

Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs d'Olivier de Serres, seigneur du Pradel. Les commentaires des savants de 1804/1805

Institut Olivier-de-Serres. Texte mis en forme par Bernard Vidal, 04/2024.

Table des matières

Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs d'Olivier de Serres, seigneur du Pradel. Les commentaires des savants de 1804/1805.....	1
Préambule.....	4
POÉSIES DES CONTEMPORAINS D'OLIVIER DE SERRES,.....	5
Fin du texte validé par Olivier de Serres.....	22
DEUXIÈME PARTIE Les ajouts de l'édition 1804/1805.....	23
NOMS DES AUTEURS QUI ONT FOURNI DES NOTES AU PREMIER VOLUME.....	27
NOMS DES AUTEURS QUI ONT FOURNI DES NOTES AU SECOND VOLUME.....	27
Notes des savants de l'édition 1804 1805.....	29
NOTES DU PREMIER LIEU. Du devoir du mesnager.....	29
Chapitre PREMIER En bien connaître le naturel.....	29
Chapitre II En faire bon choix.....	31
Chapitre III La bien mesurer.....	34
Chapitre IV La disposer selon ses qualités.....	36
Chapitre V Pour y habiter commodément avec les siens.....	38
Chapitre VI Se comporter sagement et dedans et dehors sa maison.....	40
Chapitre VII Des Saisons de l'année et termes de la Lune, pour les affaires du Mesnage.....	42
Chapitre VIII Des façons du ménage.....	49
NOTES DU SECOND LIEU, DU LABOURAGE DES TERRES-A-GRAINS.....	63
Chapitre PREMIER. Pour avoir des blés de toutes sortes.....	63
Chapitre II. La terre sera bien labourée.....	64
Chapitre III Des fumiers.....	67
Chapitre IV Des Semences.....	68
Chapitre V Sarcler les Blés, et autrement les conduire jusques à leur maturité.....	75
Chapitre VI Les Moissons, ensemble le recueillir des Blés et Pailles selon les diverses façons des Provinces.....	75
Chapitre VII Des Greniers-à-bled. De la garde des Bleds et de leur débite.....	75
NOTES DU TROISIÈME LIEU, DE LA CULTURE DE LA VIGNE.....	98
Chapitre PREMIER Qualités du Vin.....	98
Chapitre II Élection du Lieu et du complant pour la Vigne.....	98
Chapitre III Disposition de la Vigne.....	104
Chapitre IV. Temps et ordre à planter la Vigne, et son entretien, selon la diversité de ses espèces..	104
Chapitre V. Enter la Vigne, la diversifier, la préserver d'injure, la guérir de ses maladies.....	106
Chapitre VII Faire les vendanges.....	107
Chapitre VIII. Façonner les Vins.....	109
Chapitre IX Des Vins pressés, trempés, allongés et autres de mesnage.....	112
Chapitre X Esclaircir tost les Vins nouveaux, les diversifier en couleur et saveur : les conserver en bonté : remettre les poussés.....	114
Chapitre XI Antiques façons de faire et gouverner les vins plus pour distinction que pour instruction....	116
Chapitre XII Faire des Vins-cuits, Sabés, Raisinées, Vinaigres, Moust, et Vert-jus.....	117
Chapitre XIII De la garde des Raisins frès, et façon des Passerilles, ou Raisins secs.....	120
Chapitre XIV L'usage des vins pour la boisson et pour la vente.....	120
Chapitre XV Les Boissons artificielles composées de fruicts, de grains, de miel, etc.....	173
NOTES DU QUATRIÈME LIEU, Du bestail à quatre pieds.....	269
Chapitre PREMIER La nourriture du Bestail en général.....	269
Chapitre II Des Pascages, Pasturages et Herbages en général, pour le Bestail, et particulièrement des sauvages et naturels.....	270
Chapitre III Les Prés et Herbages francs et artificiels.....	271
Chapitre IV Du Sain-Foin.....	277
Chapitre V. De l'esparcet.....	280

Chapitre VI. Des Vesces et Farrages.....	281
Chapitre VII La Bouvine.....	286
Chapitre VIII Des Vaches, Veaux, Laictages, Beurres et Fourmages.....	291
Chapitre IX Chastrer et dompter les jeunes bœufs; conduire et nourrir ceux de travail; et engraisser toute sorte d'Omaïlle.....	305
Chapitre X Les Chevaux et Jumens.....	311
Chapitre XI Les Asnes et Asnesses.....	314
Chapitre XII Des Mulets et Mules.....	315
Chapitre XIII les Moutons et Brebis.....	316
Chapitre XIV Des Boucs et Chèvres.....	326
Chapitre XV Des Pourceaux et Truies.....	330
Chapitre XVI Les Chiens.....	335
NOTES DU CINQUIESME LIEU, DE LA CONDUICTE DU POULAILLER.....	346
SOMMAIRE.....	346
Chapitre PREMIER La Poulaille, terrestre et aquatique en général, et leur logis.....	346
Chapitre II La Poulaille commune.....	348
Chapitre III La poulaille d'Inde.....	366
Chapitre IV Les Paons.....	370
Chapitre V Les Oyes.....	371
Chapitre VI Les Canes communes, d'indes, mestives ou bastardes.....	375
Chapitre VII Les Cygnes.....	377
Chapitre VIII Le Pigeonnier ou Colombier.....	378
Chapitre IX. La nourriture des Pigeons pattés et domestiques.....	380
Chapitre X Les Cailles et Tourterelles.....	382
Chapitre XI La Garenne.....	385
Chapitre XII Le Parc.....	389
Chapitre XIII L'Estang, le pescher, le Vivier.....	389
Chapitre XIV l'Apier ou Ruschier, qui est la nourriture des Mousches-à-miel.....	391
Chapitre XV La cueillète de la Soie, par la nourriture des Vers qui la font.....	396
Chapitre XVI La préparation de l'escorce du Meurier blanc, pour en faire du linge et autres ouvrages..	402
NOTES DU SIXIESME LIEU, DES JARDINAGES.....	403
Chapitre PREMIER. Les Jardins en général.....	403
Chapitre II Préparer la Terre pour les Jardins, Potager, Bouquetier, Médecinal.....	403
Chapitre III. Ordonnance du Jardin Potager, tant de celui d'Hiver que d'Esté.....	403
Chapitre IV. Culture du Jardin Potager d'Hyver, premièrement, des Racines.....	404
Chapitre V. Des Feuilles du Jardin Potager d'Hyver.....	406
Chapitre VI Des Fruicts du Jardin Potager d'Hyver.....	407
Chapitre VII. Culture du Jardin Potager d'Esté, et premièrement des Racines.....	408
Chapitre VIII. Des Feuilles du Jardin Potager d'Esté.....	417
Chapitre IX. Des Fruicts du Jardin Potager d'Esté.....	420
Chapitre X. Du Jardin Bouquetier ou à Fleurs, premièrement des Arbustes.....	423
Chapitre XI. Herbes pour Bordures et Compartimens du Parterre.....	430
Chapitre XII. Fleurs pour le Jardin Bouquetier.....	431
Chapitre XIII. Emploi des Herbes et Fleurs, pour Bordures et Compartimens.....	435
Chapitre XIV. Le Jardin Médecinal et son Ordonnance.....	436
Chapitre XV. La fourniture du jardin médicinal.....	438
Chapitre XVI. Le Jardin Fruictier en général.....	443
Chapitre XVII. La Pépinière.....	444
Chapitre XVIII. La Bastardière.....	445
Chapitre XIX. Planter les Arbres au Verger et ailleurs.....	447
Chapitre XX. L'espalier ou Palissade.....	450
Chapitre XXI. De l'enter en général.....	453
Chapitre XXII. Enter en Fente ou au Coin, et en petite Coronne c'est entre l'escorce et le bois.....	453
Chapitre XXIII. Enter en Escusson, et Canon ou Flusteau.....	455
Chapitre XXIV. Plusieurs autres Manières d'Enter les Arbres, pour en diversifier les fruicts.....	456
Chapitre XXV. Provigner les Fruictiers, pour les augmenter en nombre.....	457
Chapitre XXVI. Le particulier Logis des Arbres, selon leurs espèces, et naturel d'un chacun : avec la Cueillette, et Garde de leurs Fruicts.....	457
Chapitre XVII. Le général Gouvernement et Culture des Arbres Fruictiers.....	474
Chapitre XXVIII. Le Saffran.....	477
Chapitre XXIX Chanvre, Lin, Guesde ou Pastel, Garence, Gaude, Chardon-à-draps, Rozeaux.....	478
Chapitre XXX. Les Cloisons des Jardinages et autres propriétés.....	480
NOTES DU SEPTIESME LIEU, DE L'EAU ET DU BOIS.....	482

Chapitre PREMIER Les eaux en général.....	483
Chapitre II. Les grosses fontaines, ruisseaux, & rivières.....	483
Chapitre III. Les Fontaines sous-terraines & Eaux cachées : la manière de les mettre en évidence, leur conduite par tuyaux ouverts.....	484
Chapitre IV Les puits.....	485
Chapitre V Les Cisternes.....	485
Chapitre VI. Les Mares.....	485
Chapitre VII. Les Bois en général.....	485
Chapitre VIII. Le Taillis.....	487
Chapitre IX. La Forest ou Bois de haute fustaie.....	487
Chapitre X. Les Arbres aquatiques.....	489
Chapitre XI. Les Arbustes aquatiques.....	490
Chapitre XII. La coupe des Bois.....	490
NOTES DU HUITIESME LIEU, DE L'USAGE DES ALIMENS.....	496
Chapitre PREMIER. L'usage des Alimens en général : particulièrement, la provision des vivres pour toute l'année.....	496
Chapitre II. La façon des Confitures de toutes sortes.....	530
Chapitre III. Des Lumières, Meubles, et Habits.....	539
Chapitre IV. Distillations et autres préparatifs pour la guérison des Maladies.....	541
Chapitre V. Remèdes aux Maladies pour les Personnes.....	542
Chapitre VI. Remèdes aux Maladies pour les Bestes, premièrement de celles des bœufs.....	548
Chapitre VII. De la Chasse, et autres honnestes exercices du Gentil-homme.....	555
CONCLUSION.....	556
VOCABULAIRE DES MOTS ANCIENS.....	558
PIÈCES RELATIVES A CETTE NOUVELLE ÉDITION ET A L'ÉLOGE D'OLIVIER DE SERRES..	613
N°. I. Éloge historique d'OLIVIER DE SERRES, par M. DORTHÈS.....	613
N°. II. EXTRAIT d'un projet de Décret présenté à la Convention nationale.....	616
N°. III. LETTRE du Ministre de l'Intérieur.....	616
N°. IV. EXTRAIT d'un ordre du Ministre de l'Intérieur.....	616
N°. V. PROSPECTUS de cette nouvelle édition.....	621
N°. VI. NOTICE sur OLIVIER DE SERRES, sieur du Pradel, par le C. LA BOISSIÈRE.....	623
N°. VII. ÉCLAIRCISSEMENS sur plusieurs passages de la Notice précédente.....	627
N°. VIII. EXTRAIT d'une lettre du C. FAUJAS.....	630
N°. IX. Souscription pour un Monument à élever à la mémoire d'Olivier DE SERRES.....	632
ESSAI HISTORIQUE SUR L'ÉTAT DE L'AGRICULTURE EN EUROPE AU SEIZIEME SIÈCLE....	634
Italie.....	637
Espagne.....	642
Portugal.....	647
Turquie.....	650
Hongrie.....	651
Pologne.....	651
Allemagne.....	652
Suède, Danemarck.....	654
Russie.....	656
Belgique.....	657
Hollande.....	658
Isles Britanniques.....	659
France.....	665
ELOGE D'OLIVIER DE SERRES, SEIGNEUR DU PRADEL.....	695
ÉPITRE A OLIVIER DE SERRES, SEIGNEUR DU PRADEL.....	707
SUPPLÉMENT A L'ÉLOGE D'OLIVIER DE SERRES.....	715
NOTICE BIBLIOGRAPHIQUE DES DIFFÉRENTES ÉDITIONS PAR J. B. HUZARD.....	720
1° LA CUEILLETE DE LA SOIE, par la nourriture des Vers qui la font.....	721
Épître dédicatoire.....	722
2° Seydenwurm : von Art Natur.....	723
1° LA SECONDE RICHESSE DU MEURIER-BLANC.....	724
Épître dédicatoire.....	725
2° Opuscules de PIERRE RICHER DE BELLEVAL.....	726
3° The perfectuse of Silk-wormes, and their benefit.....	727
1° Le THEATRE D'AGRICULTURE ET MESNAGE DES CHAMPS, 1600.....	728
2° Seconde Edition, reveuë et augmentée par l'Auteur. Chés ABRAHAM SAUGRAIN 1603.....	729

3° Troisième Edition, A Paris. M. DC. V. Chés ABRAHAM SAUGRAIN. 1605.....	730
4° Quatrième Edition A Paris, M. DC. VIII. Chez JEAN BERJON 1608.....	731
5° Dernière édition, revue et Augmentée par l'Auther. A Genève, Par MATTHIEU BERJON 1611.....	731
6° A Paris, M. DC. XV. Chés ABRAHAM SAUGRAIN.....	732
7° A Paris, M. DC. XVII. Chés ABRAHAM SAUGRAIN.....	733
8° Pour Pierre et Jaques Chouët. M. DC XIX. [Genève].....	733
9° A Rouen, chez Louys du MESNIL,.....	733
10° A Rouen, chez ROBERT VALENTIN, dans la Cour du Palais. M. DC. XXIII.....	734
11° A Genève, Pour Pierre et Jaques Chouët. M. DC XXIX.....	734
12° A Rouen, chez JEAN DE LA MARE, au haut des degrez du Palais. M. DC. XXXV.....	735
13° A Genève M. DC. XXXVI.....	735
14° A Genève, Pour Pierre et Jaques Chouët. M. DC. XXXIX.....	735
15° A Rouen, Chez JEAN BERTHELIN, dans la Court du Palais. M. DC. XXXXVI	735
16° A Genève, Imprimé pour Samuel Chouët. M. DC. LI.....	735
17° A Genève, Imprimé pour André Chouët. M. DC. LXI.....	735
18° A Rouen Chez DAVID BERTHELIN, dans la Cour du Palais, D. MC. LXI III.....	736
19° Dernière Edition, Revue, Corrigée de nouveau, à Lyon 1675.....	736
20° théâtre D'AGRICULTURE ET MÉNAGE DES CHAMPS, Chez MEURANT 1802.....	737
Éditions projetées.....	738
TABLE, ou Répertoire général.....	740
LISTE DES SOUSCRIPTEURS A LA NOUVELLE ÉDITION.....	846
SECONDE LISTE DES SOUSCRIPTEURS A LA NOUVELLE ÉDITION.....	863
Fin.....	868

Préambule

Ce document a été établi à partir d'une reconnaissance de caractères réalisée sur la version 1804/1805, en deux volumes, du Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs. Il contient donc quelques corrections apportées lors de cette édition. Ces deux volumes mélangeaient chacun le texte original et les commentaires et analyses. Nous avons choisi de les séparer afin de retrouver l'ensemble du texte original dans une première partie, identique aux versions anciennes.

Cette deuxième partie comporte tous les ajouts de l'édition 1804/1805, composés des notes des savants de l'époque, de la liste des souscripteurs aux deux volumes de cette édition, des éloges du premier et du second volume, du vocabulaire, etc. Les chiffres arabes placés entre parenthèses dans chaque lieu de la première partie, renvoient aux commentaires et notes des savants de l'édition 1804/1805, placés ici en fin de document.

vidalbernard@orange.fr

POÉSIES DES CONTEMPORAINS D'OLIVIER DE SERRES, SUR SON THÉÂTRE D'AGRICULTURE¹.

IN OLIVARII SERRANI PRADELLI V. C. Theatrum Agriculturae.

Sancte Senex, dignus saeclo meliore locoque,
Ferrea qui licet haec sint saecula, saecula reducis
Aurea, et antiquae exemplum memorabile vitae,
Vive diu, foelixque istum decurre laborem.
Crediderim meritis Dominum rerum atque parentem

Indulsisse tuis, vitae hunc tribuisse tenorem,
Turbato ut solus traheres longa otia saeclo,
Barbara seipsa suo dum Gallia sanguine foedat,
Nec virtutis amans, proprise nec nescia culpae :
Ut medio Halcyones (sic fama est) aequore nidos
Ponunt, atque illo mox aequora tempore ponunt.
Nimirum tales habuisse infantia mundi
Creditur agricolas : primi docuere parentes
Et serere, et plantare, et jungere vitibus ulmos,
Mellis opespecorisque, et agrestis ferculamensse:
Regali post id viguerunt culta labore
Arva, triumphali acciperent cum semina dextra.
Nunc effæta jacent, hominum indignata scelestos
Ulterius mores tolerare, atque impia facta.
Tu tamen, et pietatis amans et ruris avitum
Exerces arvum, atque tuas miraris aristas :
Quin alio natas sub sole reducis in orbem hunc,
Herbasque, plantasque, et quicquid Groocia, quicquid
India, quicquid Arabs, quicquid se Sereshabere.
Praecipuum credunt; usu tibi cognita longo,
Nunc primum, te auctore, suas nostro explicat orbi
Delicias Morus, foliis et cortice dives.
Vive diu foelix, cognominis atque imitator
Serrani, Serrane : tuos mirata labores,
Et mores imitata setas haec, digna rependat
Praemia virtuti, et te posthuma praedicet aetas.

PETRUS NEVELETUS DOSCHIUS.

De Serico Opificio in Gallis instaurando, ex OLIVARII SERRANI sententia.

Quantis te Gazis beat hic liber ! At cape plena
Quod dant praecipuum, Serica fila, manu :
Haec olim Seres, populus justissimus orbi
Contulit, atque auri pondere fila dedit.
Excipit hinc Coos, et stamina pollice versa
Orditur, quantum hinc Pampliila nomen habes !
Graecia Phryxaeo, fuit hoc quoque vellere dives.
Italus at proprium jam cupit esse sibi.
Nunc et Iberus habet, longinquis quisquis ab oris
Advebit huc merces, haec tibi fila parat.
Hoc etiam toto divisus ab orbe Britannus

1 Ces poésies, validées par Olivier de Serres, apparaissent dans la quatrième édition (Chez Berjon 1608). BVI.

Exercet placide nobile pacis opus.
 Gallia quid cessas ? Externis abstine; si vis,
 Te penes et tantoe copia mercis erit.
 En tibi Serranus Bombycum semina narrat,
 Nascendique modum, pabula grata, locum ;
 Educti fætfts morbos, curasque, novoque
 Ut se operi involvens, serica pensa vomat ;
 Exeat ut siliquisi. volucris, seseque pèrennet
 Seminio, utque unus, plurimus esse queat.
 Praeclarum in terris animal, cui tota nocendi.est
 Nescia vita data, at provida, grata, sagax.
 Regibus ornatum, populo quaestumque ministrat,
 Quippe usu praestat plurima, fronte nihil.
 Quam cit6, quam tenui sumptu, sed quam utile cunctis
 Urget opus, facto cessat et esse simul!
 Nullam escam perfecto opere exigit amplius: ecce
 Vere novum repetit sed redivivus opus,
 E foliis Mori albae aequaevis, pabula sumit :
 Nec, quae dat Morus, mora cruenta, placent.
 Nam Morus proprium prudentum stemma virorum,
 Non nisi discusso frigore germen agit:
 Scilicet ut tenero Bombyci mollior esca,
 Robustoque magis firmior illa detur.
 Verum horret caedes Bombyx, foedumque cruorem,
 Fragralltes herbæ hunc, vinaque, odore juvaüt.
 Pyramus et Thisbe procul hinc, per vulnera quorum
 Morus non solito laesa colore tubet!
 Jam silvescat agris Gallorum pallida Morus,
 Bombyci multo quae satis esse queat.
 Non ea cura, aliis culturae fructibus obstat;
 Addita verum illis, commoda multa refert,
 P. B. C. B. faciebat.

Pro Theatro Agriculturae OLIVARII SERRANI, D. Pradellii.

EPIGRAMMA.

Parcite, Pierides, fallit nos fama, serenti
 Quippe datos rerum SERRANO, dicit honores :
 Non est certa fides, vel si quid contigit, omnem
 Auguriumque legi tali sub nomine rerer.
 Hoc in te proprie, cujus Pradellius aequis
 Imperiis Domini et laeto moderamine gaudet:
 Hos in te proprie quadrat, SERRANE, serendi
 Caedendique vias felici sydere, vites
 Qua-ve juyet serie laetas disponere, quae sit,
 Cura boum, quod apum studium, cultusque satorum,
 Quis-ve labos ovium felix faustusque colonis,
 Atque oculos quidquid grata dulcedine mulcet,
 Quae lapsas hominis revocat Paeonia vires,
 Nempe mones doctè, veterumque volumina Patrum,
 Ex latebris profers, documentaque mille vetusta,
 Usu quae longo dedit experientia rerum,
 Suggestis, et doct& vasto ratione Theatro

Inseris, inque novos mortalibus exprimis usus.
Gloria quanta tibi, quot justatrophaea parantur!
Foelix augurium! foelicia coepta ! Theatrum
Mundus erit sublime tibi, vastaque tribunat,
Quo decus usque tuum, nomenque pèrenne vigebit.
Quam tua te merito celebrabunt vota Coronam,
Qui prae fronte geras ! qualem devota Dearum
Turba tibi pulchra contexit imagine florum,
Inventrix oleae Pallas tibi fecit Olivam ;
(Nomine quod posito voluit, velut omine certo Firmari,)
Phoebus laurum, Cythereia myrtum
Jupiter ex quercu frondes, decerpta Sorores
Aurea mala decent, decus inviolabile serti,
Conciliat tibi Juno Deos placata faventes.
Nonne vides Ilt sede sedens Henricus ab alta
Sub pedibusque tuens concessa per otia laetos
Agricolas, putres occantes vomere glebas,
Te duce, laetanti vultu, dextraque benigni,
Annuit optatis, et te complectitur ulnis ?
Hinc dum Daedalei statuis tua dona Theatri,
Sponte sua assertos tibi Vesta fatetur honores,
Atque suas promittit apes, et praemia donat:
Se fortunatos te, tuto praeside, dicunt
Agricolae, et merita celebrant tua nomina laude;
Gallia tota sibi tantum gratatur alumnum,
Te duce, quo deinceps argento dives et auro,
Finitimos uno poterit Bombyce recocto
Ditare, et tali divos vestire decoro.
Ergo tibi merito tantum IJomenque decusque,
Te scriptis retulisse tuis laetace, tuaque
Utere sorte diu volitando per ora virorum.

JOANNES SAIGNAEUS.

Serentem invenerunt dati honores Serranum, (Plin. lib. XVIII, cap. III.)

A OLIVIER DE SERRES, seigneur du Pradel, sur son théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs.

Pendant que ton puisné sur le premier modèle
Des choses du passé, où son vol le portoit,
De l'estat des François l'histoire retrassoit,
Nous la rendant ainsi qu'une image nouvelle :

Toi, resserrant plus bas les projets de ton aele,
Curieux, as voulu .apprendre, que c'estoit
De la terre, et quel fruict, si bien on la sçauroit
Cognoistre et mesnager, se peut recueillir d'elle.

Ce qu'ores au public tu vas communiquant,
Et dont comme hériter nous fais dès ton vivant,
Mais avec tel succès qu'autant plus grande gloire

Que ton frère en reçoit, comme a plus grand profit
Fut receu l'Olivier que Pallas naistre fit,
Et sur Neptune en eut le prix de la victoire.

DENIS LE BAY-DE-BATILLI.

Du PRADEL, qui voudrait, comme il faut dignement
Tesmoigner du mérite et prix de ton ouvrage,
En rapportant les mots et la chose à l'usage,
La corne d'Amalthée y peindroit seulement.

Vray, digne Hiéroglyphic, qui peut plus promptement
Représenter la peine au fait du labourage,
Et quant et quant les fruits que par un bon mesnage,
Au mesnage des champs on cueille abondamment.
Comme en cela au vray la fable se réfère,
Disant qu'entre les mains de fortune prospère
Et du bon Genius ceste corne gisoit.

Et qui donc ne tiendra ton livre en telle estime,
Montrant l'heureux succez d'un travail légetime,
Pour les biens et proficts qu'attendre l'on en doit?

D. LE-BEY DE BATILLY.

A noble OLIVIER DE SERRES, seigneur du Pradel, sur son docte livre, le théâtre d'Agriculture.

SONNET.

Vous tous grands escrivains, qui la Maison Rustique
Par tant de beaux escrits avez voulu bastir,
Et de rares secrets, icelle revestir,
Pour la rendre aux humains parfaicte et magnifique,
Arrestez vostre cours, et dessain héroïque,
Cédez à OLIVIER qui est voulu partir
DES SERRES le dernier, pour à tous despartir
Les excellens trésors de sa docte pratique.

Il a leu les escrits de tous ses devanciers,
Qui ont sur ce sujet discouru les premiers :
Et outre ce marqué par longue expérience,
Les erreurs d'aucuns d'eux, des autres le scavoir.
Il te faut donc, lecteur, pour ne faillir, avoir
De ce docte discours la claire intelligence.

SÉBASTIEN JULIEN.

Autre SONNET du mesme Auteur sur le mesme subject.

Entre les arbres verds, l'Olivier tient la place
Du plus fructifiant : et son fruit plant-heureux,
Rend l'huyle de bon goust, plaisant et gratieux
Qui en douce liqueur toutes autres surpace.

Ainsi (noble OLIVIER) d'une fertile race
Tant de bien-nais enfans, doctes et généreux,
En ce monde as produit, comme fruits précieux :
Qui tesmoignent sur toi du Seigneur Dieu la grace.

La terre d'autre part, par art tu rends fertile,
Tu portes aux humains un secours très-utile,
Pour jouir de santé, et des biens à foison.

Vive donc à jamais, cest OLIVIER tant beau,
De vertus vray portraict, et très-riche tableau :

Vive, de père en fils, à tous jours sa maison !
SÉBASTIEN JULIEN.

Sur le théâtre d'Agriculture du Seigneur du PRADEL.

OLIVIER plantureux (duquel les rameaux verts
La France orment partout) rameaux chargés d'Olives,
Jette à force bourgeons ; afin que tousjours vives :
Vi donc en florissant, maugré tous les pervers.

Jamais tu ne mourras : les Parques ni les vers
En ta gloire n'auront pouvoir, car les en prives,
Repousse ores la mort, et vi afin qu'escrives :
D'autant que tes escripts vivront par l'univers.

En ton théâtre beau, en tes Lieux on te trouve,
Sans fin on t'y verra, sans que l'oubly t'y couvre,
Et sans fin apprendront de toy tous mesnagers.
Resjouyssez-vous donc, vous qui à l'avantage
Revenus recevrés pour un si bon mesnage
En chose de si peu que sont vers et meuriers.

P. A. D. C. M.

SONNET à Monsieur DE SERRES, sieur de Pradel, sur son théâtre des Champs.

L'ouvrage qui ne craint la rigueur de l'envie,
Ny la suyte des ans l'un sur l'autre entassez,
N'a besoin de renfort, mon PRADEL, qui passez
Tous ceux qui ont escrit de la champestre vie.

Car comme je vous lis, mon ame est tant ravie
De tant d'utilités et discours enlassez
De secrets incogneus, qu'au public vous laissez,
Que voir autre que vous du tout je me dévie.

Mes vers n'ont pas pouvoir rendre forts vos escrits.
Aussi de le penser je n'en seray repris,
Mon petit don, ne vole à si hautain mérite.
Car comme le Soleil de sa vive clarté
Offusque le moins clair, ainsi peu mérité,
J'auroy plus tost de vous ce que tant d'heur mérite.

Par JAQUES DE ROMIEU, docteur ès droictz, chanoine et secrestain de Viviers.

SONNET II.

PALLADE, Columelle, et Varron et Caton,
N'ont rien dit de plus clair, de disert et d'utile
Parmi tant d'art des Champs dont leur page est fertile,
Que toy SERRES l'honneur de l'eschole à Platon.

Aussi tu ne crains poinct l'outrage de Clothon,
Ni le regret de ceux qui n'ont l'esprit habile
De survivre à leur nom d'un profitable style,
Tel que le tien du ciel, qui tient du plus hault ton.

Les Champs en ta faveur Soient tous couvers d'umbrage
Pour du hale d'esté défendre ton visage :
Et pour avoir conduit, couronné de laurier,

Des Thusques aux François les nymphes Serienes,
Et peuplé de meuriers noz monts, rives et pleines,
J'appens à ton PRADEL, un raiseau de meurier.

Du mesme JAQUES ROMIEU.

ODE sur l'Agriculture du sieur du PRADEL, par JOSUÉE ROSSEZ.

Qui n'a par expérience
La science
De cultiver les champs beaux :
Et veut prendre en la nature
Nourriture
Des fructs exquis, et nouveaux ;

Qui veut en paix sans dommage
Voir son aage
Parcourir le siècle entier :
Fuyr de Charon la barque
De la Parque
Fere oublier le mestier ;

Qui veut, esloigné de vices,
En délices
Nous faire voir pour encor,
(Toutes noz tristes années
Terminées)
Succéder le siècle d'or,

Qui veut sans fendre les ondes
Vagabondes,
En grand danger de périr,
Et n'envyer pour sa vie
L'Arabie,
Et sans les Indes courir,

Trouver en son tabernacle,
par miracle,
Tout ce qui lui faict besoing,
Dresser mille beaux parterres
En ses terres,
Sans trop grand peine, ou grand soing,

Du PRADEL lise ton livre,
Pour bien suivre
Les traces que tu lui fais :
Il a tout ce qu'il désire,
Qui le tire,
Et relève d'un grand fais.
Le lieu sec, la terre aride,
Vient humide,
Par l'art de tes beaux engins :
Les monts, ainsi que les plaines,
De fontaines
Arrousent mille jardins.

Tu guydes si bien les sources,
Que les courses

De toute nature d'eaux,
esgayent la terre dure,
De verdure,
Et du bruit de ses ruisseaux.

J'oy résonner ès cabanes,
Cent pavaues,
Et dans l'orée des bois,
Mille Nymphes, mille Fées,
Descoiffées,
Sautellans, hausser leur voix.

Tu fais que tout est fertile
D'inutile
Rien ne se pourra trouver.
Tu nous monstres la manière,
De bien fere
La terre, et la cultiver.

Car tout ce qui se désire
D'un Osire,
D'une Cérès, d'un Bacchus,
D'un Saturne, ou Prométhée,
Ou Medée,
Tu l'as et les as vaincus.

Appollon, et à Esculape,
Le satrape
De tous les grands médecins,
Verront en ton Iatrique,
La boutique,
Qui fournit tous ses voisins.

C'est un bel apprentissage,
A qui, sage,
Veut mesnager par raison,
De voir comme tu dispenses
Les despenses,
Et le train d'une maison.

Tu entraves, et enlaces
Es filasses,
Le loup, comme le sanglier,
N'est ours, lion, ni panthère
Qui s'enserre,
Qu'on ne prenne en son halier.

Le renard y perd sa ruse ;
Et s'abuse,
Voulant manger ton poulet :
Il ne peut voir la géline
De sa mine,
Quand tu le tiens au collet.

Le crapaut veut de tes gerbes :
De tes herbes
La taupe le fonds sapper.

N'y a vermine, ou mangille,
Ni chenille,
Que tu ne sçache attraper.

La plante la plus nuisible
Est duisible,
Et porte plus de proffit,
Par ton art et industrie
A la vie,
Que celle qui point ne nuit.

L'une mille secrets cache,
L'autre fasche
Jusques aux esprits malirigs :
Et rompt de la Nécromance,
La puissance,
Et les charmes des devins.

L'autre donne la richesse
A largesse,
Et l'autre esgaye les sens :
Les fleurs, les fruicts qui pendillent,
Entortillent
Mille rameaux verdissans.

Du PRADEL, que veux-je dire?
Je désire,
De me taire, et ne parler :
Car tant plus je me demeine,
Et pourmeine,
Tant moins sçay j'ou doy j'aller.

Les roys cherchent ta science
A outrance,
Comme ilz lisent tes escritz :
Or'ilz piquent, or'ilz chassent,
Or'ilz tracent,
Le dessain d'un beau pourpris.

Or'ilz abaissent leur sceptre,
Pour repaistre
Leur esprit trop opprimé,
Aux Champs, laissant les misères
Des affaires,
Qui font l'homme consumé.

Ilz veulent voir la liesse "
Que l'adresse
D'un travail saint peut donner.
Lors qu'on recueille l'usure,
Et nature
Veut les hommes guerdonner.

Une géline criarde,
Et languarde,
Leur donne plus de plaisir,

Que des fols les bouffonnades,
Trop maussades,
Et des gens trop de loisir.

Le son bruyant des avettes
Doucellettes,
Travaillantes à leur miel,
Est plus beau qu'une musique
Trop lubrique,
Qui nous destourne du Ciel.

Tondre d'une main humaine,
Pour la laine,
C'est la brebis soulager :
Mais pour si peu que l'on pince
La province ;
C'est son eschine charger.

Un bon prince débonnaire
Nous est père ;
Dans un cabinet espais
D'une belle entrelassure
De verdure
Prenant, et donnant la paix.

Nous avons libre la France
De souffrance,
Rendons en graces à Dieu :
Le bien qui se multiplie,
Fructifie,
Sans nulle peur en tout lieu :

Cependant que tu cultives
Et nos rives,
Et nos champs, nos preds, nos monz :
Et que les lieux plus sauvages
En noz aages,
Se trouvent des plus féconds.

L'Indie, et l'AEthiopie
Ont envie,
De noz Soies, et meuriers :
Tu colloques les chataignes
Des montaignes,

Tout auprès des Oliviers.
Ce que jadis par merveille,
Nostre oreille
Oyoit de loin raconter,
Tu fais, qu'on le nous apporte
A la porte :
Et si les voyons planter.

Des-ja, des-ja l'on recueille
De la fueille,
D'un arbre plus de proffit,
Que du fruit qui la bricolle,

La fleur volle,
L'autr a la fueille, et le fruit.

Un paradis de plaisance
C'est la France,
Car rien n'y est désiré :
De sa richesse elle abonde
Tout le monde, Ailleurs on est martyré.

Tantost défendra la vigne,
Là la ligne
Ne peut dresser ses sentiers :
Du PRADEL faict des allées
Es vallées,
Chemins unis, et entiers.

Ses montagnés VIVAROISES
Des ardoises,
Couvrent les toictz des maisons ;
Les pendantz ont moins de peine,
Que la plaine,
Et sont munis de cloisons.

Du PRADEL, si dans Suède,
Et Norvède,
Où la gelée des Nordz
Tue l'herbe délicate,
Qui se gaste
De leurs trop cruels efforts ;

Vous aviez faict entreprise
Par transmise,
D'y planter des orengers,
Ou des meurthes, ou des dattes
Délicattes,
Vous y feriez des vergers.

Mais laissons-les, je vous prie :
C'est folie
D'aller loing de sa maison,
Pour aller voir en Colchide,
Trop avide,
S'on trouvera la toison.

Monstrez-nous une manière,
De bien faire
Noz champs riches et plaisans :
Qui nous die combien vaine,
Est la peine
Et vie des courtisans.

Monstre-nous l'architecture,
La structure
Bien compassée par art,
Où l'hyver soit sans injure
De froidure,
Mais des trois temps ait sa part.

Monstre-nous de la semence
La science,
Par le cours continuél
De la Lune, et de l'année
Relevée,
Et nostre bien annuel.

Enseigne-nous la cabale
D'un Daedale :
Mais hélas ! j'y suis entré :
Et ne puis de ma sortie
L'industrie
Avoir qu'en toi rencontré.

Du PRADEL, tire-m'en donques :
Car quiconques
Voudra voir ton cabinet,
Et courir en tes carrières,
Et parterres,
Il s'y perdra tout-à-fet.

Je te donne en récompense,
Par dispense,
Un bouquet de ton jardin :
Une couronne de lierre,
Qui enserre
Ton chef, comme homme divin.

La teste du bon Lyée
Est coiffée,
De pampre, laissons-le luy:
Suffit, la vigne bourgeonne,
Qui nous donne,
De sa liqueur le plain muy.

Je te veux donner encore,
Qui décore
Ton front, c'est un beau laurier :
Avec un habit de Soie,
Et qu'on voye,
Que profite ton meurier.

Puis, je veux qu'on reconnoisse
La liesse,
Que tu donnes à chascun :
Et reçoives l'avantage
De tout aage :
Sans en excepter aucun.

Venez, Nymplies doucellettes,
De fleurettes
Il a remply son verger,
Prenez ses plantes exquisés :
Ses devises
Vous apprestent à songer.
Jeunes, vieillards, qui fleurissent,

S'y nourrissent,
Et oyent les sons divers
Des oiseaux, qui se marient,
Et folient
Avec le chant de mes vers.

A OLIVIER DE SERRES, seigneur du Pradel, sur son théâtre d'Agriculture (1).

(1) Cette pièce est la seule des poésies françoises adressées, dans le temps, à OLIVIER de SERRES, qui paroisse un peu supportable. Sa prose est bien supérieure aux vers françois de ses amis. Les vers latins sont mieux tournés, en général, parce que la langue latine étoit alors plus cultivée. (F. D. N.)

Les mois, les ans et les saisons,
Couloient, et la terre à grand peine
Fournissoit les pauvres maisons,
De quelque substance incertaine.

Le glan, lors matière du pain,
De l'homme estoit la nourriture :
Et le fruit sauvage, et mal sain,
Du corps détruisoit la nature.

L'eau, dont la trop froide liqueur
L'abbeuvoit, limoneuse et fade,
Glacant la force de son cœur :
Le rendoit débile et malade.

Lors que la bladière Cérès,
Joignant l'artifice à l'utile,
De froment sema les guèretz.
De l'Atique, et de la Cicile.

Ces grains vaguement espendus,
Cachez parmy l'herbe nouvelle,
Cultivés, nous furent rendus,
D'une substance pure et belle.

Tu formas le soc de tes mains,
Osiris, et toy Triptolême ;
Inventé pour fendre les rains
De la terre grasse qu'on sème.

L'un à l'Égypte le donna,
L'autre en fait présent à la Grèce,
chacun des deux ordonna
Tout ce dont la terre on engresse.

Aussi furent-ils immortels,
Dieux, dont l'invention féconde
Leur fait ériger des autelz
Et des temples par tout le monde.

Après ce bon père-denys,
Roi de Naxe, rouge Lenée,
Aux sarmens de sève garnis,
Feit pendre la grappe envinée.

Cultivant le sep endormy
Du lambruchon, verd et sauvage,

Pour en tirer ce franc-amy
Qui nous eschauffe le courage.

Joyeux, aime, gay, Lesbien
Deux fois né, pour mieux faire vivre,
Ce fut toy qui nous feis ce bien,
Dont le suc doucement enyvre.

Nouveau, chaqu'an, tu nous viens voir,
Pendant au pampre de noz treilles,
Et plus viel, nous fais concevoir,
Des oracles et des merveilles.

Delà ton immortalité
Grand Dieu, cerna toute la terre,
Et ta forte divinité
Les Indes domta par la guerre.

Par toy, fils du Cyrénéan,
Sage et prévoiant Aristée,
Qui trouvas le miel hybléan,
La ruche à miel fut inventée. ;

Tu feis que le laict degoutant,
Servit d'une manne au mesnage,
Qu'il devint beurre, en le batant
Et qu'on l'espessit en fromage.

Pour ce, mis au nombre des Dieux,
Comme fut la belle Pomone,
Donnant ses fruicts délicieux,
Au lieu de ceux-là de Dodone;

Olive, symbole de paix,
Minerve cultiva ta plante,
Et te fait geindre, sous le faiz
Du pressoir, douce décollante.

Minerve, la mère des arts
Et des tisseurs l'inventrice :
Déesse à qui de toutes parts,
Le monde faisoit sacrifice.

Mais durant tant de bons parreins,
Nourriciers de plantes nouvelles
La terre cacheoit en ses reins,
Des choses encore plus belles,

Que le temps couvoit à loisir
Pour les esclorfe avecque l'âge,
Quand la Nature à son plaisir
Nous en voudroit donner l'usage;

Pour ce faire, elle qui conçoit
Tant d'hommes, d'une ame polie,
Feit que DU PRADEL et en receut ;
Une cognoissance accomplie.

Du PRADEL, qui joignant à l'art

Une prévoyance incroyable,
Meit tous les mesnagers à part,
Pour sur tous se rendre admirable : ;

Admirable, d'autant qu'il a
Tout seul leur art et leur science,
Et a beaucoup plus que cela,
Une inventrice cognoissance.

Tout ce que peut et ne peut pas
La terre, ou déserte, ou pétrie,
Se mesure sous le compas
De sa vigilante industrie.

Que si les hommes premiers nez
Inventeurs de choses si grandes,
Comme Dieux, furent couronnez,
Et servis de vœux, et d'offrandes,

Combien mérite Du PRADEL
Pour le parfait de cet ouvrage?
Puis qu'autre n'a rien fait de tel,
Qui puisse égaller son message ?

Combien lui devons-nous d'honneur,
D'amour, de respect, et de gloire ?
Puis qu'il a quasi ce bon-heur
D'esteindre des Vieux la mémoire?

Et combien lui doit l'univers
De purs et de sacrés services?
Pour tant de beaux secrets divers
Dignes d'autant de sacrifices ?

Grand œconome de ce temps,
Tuteur des terres semencées,
Père nourricier de noz champs,
Et de noz vignes agencées !

On te peut donner les saints voeux
Qu'on donna jadis à Cybelle,
Qui ne peut rien, si tu ne veux,
Et peut tout, quand tu la rends telle.

Mère féconde, qui nourrit
La populeuse Agénoride,
Par le soin de ton bel esprit
Et rend nostre France Floride.

Du PRADEL, j'admire en cecy,
Ton sçavoir qui nous donne à vivre :
Et tu vis immortel aussi,
Sur le théâtre de ton livre.

théâtre grand et animé,
De tes discours, qu'on y contemple,
Qui désormais sera nommé
Tou autel, ta gloire, et ton Temple.

DESONAN.

Au Seigneur DU PRADEL. SONNET.

Cher fils de la Nature, à qui des ton enfance
Ceste sçavante mère ordonna son scavoir ;
Affin que par son filz, féconde, elle fait voir
Les prodigues effets de sa riche abondance.

Combien, mon DU PRADEL, te doit aymer la France,
A qui, sage, tu fais son mesnage prévoir,
Dont la terre, par toy, vague, peut concevoir,
Et produire des fruicts la parfaite accroissance?

Il n'est rien que ton œil, surveillant mesnager,
Ne sçache comm il faut dans la terre loger :
Tu fais croistre, et meurir, tout par toy se conserve.
Nature, en toy nous donne un miracle nouveau,
Comme quand Jupiter tira de son cerveau,
Pour la donner aux Grecz, l'inventrice Minerve.

DESONAN.

CARMEN HEXAMETRUM (1).

Ad Clarissimum et Spectatissimum Virum, OLIVARIUM SERRANUM, Dominum du Pradel, de suo miro Opere, Agriculturæ Apotelesmate et Theatro, FRANCISCI DE CHALENDAR, Consilarii Regii, et in Villanobercensi Præfectura, Inferioris Helviorum Vivariensis orae, Subpræfecti.

(1) C'est principalement de ces vers latins hexamètres que j'ai tiré l'idée, la marche, et les détails de mon Épître à OLIVIER DESERRES, ci-devant, pages xlvij-lix. (F. D. N.)

IMMORTALE tibi, et mundo, SERRANE, Theatrum
Construis, instituens agrorum hac arte colonos:
Longius hoc opus, at longos durabit in annos,
Quamvel Niliacæ quondam, monumenta Canopi,
Pyramides, vastus prægrandi mole Colossus,
Quem celebrant Rhodii, atque tuum, Verona, Theatrum ;
Atque Nemausenses, quas advena visit, Arenas:
Namquehaeclabuntursenio, carieque senescunt.
Hoc opus usque tuum, aeternum, SERRANE, manebit.
Non ferrum, aut ignis, quodque omnia conterit. usu,
Tempus edax rerum, poterunt consumeretantum
Ingenii specimen, foetus, animique labores,
Ex quo posteritas tantos tibi debet honores,
Quantos non potis est hominum persolvere lingua.
Si tamen et tenuem non aspernaris amicum,
Accipe, jam placido nostra haec munuscula vultu
Carmina, quae potui, licet id renuente camcena,
Edere, dum procul a rauco conceditur segre
Esse foro : vacat et causas audire clientum :
Quae caput obtundunt, animum mentemque fatigant:
Dum glossae legum pariunt fastidia nobis.
Sancte Senex, qui rura colis, qui dirigis artem,
Quo liceat vites incidere falce novellas,
Sydere, telluri vel aratro infindere sulcos,
Quique doces (docuit longa experientia rerum)
Agricolae, ovium custodes, opiliones,

Artem, qua possint pecudum depellere morbos,
 Et que depresso taurus jungatur aratro,
 Quaque boves terram possint versare jugales,
 Subque jugo et stimulo fumantes fronte ligatos
 Cornu, et calcipetas agitare ad aratra juvencos,
 Usu atque arte doces, dum tu ista Georgica tractas :
 Tunc venis Gallus, coelo non advena nostro,
 Alter Triptolemus nobis, velut alter Osiris,
 Cadmus Agenorides, et agrorum cultor habebis?
 Omine te fausto aspicio SERRANE, serentem,
 Serio et haud serò : nam res est seria, cura
 Agrorum, hortorum, ruris, pecudumque, boumque,
 Quam Protoplasti nostri coluere parentes,
 Atque etiam sancti, veteri sub lege,
 Prophetarum: Et Patriarcharum chorus hanc exercuit artem :
 Romanique patres, qui rastro, vomere, aratro,
 Falce, ligone, boum cura, vel rure relictis,
 Imperii ad fascies, clavum, sanctumque tribunal
 Consulibus, ad summos vel Dictatoris honores,
 Assumpti, unanimi populi clamore, fuerunt.
 Non hos erubuit revereri Curia Patres,
 Obvius occurrit Romam venientibus urbem,
 Murice purpureo fuigens, sanctusque Senatus :
 Te Roma invenit ruri, SERRANE, serentem,
 Jugeribus contentus eras dum tu tribus unus ;
 Te curis vacuum, te Roma invenit arantem,
 Dum te Roma vocat, dum te Respublica quærit,
 Et non quaerenti tantos tibi donat honores.
 Fascibus abjectis tandem, imperioque relicto,
 Rus repetis, redis ad villam, sub paupere tecto:
 Vis humiles habitare casas, Capitolia linquens.
 Quid Curium memorem ? victis qui Marte Sabinis,
 Samnitibus, simul et Pyrrho deregetriumphans,
 Vomere florenti lauro, est invectus in urbem ?
 O fortunatos quondam, qui rura colebant,
 Agricolas, procul abjectis qui litibus, olim
 Sollicitudinibus quas fovit Curia, et Aula,
 Immunes, terram occubant, operique vacabant:
 Vitabantque forum insanum, subsellia, rostra!
 Non illi intrabant aulas, et limina regum ;
 Parva domus illis : et parva mapalia curae.
 Stramineusque torus, congestum cespitem tectum,
 Umbrosumque nemus, pendentes vitibus uvæ.
 Nominis et, SERRANE, tui observatur origo :
 Te SERES mittunt populi, quod serica monstres
 Fila trahendi artem, fuerat quæ tam rudis ante.
 Bombyx, papilio, vermis, res mira creatur:
 Inque alium ex alio transit, mutatque figuram,
 Posthumus ipse, sibi morienti posthuma proles,
 Post cineres et fata manet, rediviva superstes,
 Instar phœnicis, moritur, vivitque vicissim :
 Orditur filium, quo non pretiosius ullum ;

olliculo inclusus vermis sic desinit esse,
 Papilio alatus prodit, qui dum egerit ova,
 Postquam temperiem sumpsere humorque calorque,
 Ex his nascuntur vermes; qui tempore veris,
 Pascuntur foliis mori, sensimque adolescent :
 Donec fila suo texant ex ore sagaces,
 Et post, se siliquâ includunt, et folle recondunt:
 Inde tibi SERES nomen (SERRANE) dedere.
 Tu, SERRANE, serens, haec disseris, inseris, ornas,
 Agros, arva, pyros, variis et floribus hortos ;
 Hortus odoratis tibi adest cultissimus herbis,
 Quem ostentat nobis bene culti villa PRADELLI,
 Viliâ Tiburtinse similibus, vel Thessala Tempe :
 Illic irrigui currunt convallibus amnes ;
 Dum tua dextra tuos sitientes irrigat hortos,
 Ipse supercilio clivosi gurgitis undam
 Elicis ; unda cadens currit, raucoque susurro
 Munnurat, et sulcos implet, serpitque fluendo.
 Cortice quin etiam ex mori filamina ducis,
 Bombycina, sagax ignota industrius arte.
 Te vocat Henricus ruri, SERRANE, serentem,
 Te vocat Aula senem, quamvis hoc tempore nostro,
 Curia jam senibus clausa est: Nos admonetaetas
 Haec tandem, ut animus liber, curisque solutus,
 Otia nunc quaerat, somnum, mentisque quietem:
 Extrema aetatis debemus tempora nobis,
 Et quae cor urunt, his curis ponere finem,
 Dicere jam liceat: Spes et Fortuna, valete!
 O nos felices, 6 terque quaterque beatos,
 Si bona, quae ruri capimus, coeloque sereno,
 Noscamus ! Si non auro laquearia fulgent,
 Marmore vel Pario, flammisque imitante pyropo,
 Non tamen invidiâ premimur, qua tetrius ullum
 Non sensere malum reges, Siculique tyranni :
 Si non ponuntur tam lautis fercula mensis,
 Regifico luxu, et strato discumbitur astra,
 Destructus filo tantum qui pendet equino
 -Cervici et collo impendens non imminet ensis,
 Lapsuro et similis, tremulos non terret ocellos.
 Aula tibi et Luparae est instar, tua villa PRADELLE ;
 Fons Beilaquaëus non est tibi pulchrior illa :
 Illic te puri soles, lucisque serenaë,
 Irrigui fontes, propria poma insita dextra,
 Aut in quincuncem, positaeque ex ordine vites :
 Et plantata arbor, pendentia in arbore poma,
 Te oblectant solum, te consolantur euntem,
 Aut redeuntem aula, ad patrios propriosque penates.
 Non te hic sollicitat splendenti gloria fumo,
 Atque auri male-suada fames, et avara cupido ;
 Hic tibi semper adest mensa, et sine arte parata,
 Plena tamen ; lenes somni, quos provocat unda
 Rupe cadens ; avium cantus, rivique susurrus,

Et salientis aquae, vel apu m per gramina murmur.
Dum volat examen, pulsans tunc aera bacillo
Demulces. iras, atque etiam revocare vagantes
Tinnitu conaris apes, includis et ipsas,
Quo molli cera, tenui libramine, cellas
Suspendant, meliisque favos, in cartids antro
E cithiso, atque thymo, vel Hyblaeis floribus edant:
Non bene pro toto vita haec tibi venditurauro :
Non benepro totS. vita haec conceditur aula,
Invidet Agricolae legum jurisque peritus,
Invidet Agricolae mercator et aulicus ipse.
Sed premit Agricolam miles, premit aulicus idem,
Mercator premit, hunc rodit de foenore frenus.
Quaerit ab Agricola iudex, petit ipse patronus,
Et Dominus censum petit, ipsa Ecclesia quaerit
Et frugum decimas, rex ipse tributa; necesse est
Omnibus ut solvat: causam si forte requiris,
Omnia le terraveniunt, gignuntur eadem,
In terram et cineres etiam resoluta redibunt;
Primum exercitium, cura atque opus illud Adami
Agricolae fuit, et primi ars fuit illa parentis,
Non est nobilior, non est antiquior illa.
Vive diu felix, isto licet abditus agro,
Vive diu felix, Henrici et cognitus Aula;
Vive diu longos, et tot quot Nestor in annos.

Tibi devotiss, et additiss. CHALENDAR.

Fin du texte validé par Olivier de Serres

DEUXIÈME PARTIE
Les ajouts de l'édition 1804/1805.

Cette deuxième partie contient tous les ajouts au texte original d'Olivier de Serres. Nous y avons placé les notes des savants de 1804/1805, la liste des souscripteurs aux deux volumes, l'éloge du premier volume 1804 et le complément d'éloge du second volume 1805, le vocabulaire, ...

LE théâtre D'AGRICULTURE ET MESNAGE DES CHAMPS
D'OLIVIER DE SERRES, SEIGNEUR DU PRADEL

DANS LEQUEL EST REPRÉSENTÉ TOUT CE QUI EST REQUIS ET NÉCESSAIRE POUR BIEN
DRESSER,
GOUVERNER, ENRICHIR ET EMBELLIR
LA MAISON RUSTIQUE.

NOUVELLE ÉDITION CONFORME AU TEXTE,
AUGMENTÉE DE NOTES ET D'UN VOCABULAIRE,
PUBLIÉE PAR LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE.

TOME I AN XII [1804]
TOME II AN XIV [1805]

A PARIS

DE L'IMPRIMERIE et dans la LIBRAIRIE de Madame HUZARD,
Imprimeur de la SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
du Département de la Seine, rue de l'Éperon, n°. 11.

OLIVIER DE SERRES



Né en 1539, mort le 2 [12] Juillet 1619

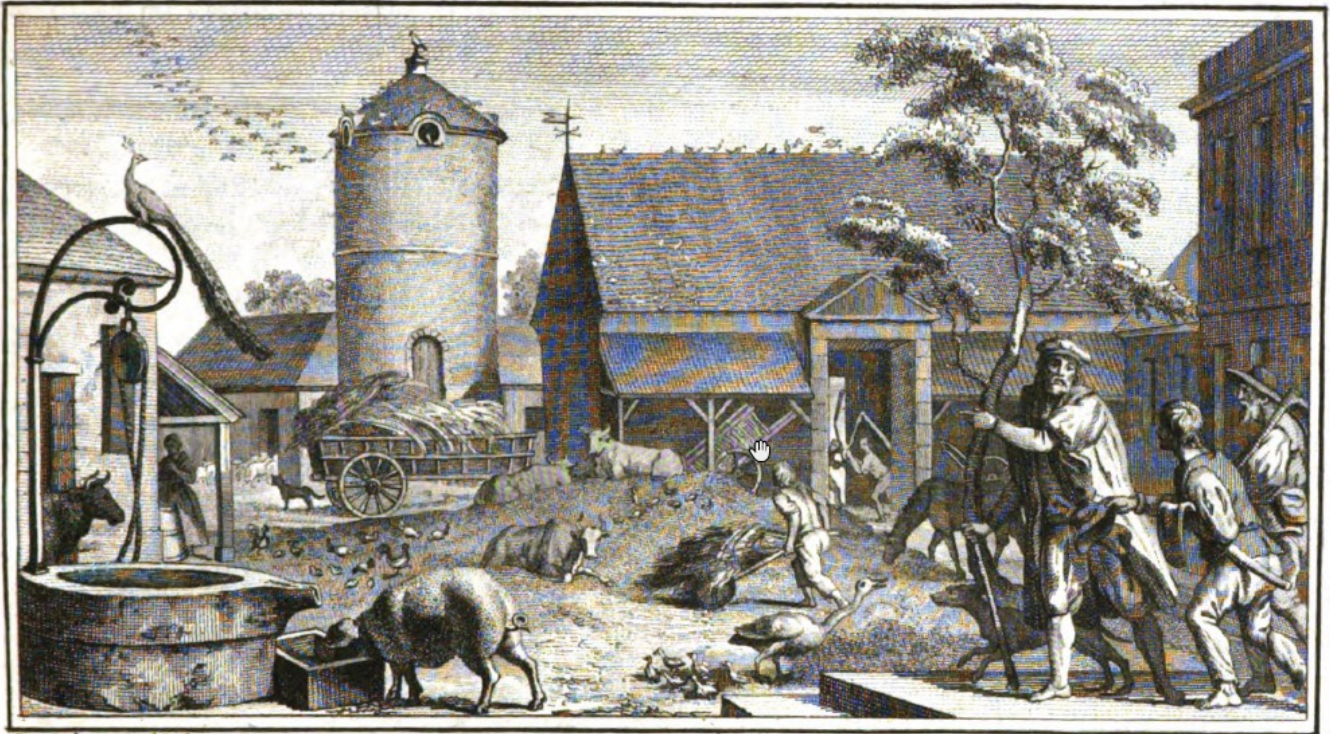
Gravé d'après le portrait original d'Olivier de Serres peint en 1599 par son fils et qui est entre les mains du C^{en} [Citoyen] Darlempde Mirabel, héritier par les femmes d'Olivier de Serres, et propriétaire du Pradel. [Illustration du Tome 1 de l'édition 1804/1805]

[Illustration du Tome I de l'édition 1804/1805]



Voué par M C. Caffarelli, préfet du département de l'Ardèche,
achevé sous la préfecture de M. par les soins de M. O. Fareli
ingénieur en chef du département, an XII, 1804

[Illustration du Tome II de l'édition 1804/1805]



Dessiné par Maréchal.

Traduit par Ponce An 11

Dessiné par Maréchal.

Traduit par Ponce An 11



Dessiné par C. P. Marillier

Traduit par Ponce An 12

Dessiné par C. P. Marillier

Traduit par Ponce An 12

[Illustrations des lieux 1 et 5]

NOMS DES AUTEURS QUI ONT FOURNI DES NOTES AU PREMIER VOLUME.

ABRÉVIATIONS. LES CC.

[Abréviation utilisée suivie du non des Citoyens]

C. COTTE.

CE. CELS.

CE. et H CELS ET HUZARD.

CH. CHAPTAL.

D. DEYEUX.

DU. DUSSIEUX.

DU. et H. DUSSIEUX ET HUZARD.

F. D. N FRANÇOIS (DE NEUFCHATEAU).

F. D. N. et H. FRANÇOIS (DE NEUFCHATEAU) ET HUZARD. H .HUZARD.

H. et T. HUZARD ET TESSIER.

L. LASTEYRIE.

O. et H. OLIVIER ET HUZARD.

P. PARMENTIER.

P. et T. PARMENTIER ET TESSIER.

T. TESSIER.

T. et H. TESSIER ET HUZARD.

T. et P TESSIER ET PARMENTIER.

Y. YVART.

Y. et H, YVART ET HUZARD.

NOMS DES AUTEURS QUI ONT FOURNI DES NOTES AU SECOND VOLUME.

ABRÉVIATIONS MM.

C COTTE.

CE CELS.

CE. ET H. CELS et HUZARD.

C. et V. C et S et VILMORIN.

D. C. DE CANDOLLE.

DE DEYEUX.

DE. P DE PERTHUIS.

F. D. N. FRANÇOIS (DE NEUFCHATEAU). G GRÉGOIRE.

H. HUZARD.

H. et CE, HUZARD et CELS.

H. P HUZARD et PARMENTIER.

H. et V. HUZARD et VILMORIN.

L LASTEYRIE.

B L.et H. BOSE. LASTEYRIE et HUZARD.

M. H MONGEZ et HUZARD.

O. et H. OLIVIER et HUZARD.

P PARMENTIER.

P. H. PARMENTIER et HUZARD.

S SILVESTRE.

V. VILMORIN.

NOTA. Lorsqu'il y a deux Auteurs pour une note, la dernière lettre indique le nom de celui qui a le plus contribué à la rédaction de la note.

Notes des savants de l'édition 1804 1805

NOTES DU PREMIER LIEU. Du devoir du mesnager

SOMMAIRE.

(1) Le sujet de ce premier Lieu est très-exactement le même que celui du Livre premier de la Maison Rustique, ou du Prædium rusticum, par le père Vanière (Quomodo fundum end ac reparari oporteat. Quelles précautions l'on doit prendre dans l'achat d'une terre, et pour son amélioration). Vanière, né près de Béziers, par conséquent compatriote du célèbre Olivier de Serres, florissoit vers la fin du règne de Louis XIV. Ce jésuite a développé, en très beaux vers latins, toute l'économie rurale que l'autre avoit traitée en prose, sous le règne de Henri IV. Nous pourrions indiquer quelques autres rapprochemens entre ces deux auteurs. Rosset, qui a donné des Géorgiques moins heureuses et pourtant estimables, sous le règne de Louis XV, étoit aussi du Languedoc. C'est une chose remarquable que la succession de ces écrivains agronomes dans la même contrée. Rosset commence son poème par ces vers, qui paroissent empruntés presque mot à mot du texte d'Olivier de Serres ;

*Voulez-vous assurer des moissons abondantes ?
Connoissez la vertu des terres différentes.
Chacune a son génie : ici le blé mûrit,
Et la vigne prospère où le froment périt.* AGRICULTURE, Chant I.

Il est vrai que Virgile avoit dit avant l'un et l'autre :

*toutes-fois dans le sein d'une terre inconnue,
Ne vas pas vainement enfoncer la charrue.* GÉORG. L. 1. trad. par Delille. (F. D. N.)

Chapitre PREMIER En bien connaître le naturel

Si la connoissance des terres doit être, comme dit l'auteur, le fondement de l'agriculture, la nôtre pèche par sa base. Malgré le progrès des sciences, nous ne sommes guères plus avancés sur ce point que du temps d'Olivier de Serres. On s'en est pourtant occupé à diverses reprises. En 1730, Réaumur lut à l'Académie des sciences, un mémoire où il promettoit des expériences sur la nature des terres. Il faisoit sentir, l'utilité de leur classement pour l'histoire naturelle, la physique et les arts. Buffon traçoit aussi (tome 1, second discours) la manière dont il désiroit que les terres fussent décrites. L'auteur du Spectacle de la nature formoit des souhaits ardens pour qu'une société de gens de lettres s'établît dans la vue de s'occuper spécialement du discernement des terres (tome VII) ; mais Pluche et Réaumur, ne considéroient les terres que relativement à l'architecture. Plusieurs Académies voulurent que cette matière fût traitée expressément pour l'économie rurale. L'expérience indique assez que la terre la plus fertile est celle qui est grasse et meuble. Mais qu'est-ce qui compose ce *pingue et putre solum* ? En 1749, le célèbre Eller lut à l'Académie de Berlin, des recherches sur ce sujet intéressant. Il pensoit que toute terre fertile est un mélange de trois terres différentes, de sable, d'argile, et de terre adoptive, ou terre produite par les débris des végétaux putréfiés et fermentés. En 1761, l'Académie de Metz avoit proposé cette question : quel est le vrai principe de la fécondité de la terre ? M. Froger, curé de Mayet, remporta le prix. Il établit, dans son discours, que le vrai principe de la fécondité de la terre, c'est le concours libre et proportionné des élémens, la terre, l'eau, l'air et le feu. Cette physique est claire et à la portée de tout le monde. Dans ses élémens d'agriculture, couronnés à Berne en 1774, M. Bertrand dit qu'il entre dans toutes les terres de l'eau, de l'argile, du sable, des plantes consumées, des sels, des particules minérales. Les doses plus ou moins exactes de toutes les parties qui forment ce mélange, constituent la fertilité ou la stérilité des terres. Mais comment reconnoître avec précision ce qui domine et ce qui manque ? Persuadé que l'analyse chimique en est le seul moyen, M. J. B. de Beunie a lu à l'Académie impériale de Bruxelles, un essai chimique des terres, extrêmement curieux. Il combat l'opinion de ceux qui attribuent le principe fertilisant à la terre calcaire. Il revendique cet avantage pour l'argile. Selon lui, dix mille livres pesant de fumier ne forment, au bout de quelque temps, que cent quatre-vingt-sept livres et demie de terre argileuse. La terre la plus fertile des environs d'Anvers, ne lui a donné qu'un sixième de sable, et environ cinq sixièmes

d'argile. De ses analyses, il résulte que le sable seul est stérile, que l'argile sans mélange est également stérile, et que toute terre fertile doit contenir un mélange d'argile, de sable, de terre tourbeuse ou adoptive, ou de quelque terre crétacée ou calcaire ; mais que ce composé est d'autant plus fécond que l'argile y domine plus sur les autres substances. Le C. Dumont-Courset a essayé des terres simples et des matières composées. On voit, par ses expériences, que le sable de mer fertilise les autres terres et matières stériles. Moitié de ce sable de mer, avec moitié de marne blanche ou craye de la surface, a produit plus que du terreau. L'auteur de ces essais sur l'étude du sol, et sur les moyens de le corriger, en a rendu compte dans l'introduction de son livre, intitulé : Le Botaniste cultivateur. Ses vues paroissent mériter un examen approfondi. Dans ces derniers temps, M. Kirwan a remporté le prix de l'Académie royale d'Irlande, par un mémoire sur les engrais, où il examine la nature des sols fertiles, et les moyens d'apprécier leur fertilité. Il se fonde sur les expériences de Giohert, à Turin; de Bergman, en Suède ; de Tillet, et du C. Hassenfrat, à Paris. Il trouve, dans les sols fertiles, un mélange de silice, d'argile, et de chaux aérée. La silice et la chaux dominant, l'argile y est inférieure, mais M. Kirwan fait beaucoup d'attention à la quantité moyenne de pluie, pour juger de la constitution des terres fertiles. Son chapitre trois donne les moyens chimiques de déterminer la composition d'un terrain. Dans sa conclusion, il désire sur-tout que l'on trouve les moyens, 1°. de rendre le carbone soluble dans l'eau, pour favoriser la végétation; 2°. de découvrir la composition des terres les plus propres à retenir ou à laisser évaporer la proportion convenable de la quantité moyenne d'eau qui tombe dans chaque pays. La fertilité des terres dépend essentiellement, selon lui, de ces facultés et de ces rapports. Leur amélioration régulière dépend aussi de la connoissance des substances qui leur manquent, et de la quantité absolue de ce défaut. Malheureusement, les procédés nécessaires pour ces analyses, ne sont pas à la portée des simples cultivateurs ; et tant que l'agriculture ne fera pas une partie spéciale de l'enseignement public, il est à craindre que les propriétaires eux-mêmes ne soient pas, à cet égard, plus instruits que leurs fermiers. Les chimistes rendroient un grand service à l'économie rurale, s'ils pouvoient simplifier les procédés de l'analyse des terres, au point de les rendre usuels. Cela paroît très-difficile, vu l'infinie variété des sols. En attendant, il seroit possible de remplir, du moins, le vœu très-raisonnable de Pluche. Le Gouvernement pourroit, à peu de frais, donner à la Société d'agriculture de Paris, un laboratoire, où elle seroit chargée d'analyser et de comparer toutes les terres dont on lui feroit parvenir des échantillons ou parallépipèdes réguliers, avec des notes sur l'exposition et le climat du lieu d'où ces terres auraient été tirées. On sent quels immenses avantages en résulteroient pour le public. Ces expériences, comme le dit M. Kirwan sont peut-être celles qui contribuent le plus directement au bonheur du genre humain. A ce titre, elles feront la gloire du siècle où elles seront exécutées. (F. D. N.)

(3) La couleur des terres ne suffit pas, ainsi que vient de le dire Olivier de Serres, pour déterminer la plus ou moins grande fertilité du sol. Il est, en effet, une espèce de terre qui offre à l'œil un aspect blanchâtre, et qui néanmoins est très-fertile. Cette qualité de terre convient sur-tout à la culture du froment, et se trouve dans plusieurs lieux de la ci-devant province de Beauce. (L.)

(4) La mauvaise odeur des plantes est un signe non moins équivoque de la stérilité du sol. On voit en effet, croître sur nos terres de meilleure qualité, et principalement dans nos jardins, des plantes très-puantes. (L.)

(5) On ne doit point regarder comme impropre à la culture, un sol qui produit la fougère en abondance. Cet excès de végétation dénote au contraire un terrain doué du principe de fertilité, et susceptible de produire de bonnes récoltes. Il suffit alors de le seconder par l'art, et de savoir lui confier les semences analogues à sa nature. (L.)

(6) Le gonflement des terres, signe de leur bonté, est un des moins fautifs parmi ceux qui n'exigent pas les procédés de la chimie. On avoit eu l'idée de fabriquer un instrument, nommé l'Extensimètre, parce qu'il auroit pu mesurer les degrés d'extensibilité des terres. Ce moyen de connoître et d'estimer un sol, seroit, par sa simplicité, à la portée de tout le monde. Il est à désirer que l'on revienne à cette idée, et que l'on sache au juste le parti que l'on peut tirer de cet Extensimètre, proposé par M. Barthès. (F. D. N.)

(7) La mauvaise odeur ou saveur d'une terre n'est pas toujours une preuve de stérilité. En effet, les matières végétales et animales en décomposition, qui donnent au sol une odeur et une saveur très-désagréables, sont cependant un des agens les plus actifs de la végétation. (L.)

(8) La meilleure manière de reconnoître les substances dont les couches se trouvent sous la surface de la terre, c'est d'employer la sonde ou tarière, décrite et recommandée par Turbilly, dans le mémoire sur les défrichemens. Il devoit y en avoir une dans toutes les sous-préfectures, avec une instruction sur la manière de s'en servir, et une prime en faveur de ceux qui feroient, par ce moyen, des découvertes utiles. On sait que cette sonde est composée de plusieurs tiges de fer qui s'emboitent l'une dans l'autre, terminées par une cuiller qui rapporte des échantillons de la couche de terre où elle a pénétré (Encyclopédie méthodique, Dictionnaire des Arts et Métiers, t. 1, p. 527). Cette tarière est l'instrument que les Anglois connoissent sous le nom de perçoir, et qui est ainsi désigné dans la traduction des œuvres de M. Young. Les États de Bretagne avoient eu soin de procurer à leurs bureaux d'agriculture, de ces sondes bannales, de vingt mètres ou soixante pieds de long. On en faisoit usage en sondant la terre à six mètres ou dix-huit pieds de profondeur, pour trouver de la marne, de la pierre à chaux, ou du plâtre. Il faudroit aller à vingt mètres ou environ soixante pieds, pour trouver du charbon de terre, de la terre à foulon, etc. Il faudroit aussi qu'on suivit le conseil donné dans les mémoires de la Société royale de Médecine, de faire examiner les diverses substances trouvées dans les fouilles que l'on fait pour creuser les puits. Faute de connoître le sol, combien on laisse perdre de trésors qu'il recèle? G race à Guettai-d, Hellot, Buache, nous savons en gros que la France contient trois espèces de sols, formant autant de cercles enfermés l'un dans l'autre. Le premier n'est que sable, et n'a de métal que le fer (Paris, l'Orléanois, la Normandie, et jusqu'à Londres). Le second n'est que marne (Champagne, Picardie, Touraine, Berri, Perche, et partie de la Normandie). Le troisième fournit de l'ardoise, des pierres dures, toute sorte de minéraux (limites de la France et contrées montueuses). Voilà le coupd'œil général de notre territoire ; mais il varie à chaque pas. Quand le sable est à la surface, souvent l'argile est sous le sable. L'un est le correctif de l'autre. Il n'est point de mauvaises terres qu'un mélange bien calculé ne parvienne à rendre fertiles. Combien il est donc important que les agriculteurs, ou du moins les propriétaires, soient instruits en physique, en minéralogie, et sur-tout en chimie, s'ils ne veulent pas s'exposer à être étrangers chez eux-mêmes, et à fouler aux pieds des richesses cachées pour la seule ignorance ? (F. D. N.)

(9) Columelle dit, au contraire, qu'il faut pour les fromens, deux pieds de bon humus, et qu'il suffit de quatre pieds de bonne terre pour les arbres (Colum. liv. 2, ch. 2-). On a vu des tiges de blé qui avoient des racines de quinze à dix-huit pouces. Comment un pied de bonne terre pourroit-il leur suffire ? C'est encore bien pis pour les arbres fruitiers, et je ne conçois pas que notre auteur ait pu se contenter pour eux d'un pied de bonne terre, il y insiste cependant, lorsqu'il parle des fosses où l'on plante les arbres. Lieu VI, ch. 19. (F. D. N.)

(10) La croissance des pommiers ne prouve pas que le sol soit moins propre à la culture du froment qu'à celle du seigle. On obtient, en Normandie et ailleurs, d'abondantes récoltes de froment, dans les champs où le pommier offre une belle végétation. (L.)

Chapitre II En faire bon choix

(11) Celui qui veut acquérir une terre, doit chercher à remplacer les anciens privilèges par des combinaisons non moins utiles au particulier, et beaucoup plus conformes au bien général. Il est plusieurs espèces de fabriques qui non-seulement peuvent être combinées avec les travaux des champs, mais qui, par leur nature, leur donnent et en reçoivent de plus grands accroissemens. Telles sont, d'après les localités, la distillation des grains, la fabrication des briques, des poteries, la préparation de quelques plantes économiques, etc. Cette réunion d'industrie agricole et manufacturière, dont les premiers exemples ont été donnés dans la ci-devant Flandres, est aujourd'hui assez commune en Angleterre et en Allemagne. C'est un flamand qui a porté en Silésie la culture de la garance. (Zi.)

(12) L'irrigation est un moyen puissant de fertiliser les terres, et ne doit pas être omis dans les calculs de celui qui veut acheter un bien, surtout si ce bien est situé dans les départemens méridionaux. Il seroit facile de donner un accroissement considérable aux produits de notre sol, si l'on savoit mettre à profit le cours des eaux, et le diriger avec intelligence sur les terres. Il n'est que trop ordinaire de voir perdre, pour l'agriculture, non-seulement les eaux des pluies, celles des ruisseaux et des rivières, mais encore les eaux douées d'un plus grand degré de fécondité, telles que celles qui charrient les immondices accumulées autour des habitations, ou même les parties les plus actives des fumiers. (L.)

(13) Ces mots célèbres de Virgile se trouvent dans les Géorgiques, et semblent s'appliquer aux signes, dans l'intention du poète, plutôt qu'à toute autre culture. Je les avois traduits ainsi, pour les inscrire sur la porte d'une maison des champs :

Par la voix des Muses romaines,
La sagesse nous avertit
D'admirer les vastes domaines
Et d'en cultiver un petit.

Mais que doit-on entendre par un petit domaine? C'est ce qui n'a jamais été bien défini. Il nous reste, sur ce sujet, un monument très remarquable d'un auteur ancien, Ausone a fait de jolis vers sur sa petite métairie ; de sua Villulâ. Il recherche, pour la décrire, les mots les plus modestes, les plus diminutifs. Voici l'énumération de ce qui composoit cette ferme, à l'entendre, si modique et si mince. Il y compte deux cents arpens de terre labourable, puis cent arpens de vignes, puis cinquante arpens de prairies, enfin, sept cents arpens de bois :

Agri bis centum colo jugera; vinea centum
Jugeribus colitur, prataque dimidium,
Sylva supra duplum quam prata, etvi/iea, etarvum.

Telle étoit la possession dont l'exiguité faisoit dire à Ausone :
Parvum hcrediolum, fateor, etc, etc.

Ces mille arpens d'Ausone, considérés par lui comme un très-petit héritage, sont bien loin des deux jugera que Romulus avoit assignés autrefois à chaque citoyen romain. Après l'expulsion des rois, la portion agraire fut fixée à sept jugera. Le jugerum étoit de vingt-huit mille huit cent pieds carrés. Les sept arpens romains ne passoient guères deux hectares. Dans la lettre que Regulus écrivit d'Afrique au sénat, il parle de deux laboureurs sur sa ferme de sept arpens ; mais ce ne pouvoit être qu'une culture à bras. Curius Dentatlis ayant rendu de grands services, le sénat lui offrit cinquante jugera, environ quinze hectares. Il ne voulut que sept arpens, comme tout autre citoyen, mais cette modération ne dura pas long-temps à Rome, et Pline dit que l'étendue et l'immensité des biens fonds perdirent l'Italie. De nos jours, on a disputé sur la grandeur des fermes. Elles sont très bornées dans les cantons des Pays-Bas, qui sont les plus fertiles et les mieux cultivés. Dans le Hainaut autrichien, les fermes étoient bien plus vastes. Le 2 Septembre 1755, l'impératrice Marie Thérèse rendit une ordonnance qui fixe à soixante bonniers de terre labourable et dix bonniers de prairies, ce qu'un seul fermier peut défructuer, ou exploiter : c'est près de cent hectares. On dit que cette loi a produit un très-bon effet, et que la valeur des terres et la population ont reçu des accroissemens rapides. C'est un fait à vérifier, et qui jetteroit un grand jour sur une question d'économie rurale et d'économie politique, extrêmement controversée.

Au surplus, le père Vanière a su rendre en beaux vers, tout ce qu'Olivier de Serres a dit de plus judicieux sur le choix d'un bien de campagne. Je vais risquer une imitation de ce passage pour ceux qui n'entendent pas le latin. Je dédommagerai les lecteurs plus instruits, en rapportant ensuite le texte de Vanière :

Qu'un autre, ambitieux de terres étendues, Veuille, en ses vastes champs, fatiguer cent charrues! L'éclat de ces grands biens ne peut vous éblouir ; On en est accablé plus qu'on n'en peut jouir. Un enclos que soi-même on peut rendre fertile, Unit plus sûrement l'agréable et l'utile. Il faut le bien connoître avant d'en être épris ; Par un premier coup-d'œil craignez d'être surpris : Au champ qu'on veut avoir, à l'ami qu'on veut faire, De l'usage et du temps l'épreuve est nécessaire. Défiez-vous de l'art. Aimez sur-tout les lieux Que la simple nature embellit à vos yeux. Cherchez un site heureux, dont les beautés naïves Offrent des prés rians, des forêts, des eaux vives ; Non ces terrains de luxe, à si grands frais ornés, Par qui leurs possesseurs sont bientôt ruinés. Jugez, par ses produits, un domaine champêtre, au lieu de l'épuiser, il doit nourrir son maître.

Immensos alii tractus, etvasta requirant Prcodia, centenis quee vix subigantur aratris : Cui placet utilitas et amoeni gratia mris, Quo potiatur emat, non unde gravetur ;, J/Ton cupide visumque semel rnercabere fundum; Sccepe soli facies quoque fallit: amicus, agerque, Quos vis eSSe tuos, longo noscantur ab usu. Naturee, non artis ama decus : elige villam Quam llcmora et fontes, longoque virentia tractu Prata, situs

que loci, non quam labor improbus ornet Quaeque suos luxu fructus absumat inani; Ne qui debuerat te pascere fundus, alatur Ipse tuis opibus: etc. (VANIÉ. Præd. rust. L. I.). (F. D. N.)

(14) Tous les détails de ce chapitre annoncent qu'Olivier de Serres n'adresse ses conseils qu'à l'homme aisé, qui veut acquérir une terre pour demeurer à la campagne et faire valoir son domaine. Il y auroit peut-être un autre bon chapitre à faire et d'utiles préceptes à tracer, pour celui qui veut prendre une ferme et exploiter les fonds d'autrui. La classe des riches fermiers mérite d'être encouragée, et a besoin d'être éclairée. Il convient, ce me semble, à très-peu de propriétaires, de gérer leurs biens par eux-mêmes. Ils doivent les connoître, les améliorer, être en état de bien régler les conditions de leurs baux, c'est sur-tout sous ce point de vue, qu'il est intéressant pour eux d'être instruits en agriculture. Le manque de ces connoissances détourne plus d'un homme aisé de songer à l'achat des terres pour l'emploi de ses capitaux. C'est pourtant le moyen le plus sûr, le plus agréable, et le plus lucratif de les faire valoir. Vanière a bien saisi ce point dans ses conseils pour l'acquisition d'un fonds. Il veut qu'on s'attache sur-tout aux terres bonnes par elles-mêmes, qui ont été mal cultivées, et qui sont susceptibles de doubler de valeur en des mains plus intelligentes :

Hâtez-vous : que ces fonds qu'un autre a négligés, Par vos soins plus heureux soient bientôt corrigés. Les pierres, le chiendent, les joncs et la fougère, Ont rendu leur surface à Cérès étrangère ; La fougère, les joncs, les pierres, le chiendent, Rien ne peut arrêter un laboureur ardent. Le soc extirpe l'herbe ; et la pierre amassée En des fossés profonds disparoît enfoncée. Vous ranimez les prés par de nouveaux engrais ; Vous replantez les bois ; vous séchez les marais. O que si vous pouviez tirer de dessous l'onde Et montrer au soleil cette terre féconde, Cet antique limon, ces fonds long-temps noyés, O de quelles moissons vos soins seroient payés ! Ainsi, près de Béziers, la puissance romaine A fait que la charrue aujourd'hui se promène Dans un sol riche et gras qui, caché sous les eaux, Vit son sein sillonné jadis par des vaisseaux, etc.

Incipe, et Agricolaë quod inertia longa prioris Perdidit, in melius felici corrige curti. Expediendus erit saxis et gramine campus Et filice et, uneo: filicem satione fabarum

Interimcs ; juncos vinces etgmmen aratro : Sed lapides manibus remove, O ! tibi torpentes si desiccare paludes Fata darent, cceloque novas ostendere terras ! Semina restituet quanto proh ! fcnore campus Et limo satur, et lotigo requietus ab cevo. .En Bliteram propter quilm pinguia findit arator AEqzlOra vovieribus, quece navibus ante sccabat. Namque sud totum quondam gens Romula mundum Sub ditione tenetis, etc. (VANIÉ, Præd. rust. L. I.)

Ce ne sont pas les seuls Romains qui ont donné en France l'exemple fructueux de ces desséchemens. Nous avons vu de grands ouvrages achevés en ce genre par de simples particuliers. M. Mouron a desséché, aux portes de Calais, un marais très-considérable. D'autres ont conquis sur la mer des terrains précieux. Dans le ci-devant Dauphiné, des canaux d'arrosage ont triplé le produit des terres de plusieurs cantons. Mais combien ne reste-t-il pas en France d'étangs à dessécher, de marais à combler, de landes, de bruyères, de terrains à améliorer ? Quelle vaste carrière et quelle mine fructueuse pour les agriculteurs et les capitalistes ! On ne sauroit, dans une note, donner à cet égard, qu'une indication bien vague ; mais on peut assurer qu'il y a dans la France, un million d'hectares à tirer du néant. L'auteur de cette note a proposé de faire des Colonies intérieures, et de consacrer la première sous le nom du Premier Consul. Il avoit, dès l'an V, fait donner un projet de loi pour former de nouveaux villages. Notre territoire actuel a besoin qu'on en établisse plus de quatre à cinq mille. Puissent donc les spéculateurs se tourner vers l'agriculture ! (F. D. N.)

(15) Ces considérations, pour l'assurance des acquêts, ne sont pas les seules qui doivent être bien mûrement pesées avant d'acquérir un domaine. Il faut s'informer, avant tout, si les terres sont réunies autour du corps de ferme, ou si elles sont morcelées, il faut savoir si les clôtures en sont en bon état : si le reste barbare de nos coutumes féodales n'asservit point les terres à ce que l'on appelle les droits ou les usages de parcours, de vaine pâture, etc. Le Languedoc, étant pays de droit écrit, n'étoit pas infecté de cette rouille des coutumes, et Olivier de Serres n'en a pas parlé dans son livre. Mais il est évident que des propriétés grevées de ces terribles droits, ne sont pas susceptibles d'un bon système de culture. La compascuité ou l'état d'indivis et de communauté des champs et des prairies, détruit la possibilité des

améliorations. Cependant les trois quarts des terres de la France sont dans ce misérable état qui maintient les jachères, et empêche qu'on n'établisse des prairies artificielles, ou des assolements mieux combinés que ceux qu'ont dictés la routine, la pénurie ou l'ignorance. Voilà un des plus grands obstacles à la prospérité de l'agriculture française : par-tout où cet obstacle existe, il faut bien se garder d'acheter des propriétés qu'on ne peut améliorer. On ne peut calculer la perte qui en résulte pour l'État, et le Gouvernement a autant d'intérêt que les particuliers à faire cesser ces abus. Olivier de Serres exige, avec raison, que le domaine soit joint en une seule pièce ; mais les biens ainsi arrondis sont extrêmement rares, et nos lois actuelles tendent à les subdiviser et démembrer à l'infini. C'est ici que l'agriculture a besoin d'éclairer la législation. (F. D. N.)

Chapitre III La bien mesurer

(16) Les mesures, dit Paucton, sont la règle de l'utile et respectable laboureur. Cette règle a été long-temps bien vague. Aussi voit-on régner dans tout ce chapitre, sur les mesures, une confusion que le bon Olivier de Serres ne pouvoit éviter, et que l'improbité et le charlatanisme n'ont fait durer que trop long-temps. Par-tout on s'en est plaint : on n'y a remédié qu'en France.

On lit, dans les Mémoires de la Société économique de Berne, pour 1770, une description des poids et des mesures de la ville de Berne, où l'on observe, avec justesse, que la différence des poids et des mesures est aussi incommode dans la société que la diversité des langues. A ce dernier égard, on s'est borné jusqu'à présent à faire des vœux et des livres, ingénieux et inutiles, depuis l'ouvrage de Wilkins évêque de Chester, sur la langue philosophique (à Londres, 1663, 1668), jusqu'à la pasigraphie du C. de Maimieux (à Paris, an VI) ; mais du moins, en Europe, l'usage du latin et sur-tout la langue française tiennent lieu, à un certain point, d'un idiôme universel. Quant aux poids et mesures, deux hommes extraordinaires, César et Charlemagne, ont eu la volonté de ramener leurs différences à un terme commun. Dans un capitulaire de 789, Charlemagne ordonnoit que tous se servissent loyalement de mesures semblables et de poids justes et égaux (*œquales mensuras et rectas, pondera justa et æqualia omnes habeant*). En 813 et 814, d'autres capitulaires veulent que les poids et mesures soient partout justes et égaux (*pondera et mensuræ ubique sint æqualia et justa*). Mais sous 16 règne féodal, la France fut mise en lambeaux, et chaque subdivision eut ses mesures différentes. Plusieurs savans du dernier siècle, frappés des inconvéniens de cette bigarrure, avaient cherché dans la nature une mesure universelle. En 1735, PÆairan proposa d'adopter la grandeur du pendule simple qui bat les secondes sous la latitude de Paris, et qui est, selon lui, de trois pieds huit lignes cinquante-sept centièmes. Ce vœu de la science effraya tous les partisans de la diversité des poids et mesures, ils se réunirent, pour lui opposer des raisons plus ou moins spécieuses. En 1747, La Condamine présenta fidèlement ces prétextes, et les réfuta d'une manière invincible (Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1747)-Quand on institua les Administrations provinciales, presque toutes s'expliquèrent ouvertement sur la nécessité de remédier à l'effrayante variété des poids et mesures. L'Assemblée provinciale du Hainau. entendit, en 1788, un très-bon rapport sur le cadastre. Dès le premier examen qu'on voulut faire de cette question si importante, on fut arrêté par une difficulté, c'est que dans cette province, composée de trois cent treize communes, il y avoit deux cent soixante-treize manières différentes de mesurer les terres. L'Assemblée provinciale de la Haute-Guyenne, comptoit soixante espèces de sétérées dans les villes et les principaux bourgs. Elle prenoit le parti de réduire les poids et mesures locales aux poids et mesures de Paris. Dès 1787, l'Assemblée provinciale de Rouen, animée de l'esprit du célèbre et malheureux Thouret, rédacteur de son procès-verbal, regardoit aussi l'unité des poids et mesures comme un des établissemens les plus utiles pour l'agriculture et le commerce. Elle demandoit, en conséquence, l'admission, dans toute la généralité de Rouen, des poids et mesures de Paris, mais les mesures de Paris elles-mêmes, n'étoient rien moins que constantes. Leur vérification, à différentes époques, avoit donné des résultats contradictoires. La Condamine nous apprend que, suivant le plan du vieux Louvre, l'ouverture du pavillon sur la rue Froid-manteau devoit avoir précisément douze pieds de largeur. Lorsque l'on voulut réformer l'étalon de la toise, on prit la moitié juste de cette porte du vieux Louvre ; mais la nouvelle toise, fixée d'après cette donnée, se trouva de cinq lignes plus courte que l'ancienne (Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1772). On croit même que la toise du temps d'Henri II, étoit plus longue que celle de Louis XIV, de six lignes et demie. Il seroit impossible de

rappeler, dans une note, les procès, les divisions et les ruines des familles, qui ont été les fruits de cette inconcevable incertitude des poids et des mesures-dans un même pays, soumis aux mêmes lois. Enfin, l'Assemblée nationale constituante a consulté à ce sujet l'Académie des Sciences. Ainsi c'est parmi-nous, que la puissance et la science ont senti le besoin de s'allier ensemble et d'agir de concert. On a eu une grande idée. L'unité fondamentale, prise dans la mesure même de la terre, a été ainsi rapportée à un étalon, hors de l'atteinte des hommes et des élémens. Pour connoître la circonférence de la terre, on a mesuré l'arc, du cercle, compris entre Barcelone et Dunkerque, et l'on a pris pour unité la dixmillionième partie du quart du méridien, ou trois pieds onze lignes, deux cent quatre-vingt-seize millièmes de ligne. C'est ce qu'on appelle le mètre, auquel correspondent toutes les autres mesures de capacité, de superficie, etc. Cette heureuse uniformité de nos poids et mesures, vainement repoussée par une routine ignorante ou de vils Intérêts, est sur-tout très-utile pour les agriculteurs. Avant cette réforme, on ne pouvoit s'entendre, je ne dis pas d'une province, mais souvent d'un village et d'un ferme à l'autre, pour acheter, vendre, échanger, louer ou affermer les terres i pour en fixer les bornes, pour en distribuer les diverses parties, suivant l'assolement qu'on vouloit adopter, pour se rendre des comptes. de frais et de produits ; pour évaluer les terrains, relativement à l'impôt, etc. Rendons grace aux savans et aux législateurs qui nous ont donné un système de poids et de mesures fixe, uniforme, impérissable ! Les détails du système ont été présentés dans un très-grand nombre d'ouvrages. Le Manuel républicain a rendu ces détails de la manière la plus claire, et il a été répandu avec profusion. Ensuite on a fait plus ; on a fait traduire en mesures du système métrique, toutes les mesures locales. Enfin, on a eu le projet de rendre ce système visible à tous les yeux, en faisant ériger, sur les places publiques des principales villes, un monument solide et simple, qui eût été le MÉTROMÈTRE, et qui auroit offert les types et les dimensions linéaires et cylindriques de nos poids et mesures. C'étoit une pensée heureuse de faire ainsi servir à l'instruction générale les décorations des villes, qui n'offrent, trop souvent, que des emblèmes insipides et des flatteries passagères. Cette idée, qui n'est que jetée dans la métrologie de feu Paucton, a été reproduite et mieux développée dans les observations de MM. Tillet et Abeille, adoptées par la Société royale d'Agriculture de Paris, lorsqu'elle fut consultée, en 1790, sur l'uniformité des poids et mesures.

Les Anciens nous ont conservé le prototype indestructible de leur mesure universelle, dans la grande pyramide d'Égypte. Je ne propose pas de construire des pyramides, un obélisque suffiroit. Puisse cette note être lue par de bons administrateurs, qui sachent s'honorer en exécutant ce projet ! (F. D. N.)

(17) Les personnes qui voudront connoître plus en détail la manière dont on procèdoit dans l'arpentage des terres, et les instrumens employés à cette opération, peuvent consulter le Dictionnaire d'Agriculture de Rozier, au mot arpentage. (L.)

(18) Cet objet, en agriculture ? est plus important qu'on ne pense. Il faut tarir sur-tout les sources des procès, et aucune n'est plus féconde que celle des chicanes sur la contenance des terres. La science de l'arpentage, ou la planimétrie, qui est nommée par notre auteur Parpenterie, étoit une science compliquée et fort difficile, avant le système métrique. Les arpenteurs avoient besoin de plusieurs chaînes différentes. Leurs opérations exigeoient des calculs et des rapports continuels. Dans notre système actuel, il ne faut plus aux arpenteurs qu'une chaîne d'un décamètre. (Voyez l'Instruction sur les nouvelles mesures pour les terrains, d l'usage des notaires y arpenteurs, gens d'affaires, etc, insérée dans le Manuel républicain. Le terme d'arpentage ne peut plus guère s'appliquer à la planimétrie, en France. Le mot d'arpent, que Columelle attribue aux Gaulois, venoit, selon les glossateurs, d'arvi-pendium, ou de la corde qui servoit à mesurer jadis ce qu'on appelloit un arpent. La corde est remplacée aujourd'hui par la chaîne. Avec cette chaîne de fer, nous mesurons des ares ; il seroit donc plus juste de dire aujourd'hui l'Aréage, que de nous parler d'arpentage, lorsque nous n'avons plus d'arpent. Au surplus, Olivier de Serres ne voyoit la profession de ces géomètres ruraux que comme une matière de publique police. Mais cette police publique étoit bien mal réglée. L'impéritie des arpenteurs donnoit lieu à de grandes plaintes dans presque toutes les provinces. On lit, à ce sujet, des réclamations frappantes dans le procès-verbal de l'Assemblée provinciale de la généralité d'Auch. Eh ! comment ces hommes, à qui les propriétaires confient le soin de reconnoître leurs possessions, d'en fixer la position, d'en évaluer, d'en déterminer exactement l'étendue, pourroient-ils ne pas commettre des erreurs préjudiciables aux M intérêts des uns et des autres? Esclaves, pour la plupart, d'une simple pratique, qui n'est éclairée par aucune connoissance ni des principes de la

géométrie, ni même de ceux de l'arithmétique, ils doivent nécessairement marcher sans règle et opérer au hasard, surtout lorsque le terrain qu'ils mesurent offre une surface de figure irrégulière, ou inégale et montueuse, ou inclinée, ou coupée par de larges ravins : alors, leur routine est le plus souvent en défaut, ils s'égarer et portent atteinte au droit sacré de propriété, etc. ».

Le système métrique a tellement simplifié tous les détails pratiques de l'agri-mensuration, qu'il n'est pas de propriétaire qui ne puisse, en peu d'heures, se mettre au fait lui-même de ce qu'il faut savoir, pour n'être pas victime des erreurs ou de l'ignorance des mesureurs vulgaires. Cette ignorance fut une des causes principales qui fit échouer le projet du cadastre général qu'on voulut établir en 1764. Il devait coûter cent millions. Il eut fallu cinquante ans pour le faire. Ainsi, avant d'être achevé, il aurait fallu le changer. Le système métrique rendrait cette opération plus facile et moins longue, mais ce n'est pas ici le lieu de balancer ses avantages avec ses inconvénients. Seulement nous désirerions que l'on eût trouvé le moyen indiqué à-peu-près par feu Robert de Hessel, de faire servir la carte de l'Académie 1 d'une sorte de terrier général. Ici l'agriculture doit encore invoquer la législation. Entre tous les agri-mesureurs, il n'y en a peut-être pas deux qui suivent la même méthode dans leurs opérations. On ne connaît pas deux plans de terres confinantes, dont les échelles s'accordent, ni un seul arpentage qui laisse des traces invariables et faciles à reconnaître, tant sur le terrain que sur le papier. Il semble qu'il seroit aisé d'assujettir au calcul décimal et à une échelle uniforme, toutes les levées partielles des biens fonds, des forêts, etc. Ce seroit un très-grand service rendu aux propriétaires et à l'État même. On peut consulter, au surplus, la Nouvelle Topographie .ou Description détaillée de la France, divisée par carrés uniformes, par Robert de Hessel, Paris, 1783. (F. D. N.),

Chapitre IV La disposer selon ses qualités

(19) Quelle est la distribution la plus avantageuse et l'emploi le plus profitable de tous les fonds de terre ? Cette importante question a été discutée avec un grand détail dans plusieurs ouvrages anglois, par le célèbre Arthur Young. Il examine tour-à-tour les capitaux qu'il faut pour une ferme toute en terres labourables, et pour une autre en, pâturages; les produits qu'on en tire ; les moyens d'augmenter plus ou moins ces produits ; leur influence relative sur le bien du fermier, sur celui du propriétaire, sur l'avantage de l'État, etc. Labourages et pâturages, ces objets de comparaison étoient les seuls que lui offroit l'agriculture angloise. Mais malheureusement, les données de M. Young et ses évaluations, se rapportent à des mesurés peu intelligibles pour nous. D'ailleurs, le climat de la France admet beaucoup d'autres cultures, et agrandit, par conséquent, la sphère de l'agronomie. Le texte à l'Olivier de Serres donneroit lieu ici à de grands développemens qu'on ne peut renfermer dans une simple note. Mais il est très-intéressant de voir avec quel art Vanière a resserré, dans une centaine de vers, ce que l'on peut dire de mieux sur le sujet de ce chapitre du théâtre d'Agriculture, qu'il désigne lui-même à la marge de son poème, par ces deux mots latins : Distributio lundii, la distribution du fonds. Excepté le maïs et d'autres objets de culture, qui n'étoient pas encore bien connus alors, Vanière n'a rien oublié. L'on ne sait ce qu'on doit admirer le plus dans ses vers, de la sagesse des préceptes, ou de la beauté des détails. Ce tableau, qui n'a pas encore exercé nos poètes, appartient naturellement aux notes d'Olivier de Serres, et nous nous sommes hasardés d'en donner une foible esquisse, non pour lutter avec Vanière, qui manioit avec le talent d'un grand maître, une langue plus poétique, mais pour offrir du moins à nos lecteurs françois, une idée imparfaite de cet admirable morceau, qui est l'inventaire abrégé des richesses rustiques.

Placez autour de vous le verger, le parterre ; Tenez près de vos yeux tout ce qui peut leur plaire ; Il faut garder vos fruits, il faut soigner vos Heurs ; Il faut craindre-sur-tout de tenter les voleurs. Aux traits piquans du nord, opposez un bois sombre, Qui, prêtant à l'été la fraîcheur de son ombre, Et i. Létobant l'hiver à la rigueur des vents, Vous offre un double abri sous ses dômes mouvans. Lg légume demande une humide vallée ; Sur un coteau plus sec l'olive est étalée. Dans les champs spacieux flottent les blonds épis. Les prés, au bord des eaux, forment un verd tapis. Enfin, sur la colline, au soleil étendue, La vigne & ses appuis doit monter suspendue ; Par sa riche verdure, au bout des longs guérets, Bacchus termine au loin l'horison de Cérès, Le calcul-doit régler les arpens qu'on assigne Au froment, au fourrage, à l'olive, à la vigne. La balance à la main, pesez d'abord les frais ; Des produits, par la vente, on peut juger après. Le sol Où de Cérès les présens peuvent naître, Semble être Je vrai fond du domaine champêtre ; Confiez lui des

grains, il les rend, mais hélas ! Souvent ce qu'il promet il ne le tiendra pas. Après tle longs travaux quels dangers on essuie ! On craint toujours l'absence ou l'excès de la pluie ; L'herbe étouffe les blés, la grêle les détruit ; Et, de deux ans d'attente, un jour perd tout le fruit. La vigne plus féconde, et moins certaine encore, Vous vend bien cher des dons qu'elle même dévore. L'olive est bien fragile : elle veut peu de soins ; Mais le froid et le chaud ne lui nuisent pas moins. De la pluie, au printemps, si sa fleur est touchée, Elle meurt, et la terre en est au loin jonchée. Les prés ne courent point tous ces tristes hasards ; Ils craignent peu le froid, les vents et les brouillards : La pluie impunément sur eux est attirée, Tantôt par le Zéphire, et tantôt par Borée. L'herbe, pour y pousser, n'attend pas vos secours, Pourvu qu'un clair ruisseau l'arrose dans son cours. De l'avare fermier l'herbe fait la richesse ; Sous le pas des faucheurs elle renaît sans cesse ; Sous la dent des moutons elle renaît encor. Mais c'est peu que des champs elle soit le trésor ; Elle en est la parure. Et soit que des prairies On admire l'émail et les rives fleuries; Soit qu'un lit de gazon, par sa molle épaisseur, Semble du doux sommeil inviter la douceur; Soit que, sans exiger de nouvelle semence, Le foin, deux fois par an, s'élève en meule Immense ; Ta gloire, ami des champs, doit être dans tes prés : Leurs revenus pour toi sont les plus assurés. Donne leur quelques soins. Par une douée pente, Qu'un filet d'une eau pute en tout sens, serpente. Fais, aux prés naturels, succéder au, besoin, la vivace luzerne, et l'odorant sainfoin. Tes bœufs reconnoissans, et tes brebis heureuses, Convertiront en chair ces plantes savoureuses ; Et tes champs, à leur tour, en auront plus d'engrais. Mais lès prés, à tes yeux, ont-ils seuls des attrait ! Dois-tu cueillir plutôt l'olive de Minerve, Ou bien est-ce à Bacchus que ton soin se réserve ? Ecoute : entre Cérès, et Bacchus, et Pallas, Même en faveur'des prés, je ne décide pas. Prononcer au hasard n'est pas d'un homme sage. Des laboureurs du lieu connois l'antique usage ; Toute espèce de sol ne peut pas tout porter; De ce qu'il peut produire il faut se contenter. Regarde dans son cours la superbe Garonne, Et la variété du sol qui l'environne. A sa source, elle voit un peuple de Vulcains, Cherchant au sein des monts des métaux souterrains. Son onde coule ensuite en de gras pâturages ; Des arbres de PomQue elle suit les ombrages. Bientôt, avec surprise, elle voit sur ses bords, Des moissons de Cérès ondoyer les trésors. Enfin, lorsqu'à la mer, sa course est terminée, Des pampres de Bacchus sa rive est couronnée. Mais, quoiqu'il en puisse être, et quel quesoitl'espoir Que les champs paternels te fassent concevoir, Je t'en conjure au moins ; d'une hache inhumaine Préserve les vieux bois qui parent ton domaine, Ne les immole pas à des calculs trompeurs. Du terrestre charbon respirant les vapeurs, Vois l'anglois par le splen chassé de sa patrie, A l'air de Montpellier redemander la vie. O cité salutare ! élargis tes ramparts, Les françois y viendront bientoL de toutes parts. Ainsi que les Bretons, grace à leur imprudence, Pleurant de leurs forêts la triste décadence, A la tourbe, à la houille, ils vont être réduits. Ils pouvoient, dans les bois que leur sol a produits, Sans chercher les secours d'une rive étrangère, Trouver de leurs foyers l'aliment nécessaire, Réparer leurs maisons, construire, à peu de fiais, Le vaisseau de Neptune et le joug de Cérès ; Mais leurs bois sont détruits, et ce crime s'expie. Ne livre pas les tiens à la coignée impie :Des arbres jusqu'à toi transmis par tes aïeux, Transmets l'ombre sacrée à tes derniers neveux.

DISTRIBUTIO FUNDI.

Proxiyift sint villce pomaria, floreat hortus, Et quivcumtjiiie placent oculis, qucecuniqu rapaces Invitaht ad furta manus. Agllilollis ab ortu Sylva truces frangat ventos, etfrigora tollat Umbriferis qllæ deinde comis cestate redonet; u4tque hyemes eadem nimiosque attemperet CBstus. Humida vallis olztS, vivaces collis olivas Educel: in plano vel fluctuet cequore messis ; Vel longo Jundant se prata virentia tractu.

Ilinc procul assurgant vites, oculosque morentur Camporll11L per aperta vagos. Quot jugera prato, Quotsegeti dabis, aut oleis, vel vitibus almis, Ex opera redituque simul metire, labori Componens fructus : et tecum mente revolvens Quanti velLdideris) non quantum iwzascitur agro. euae Cereri visa est humus opportuna serendce Scepe redivit manibus versanda ; datasque reposcens blutuat in šemefc fruges, neque perfida pactam Liberat usque fidem ; seu messibus obfuit annus Siccior aut pluvius ; steriles seu fudit avenas Infoecundus ager ; fractis seu grandine culmis Procubuit, fluxisve seges stetitarida granis.

Sumptibus ipsa suos interdum vinea fructus Devorat; incerto quoque casu pendet oliva ; Et quanquam tenui sese lctissima cultu Sustineat, tamen etglacie sterilescit et cestu ; A c hebulisflos vere novo contactus iniquis Emolitur, tristique solum tegit omne ruind.

Non faciunt hos prata metus; secunda periculi Diffusa cœlo riebula Boreamque, Notumque præcipiunt:
frigus nec curant triste, nec cestunt, Deducta facili rivus quem temperat unda. Pratensis minimum
desiderat herba laborem; Et semel orla, suas nullis obnoxia curis Fundit opes; reditu simplice ditat
avaros agricolas: hyemi nam fœcurn atque annua fœssis Pascua dat tauris; armenta que læta tuetur;
Eximilllque decus ridentibus adjicit agris: Roscida seu flores inter micet herba rubentes,

Seu jaceat prostrata solo, mollemque cubanti Sufficiat thalamum tetere congesta; vel alto Accuriat sitiens
ductos e tramite rivus, Atque novam pariet usque novo sine semine messem. Quare agite et dorso si non
decedat iniquo Præcipites neque Jundatager præruptior undas, Nec bibat hinc unorem graciles imitatus
arenas, Stagnantes neque contineat depressior imbres; Jugera quanta patent, rnedicam, viciasque,
bomque Gramina torpenti non injucilla palato

Spargite, et assiduos pratis inducite rivus: Ipsa nisi molles uligine pinguior herbas Jfuriat irrigue tellus
tiort[^] indiga lymphœ. Sed neque posthabitis oleas an ponere pratis, Jlessibus an præstet, vel habende
incumœre viti, Defirare velim: veteres imitare locorum Agricolas: non omnis enim fert omnia tellus.
Ipse Garuilla suo populos qui spectat in ortis Forcipibus massas chalybis tractare liquentes,

Et montes aperire cavos; per opima volutus Pascua, vel pressis solidum lac cogere furmis Agricolas
videt, aut pomis instare ferendis; Triticeas post zinc segetes miratur, utroque

Mox conspecturus gravidas in littore vites. Quidquid derit, quamcumque tibi spem palria tellus Fecerit;
antiquos ferro pe de jice lcos. Aspicias effosso terris carbone Britanni Quam male dissolvunt frigus, quam
ducitur et grœ Spiritus; infesto nisi tabescentibus igne Jollspeliensis opem tulerit plimonibus aer.

Circuitu majore novos, urbs incluta, muros Extruere: divitibus decorata suburbia tectis, Et quos Yersaliis
hospes laudaret in agris, Ilinc illinc positos amplectere mœnibus hortos; AEgra salutifero potiat ut aere
tecum Gallia, que foculos uno carbone Britannum <t Mox struet ad ritum, ligno caritura; gravesque,
Hauriet et fumos, et anhelis semina morbi; Iri caveant quibus est nemorum mandata potestas.

Victrices pelago naves, ramosa calenti Ligna foco, domibusque trabes, et aratra juvenis Sufficiat lucus;
sed avorum tunc natus Tu quoque sylvarum transmits nepotibus umbras.

(VANIER. Praed. rust. L. 1.) (F. D. N).

Chapitre V Pour y habiter commodément avec les siens

(20) L'architecture des campagnes est loin de la perfection que cet art atteint dans les villes. Il est bien
nécessaire que les propriétaires s'instruisent des moyens de perfectionner, non-seulement les édifices
qu'ils doivent habiter aux champs, mais tous ceux qui conviennent à l'exploitation des terres. Les détails
que renferment, sur ces objets, les ouvrages d'Alberti, de Grapaldi, de Ponsard, de C. Es tienne " de
Colerus, de Florini, sont peu connus, et pas assez à la portée de ceux auxquels ils sont destinés; il en est
de même de ceux publiés en Italie et en Allemagne depuis peu, par Capra, Morozzi, Behrens, Riem,
JHeutter, Ifeine, etc. On trouve, à ce sujet, des notions intéressantes, dans la dernière édition des Fié mens
d'Agriculture de notre célèbre agronôme, Duhamel du Monceau. Il avoit fait bâtir à Denainvilliers une
ferme qui présentoit plusieurs exemples des améliorations que l'on peut introduire dans la manière de
construire et de distribuer les habitations des champs. Le Bureau d'agriculture britannique a recueilli, en
dernier lieu, des renseignements étendus sur les constructions rurales d'usage en Angleterre, et il a publié,
dans le recueil de ses Mémoires, un Traité général de ces constructions, qui a été traduit par le C.
Lasteyrie, avec des notes et des planches.

Enfin, la Société d'agriculture du département de la Seine, a cru devoir faire des constructions rurales,
l'objet d'un concours solennel. Le prix a été décerné à un mémoire du C. Perthuis, qui est accompagné de
planches, et qui peut être très utile, soit en dirigeant ceux qui veulent faire bâtir des fermes, soit en faisant
naître des vues plus parfaites encore à ceux qui réunissent des connoissances suffisantes pour adapter
précisément les ressources de l'architecte aux besoins de l'agriculture. L'art de loger les hommes, les
animaux et les récoltes, avec simplicité, solidité, économie, est le premier problème que l'on ait à résoudre
dans la science des Campagnes. A cet égard, l'ouvrage du C. Perthuis offre des résultats heureux, et sa

lecture peut encore inspirer des idées utiles. (F.D.N. et H.)

(21) L'exposition du midi, ou celle du levant, doit être préférée à toute autre dans les climats tempérés. Les bâtimens situés vers le couchant, sont, en général, sujets à être battus des vents et des pluies, ils ont, en outre, l'inconvénient d'être moins chauds en hiver. (L.)

(22) Il seroit plus avantageux de transporter sur les champs, avec des tonneaux, les urines et les égoûts des fumiers. Une trop grande abondance d'eau délaye les fumiers, entraîne leurs parties les plus actives, et s'oppose à leur bonne confection. (L.)

(23) Nous avons vu plus haut (Note 19) le parti que Vanière a su tirer, dans son poème de la Maison rustique, des détails d'Olivier de Serres y sur la manière d'employer et distribuer les terrains. Quant aux constructions rurales, il imite encore en ce point le théâtre d'Agriculture, mais en l'embellissant et en divisant ce sujet, car il décrit premièrement le logement du maître, puis celui du fermier, ce que l'on distingue aujourd'hui en maison de campagne et en ferme proprement dite. On peut voir, dans son premier livre, les morceaux indiqués par ces mots à la marge : *villœ ædificatio*, et *villa rustica*. La villa des Latins et des Italiens, est une expression qui manque à notre langue. Il est sur-tout bizarre que cette langue, empreinte du cachet féodal, ait appelé *villains* les malheureux serfs de la glèbe qu'elle vouloit flétrir, et qu'elle ait cependant désigné sous le nom de villes les cités peuplées de bourgeois et non pas de *villains*. Au reste, il seroit difficile de transporter en vers françois la grace et l'harmonie du latin de Vanière, sur les deux villa qu'il décrit, et dont nous ne pouvons rendre le simple nom que par des périphrases. Il entre dans tous les détails, il enseigne, en beaux vers, à fabriquer des briques, à cuire de la chaux, etc. Mais ces particularités sont un peu trop techniques et trop minutieuses pour notre poésie. Nous nous bornerons à un seul trait, qui nous paroît bien digne de l'attention des lecteurs ; car il s'agit de la maxime la plus essentielle sur le sujet de ce chapitre. Avant de s'occuper du soin de réparer ou de construire le bâtiment champêtre, Vanière veut, comme Caton, que l'on sème et plante des arbres. Il dit sur tous les soins rustiques :

Livrez-vous sans réserve à ces soins attachans : L'œil du maître sur-tout fait prospérer ses champs. Qu'au centre du domaine, un logement commode, Soit fait pour le besoin et non pas pour la mode. Mais songez, avant tout, aux vergers, aux forets ; Plantez, plantez d'abord, vous bâtirez après.

Dams tamen otia prima serendis, Arboribus 1 postrema domo stabulisque parandis. (VANIÈRE. *Præd. rust. L. I.*)

Nous croyons devoir insister sur ce conseil très-sage et, par malheur, très-peu suivi dans plusieurs parties de la France, où cependant les terres sont si déboisées et si nues, que l'habitant de la campagne ne peut couvrir son toit ni se chauffer qu'avec du chaume, emblème de misère, signe de barbarie, qui déshonore des contrées d'ailleurs très-florissantes. La police publique devoit intervenir pour corriger un tel abus. L'administration des bois ne remplit qu'à demi ses importantes fonctions, si elle se borne à régir le peu de forêts qui nous restent; elle doit avoir les moyens de suppléer aussi à celles qui nous manquent, et, quoiqu'en général, nous pensions que la loi ne doit prescrire, ni proscrire aucune espèce de culture, cependant les plantations, d'abord encouragées, devoient enfin être forcées, s'il est vrai que l'économie, la raison, l'intérêt privé, ne suffisent pas pour porter les particuliers à planter et à se procurer des bois dans la proportion des terres qu'ils cultivent. Cette proportion seroit facile à calculer. En Angleterre, toute ferme est environnée de clôtures, et son enceinte est décorée par de belles plantations. Une ferme de cinq cents acres a dix acres de bois taillis, et quinze de futaies. C'est le vingtième du terrain, destiné à des bois, dans un pays qui ne consomme pourtant que du charbon de terre. Nous avons des départemens où cet usage existe. Dans la ci-devant Flandres, dans le pays de Caux, chaque cultivateur élève autour de sa maison, et trouve, sur sa ferme, les arbres dont il a besoin. Ailleurs, je le sais trop, tous les champs sont ouverts ; et dans les champs ouverts, on ne sauroit planter. C'est un des grands fléaux de notre économie rurale ; c'est la plaie de l'agriculture. Combien il est à désirer que le Gouvernement sonde enfin cette plaie, et qu'il la cicatrise ! On pourroit désirer ensuite que l'on imposât le devoir à tout propriétaire et à toute commune, d'avoir en bois au moins un hectare sur vingt (ou telle autre proportion, qui seroit jugée convenable) ; que la portion de terrain où l'on auroit rempli cette obligation sacrée, fut exempte d'impôt pendant un temps déterminé ; qu'on doublât, en revanche, la contribution de ceux qui auroient négligé de remplir leur part

forestière ; que cette loi fût précédée d'une instruction paternelle, qu'on prit, en même-temps, les moyens d'établir des semis et des pépinières ; qu'il ne fut pas permis d'abattre et de couper un arbre, sans prouver, avant tout, qu'on en a replanté un autre, etc. Alors, on pourroit espérer que la France ne seroit pas exposée aux malheurs dont elle est menacée, par une disette de bois. Pluche disoit, en : C'est une prophétie répandue par-tout, que la France périra un jour faute de bois (Spectacle de la Nature, tomel). Voltaire a répété, en 1767, ce terrible avertissement, qui provoque une loi sévère. En attendant qu'on porte et que l'on fasse exécuter cette loi si urgente, ne cessons pas de répéter à tous ceux qui veulent bâtir, sur-tout à la campagne, les deux vers du sage Manière : On doit ses premiers soins aux vergers, aux forêts ; Plantez, plantez d'abord, vous bâtirez après. (F. D. N.)

Chapitre VI Se comporter sagement et dedans et dehors sa maison

(24) Ce chapitre de notre auteur est un chef-d'œuvre de raison et de science économique. Ceux qui vivent à la campagne ou qui veulent s'y retirer, ne sauraient trop se pénétrer de l'esprit de ce beau chapitre. Vanière s'en étoit nourri ; il en a conservé et embelli les traits, dans le livre second de sa Maison rustique, qui roule sur le choix des serviteurs et ouvriers, et sur le ministère de tous ceux qu'on emploie pour cultiver les champs. Le tableau des mœurs du fermier, la conduite de la fermière, et sur-tout l'éducation des garçons et des filles, sont des morceaux pleins d'intérêt, et dignè's d'être joints à celui d'Olivier de Serres. Nous ne pouvons entrer ici dans ces détails touchans, mais trop multipliés. Nous nous bornerons à donner une idée imparfaite de ce que dit Vanière sur l'espèce d'instruction que le jeune enfant des campagnes reçoit de la bouche d'un père, et qui forme pour lui un cours d'agriculture, tracé par la pratique et sur le terrain même. Ce sont des vers élémentaires, et qui mériteroient peut-être qu'on les fit apprendre par cœur dans les écoles de campagne.

Le fermier à son fils enseigne la culture ;
Il lui dit comment l'art, secondant la nature,
Sur le ciel et le sol règle tous les travaux ;
Pour le régler lui-même, il lui parle en ces mots :
Il est là haut, mon fils, un arbitre suprême,
Auteur de l'univers et de l'homme lui-même.
Ici bas, un moment, son choix nous a places,
Pour cultiver les fruits qu'il nous a dispensés.
Et la terre, et ses dons, et l'eau qui les féconde,
Et cet astre de feu, l'œil et l'ame du monde,
Tout vient de Dieu, mon fils. Nous ne pouvons le voir ;
Mais part-out sa bonté fait sentir son pouvoir ;
Mais lui-même, en tout temps, nous voit tels que nous sommes.
En vain l'on se déguise, on trompe en vain les hommes,
On ne peut tromper Dieu. La pureté du cœur
Est la plus digne offrande à ce grand Bienfaiteur.
C'est par-là, seulement, que l'homme est son image.
Dans les jours solennels porte lui cet hommage.
Au bœuf, qui dans les champs partage tes travaux,
Fais aussi des saints jours partager le repos.
Ménage tes voisins ; sois pour eux un modèle ;
Prends leurs champs, leurs troupeaux, sous ta garde fidèle,
Si tu veux, qu'en retour de ces égards touchans,
Ils protègent aussi tes troupeaux et tes-champs.
Sur leurs moissons jamais ne porte un œil d'envie.
Eh ! pourquoi ce poison corromproit-il ta vie ?
Les récoltes d'autrui ne sauroient L'offenser ;
C'est en cultivant mieux qu'il faut le surpasser.
Evites les procès : cette guerre civile

T'enlève à ta charrue et t'entraîne à la ville,
Où l'éternel débat de leurs droits ambigus
Ruine également et vainqueurs et vaincus.
Obligés quand tu peux ; mérites que l'on t'aime ;
Ne comptes sur personne autant que sur toi-même ;
La terre et le travail sont tes premiers amis ;
Ccux-li tiennent toujours tout ce qu'ils ont promis.
Admires les grands biens ; mais que ta destinée
Soit de tirer parti d'une ferme bornée ;

On n'y perd pas, mon fils. Cent arpens, bien tenus,
Valent, pour le bonheur et pour les revenus,
Mieux que les mille arpens d'une immense domaine,
Déserts, que l'on sillonne et qu'on engraisse à peine.
Quand il lui faut lutter contre des champs trop forts,
L'art du cultivateur fait d'impuissans efforts.
Cet art est un combat entre l'homme et la terre ;
Qui n'est pas bien armé, ne fait pas bien la guerre.
Mon fils, sois réservé sur les nouveaux essais
Dont le temps n'aura pas garanti le succès.
Mets un terme à tes vœux. Dieu plaça la sagesse
Loin de la pauvreté, comme de la richesse.
Souvent pour la vertu le riche n'est pas né ;
Vers le crime souvent le pauvre est entraîné.
L'opulence éblouit ; peut-être elle est à plaindre
Autant que l'indigence elle-même est à craindre.
Tiens un juste milieu; ne sois point envié ;
Mais ne sois pas non plus un objet de pitié.

Que ta conduite égale, et juste, et modérée,
Trace dans ta maison une règle assurée.
D'une vaine colère évites les éclats:
Avec la violence on ne gouverne pas :
C'est l'équité qui règne, et la douceur qu'on aime.
Vois, dans tes serviteurs, ta famille elle-même,
Il faut, par leur amour, t'assurer de leur foi.
Tu seras content d'eux, s'ils sont contents de toi :

L'aiguillon le plus vif est le désir de plaire.
Ne les fraudes jamais de leur juste salaire.
Sains, fais les travailler ; malades, prends soin d'eux.
Sois honnête homme enfin, si tu veux être heureux ;
A la seule vertu sois sûr que tout prospère ».

Dans les champs, à son fils, ainsi parle un bon père,
Qui de tout ce qu'il sait aime à lui faire part,
Et de loin l'initie aux secrets de son art.
On ne peut, sans étude et sans expérience,
Du ménage des champs acquérir la science :
D'autres, par leurs erreurs, y sont trop tard instruits;
Mais des leçons d'un père un-fils cueille les fruits.
Le vieillard abdiquant l'empire de la ferme,
Guide son successeur, qui, d'une main plus ferme,
Tient le sceptre rustique et plie aux mêmes loix,
Les champs accoutumés d'obéir à sa voix.

Par sa fertilité, la moisson fait connoître
Que le sol ne croit pas avoir changé de maître.

RUSTICAITORUM PXTERORUM EDUCATIO.

Rusticus agrestes puer informatur ad usus : Interea, variti pro tempestate solique Ingenio, proprias natum pater edocet artes; Multa monens, pluvie imprimis j'rugll111que datorem Ut precibus votisque Deum veneretur; et aris Afferat occulto puram sine crimine mentem ; Imperitet terris, sed parent usque potenti Terrarll111 domino, tempestatesque serenas Oret, et adversas contra pccemuniat agros r Festa pie celebret; quod lex vetat, omne dolosti Cesset opus sine fraude domi rurique ; laborum Ipse quoque immunis bos prata per herbida festus jdmbullet, et posito vires confirmet aratro. Vicinos amet agricolas, et ne quid eorum In. pecora et segetes committat; ut arva vicissim Illius et pecudes servent, furesque repellant. I/ivideat nulli; sed quas miratur opimas Alterius segetes tentetsuperare colendo. Ambiguas vitet lites, quæ civica bella Victori victoque parem dant scepè ruinanz. Officiis quantum poterit bonus adjuvet omnes ; fied sibi nec multos neque nullos quaerat amicos. Non in amicitiiis quantum in tellure reponat: Hanc colat imprimis ; hinc spes certissima : vastos Laudet agros, amet exiguum. Fce.cundior, inquit, Est brevitatis culti rllris, quam millia fundi Jugera, quæ rerum pauper nec vomere possis Assiduo versare, fimo nec spargerepingui: Pugnatenitn, sterilesque citans cumprcevalet herbas, A lldit dominum tellus ; nisi rustica cogant Arma reluctantem vigili parere colono, Parceperegrinos cultus tentare, novasque Explorare vias : imitare quod approbat usus. Pone modum votis ; nec opum te dira cupido Pauperiesve domeni: obstat virtutibus auri Sacrafames, scelerique animos inclinât egestas ; Atque ubi res est arcta, suis vel pauper amicis, Vel sibi paupertas oneri est: hanc inter opesque Sic medium insistes iter, ut nec pagus habenti Invidea t, neq ue te rursuni miserescas, egentem. Servitia exemplis moderare ; magisque silentem ; Te famuli metuant, rabidd quant voce tonantem ; Crudelemque domus non detestata, severum Formidet dominum, sed amet magis cequa jubentem. A famulis ut amere, tuo quasi sanguine natos Dilige, nec dulci fraudâ mercede : fideles Ut facias confide : manus odfurto rapaces,

Cautior invitat custos. Herus omnia norit, 3Iultaque dissimulet; sanos exerceat, cegros, Sollicite foveat senos: placet omnibus, uni Quidquid opis datur invalido ; stimulusque laboris Optimus est amor in dominos studiumque placendi. Sic puerum instituit pater ; et vergentibus antiis In senium, valent quanquam, nec segnis inersque Mens sit ad imperium, nec dextra laboribus impar, Dat tamen agrestum nato moderamino rerum : Ut quem cura manet rurisque domllsque regendeB, 1 Consilii usus patriis, formetur ad artes Quas alii discuntpeccando multa ; quietis Non ut amans, vitæ génitor se tradat inertî. Filius exemplis opulentus et arte paterntJ, Ruris in imperium succedit; et ubere tellusJillesse ferax, dominum non sentit abesse priorem. (VANIÉR. Piced. rust. L. II.) (F. D. N.)

Chapitre VII Des Saisons de l'année et termes de la Lune, pour les affaires du Mesnage.

(25) L'opinion du peuple sur les jours heureux ou malheureux, sur les influences des astres, et sur-tout sur celles de la lune, à l'égard des opérations relatives à l'agriculture, est un préjugé bien ancien. La curiosité naturelle à l'homme, le désir de connoître les causes des événemens, la pente qui l'entraîne presque toujours vers le merveilleux, le portent à recourir à des causes occultes, à se livrer à des idées superstitieuses, lorsqu'il ne peut ou ne veut pas se donner la peine d'en chercher de raisonnables. Tels sont les préjugés répandus sur l'influence de la lune, rela tlvement à nombre d'opérations agricoles, préjugés qui ont pour base de prétendues observations faites par quelques cultivateurs ignorans, et qui se sont singulièrement propagés par la voie des almanachs et d'autres petits livrets où toutes ces puérités sont consignées. Le peuple agricole, qui ne lit que ces sortes d'ouvrages, les croit sans examen : les pères les transmettent à leurs enfans, voilà une tradition établie, et que les raisonnemens les plus sensés, appuyés même d'observations contradictoires, auront bien de la peine à détruire. Il est plus facile-d'attribuer un événement à une cause occulte, que de se donner la peine de chercher celle qui a véritablement influé. Rien ne favorise davantage la paresse de l'esprit que l'ignorance volontaire qui dispense de la réflexion et de l'examen.

Un cultivateur, par exemple, aura remarqué que des bois qu'il avoit fait abattre dans le décours de la lune, ont été plus promptement attaqués des vers que ceux qui avoient été abattus à l'époque de la lune

croissante : de cette observation isolée, il a conclu, comme règle générale, qu'il falloit avoir égard aux différentes phases de la lune pour abattre les bois. Il en est de même de toutes les autres remarques relatives aux jours lunaires, plus ou moins favorables aux semis, aux plantations, à la taille, à la reproduction des animaux, etc. Post hoc, ergo propterhoc, telle est la logique du peuple. On aura beau lui dire que plusieurs causes naturelles dépendantes de la température, de l'exposition, de la nature du sol, de l'état des animaux, etc, peuvent occasionner beaucoup de variations dans le succès des travaux champêtres, on aura beau lui citer l'autorité d'agronomes et de cultivateurs éclairés qui, par une sorte d'égard pour ses préjugés, n'ont pas dédaigné de les soumettre à l'expérience et à l'observation ; on lui alléguera en vain l'exemple du savant et véridique Duhamel, (lui a eu l'attention, pendant plusieurs années, de tenir un registre exact de l'état des bois qu'il avoit fait abattre à différentes époques d'une lunaison, et qui s'est assuré que la vermoulure de ces bois étoit absolument indépendante des époques où ils avoient été coupés; qui a ainsi soumis à l'observation nombre d'autres préjugés populaires sur l'agriculture, dont il a également reconnu la futilité.

Toutes ces représentations sont inutiles, et ne peuvent effacer la première idée dont le peuple est imbu, et dans laquelle il persiste, en alléguant quelques cas fortuits qui la favorisent, et auxquels il s'arrête exclusivement, parce qu'ils sont d'accord avec ses préjugés, ne faisant aucune attention aux faits qui pourroient les contrarier. Cependant, pour apprécier plus exactement l'influence quelconque de la lune, voyez ce que nous en disons dans la note 30, ci-après, page 75 et suivantes. (C.)

(26) véraire ou Varaire. *Veratrum album*, L'ellébore blanc. Haller, *Historia stirpium Helvetiæ*, tom. II, p. 98, citant Rædder, obs. 15, s'exprime ainsi : *cc Americani radices hellebori albi in aquâ coquant; in eo decocto macerant suum Mays quod sementi destinant ; ita bestias inebriat, neque homini nocet*). Les Américains font cuire dans l'eau les racines de l'ellébore blanc ; dans cette décoction ils font macérer leur maïs qu'ils destinent aux semences : ainsi (préparé) il enivre les bêtes, et ne nuit point à l'homme. (CE.)

(27) Olivier de Serres a, en quelque sorte, payé le tribut à son siècle, il paroît ici reconnoître une espèce d'influence de la part des astres sur les événemens physiques et moraux de cette terre basse, aussi a-t-il eu soin, dans le cours de son ouvrage, de rappeler les époques de la lune plus ou moins favorables aux opérations du cultivateur, quoiqu'il n'y eût pas grande confiance, et qu'il sût, dans sa pratique, s'affranchir de ces préjugés. (C.)

(28) L'auteur, dans cet article, ainsi que dans le cours du chapitre que nous examinons, et sur-tout dans l'article qui le termine, fait bien voir quelle étoit sa façon de penser sur les influences des astres, dont il paroît même se moquer ; c'est donc moins par conviction que pour se conformer à l'usage de son siècle, qu'il les a rappelés en parlant des différens travaux propres au labourage et au jardinage. (C.)

(29) Lorsque Olivier de Serres assuroit que le bois destiné à tremper continuellement dans l'eau n'étoit point sujet à être attaqué par les vers, il ne s'agissoit, comme encore aujourd'hui, que de l'eau douce ; on ne connoissoit que très-peu alors ceux qui se sont si multipliés depuis, et qui ont occasionné tant de ravages dans les vaisseaux, dans les digues, et dans beaucoup d'autres ouvrages faits sous l'eau. Ce n'est que longtemps après, que Jonston, Vallisncri, Deslandes, Hans-Sloane, Massuet, Putoneus, Roussel, Sellius, et quelques autres, nous ont bien fait connoître ces vers, et ont indiqué les moyens propres à empêcher leurs ravages. (H.)

(30) Olivier de Serres rend compte, dans cet article, des pronostics qu'on peut tirer, pour prévoir le temps, de certains signes naturels, ainsi que de l'aspect de la lune et de ses différentes phases. On ne peut, en effet, disconvenir que la lune n'ait une sorte d'influence sur la température de notre atmosphère et sur ses variations, c'est ce que nous allons examiner ; d'un autre côté, des observateurs assidus et intelligens, tels que MM. Duhamel, ont fait plusieurs remarques utiles propres à prévoir les changemens de temps ; ils ont tiré des observations météorologiques, perfectionnées dans ces derniers temps, des résultats intéressans par l'application qu'ils en ont faite à l'agriculture; ils se sont rendus attentifs à certains signes naturels qui indiquent les époques plus ou moins favorables aux travaux de la campagne. Il en est résulté un certain nombre de pronostics fondés sur l'observation de personnes attentives et éclairées, exemptes d'ailleurs de préjugés, et ne donnant les résultats de leurs observations que comme des probabilités. Il n'y a pas de

doute que ces pronostics méritent plus de confiance que ceux dont on a bercé jusqu'ici les habitans des campagnes.

Je mets au rang des préjugés, la prétendue observation qu'on dit avoir faite, savoir : que le vent qui souffle la veille ou le jour de la Saint-Denis (d'autres disent de la Toussaint), est celui qui domine pendant les trois mois d'hiver ; que le vent observé le jour de l'équinoxe, est celui qui soufflera le plus souvent pendant les six mois suivans ; qu'autant de brouillardds en Mars, autant de gelées en Mai ; que lorsqu'il pleut le jour de Saint-Médard ou de Saint-Gervais, il pleut quarante jours après, etc, etc. Je puis assurer, d'après l'examen que j'ai fait de mes registres d'observations, pour apprécier ces prétendues remarques, qu'elles n'ont aucun fondement, et qu'elles sont démenties par les résultats que cet examen m'a fournis. Tel est le sort de presque toutes les assertions populaires de ce genre, lorsqu'on se donne la peine de les soumettre à une critique exacte.

Voici un échantillon des pronostics fondés sur l'observation et à la portée des cultivateurs ; ils étoient connus des anciens, et on en trouve de fréquens exemples dans Virgile, dans Pline, etc.

- 1°. Si les feuilles tardent à tomber en automne, c'est, dit-on, l'annonce d'un hiver rude et âpre.
- 2°. Si les grues et les autres oiseaux de passage arrivent de bonne heure en automne, signe d'un hiver très-froid. C'est l'annonce d'un hiver précoce dans le nord, dont nous avons notre part ordinairement, quinze jours ou trois semaines après l'époque où les grands froids ont eu lieu en Russie.
- 3°. Lorsque les feuilles commencent à tomber, c'est le temps propre pour semer.
- 4°. Lorsque les chatons du chêne laissent tomber leurs graines, c'est le temps de semer les orges.
- 5°. Lorsque le mûrier pousse ses feuilles, c'est le temps de sortir les plantes de la serre.
- 6°. Lorsque la grue se fait entendre, c'est le temps de labourer.
- 7°. Lorsque le premier chant du coucou est accompagné de deux ou trois jours de pluie, les semailles retardées réussiront aussi bien que celles qui sont avancées,
- 8°. Il faut cesser de bêcher la vigne, lorsque les escargots commencent à sortir et à grim. per sur les ceps.
- 9°. L'anémone des bois fleurit, lorsque les hirondelles arrivent. IOQ. Le souci des marais s'épanouit, lorsque le coucou commence à se faire entendre.

On pourroit joindre à ces pronostics et à ceux que l'on trouvera dans le Dictionnaire d'Agriculture : de l'Encyclopédie méthodique et dans le Cours complet Agriculture de Rozier la plupart des proverbes cités par Olivier de Serres ; ils sont, en général, pleins de bon sens, et le résultat de l'expérience et de l'observation. La réunion de ces proverbes avec les pronostics relatifs au temps, formeroit une espèce de code rural pratique, utile aux cultivateurs ; et en le publiant sous forme d'Almanach ou d'Annuaire, ce seroit le moyen de le répandre dans les campagnes, où il seroit lu avec plus d'utilité et de profit que cette foule de livres bleus qui ne servent qu'à propager les erreurs, à entretenir l'ignorance, et à nourrir les idées superstitieuses sur l'influence des astres, et mille autres puérités. On connoit l'excellent recueil publié par le célèbre Franklin, sous le titre de Science du Bonhomme Richard. Ce petit livre a réussi en Amérique et en Europe. On trouvera, ci-après, note 34, des matériaux pour un ouvrage du même genre. Nous nous bornons ici à donner une idée succincte de l'application de la météorologie à l'agriculture.

Il est intéressant de savoir à quoi l'on doit s'en tenir sur l'opinion qui attribue à la lune une influence relative aux variations de l'atmosphère.

Les physiciens et les météorologistes sont partagés sur la manière dont cette influence se manifeste. Les uns pensent que toutes les dix-neuvièmes années ont une température générale à-peu-près semblable, fondés sur ce que la lune se trouve tous les dix-neuf ans, à-peu près dans la même position à l'égard de la terre ; c'est ce qu'on appelle la période lunaire de dix-neuf ans.

Il y a près de quarante ans que M. Grandjean de Fouchi, chargé de suivre les observations météorologiques à l'Observatoire, me fit part de cette remarque sur la période de dix-neuf ans. L'examen que j'ai fait de cinq périodes lunaires, relativement à la température des dix-neuvièmes années

correspondantes, m'a inspiré de la confiance dans la remarque de M. de Fouchi. J'ai vu, en effet, qu'en rapprochant, dans un tableau, les températures générales des dix-neuvièmes années correspondantes, elles se ressembloient assez pour qu'on put prévoir, avec quelque vraisemblance, que telle année sera chaude ou froide, sèche ou humide, parce que les dix-neuvièmes années qui lui correspondent en remontant, ont été marquées par telle ou telle température, et, de fait, je n'y ai guères été trompé.

La présente année 1802, par exemple, répond à 1783, époque du tremblement de terre de la Sicile et de la Calabre, d'une éruption considérable du mont Hécla, en Islande, des brouillards secs qui durèrent plusieurs mois, et furent suivis d'orages violens et fréquens, l'année 1802 est également remarquable par une sécheresse opiniâtre pendant trois mois, par une chaleur excessive qui en a duré près de deux, et par des tremblemens de terre qui se sont fait sentir dans plusieurs parties de l'Europe, de l'Afrique et de l'Amérique.

Je pense donc que de toutes les opinions qu'on a proposées sur l'influence de la lune à l'égard de la température de notre atmosphère, celle qui a pour base la période lunaire de dix-neuf ans, est la plus vraisemblable.

M. Toaldo a établi, en 1774, une théorie qui a pour principe l'influence des points lunaires dans chaque lunaison. Il appelle points lunaires, les syzygies, les quadratures, les absides, ou le périégée et l'apogée de la lune, les quatrièmes jours avant et après chaque syzygie et chaque quadrature, ce qui forme quatorze points lunaires pour chaque lunaison. Selon ce savant, le périégée, et ensuite la pleine lune, sont les points les plus influens; le concours de plusieurs points lunaires est aussi marqué par des changemens de température. Les combinaisons qui influent davantage, sont la rencontre des nouvelles et pleines lunes, avec les apogées et les périégées. Les grands orages, dit M. Toaldo, concourent presque toujours avec quelques-uns de ces points unis ou séparés. Il a eu assez de confiance dans sa théorie, pour établir une suite d'aphorismes météorologiques sur les pronostics des températures auxquelles les différens points lunaires doivent donner lieu.

Les rapprochemens que j'ai faits, d'après cette théorie, ne m'ont pas encore donné des résultats assez satisfaisans pour pouvoir prononcer en sa faveur : notre climat est si variable, qu'on ne peut guères prévoir des changemens de température aussi rapprochés que le sont les époques des points lunaires trop multipliés. Tant de causes influent sur la température, qu'il est bien difficile de saisir celles qui sont les plus influentes et les plus régulières dans un espace de temps aussi court que celui d'une lunaison.

Enfin, M. Lamarck dit avoir observé que la lune influe différemment sur l'atmosphère, selon la partie du ciel, boréale ou australe, qu'elle occupe. Il appelle constitution lunaire boréale, l'espace de temps que la lune, dans chaque lunaison, met à parcourir l'hémisphère boréal ; alors, dit-il, les vents sont le plus souvent méridionaux, les temps humides, venteux et pluvieux sont plus fréquens, et le baromètre descend. Au contraire, dans la constitution lunaire australe, lorsque la lune se trouve dans l'hémisphère de ce nom, les vents deviennent septentrionaux, l'air est plus sec et plus froid en hiver, et le baromètre tend à monter. L'influence lunaire, dans chaque constitution, a d'autant plus d'énergie, que la lune s'approche davantage du tropique, c'est ce que l'auteur appelle lunistice, ou le terme extrême de sa course dans chacune de ses constitutions.

Le savant botaniste qui a établi cette théorie, publie, depuis trois ans, un Annuaire météorologique, dans lequel il indique d'avance, pour chaque jour, les températures probables auxquelles on doit s'attendre, et telles qu'elles résultent de sa théorie et de ses calculs ; il est donc facile d'apprécier ces probabilités, en les comparant avec les températures réelles à mesure qu'on les observe : il est à désirer qu'elles puissent un jour soutenir cette comparaison.

Quelle que soit la manière dont la lune influe sur la température, je pense qu'il est encore plus essentiel de constater par l'observation celle qu'ont effectivement eue les différens météores et les variations de l'atmosphère sur la végétation. On ne peut, en effet, disconvenir que si les bonnes ou les mauvaises récoltes dépendent de la nature des terres auxquelles on a confié la semence, et des préparations qu'elles ont recues, elles ne dépendent aussi de la température de l'air, de l'influence des météores, des circonstances plus ou moins favorables où elles ont eu lieu. Il est donc intéressant de connaître, autant

qu'il est possible, cette influence, bonne ou mauvaise, qu'ils peuvent avoir sur les productions de la terre, en comparant les progrès plus ou moins lents de la végétation avec les variétés observées en même-temps dans la température de l'air. Cette comparaison n'est pas un simple objet de curiosité : elle apprendra au cultivateur ce qu'il a à craindre d'une température qui semble d'abord ne causer aucun mal apparent à ses grains, mais dont les suites peuvent cependant leur être très-préjudiciables, elle l'instruira des précautions qu'il doit prendre pour les prévenir, s'il est possible ; elle fera connoître au naturaliste l'origine des maladies auxquelles les grains sont exposés, et la cause une fois connue, il lui sera plus facile d'y apporter remède. L'utilité de ces sortes d'observations a été sentie, comme je l'ai dit plus haut, par le savant et estimable Duhamel du Monceau : dans la préface de ses *Éléments d'Agriculture*, il avoue que les résultats de ses observations lui ont été fort utiles pour la composition des divers ouvrages qu'il a publiés sur les différentes branches de l'art agricole. Pour familiariser les cultivateurs de son canton avec les instrumens météorologiques, il avoit établi dans la cour de sa ferme à Denainvilliers, un baromètre, qu'ils alloient consulter et auquel ils avoient pris confiance. Le savant agronome leur avoit fait comprendre que la condensation et la raréfaction de l'air influoit singulièrement sur les progrès de la végétation, ainsi que son état de sécheresse ou d'humidité ; de là, la nécessité d'observer le thermomètre, dont la marche descendante ou ascendante de la liqueur, indiquoit les variations que l'air éprouvoit dans sa condensation et dans sa raréfaction. L'observation de l'hygromètre devoit leur faire connoître l'état de sécheresse ou d'humidité de l'atmosphère ; et l'inspection du cours des nuages ou d'une bonne girouette, leur apprenoit à s'assurer de la direction du vent, pronostic le plus certain des changemens prochains de température. Il seroit donc à souhaiter que ces instrumens fussent plus connus qu'ils ne le sont des cultivateurs, et qu'ils s'accoutumassent à les consulter, ils, oindroient à ces observations celles dont je vais tracer le plan, en parcourant les différens objets de leur culture.

Terres.

On indiquera les effets de la gelée ; des pluies, de la sécheresse, sur les terres, selon leurs différentes natures, c'est-à-dire, selon qu'elles sont plus ou moins mélangées de terre franche, d'argile ou glaise, de sable, de marne, de craie, de tourbe, etc. On notera aussi les températures qui ont concouru avec les différens labours qu'on a donnés à ces terres.

Froment et Seigle.

Quelles ont été les circonstances de la température, froide ou chaude, sèche, humide ou pluvieuse, les vents dominans à l'époque des semailles et pendant l'hiver ?

Quelle a été la température générale de chaque mois du printemps, celle qui a concouru avec les époques du développement des tuyaux et des épis, époques que l'on notera, ainsi que celles des brouillardds et les effets qu'ils ont produits sur les grains ?

Quelles ont été et la température générale et les vents dominans de chaque mois de l'été, celle qui a concouru avec la floraison des grains et avec leur récolte ? On en marquera les époques; on parlera de leur produit et de leurs qualités.

Orge, Avoine et autres Grains, connus sous le nom de Mars.

Quelle a été la température correspondante à l'époque de leurs semailles, à celle de la levée de ces grains, du développement des épis, de la fleur et de la récolte ? Chaque espèce de grain cultivé formera une section particulière de cet article.

On tiendra note des différentes maladies des grains qui se développeront, et des températures qui y auront concouru et auxquelles on croira devoir les attribuer.

Fourrages et Plantes légumineuses.

On notera les températures qui ont été plus ou moins favorables aux prairies, tant naturelles qu'artificielles, en distinguant les différentes espèces de ces dernières, soit relativement aux progrès de leur végétation, soit à leur récolte ; on fera les mêmes observations sur les plantes légumineuses, telles que pois, haricots, fèves de marais, lentilles, etc. On notera l'époque de leur floraison, de leur récolte, la quantité et la qualité de leurs produits.

Pommes de terre, Topinambours, etc.

Quelle a été la température correspondante à l'époque de leur plantation, de leur floraison et de leur récolte, dont on notera la quantité et la qualité.

Plantes propres à la Filature et d la Teinture.

On fera les mêmes observations sur l'influence de la température à l'égard du chanvre, du lin, du safran, de la garance, de la gaude, etc, etc.

Arbres fruitiers.

On indiquera les époques de la feuillaison, de la floraison et de la maturité des fruits de chacune des différentes espèces d'arbres fruitiers que l'on cultive ; les effets que les gelées de l'hiver et celles du printemps, plus dangereuses, ainsi que les vicissitudes de la température de l'été ont produit sur chacun d'eux ; la multiplication plus ou moins grande des insectes qui les attaquent, l'époque de la chute de leurs feuilles, les causes favorables ou non à la conservation des fruits, dont on fera connoître la quantité plus ou moins abondante de chaque espèce.

Vigne.

On parlera de l'effet de la température de l'hiver sur le bois de la vigne, de celle qui a concouru avec la taille ; des époques des pleurs de la vigne, du développement de ses bourgeons et de la température qui a accompagné cette circonstance critique de sa végétation, de l'époque de sa floraison et de la température correspondante; de celles qui ont régné pendant les différentes façons qu'on a données à la vigne. On observera les effets que produit la température sur les différentes espèces de vignes, et relativement à leur exposition, sur-tout dans les mois Thermidor et Fructidor, époques de la maturité du raisin. On notera l'époque des vendanges, la température qui a concouru avec la récolte, la durée plus ou moins longue de la fermentation du moût dans les cuves, la quantité et la qualité du vin récolté.

Dans les pays où l'on cultive les pommiers pour convertir les pommes en cidre, on fera de pareilles observations sur les époques de la végétation, comparées avec les températures régnantes et sur les produits en cidre.

La culture du houblon donnera lieu aussi à des observations du même genre.

Bestiaux.

Si quelque maladie dépendante de la température se manifestoit sur les bestiaux, on noteroit le caractère de la maladie propre à chaque espèce d'animal ; le rapport de cette maladie avec la température correspondante, ses symptômes, le traitement suivi, et les succès qu'on a obtenus.

Oiseaux de passage et Insectes.

On tiendra compte des époques du départ, du retour ou de l'apparition ou du premier chant des oiseaux connus sous le nom d'oiseaux de passage, quoique plusieurs d'entr'eux ne quittent pas notre climat, tels que l'alouette, le loriot, la grive, l'hirondelle, le coucou, la caille, le rossignol, etc.

On fera mention de la multiplication plus ou moins grande des insectes malfaisants, tels que chenilles, pucerons, hannetons, limaçons, cantharides, fourmis, etc, et des dégâts qu'ils auront faits.

Abeilles.

Ces insectes précieux doivent occuper une place distinguée dans le registre du cultivateur ; il parlera de l'effet de la température de l'hiver sur les ruches ; de celle du printemps sur la récolte de la cire et du miel ; de celle de l'été plus ou moins favorable à la multiplication des essaims ; de celle de l'automne, temps où les abeilles font leurs provisions d'hiver ; des maladies que les abeilles éprouveront, et de leur cause présumée, de la quantité de la récolte de miel et de cire, de leurs qualités relatives à la nature des plantes qui sont à leur disposition.

Hauteur des Eaux.

Il sera bon de noter aussi, dans les différentes saisons, la hauteur des eaux, soit de rivière, soit de source

ou de puits, en disant seulement qu'elles ont été ou hautes, ou basses, ou à leur niveau moyen.

Je crois avoir parcouru les points d'agriculture les plus intéressans qui doivent fixer l'attention des cultivateurs. Les Sociétés d'Agriculture, établies dans chaque Département, réuniroient toutes les observations qui leur seroient adressées par les cultivateurs, chaque année, et de cette réunion, résulteroit nécessairement une masse de lumières qui nous éclaireroit plus sur le véritable objet de la météorologie appliquée à l'agriculture, que toutes les théories qu'on a publiées jusqu'à présent. (C.)

Nous allons joindre à ces détails deux observations, sur le même sujet important pour l'agriculture.

10. Ce n'est pas assez de connoître les effets de la raréfaction et de la condensation dans l'air.

Celle qui s'opère dans la terre, est un agent actif et puissant des mouvemens de la sève, qui n'avoit pas encore été aperçu avant le C. Mustel. On voit dans son Traité de la végétation (livre III, chapitre X), la description d'un instrument nouveau qui sert à prouver et à marquer les effets de cette aspiration et de cette répulsion dans la terre, qu'il regarde comme le principal mobile de la végétation. Il appelle cet instrument, par lui imaginé, Thermomètre terrestre. Il veut démontrer, par cette expérience, 1°. que pendant la chaleur du jour, temps de la raréfaction, les particules d'air et d'eau dilatées dans la terre, y forment une pression en tout sens, dont l'effet se fait sentir sur la liqueur de son tube ; d'où il conclut que dans le jour, la sève est pressée dans les racines des plantes, avec la même force qui pousse la liqueur dans le tuyau de son instrument ; 2°. que pendant la nuit, temps de la condensation, les particules d'air et d'eau diminuant de volume et occupant un moindre espace, il se forme dans la terre une sorte d'aspiration, d'où il tire aussi la conséquence que cette aspiration qui soulève la liqueur dans le tube, allonge les petites racines des plantes, et leur communique une grande force de succion, pour attirer, dans la nuit, la sève descendante. Selon lui, la sève montante est la sève terrestre, la sève descendante est la sève aérienne. Ces idées neuves sont développées dans l'ouvrage du C. Mustel; elles seroient dignes d'être vérifiées avec soin. Ici la théorie pourroit avoir une heureuse influence sur la pratique, et l'invention du thermomètre terrestre deviendroit aussi utile au cultivateur, que l'est au physicien celle du thermomètre ordinaire. C'est une preuve qu'il reste encore beaucoup de choses à étudier et à découvrir dans les mystères de la végétation. Malheureusement pour notre âge, il y a trop peu de temps qu'on s'en occupe. A peine sommes-nous aux premiers feuillets de la véritable histoire de la nature. Il faut des siècles pour en déchiffrer une page ; et les hommes, en général, ont plus d'imagination pour composer le roman des systèmes, qu'ils n'ont de patience et de sagacité pour recueillir et constater les faits.

2°. Il n'y a pas cent ans qu'on tient registre en France des observations météorologiques. Nos historiens d'Occident ne donnent point la suite exacte des tremblemens de terre, des sécheresses, des déluges ou grandes inondations, des froids et des chaleurs, et des autres grands phénomènes dont les naturalistes et les physiciens voudroient connoître les époques. Dans les annales de la Chine on trouve, pour plus de vingt siècles, le registre tenu, jour par jour, dans toutes les villes, de tous les événemens météorologiques. Le onzième volume des Mémoires chinois (Paris, 1786, in-4°.), contient deux extraits curieux des chroniques météorologiques de deux capitales de provinces chinoises, depuis l'an x 80 et 190 ans avant l'ère chrétienne, jusques vers la fin du siècle de Louis XIV. Ces journaux, tenus dans les villes, sont envoyés exactement à la Cour de l'Empereur, et au Tribunal de l'histoire. Il seroit fort utile de traduire cette partie des grandes annales chinoises, qui sont à la Bibliothèque nationale. Les savans pourroient y trouver des choses singulières sur les comètes anciennes, sur les pluies de cendres, de bois, sur les pierres tombées du ciel, etc. Notre agriculture pourroit tirer un grand parti d'une suite complète d'observations de ce genre, si l'on eut commencé plutôt à les faire avec soin, et à les consigner dans les actes académiques. C'est un bienfait tardif que nous pourrons léguer à la postérité, nous et nos successeurs. Il y a des travaux qui paroissent, stériles dans le moment où on les fait, mais qui, continués avec persévérance, peuvent enfin servir à la perfection et au bonheur du genre humain. Cela est vrai, sur-tout des observations et des expériences que réclame la plus utile de toutes les sciences, c'est-à-dire l'agriculture. C'est là qu'on a besoin d'un zèle qui songe à l'avenir. La devise des agronomes doit être le vers de Virgile :

Inséré, Daphni) Dyras ! carpent tua po ma nepotes.

Un vieillard respectable, qui aimoit à planter et à greffer des arbres dont il ne devoit pas jouir, me pria de

lui faire quelques vers qu'il pût faire inscrire sur la porte de son verger. Je remplis son idée, en le faisant parler ainsi dans le sens du vers de Virgile :

J'ai planté ce verger; Ce n'est pas que j'espère
De mes greffes voir les produits;
Mais je songe qu'un jour, en bénissant leur père,
Mes enfans cueilleront mes fruits. (F. D. N.)

Chapitre VIII Des façons du ménage

(31) Olivier de Serres semble préférer une exploitation faite par un métayer ou cultivateur partageant les produits avec le propriétaire, à celle qui est conduite par un fermier qui paye son bail en argent ou en denrées. Cette manière de voir provient sans doute de ce que ce cultivateur avoit vécu la plus grande partie de sa vie dans les provinces méridionales de France, où tous les biens fonds sont donnés à des métayers. Il pensoit aussi que cette espèce de location, en exigeant une plus grande surveillance de la part du possesseur, le rapprochoit de son fond, et le mettoit à même de prendre une part plus active dans la culture. Mais si l'on compare les avantages et les inconvéniens de l'une et de l'autre de ces deux méthodes, on n'hésitera pas à donner la préférence à celle du fermage. La balance est, en effet, en faveur de celle-ci, soit qu'on la considère sous les rapports de l'intérêt du propriétaire, ou sous ceux du locataire, ou enfin sous le rapport des avantages qui en résultent pour l'agriculture en général, (L.)

(32) On voit par ce passage à Olivier de Serres, et par ce qu'il dit, en parlant des bêtes à laine (Lieu quatrième), que non-seulement le sel étoit en usage de son temps pour les animaux domestiques, mais encore qu'on sentoit tellement l'importance de leur en donner, que par une des clauses du bail, le propriétaire, ou le métayer, s'imposoit l'obligation d'en fournir. Au surplus, quelque avantageux que soit l'emploi du sel, il étoit néanmoins restreint aux pays où la gabelle n'exerçoit pas son despotisme vexatoire et ruineux, et devenoit impossible, sans de grandes dépenses, dans les autres, aussi avoit-on cherché les moyens de l'employer avec le plus d'économie possible, en le mêlant avec d'autres substances que l'on croyoit propres à le remplacer, et qui ne servoient réellement qu'à masquer la pénurie où l'on étoit. Depuis la suppression de cet impôt exorbitant, l'usage du sel est devenu plus fréquent dans les campagnes ; mais il est loin encore d'être aussi général qu'il seroit à désirer qu'il le fût. Nous aurons occasion de revenir sur ce sujet dans le cours de ces notes. (11.)

(33) Si, pour suivre ce conseil, le propriétaire d'un domaine, après une exploitation pour son compte, par des hommes à ses gages, comme cela a lieu dans plusieurs pays, ou après l'expiration d'un bail fait à un fermier, le faisoit valoir par lui-même quelque temps, pour le faire exploiter de nouveau par des domestiques, ou pour l'affermir, le reprendre encore, et ainsi de suite alternativement, ce ne pourroit être que pour le rétablir, le remettre en bon état, et en tirer un meilleur parti, chaque fois que ses gens le cultiveroient, ou qu'il le loueroit à un fermier. Cette nécessité supposeroit, ou un défaut de surveillance de la part du maître, quand il fait exploiter pour son compte, ou des fermiers négligens, peu industriels, payans mal, etc. Mais ces soins seroient inutiles, il n'y auroit rien à craindre, aucune précaution à prendre, si, au lieu de n'affermir que pour peu d'années, le propriétaire faisoit des baux très-longs. Les baux à longs termes sont avantageux aux propriétaires, aux fermiers, et à l'État. Celui qui prend un domaine pour un espace de temps considérable, se substitue au propriétaire, il regarde ce qu'il loue comme son bien, il a intérêt de le conserver en bon état ; bien plus, il fait des efforts et des sacrifices pour le bonifier, le rendre plus productif, parce qu'il est assuré de recueillir le fruit de ses avances, etc. Ces idées, adoptées de nos jours, ne l'étoient pas du temps d'Olivier de Serres. Il restreint, il est vrai, le conseil qu'il donne, à certaines natures de biens, c'est-à-dire, à ceux qu'on peut commodément tenir à sa main ; mais, les principes sur les avantages des longs baux, sont applicables aux petites, comme aux grandes tenures. Il vaut mieux, pour la conservation et l'amélioration d'un fonds quelconque, que le propriétaire soit lié par un engagement long, que d'avoir la liberté de le reprendre de temps en temps. La perspective d'en être bientôt dépouillé devient, pour le fermier, un sujet de ralentissement de zèle, et de découragement, qui nuit à sa culture et fait tort au propriétaire. (T.)

(34) Nous croyons devoir ajouter à la fin de ce premier Lieu, un choix de vieux adages et d'antiques

proverbes, tous relatifs à la campagne, et qui sont usités chez différentes nations.

Saint-Augustin a dit dans un de ses sermons :

Souvent le dicton populaire
Renferme un avis salutaire.
Scepè lingua popularis
Est doctrina salutaris.

Salomon attribue au Sage le soin de rechercher le sens caché dans les proverbes : *occulta proverbiorum exquiret sapiens*. Cela est sur-tout applicable à ceux qu'on va citer. Il n'en est presque aucun qui ne donne à penser. Tel proverbe, en deux lignes, souvent même en deux mots, vaut mieux qu'une longue morale.

Olivier de Serres a su s'approprier beaucoup de ces maximes usuelles, qui sont la science des peuples et l'ouvrage des siècles. Ces sentences rimées, du moins pour la plupart, sont un des ornemens de son excellent livre. On a donc cru pouvoir y joindre des maximes du même genre ; ou qu'il a oubliées, ou qu'il n'a pas connues.

On auroit pu trouver de quoi faire un juste volume des seuls proverbes qui concernent l'économie rurale. On s'est borné à ceux qui ont paru les plus piquans. Quelques-uns ne sont que naïfs, ou ne servent qu'à peindre les préjugés du temps ou du peuple qui les vit naître. Sous ce seul point de vue, ils ont dû être conservés.

Nous commencerons par les français. Notre langue est riche en proverbes, dans le genre de ceux qui ont rapport à la campagne. Nos bons aïeux mettoient, comme en dépôt, dans ces maximes, tout ce qu'ils avoient recueilli d'une longue tradition sur divers points d'agriculture, sur la météorologie, etc. On va présenter un extrait de plusieurs collections de proverbes français. Il n'y en a pas un qui ne put donner lieu à des notes très-curieuses ; mais nos lecteurs n'ont pas besoin que nous surchargions ces maximes d'un commentaire auquel ils suppléeront sans peine.

ANCIENS PROVERBES, A, JST Ç OZ S relatifs à l'Agriculture.

10. Extrait du trésor des Sentences publiées par G. Meurier, en 1577, et dont plusieurs ont été traduites en vers latins.

Avant que de te marier, aie maison pour habiter, Et terre noire à cultiver.
Année neigieuse, Année fructueuse. Anno de nieves, Anno de bienes. Espagnol
Janvier et Février Comblent ou vident le grenier.
Février, le court, est le pire de tout.
Au commencement ou à la fin Mars a du poison et venin.
Mars, aride ; Avril, humide ;
Mai, le gai, tenant de tous deux,
Présagent l'an plantureux.

Ou autrement :

Avril pluvieux, Mai, Mai et venteux,
Dénotent l'an fécond et gracieux.
Page 58, colonne II, ligne zS,

Ces présages rustiques ont été retournés en cent mille manières dans nos proverbes anciens. Voici d'autres leçons qu'on trouve à la fin du volume de Gabriel Meurier.

1. Année nubileuse et neigieuse, Est fructueuse et plantureuse.
2. Année ayant un Mars aride,
Février neigeux, Avril humide,
Mai verd, gai, doux, et rousineux, Présage des temps plantureux, etc.
Après Pâques et Rogation,
Fi de prêtre et d'oignon.
Entre la Toussaint et Noël,

Ne peut trop pleuvoir, ni venter.
A la Saint-Barnabé,
La faux au pré.
Sanctus Barnabas falcem jubet ire per herbas.

Tous les proverbes qui indiquent des fêtes ou d'autres époques pour les travaux de la campagne y étoient antérieurs à la réformation du Calendrier Grégorien. Conséquemment, les dates qu'ils donnent ne se rapportent plus aux jours qui semblent leur correspondre dans le Calendrier actuel. C'est une remarque du C. Du-chesne. Nous pourrions saisir l'occasion de la développer dans l'Annuaire agronomique que nous nous proposons de joindre à cette édition d'Olivier de Serres et d'approprier à son texte.

Avoine rouillée,
Croît comme enragé.
Si luto avena fluit, rabido q si fœnore crescit.

Bruine est bonne à vigne,
Et à bled la ruine.
Bruine obscure,
Trois jours dure.
Brune matinée,
Belle et claire journée.
Bourbes en Mai, épies en Août.
Celui ne sait qu'est vendre vin,
Qui de Mai n'attend la parfin.
En Mai,
Blé et vin naît.
Et Bacchi et Cereris producit munera Maius.
En Avril, nuée ;
En Mai, rosée.
En Août fait-il bon glaner.
Æstibus 4ugusti sunt tempora gratta legendi.
En petit champ croît bien bon blé.
Læta seges parvis ubertim crescit in agris.
En procès, dont le cas est clair, Mestier n'est avocat ni clerc ;
Et quand la matière est obscure, Juge et procureur ne procure.
Donc c'est, dans tous les cas, une-insigne folie que d'avoir des procès. Il n'est point de manie plus funeste aux cultivateurs et aux citoyens des campagnes.
Fai ton huis au Sylvain,
Si tu veux vivre sain.
Grains siégieux, pain fructueux.
Grande fécondité,
Ne parvient à maturité.
Il n'est chose aucune si vile,
Qui ne duise et ne soit utile.
Jamais le grain ne fructifie,
Si premier ne se fortifie.
La faux paye les prés.
Fatx benè quee scindit, pratis sua preemia solvit.
Le feu, jamais, ni moins l'amour, Ne dient : va-t-en à ton labour.
Le meilleur pain et salulaire,
Est le sué pour l'ordinaire.
Il n'est si gentil mois d'Avril Qui n'ait son chapeau de grésil.
Noir terrain porte gain et bien ;
Le blanc terrain ne porte rien.

Neige au blé est tel bénéfice,
Qu'au vieillard la bonne pelisse.
Nul ne se doit enorgueillir,
Voyant son arbre à gré fleurir ;
Car une nuit vient la bruine,
Qui feuille et fleur gâte et ruine.
Ouaille cornue,
Et vache pansue,
Ne change et ne mue.
Parce qu'elles sont les meilleures.
Par la blanche gelée,
La pluie est présagée.
Pâques vieilles, ou non vieilles, Ne viennent jamais sans lueilies.

Pluie de Février Vaut du fumier.
Quand il pleut et le soleil luit, Lors le pasteur se réjouit.
C'est parce que l'herbe croit.
Qui sème bon grain, Recueille bon pain.
Qui dort en Aoust, Dort à son coust.
Quand en hiver est été, Et en été l'hivernée, Cette contrariété
Ne fit jamais bonne année.
Quand il pleut en Aoust, Il pleut miel et bon moust.
Quand l'abricotier est en fleur, Jour et nuit sont d'une teneur.
Quand il a tonné et encore tonne, La pluie approche et montre la corne.
Qui vin ne boit après salade, Est en risque d'être malade.
Qui sauroit la chance du dez, La vente et la valeur des bleds, Il seroit bientôt riche assez.
Quand le soleil est joint au vent, On voit en l'air pleuvoir souvent.
Terre bien cultivée, Moisson espérée.
Vin, chevaux et bleds, Vendez-les quand pouvez.

2°. Extrait du Florilegium ethico-politicum, de Gruter, édition de 1610.

A bon bluteur, Mai est propice.
Il y a plusieurs pique-bœufs,
Mais peu de bons laboureurs.
Pluie de Saint-Michel, soit devant ou derrière,
Elle ne demeure au Ciel.
Point de pêches, point de raisins.
Si le blé ne vient,
Le chardon vient.
Si l'osier fleurit,
Le raisin mûrit.
Souvent advient au labonreur,
Par trop fumer n'avoir meilleur.
Tout est bon puisqu'il gèle.
Quand Mars fait l'Avril, l'Avril fait le Mars.
On ne fait point de processions pour tailler les vignes.
Septembre est le mois de Mai d'automne.
Onze mois ont tost mangé un mois de fenaison.

3°. Extrait des Proverbes en rimes, ou Rimes en Proverbes, publiés par Leduc y en 2 vol. 1664.

A hiver, qui est en eau, Succède été, bon et beau.
A la Toussaint, blé semé,
Et aussi le fruit serré.

A la fête Saint-Martin,
Tout le moût est au bon vin.
A la fête de Saint-Vincent,
Le vin monte dans le sarment, Et en va bien autrement
Si il gèle, il en descend.
A la fête de Saint-Clément, .(Cesse de semer le froment.
A la terre n'est rien de pire,
Que ce que la roue désire. (Sécher^{se}). Almanach, qui nous fait peur, Est le plus souvent trompeur.
xi Août mûrit ; Septembre vendange ; En ces deux mois tout bien s'arrange.
Au cinq de lune tu verras,
Quel temps, dans le mois, tu auras.
Pallida luna pluit, rubicunda fiât, alba serenat.

ENNIUS.

Au décours du mois de Janvier, La serpe au bois et le lévier.
Au mois de Mai la chaleur,
De tout l'an fait la valeur.
Au paresseux laboureur, Les rats mangent le meilleur.
Bonne terre est qui la main lasse, Ou qui se trouve noire ou grasse.
Bourgeon qui pousse en Avril, Met peu de vin au baril.
Brebis qui paroissent ès cieux, Font temps venteux et pluvieux.
Brouillard en Mai bientôt pleut, Ou gèle en Mai plus qu'on veut.
Brouillard qui ne tombe pa8, Donne après de l'eau en bas.
De grêle n'est mauvaise année, Sinon où elle s'est donnée.
Des neiges et un bon hiver, Mettent bien du bien à couvert.
En lieu bas, sème ton froment, En lieu haut, plante ton sarment.
Février, qui beaucoup neige, Est d'un bel été le pleige.
Hiver, qui est par trop beau, Nous promet été en eau.
Jamais pluie, dans le printemps, Ne passa pour mauvais temps.
La neige que donne Février,
Met peu de blé dans le grenier.
Neige qui tombe en temps qu'il faut, C'est or qui tombe, ou son prix vaut.
Petite pluie abat grand vent,
Et donne blé et vin souvent.
^ Pour pluie qui du matin donne,
-Ou brouillardd, ne t'en étonne.
Quand en Mars beaucoup il tonne, Apprête cercles et tonne.
Quand en Avril par-tout gèle, Vigneron est en cervelle.
Quand les choux surpassent la vigne, Vigneron baisse bien l'échiné.
Quand Mars bien mouillé sera, Bien du lin se cueillera.
Quand rouge est la matinée, Vent ou pluie dans la journée.
Quand sec est le mois de Janvier, Ne doit se plaindre le fermier.
Qui moissonne et sème soudain, Sur chaque sillon perd un pain.
Rosée d'Avril et de Mai,
Rend Aoust et Septembre gai.
Serein d'hiver, pluie d'été y
Ne font pas grande pauvreté.
ylEstates pluvias, hiemesque orate serenas, Agricolce: multo loetissimapulvere farra.

VIRGILE.

Si en Mars la gelée serre, Apprête cuve et baril.
S'il gèle fort en Avril,
Ta cuve et baril resserre.

Soleil rouge promet de l'eau ;
Et soleil blanc fait le temps beau.
Temps qui se fait beau janvit, Dure peu, quaiuMe jour luit.
Temps couvert, longue matinée, Mais est bien courte la journée.
Vigne ou femme bien façonnée, Ne manque jamais dans l'année.

4°. Extrait du Recueil des Proverbes qui a paru en dernier lieu (par le C. d'Humières).

Tant vaut l'homme, tant vaut la terre.
Doublez votre fumier, vous doublez votre champ.
Le pré fait le champ.
Labourez pendant que le paresseux dort, et vous aurez du blé à vendre et à garder.
Il n'y a pas de petit chez soi, ou A chaque oiseau son nid paroît beau.

L'auteur d'un Livre curieux, intitulé : les Matinéés Sénonoises, dit à propos de ce proverbe : cc C'est quelque chose de pouvoir se dire le maître du plus chétif domicile, quelque part qu'il soit situé ».

Est aliquid, quocumque loco, quocumque recessu, Unius d011illU11l sese fecisse lacertce.

JUVENAL.

Panard, dit un peu longuement ; mais avec vérité ĩ
Un petit asile champêtre Plaît toujours aux yeux de son maître.
Lorsque l'on se promène, il est bien doux de dire : Je marche en ce moment sur quelque chose à moi.
Ce ruisseau, dont le frais m'attire ;
Ce tilleul, cet ormeau, qu'agite le zéphyre, Cette fleur que je sens, cette autre que je voi, Sont autant de sujets à qui je fais la loi.
Tout rit où l'on a de l'empire ;
Tout est charmant où l'on est roi.

Aussi les Anciens donnoient-ils le nom de royaume à la propriété foncière de chaque citoyen. Dans l'Orateur de Cicéron, Scévola dit: ce Si nous n'avions pas été chez vous, nous ne l'aurions pas souffert : Id, nisi IN TUO REGNO essemus, non tulissemus ».

In tuo regno est mis pour in tud villd.

Il nous semble que l'on pouvoit enrichir ces citations du beau vers que Virgile met dans la bouche d'un berger :

Après quelques moissons, portant ici mes pas, Mes yeux seront charmés de revoir mes états.

Post aliquot, mea regna videns mirabor, aristas.

Le temps rouge le soir,
Le lendemain beau se fait voir.

Parce que l'ouest et le sud-ouest étant les vents qui font ordinairement pleuvoir en France, le couchant rouge marque qu'il y a sérénité de ce côté-là, et que les nuées pluvieuses sont diss. pées. Tiré du Recueil des Pensées et Proverbes choisis, publié en 1712.

Ces deux digressions peuvent donner l'idée des remarques qu'on pourroit faire sur presque tous nos vieux proverbes. Ce ne seroit pas un article à négliger dans ceux qu'il faudroit réunir pour faire un bon dictionnaire de la langue française.

Les Institutes coutumières du célèbre Loysel, ne sont presque en entier qu'un tissu de proverbes ou d'adages vulgaires, érigés par le temps en règles singulières de notre droit françois. C'estlà qu'on trouve la maxime :

Pour néant plante, qui ne clost ;

Et beaucoup d'autres axiomes qui attestent la barbarie des siècles féodaux. Nous n'avons pas puisé dans ce

recueil bizarre que nos lois actuelles ont rendu inutile. Nous allons posséder un excellent code civil. Nous pouvons espérer un bon code rural. Le Gouvernement ne peut faire un plus beau présent aux campagnes. Elles ne fleurissent qu'à l'ombre d'une police simple, claire et strictement exécutée. C'est un bienfait qu'elles attendent avec impatience.

Passons maintenant aux proverbes concernant la campagne, dans plusieurs autres langues.

§. II. PROVERBES Flamands

Tirés des anciens Proverbes flamands et françois, imprimés à Anvers, en 1568, par Christophe Plantin.

Jamais année sèche ne ferit pauvre son maître.
Dans un pays humide comme la Flandre.
L'argent, quand l'orge.
Tant vente, qu'il pleut.
Quantes gelées en Mais ; tant de rosées en Avril.
Hélas ! Quand il tonne en Mars Rameau court, vendanges longues.
Grasse terre, mauvais chemin.
Les fosses doit remplir Février,
Et le mois de Mars essuyer.
Rosée de Mai, et pluie d'Avril.
A Noël souvent mouchérons,
-Et à Pâques sont les glaçons.
Qui en mi-Août n'a son mantel,
Il ne l'a mie tout l'hiver.
Faillir ne peut terre bien cultivée.
De tout poil, bon cheyal.
On sifle en vain, quand le cheval ne veut pas pisser.
C'est-à-dire vquand on s'obstine à attendre une chose impossible.
Toute baie défend du vent.
Garderies moutons pour l'engrais.
C'est-à-dire y avoir peu de profits pour beaucoup de peine. "

PROVERBES ESPAGNOLS

Extraits des Refranes o Proverbios Castellanos, de César, Oudin r éditioji, de 1614.

Avril iet Mai sont la cHelf de l'année.
Avril froid, c'eSt pain et vin.
Eau à la Saint-Jean ôte le vin et ne donne point de pain.
Eau du mois de .Mars, est pire que la tache au drap.
Eau de Mai, c'est du pain pour toute l'annéi
Au commencement, ou à la fin ;
Avril a de coutume d'être mauvais.
Année de glands, année de peste.
Année de gelée, année de blés.
Reculer-toi de moi, et je donnerai pour moi et pour toi, dit un arbre à L'autre.
Bonne est la neige qui vient en sa saison.
Chaque ihose en son temps, Et des naveaux en FAvent.
Maison pour ta demeure, du vin pour ta boisson, Et des terres tant'que ta vue peut porter.
Fièvres automnelles,
Ou longues, ou mortelles.
Avec la bise, il pleut pour sûr,
En été, bon, en hiver, non.
Acheter à la foire, et vendre à la maison
Des couleurs, l'ééarlare ;

Des fruits, la pomme.
 De los colores, la grana. De las frutas, la magana.
 Dieu te donue s&ité et joie,
 Et maison avec cour et puits î.
 Dios te de saludy gozo, Casa con corral y pozo !
 Deux poules et un coq, mangent autant qu'un cheval.
 Dos gallinos y ungallo comen tanto come un cavallo.
 Le bon Soldat, tire-le de la charrue.
 Le mauvais an
 Entre en nageant.
 C'est-à-dire, par la pluie.
 Le fumier n'est pas saint ; mais où il tombe il fait miracle.
 L'Espagnol dit, et esliercol, et Oudin traduit le fient.
 Le blë qui croît près du village, mets-le en ton grenier.
 En bonne année, le grain est du foin,
 Et en mauvaise, la paille est grain.

 Entre Avril et Mai, fais de la farine pour toute l'année.
 En Mai froid, çlargis ton grenier.
 Hiver qui a beaucoup de soleil, fait l'été bon balayeur,
 Parce qu'il y a peu de grain, et qu'on est soigneux de le bien ramasser.
 Mai, jardinier beaucoup de paille et peu de grain.
 Brouillard de Mars, eau tout promptement, ou gelée en Mai.
 La nuit rouge (ou colorée),
 Le jour blanc (c'est-à-dire clair).
 Noche tinta, Blanco et dia.
 A la Saint-François, l'on sème le blé :
 La vieille qui le disoit, l'avoit déjà semé.
 A la Saint-Mathias, la nuit égale le jour.
 A la Saint-André, tout le temps est nuit.
 Peu de vin, vends du vin.
 Beaucoup de vin, gardes du vin.
 Quand il pleut de la bise, il pleut pour tout de bon.
 Quand décroîtra la lune, ne sème chose aucune.
 Quando nzengua re la luna, No sembres cosa alguna.
 Qui laboure et nourrit, file de l'or.
 Septembre emporte les ponts, ou tarit les fontaines. Sème de bonne heure, et taille tard ; et tu recueilleras
 pain et vin.
 Tout n'est rien, fors le blé et l'orge.
 Vigne entre vignes,
 Et maison entre voisines.
 Un mois après Noël, tout comme un mois devant,
 C'est l'hiver à bon escient.
 Gelée de Février, donne lui du pied, et vas au labourage.
 Jette du fumier et de-la fiente de pigeon sur le blé, car les terres te le payeront.
 Le fond du labourage est toujours riche d'espérance.
 El caudal de la labrança Siempre rico de esperanga.
 Pain de froment, bois de chêne, et vin de treille,-entretiennent la maison.
 Pan. de trigo, y lefia de enzina, Y vino da parra, sustarttd. la casa.
 Où ira le bœuf, qu'il ne laboure ?
 Qiseau pour oiseau, les mouton, s'il voloit 2
 < chevreau d'un mois ;
 Agneau de trois.

Les bouchers vont à la messe, èt prient Dieu qu'il meure force moutons.
Un œuf veut du sel et du feu.
Le pié du propriétaire est le meilleur engrais de sa terre.
En Décembre, tenez-vous chaudement, et dormez.
Puissai-je avoir une maison bâtie par mon père,
Et une vigne plantée par mon grand père !
Cheval gris pommelé,
Mourra avant d'être fatigué.
Si vous restez long-temps au lit, votre bourse s'en ressentira.
Dans une grande gelée, un cheval ne vaut pas un clou.
Si vous vendez à bon marché, vous vendrez autant que quatre autres.
Je ne vendrai à crédit que demain.
Ecriteau placé sur la porte d'une boutique.
A perdre votre temps, vous ne gagnerez point d'argent.
Ensemencer sa terre, c'est se fier à Dieu.
Celui qui se lève tard, manque ses prières et ses provisions de bouche.
Des valets sont des ennemis dont on ne sauroit se passer.
Qui donne son bien avant de mourir, aura besoin de patience dans ses derniers jours.
Si vous voulez que votre affaire soit bien faite, faites là vous-même.
Bêche en poussière, et bîne en fange,
Et tu feras bonne vendange.
Cava me en polvo,
Y bine me en lodo,
Y dante he vilLa hermoso.

5. IV. PROVERBES ITALIENS

Extraits de différens Recueils.
Le meilleur arrosement est celui qui vient du Ciel.
La petite cuisine fait la grande maison.
On peut tout faire, excepté un fossé sans levée.
Des chagrins et du pain, sont après tout fort bons.
On doit laisser tremper long-temps les affaires et le poisson salé.
Les grands arbres donnent plus d'ombrage que de fruits.
Avez-vous du pain et du vin? chantez, et réjouissezvous.
Je ferai pleuvoir, dit le Curé, quand vous serez tous d'accord sur l'instant où la pluie doit commencer.
Jean l e fainéant étoit fils de la bonne femme file peu.
Celui qui s'engage pour un autre, entre dans une corne par l'extrémité la plus large; c'est à lui d'en sortir,
s'il le peut, par l'extrémité la plus étroite.
Celui qui compte pour rien un liard, ne sera jamais riche d'un demi-sou.
La bonne agriculture est un grand pas vers la richesse.
Si vous avez une fois un fonds de ferme, votre richesse s'accroîtra d'elle-même.
Avril fait la fleur,
Mai en a l'honneur.
A la Saint-Martin,
L'hiver est en chemin.
Janvier fait le pont (par la gelée),
Février le rompt.
Pain d'un jour, vin d'un an, et farine d'un mois.
L'eau vaut mieux entre Avril et Mai, que les bœufs avec le chaniot.
Au cinq Avril, le coucou doit venir ;
Et s'il ne vient le six, ou le sept,
C'est qu'il est pris, ou qu'il est mort.
Avril ! Avril ! tu ne me feras pas quitter ma camisole !

Aprilone* Aprilone!
Non mi farai metter gilt. il pellicione.
Maison tant qu'on voudra ; Terres tant qu'on pourra.
Casa quanto vuoi, Posiessione quanto puoi.
Maison bâtie, vigne plantée,
Nul ne sait ce qu'elles ont coûté,
Et ne se vendent ce qu'elles valent.
Qui a maison et métairie, il a plus qu'il ne lui faut.
Chi ha casa e podere, Ha piu cKi.1 suo dovere.
Où est abondance de bois, là est cherté de blé.
Poule noire, et oie blanche.
Lorsque Janvier est sec, le villageois est riche.
La pêche veut du vip, la figue veut de l'eau.

Marchand de vin,
Marchand mesquin.
Marchand de froment,
Marcliand de tourment.

Quand la cigale chante en Septembre, N'acheté point de blé pour le vendre.
Il faut trois choses à nos champs
Pour leur assurer abondance : Bon laboureur, bonne semence,
Et par-dessus tout, un bon temps.
La Saint-Martin boit le bon vin,
Et laisse aller l'eau au moulin.
i ù A la Saint-Valentin,
Le printemps est voisin.
i; A la Saint-Urbain,
Le froment a fait son grain.
La Lombardie est le jardin du monde. Semez avec la main, et non avec le sac.
La vraie pierre philosopale est une bonne terre, dont on économise les revenus.
Nous aurons, dans l'autre monde, une maison sans défaut.

Depuis Saint-Laurent, grand chaud dure ; Depuis Saint-Vincent, grand froid dure ; Mais, l'un et l'autre,
bien peu dure. Quand le blé est encore aux champs,
Il est a Dieu et à ses Saints.

Qnand il est amont aux greniers,
Il n'en a point qui n'a deniers.
Qui édifie en grande place,
Fait maison trop haute ou trop basse.
A qui achète, il faut cent yeux ;
A qui vend, il suffit d'un seul.
Cherté prévue n'arrive pas.
Caristia persista, non venne mai.
Qui veut labour mal fait, doit le payer d'avance. Janvier a fait le nyil, et c'est Mai qu'on accuse.
Si tu laboures mal, tu moissonneras pis. f. V.

PROVERBES Allemands

Extraits. du Flprilegium ethico-politicum, de Gruter, édition de 1610.

C'est au gentilhomme de promettre, mais c'est au paysan de tenir ce qu'il a promis.

Achat passe louage.
Les poisson chers dans leur primeur.

Quand les œufs sont dans la poêle, il n'en vient plus de poulets.
 Les grands poêles chauffent bien, mais il leur faut du bois.
 Plus il y a de patres, moins il y a de gardes.
 L'envie ne se glisse pas dans une grange vide.
 Terre fertile, gens paresseux.
 Petit cheval, petite journée.
 Poule qui glousse beaucoup, ne pond guère d'œufs.
 Quand l'avoine se coupe, les poules sont sourdes.
 Quand le soleil se lève, adieu la rosée.
 C'est dans la moisson qu'il faut couper le blé.
 Beaucoup de paille, peu de blé.
 Le vin sent la vigne,
 La caque sent le hareng.
 Trois femmes, trois oies, et trois grenouilles, font une foire.
 Une petite poule pond tous les jours un œuf, tandis que l'autruche n'en pond qu'un par ân.
 Telle étable, telle bête.
 On mange plutôt un village, qu'on ne gagne une maison.
 Plutôt riche paysan, que pauvre gentilhomme !
 Tête de saule et orgueilleux paysan, veulent être rognés tous les trois ans.
 On sent que ce proverbe respire un pur esprit de féodalité. Il n'a pu être imaginé que dans une contrée et dans un temps où la culture étoit exercée par des serfs. Et c'est ainsi que les proverbes peignent les siècles et les peuples.
 Pour trouver noise, on n'a qu'à prêter aux Seigneurs, ou aux Prêtres.
 Le cheval fantasque fait le bon cavalier.
 Ou doit manger le lait, et non pas la vache.

PROVERBES, ANGLOIS.

Tirés des Elegants Extracts, oic Choix des meilleurs morceaux, écrits en anglois, édition de 1796.

La grace de Dieu vaut une foire. Parce qu'une foire, en Angleterre, est un grand bien pour le canton où elle se tient, Il y a de l'esprit à crocheter une serrure, et à dérober un cheval; mais c'est sagesse de le laisser dans son écurie.

Aime ton voisin ; cependant n'abbats pas ta haie.

Un demi-acre et bonne terre.

Qui veut faire fortune, doit se lever à cinq heures du matin.

Celui qui l'a faite, peut dormir jusqu'à sept.

La gelée et la fraude finissent par la lange. (Ou sont toujours fangeuses à la fin.)

Grands cris et peu de laine, dit le diable, quand il tond ses cochons.

Où la haie est abattue, tout le monde passe.

, Jeune valet, vieux mendiant.

Celui qui achète une maison toute bâtie, a pour rien un grand nombre de chevilles et de clous.

Ce sont deux vers anglois.

Les fous bâtissent les maisons, les sages les achètent ou les louent. >1, Pensez au loisir que donne l'aisance, mais travaillez. Si un fermier reste long-temps au lit, la terre s'en ressent.

Cherchez au coin du feu, un gentleman, un lévrier, et une boîte au sel.

Ma maison ! ma maison ! tant petite sois-tu y Tu vaux pour moi l'Escorial.

Ce sont deux vers traduits d'un proverbe espagnol.

Ces sortes de maximes ont fait le tour du monde ; mais la langue espagnole est celle des langues modernes qui a fourni le plus d'adages et de sentences usuelles.

Il est plus aisé de bâtir deux cheminées, que d'en entretenir une.

Qui veut faire une porte d'or, doit tous les jours y chasser un clou.

La bonne agriculture est une bonne divinité. Sir Jean Grain-d'Orge est le plus fort des chevaliers. Planter des arbres, est la vieille économie de l'Angleterre.

t. VIL

PROVERBES RUSSES

Tirés de la Bibliothèque Russe, publiée par M. Bacmeister, Pétersbourg, 1787, volume X. ! A

Le lièvre court devant le renard, et la grenouille devant le lièvre.

Le cigne vole après la neige, et l'oie après la pluie.

Au défaut de pâtisserie, mange du pain.

L'Astracan est riche en esturgeons ; mais la Sybérie a des zibelines.

Les raisins verts ne sont pas doux, et un jeune homme n'est pas fort.

Les plumes décorent le paon, et l'instruction l'homme. On couchoit en joue une grue, et l'on a tué un moineau.

La pomme a le goût bien doux, si le jardinier n'est pas là.

Sans sel et sans pain, mauvaise compagnie.

Les brebis, sans berger, ne font pas un troupeau. Qui recueille grain par grain, remplit la mesure.

Mesures dix fois, tu ne coupes qu'une fois.

L'année n'a pas deux étés.

Prières adressées à Dieu, et charges acquittées au Czar, ne sont pas choses perdues.

Quand on a le blé, on trouve bientôt la mesure.

Ce que Dieu arrose, Dieu le sèche.

Ce qui doit devenir loup, ne deviendra pas renard.

L'été amasse, l'hiver consume.

Plutôt pauvre, que riche et esclave !

Ne crache pas dans le puits ; il peut t'arriver d'en boire.

Ce n'est pas le champ, c'est le champ cultivé qui nourrit.

Prépare-toi à la mort ; mais ne néglige pas de semer. Avec un morceau de pain, on trouve son paradis sous un sapin.

Le pain et le sel ne se querellent pas.

Qui n'a pas mangé de l'ail, ne sent pas mauvais.

L'ail est la nourriture la plus agréable au peuple en Russie.

Qui bat le blé, n'a qu'à l'ensacher aussi.

En été, prépare le traîneau ; en hiver, le charriot.

En voyage, le pain n'est pas un fardeau.

Allusion aux auberges de Russie, où l'on ne trouve qu'à boire.

A tronc dur, cognée tranchante.

Peu de Nations ont un goût aussi prononcé pour les proverbes que les Russes. Il y a une collection de quatre mille deux cent quatre-vingt-onze vieux proverbes russes, imprimés à l'Université impériale de Moscou, en. 1770; mais il est difficile de rendre, dans les autres langues, l'énergie et le laconisme que ces proverbes ont en russe. Cette langue fait peu d'usage des deux verbes auxiliaires être et avoir. Elle fait, en revanche, un fréquent usage de l'infinitif, etc.

§. Y III.

PROVERBES CHINOIS

Tirés des Mémoires concernant les Chinois, par les Missionnaires de Pékin, 1784 tome X.

Le garde-bois n'achète point de cendres.

On connoit le cheval en route, et le cavalier à l'auberge.
Le fruit le plus mûr ne vous tombera pas dans la bouche.
Toutes les poules qui pondent ne crient pas.
Le riz est toujours bien cuit pour ceux qui ne mangent chez eux que du mil.
Il ne faut pas attendre la soif pour tirer l'eau du puits.
Le bœuf mange-la paille, et la souris le blé.
Un champ de mille ans, compte plus de huit cent maîtres.
Quand il n'y a point de champ à vendre, il y a bien du grain à acheter.
Plus l'ormeau est droit, plus la vigne se plie; Plus la vigne s'élève, plus l'ormeau se baisse.

La vigne a été connue à la Chine cent vingt-cinq ans avant l'ère chrétienne. Il y a des raisins gigantesques, dont les grains sont gros comme des prunes de damas violet, mais le gouvernement chinois a cru ne devoir pas encourager la culture de la vigne.

Le vent ne fait pas tomber toutes les fleurs,
Le soleil. ne mûrit pas tous les fruits.
Dans moins de vingt générations, presque tous les niveaux ont changé ; le fond des rivières est plus haut, et le sommet des montagnes plus bas.
Il vaut mieux essayer une larme du colon, que d'avoir cent souris du ministre.

Si la cuisine n'est pas un art dans les campagnes, la pharmacie aussi n'y est pas une science.

Qui emprunte pour bâtir, bâtit pour vendre.
Il vaut mieux remplir ses greniers que ses coffres.
Ce n'est pas le puits qui est trop profond ; c'est la corde qui est trop courte.
Un jour en vaut trois, pour qui fait chaque chose en son temps.
Ce n'est pas ce que les colons donnent à l'Empereur qui les ruine ; c'est ce qu'on lui vole.
Les arbres des pays méridionaux ont l'écorce dure et le cœur mol; ceux du nord ont la peau fine et le cœur ferme; les hommes sont au rebours.
Laboure, fume, sème, arrose, sarcle ton champ, disoient les Anciens, et demande ta moisson par tes prières, comme si elle devoit tomber du Ciel.
Un paysan, honnête homme, est plus grand dans sa chaumière, qu'un Empereur scélérat sur son trône : donc être Empereur seulement, n'est rien, et être honnête homme est tout.

Quels seroient les meilleurs engrais pour les terres!

Les cendres de tout ce qu'on n'avoit point du temps de Yao et de Chun. Yao est le prince auquel commence l'histoire authentique de la Chine. Il associa Chun à l'empire, dans un temps qui correspond à celui de la dispersion de Babylone.

Le colon, le soldat, le marchand, Partisan, le magistrat, le moraliste, voila les hommes de la patrie, de toujours et de par-tout : pour les autres, plus il y en a, plus elle est à plaindre.

La piété filiale a inventé l'agriculture. La décadence de l'agriculture a toujours été l'effet de l'affoiblissement de la piété filiale.

La piété filiale est à là Chine, depuis plus de trente-cinq siècles, ce que fut à Lacédémone l'amour de la liberté, et à Romè l'amour de la patrie. C'est la vertu nationale des Chinois, et la base de leur Gouvernement, appuyée sur cette maxime fondamentale de Çonfucius : Qui n'aime pas ses parens, ne peut aimer personne.

L'on ne peut donner en françois qu'une idée imparfaite des proverbes chinois. La plupart sont rimes, et la rime date à la Chine depuis quatre mille ans. Des langues primitives, la chinoise est la seule qui soit une langue, vivante.

Nous ne connaissons qu'à demi tout ce qui a rapport à l'agriculture chinoise. Les productions naturelles de ce vaste pays, mériteroient pourtant d'être transplantées en Europe. On y nourrit les vers à soie avec le feuillage d'un frêne, d'un poivrier, d'un chêne. On y a un cotonnier arbre et un cotonnier herbacé. Les mines de la Chine lui valent moins que ses bambous. Les missionnaires assurent que ces bambous

pourroient se cultiver en France dans les provinces méridionales. Une espèce de riz précoce, des prunes-abricots, des pé-tsai ou des choux ; des mo-kou-zin, ou champignons particuliers à cet empire ; des coings et des oranges-coings ; les melons de Khamil, si faciles à conserver que l'on en sert toute l'année, d'autres fruits singuliers, tels que le po-lo-mye, le plus grand fruit de l'univers, le froment de kirin-ula, blé qui tient le milieu entre le froment et le riz, six autres espèces de riz ; trois espèces de vers à soie ; les arbres du vernis, de la gomme, du suif, etc. Combien d'autres objets importants ou utiles, pourroient être extraits de la Chine avec plus d'avantage que ceux qu'y va chercher le commerce de notre Europe ? En fait d'agriculture, d'économie et d'alimens, les Chinois et les Japonais ont des procédés curieux qui ne sont pas assez connus, parce qu'ils n'ont été observés ou décrits que superficiellement. J'ai interrogé des Chinois qui avoient parcouru la France et l'Angleterre ; ils m'ont dit que ces deux pays leur paroissent incultes, en comparaison de la Chine, comme des cantons de l'Espagne semblent déserts à des François, en comparaison de la France. De cette idée, que fait concevoir aux Chinois l'aspect de notre Europe, on peut conclure, avec justice, que leur économie rurale diffère beaucoup de la nôtre, et il seroit à désirer que des voyageurs agronomes nous eussent mis plus à portée d'apprécier ces différences. En physique et en politique) les Chinois nous sont opposés ; mais il n'existe pas, entre leur morale et la nôtre, des contrastes aussi frappans, et pour citer encore un proverbe chinois : La raison et la conscience sont les niâmes dans tout l'univers.

Mais, à la Chine, la morale sert de base à la politique. La littérature chinoise est liée au gouvernement ; et son grand fonds, c'est la morale. C'est l'objet des instructions que l'on adresse au peuple. On y réimprime sans cesse de petits traités de morale. Les Chinois ont un livre qui répond au théâtre d'Agriculture. Cet ouvrage, en quatre volumes, commence par des élémens de morale. Il contient ensuite tout ce qu'il est nécessaire de savoir à la campagne sur l'agriculture, le jardinage, les lois, la médecine. Ce recueil est intitulé : Tchollng-kia-pao. Il fait partie des écrits sur l'agriculture, qui furent exceptés de la proscription générale des livres, dans le troisième siècle après l'ère chrétienne. Les Chinois ont un beau poème sur les jardins, publié en 1086. L'auteur est un des premiers écrivains de la Chine et des plus grands ministres qu'elle ait produits. Son jardin, qui donne une idée générale du genre des jardins de la Chine, contenoit seulement vingt arpens de terre. Une salle remplie de cinq mille volumes, est mise, par l'auteur, à la tête des beautés utiles de ce jardin. Du côté du midi, il offre un salon au-milieu des eaux, des cascades, des galeries bordées d'une double terrasse, des palissades de rosiers et de grenadiers ; à l'ouest, un portique isolé, des arbres toujours verts, des cabanes, des prairies, des nappes d'eau encadrées dans du gazon, un labyrinthe de rochers, au nord, des cabinets placés au hasard sur des monticules, des côteaux, des bosquets de bambous entrecoupés de sentiers sablés ; à l'est, une petite plaine, un bois de cèdre, des plantes odoriférantes, des plantes médicinales, des arbrisseaux, des citronniers, des orangers, une allée de saules, une grotte, une garenne, des îles semées de volières 1 des ponts de pierres et de bois, un étang, de vieux sapins, et une vue étendue sur le fleuve Kiang. Tel étoit le lieu de délices où l'auteur du poème s'amusoit de la chasse, de la pêche, et de la botanique. Nous n'avions alors en Europe aucune espèce de jardin comparable à celui-là, ni aucun homme en état de le décrire en beaux vers. Madame Dubocage a traduit en vers une idylle chinoise, intitulée : le Laboureur, et qui date du même temps que ce poème des Jardins. La cérémonie imposante de l'ouverture des labours par l'Empereur lui-même, au commencement du printemps, est encore plus ancienne à la Chine. Elle fut rétablie cent cinquante ans avant l'ère chrétienne. Les soldats, à la Chine, labourent, sèment et moissonnent. Dans les tribunaux de l'Empire, il y a des emplois de président, de surintendant, et de directeur-général de l'agriculture. Voltaire se demande ce que doivent faire les Gouvernemens de l'Europe, en lisant ces détails de la police de la Chine, relativement au premier des arts ? Et voici sa réponse :

ADMIRER ET ROUGIR, ET SUR-TOUT IMITER.

Cette digression sur l'agriculture chinoise ne doit pas sembler déplacée ici. La Chine étoit trop peu connue dans le temps d'Olivier de Serres, pour qu'il pût en parler, mais s'il avoit lu ces détails, nous ne saurions douter que ce digne agronome n'eût applaudi, comme Voltaire, à la politique éclairée d'un peuple dont le chef donne tous les ans l'exemple solennel de son respect pour la charrue, et d'un Gouvernement assez sage pour concevoir que le soin de l'agriculture est l'objet du plus important et du premier des ministères. (F. D.N.)

NOTES DU SECOND LIEU, DU LABOURAGE DES TERRES-A-GRAINS

Chapitre PREMIER. Pour avoir des blés de toutes sortes

(1) L'INCINÉRATION du bois, considérée comme amendement, conseillée ici par Olivier de Serres, dans certains cas, présente les mêmes inconvénients que Fécobuage, dont nous aurons occasion de parler plus loin, note (8), et ne pourroit, d'ailleurs, être praticable aujourd'hui que dans un très-petit nombre de circonstances, eu égard à la rareté du bois, qui se fait sentir presque par-tout en France. (Y.)

(2) Plin rapporte, liv. XVII, chap. 4 d'après Théophraste, que des cultivateurs étrangers étant arrivés à Syracuse, rendirent la terre tellement compacte, en l'épierrant, qu'elle en devint totalement improductive, et resta telle jusqu'à ce qu'ils eussent remis les pierres qu'ils avoient enlevées.

L'agriculture moderne fournit aussi quelques exemples de ce genre. Indépendamment de l'utilité des pierres de moyenne grosseur, dans les terrains aquatiques, compacts et argileux, sur lesquels elles peuvent agir mécaniquement, en les divisant ; toutes les pierres de nature calcaire, ou gypseuse, produisent de très-bons effets sur une grande variété de terrains, en les amendant annuellement par leur détritif successif, résultant de la décomposition opérée par les labours et l'influence des météores. Il existe, dans plusieurs Départemens, des terrains tellement couverts de pierres de cette nature, qu'à peine la terre y est visible, et ils produisent cependant des récoltes très-abondantes, lorsqu'ils sont convenablement traités. La vaste plaine de la Crau, située près de l'embouchure du Rhône, prouve qu'il peut exister aussi d'excellens pâturages sur des terres très-pierreuses, car quoiqu'une prodigieuse quantité de cailloux couvre cette plaine, elle fournit à de nombreux troupeaux transhumans, une nourriture suffisante, et de la meilleure qualité. (Y.)

(3) Olivier de Serres suit ici l'opinion des Anciens, d'après laquelle la terre se fatiguoit et avoit besoin de repos. Les découvertes modernes et la pratique constante des cultivateurs les plus éclairés, ont prouvé le peu de fondement de cette opinion, en démontrant la possibilité d'en obtenir constamment des produits avantageux, au moyen de labours, d'engrais, et d'assolements convenables. L'amas de fertilité dont il parle, est bien moins dû au repos de la terre qu'à l'engrais que les eaux y apportent, en déposant successivement le limon dont elles sont chargées, et qu'on observe toujours plus ou moins, lors du dessèchement des étangs. (Y.)

(4) Il seroit plus prudent et plus économique, dans le cas dont il est ici question, d'employer des bourées d'aune, qui se conservent très-bien dans l'eau, et, à leur défaut, d'autres branchages qui, placés au fond du fossé, laissent, par leur entrelacement, un libre cours à l'eau, et ont tous les avantages de la paille, sans avoir aucun de ses inconvénients. (Y.)

(5) Quoique la meilleure manière de traiter les terres neuves ne soit pas assurément d'en exiger huit à dix récoltes consécutives de grains, et quoique, par la culture seulement, le fonds n'acquière pas de nouvelles forces pour produire du foin, il n'en est pas moins vrai que la conversion alternative des prairies en terres labourables, et des terres labourables en prairies, est un des moyens les plus assurés d'obtenir constamment d'abondantes récoltes en tout genre, la culture détruisant la mousse et les autres végétaux nuisibles aux prairies, et l'établissement de la prairie fournissant à la culture une nouvelle provision de terre végétale. (Y.)

(6) L'instrument dont il est ici question, est trop peu connu, et il est bien préférable aux maillets dont on est encore réduit à se servir dans un trop grand nombre de nos Départemens, pour briser les mottes.

Le spiky ou dibbling roller (rouleau à pointes) des anglois, a beaucoup d'analogie avec ce précieux instrument. Celui dont je me sers, depuis plusieurs années, avec beaucoup d'avantage, est un cylindre de vingt décimètres (deux pieds environ) de diamètre, garni, dans toute sa circonférence, de fortes chevilles, placées en échiquier, à neuf centimètres (trois pouces) de distance, et qui divisent très-bien les mottes les plus fortes. (Y.)

(7) Les observations modernes faites en France et en Angleterre, ont aussi prouvé que l'avoine et l'orge étoient les grains qui réussissoient généralement le mieux la première année, sur les défrichemens des

vieilles prairies ; mais il n'est pas nécessaire, comme le recommande ici Olivier de Serres, de laisser auparavant la terre inculte une année entière, et de lui donner, pour cela, des labours répétés ; un seul suffisant ordinairement, dans ce cas, pour l'avoine, et deux pour l'orge. (Y.)

(8) L'écobuage, opération sur laquelle Olivier de Serres s'étend si complaisamment, a l'avantage, il est vrai, de détruire une grande partie des graines et des racines nuisibles; mais, si l'on compare cet avantage, qu'on peut d'ailleurs obtenir par d'autres moyens, avec les frais considérables de main-d'œuvre qu'elle occasionne, si l'on fait attention à la perte de l'engrais végétal que la combustion nécessite, si l'on se rappelle que les terrains ainsi brûlés, finissent par tomber dans un état de stérilité complète, au bout de quelques années ; et si l'on ajoute à ces considérations majeures, celle des accidens qui n'en sont que trop souvent résultés, on conviendra, peut-être, qu'exceptés quelques cas particuliers qui peuvent rendre l'écobuage nécessaire, il est généralement préférable d'enfouir à la charrue, ou, avec tout autre instrument, le gazon qui, en pourrissant insensiblement, procure à la terre cet état de liaison, d'ameublissement et de fertilité, qui assure et perpétue les récoltes abondantes. Ceux qui pourroient encore douter des inconvéniens réels de l'écobuage, en trouveront de nouvelles preuves dans les statistiques de nos Départemens. J'en rappellerai ici deux frappantes, tirées de deux Départemens très éloignés l'un de l'autre, celui de l'Ourthe, et celui des Deux-Sèvres.

Le C. Desmousseaux, préfet de l'Ourthe, s'exprime ainsi, page, de la Statistique de ce Département. On pèle avec le hoyau la superficie des landes les mieux fournies en bruyères et genêts ; on ramasse les mottes en petits tas, auxquels on met le feu. Les cendres répandues sur la terre lui donnent une fertilité momentanée; elle fournit deux, rarement trois récoltes, et redevient stérile, pendant vingt ou trente ans.

Le C. Dupui, préfet des Deux-Sèvres, confirme cette vérité, page 123, de la Statistique du Département.

cc L'écobuage, dit-il, a l'avantage de détruire les racines et les semences des plantes nuisibles, mais aussi tous les principes essentiels à la végétation sont décomposés et volatilisés, et après deux récoltes, la terre écobuée tombe dans la classe des terres ruinées et stériles. L'expérience a tellement convaincu les propriétaires de cette vérité, qu'ils stipulent dans leurs baux, que l'écobuage ne sera point pratiqué sur leurs terres. (Y.)

Chapitre II. La terre sera bien labourée

(9) Quoique cette sentence de Caton, rappelée par Olivier de Serres, Ne change point de soc, ait servi de texte à un ouvrage moderne, intitulé : Manuel d'Agriculture, il n'en est pas moins vrai qu'on auroit le plus grand tort d'y attacher un sens littéral ; et la preuve la plus complète qu'on puisse en donner, c'est que les socs ont bien changé depuis Caton, et que personne n'est tenté aujourd'hui de faire un pas rétrograde vers le type de cet utile instrument. Et il en est ainsi de beaucoup d'autres. La seule induction raisonnable qu'on puisse tirer de cette sentence, c'est qu'il ne faut pas trop précipitamment abandonner les instrumens en usage, pour leur en substituer légèrement de nouveaux; mais, il faut bien se garder de se trainer dans l'ornière de la routine, comme cela n'est que trop commun ; et tout en se servant des instrumens aratoires de son canton, un cultivateur éclairé, loin de les regarder comme parfaits, doit sans cesse s'occuper à les perfectionner.

La Société d'Agriculture du département de la Seine a senti la nécessité de faire concourir la science de l'agriculture et de la mécanique pour le perfectionnement de la charrue. Deux rapports lui ont été présentés à ce sujet par le C. François (de Neuf château), au nom d'une Commission spéciale, composée des CC. Chahert, Lasteyrie, Molard, et du rapporteur. Ces rapports sont imprimés ; ils ont été suivis de l'annonce d'un concours solennel, dont l'amélioration de la construction de la charrue est l'objet, et dont le programme a été rendu public. Cette question importante sera donc traitée avec le soin qu'elle mérite. On peut voir l'importance que les étrangers y attachent, par les lettres que MM. le duc de Bedford, Arthur Young, et lord Sommerville, ont adressées, sur ce sujet, au C. François (de Neuf château), et qui ont été imprimées dans les Annales de l'Agriculture française, par le C. Tessier, tome XIII. (Y. et H.)

(10) L'on a beaucoup écrit, et l'on écrit encore aujourd'hui, sur la préférence à accorder aux bœufs sur les chevaux, et vice versâ, sans qu'on ait vu beaucoup de convertis de part et d'autre. Chacun paroît tenir

exclusivement aux bestiaux qu'il a d'abord adoptés ; et s'il s'est opéré quelque révolution en ce genre, je crois qu'elle a été plutôt favorable aux chevaux qu'aux bœufs, dont le nombre employé à la charrue et aux charrois, paroît diminuer insensiblement en France comme en Angleterre. Quoiqu'il soit bien constant qu'ils sont plus patiens, plus posés, et moins susceptibles de se rebuter des obstacles que les chevaux, que leur entretien est plus économique, sous tous les rapports, et qu'ils présentent, en cas d'accidens et dans leur vieillesse, une ressource que n'offrent pas les chevaux, quoique l'exemple de Lisbonne, où les bœufs font encore aujourd'hui tous les charrois, comme ils les faisoient autrefois dans Paris et presque par-tout, prouve qu'ils sont très-propres à cet exercice, sur-tout dans les pays montueux et difficiles; et quoiqu'à force de soins on soit même parvenu à accélérer leur marche naturellement lente, il paroît que la vitesse de la marche des chevaux, si utile à l'époque des semailles et de la moisson, et dans plusieurs autres opérations qui exigent de la célérité, l'a emporté généralement sur les avantages nombreux et incontestables que présente l'emploi des bœufs. (Y.)

(11) On ne fait pas généralement assez d'attention aux graves inconvéniens résultans de l'emploi prématuré des animaux au travail ; et il est incontestable que, par la même raison que beaucoup de races s'abâtardissent, parce que les individus sont employés à la multiplication de l'espèce, avant l'âge-convenable, beaucoup aussi sont ruinés, parce qu'on les soumet, trop jeunes encore, et sans graduation, à des travaux pénibles qui exigent l'entier développement des forces musculaires. C'est ainsi qu'en voulant hâter ses jouissances, l'homme inconsidéré les recule et les détruit souvent. (Y.)

(12) L'usage pratiqué en Savoie, du temps d'Olivier de Serres, et encore ailleurs aujourd'hui, de faire tirer les bœufs par la tête et par le col, paroît généralement répandu en Portugal, où, selon le rapport du lord Sommerville, qui en donne la description, on n'adapte point deux jougs en ces deux endroits, comme en Savoie, mais un seul autour duquel on fixe une longue courroie, qui enveloppe et assujettit la base des cornes, et qui vient se rattacher au joug, après avoir passé sous le col. (Y.)

(13) Il est probable que l'auteur veut parler ici de la dépense relative à chaque espèce d'animaux, eu égard à la qualité de la nourriture, et non à la quantité, qui ne présente certainement pas les différences dont il fait mention. (Y.)

(14) On voit, par les conditions qu'exige ici Olivier de Serres, par les précautions qu'il conseille, et par les inconvéniens qu'il ne peut se dissimuler, combien cette pratique, de faire travailler les vaches, qui a encore lieu aujourd'hui dans quelques parties peu aisées de la France présente généralement peu d'avantages ; elle n'a souvent pas d'autre cause que la modicité des facultés pécuniaires de ceux qui ont recours à cette triste ressource. (Y.)

(15) La sécheresse ne favorise pas directement la germination de l'ivraie, plus que celle des autres graines, mais les circonstances dans lesquelles les grains semés se trouvent, lorsque la terre a été labourée à contre-temps, étant moins favorables à la végétation de ces derniers, on conçoit que l'ivraie et les autres graines parasites se trouvent par-là dans une chance plus avantageuse pour se développer, aux dépens des premiers, au lieu d'en être étouffés, comme il arrive lorsque les grains éprouvent une végétation vigoureuse. C'est sans doute ce fait, mal observé, qui a donné lieu à l'erreur que nous relevons, et qui n'est encore que trop répandue aujourd'hui. (Y.)

(16) Les exemples de fertilité extraordinaire, rapportés par Pline, cités par notre auteur, et qui nous sont présentés comme particuliers à certaines régions privilégiées, cessent, ainsi que beaucoup d'autres du même genre, de paroître aussi merveilleux, lorsqu'au lieu de se borner à les admirer et à regretter d'en être privé, on prend le parti de les soumettre à un examen attentif.

Il est bien reconnu aujourd'hui, par des expériences répétées de nos jours, qu'un seul grain de blé planté dans des circonstances favorables, et convenablement traité aux différentes époques de sa végétation, est susceptible de produire chez nous et ailleurs, un grand nombre de tiges, et chaque tige une grande quantité de grains ; d'où il résulte qu'il est possible d'obtenir, en beaucoup d'endroits, avec une culture soignée, quelques centaines de grains d'un seul grain isolé, en observant les précautions convenables pour cet essai, et qu'on néglige généralement dans la culture ordinaire. C'est probablement ce qui est arrivé dans les endroits cités, d'où l'on a pu conclure, au général, de quelques faits particuliers, dus peut-être au

hazard. Quoi qu'il en soit, et sans prétendre nier l'influence bien positive de certaines terres, et notamment de celles nouvellement défrichées, ou formées par des alluvions de rivières, des laisses de mer, etc, sur les semences qui leur sont confiées, nous sommes portés à croire, d'après l'assertion contradictoire de témoins oculaires, ir récusables, que les rapports qui ont été faits sur la fertilité extraordinaire de plusieurs contrées, sont au moins suspects d'exagération. Cicéron, qui avoit été receveur-général en Sicile, et qui devoit bien connoître les ressources du pays, atteste, dans son plaidoyer, pour les habitans, contre Verres, leur gouverneur, que les terres des environs de Léontium, que Pline regarde comme les plus fertiles de la Sicile, et produisant cent et cent cinquante pour un, ne produisoient au plus que dix pour un, ce qui cesse d'être extraordinaire.

Le voyageur anglois Shaw, bon observateur, affirme aussi que les terres de la Libye ne produisent pas cent, mais bien dix à douze environ pour un, ce qui est bien différent. Enfin, quelque fertile que soit le limon déposé par les débordemens périodiques du Nil, sur les terres de la basse Egypte, le rapport ordinaire en grains, d'après les renseignemens exacts et récents qui nous sont parvenus, est loin d'être au centuple. Il en est de même des Isles d'or dont parle Olivier de Serres. Ainsi, si l'on excepte le millet, qui tire son nom de millia, mille, le sarrasin ou blé noir, et quelques autres grains qui, en culture ordinaire, produisent quelquefois jusqu'au centuple et au-delà ; les autres grains n'atteignent pas généralement ce produit, à beaucoup près, quoiqu'on puisse les y faire parvenir par des soins et des procédés minutieux, ce que prouvent le plantage et l'emploi du semoir à roues, au moyen desquels on a quelquefois obtenu, avec une foible quantité de semence, des produits considérables ; mais ces moyens ingénieux ne sont pas susceptibles d'un usage général. (Y.) 1

(17) Nous avons déjà eu occasion d'observer qu'Olivier de Serres partageoit l'opinion des Anciens sur la lassitude de la terre, et la nécessité de son repos à diverses époques. Cette opinion prévaut encore dans l'esprit de bien des cultivateurs ; cependant, la pratique constante de ceux qui ne suivent pas aveuglément la routine, et qui raisonnent leurs opérations, démontre, de la manière la plus satisfaisante, que, lorsque, par des assolemens bien dirigés, par l'emploi des engrais et des labours convenables, on entretient ses terres dans un état de netteté, de fertilité, et d'ameublissement nécessaires, elles ne se lassent pas de donner, sans interruption, des produits avantageux, et n'ont, par conséquent, besoin d'aucun repos. (Y.)

(18) Les inconvéniens et les avantages de cette méthode, qui n'a que trop souvent occasionné des incendies, sont les mêmes que ceux de l'écobuage. Voyez la note (8) relative à cette opération. (Y.)

(19) M. Fabroni, dans ses Réflexions sur l'état de Vagriculture, attribue aussi la fertilité actuelle des terres de la campagne de Rome, au petit nombre de labours qu'elles reçoivent. Il cite un fait qui mérite d'être rapporté. Les derniers agriculteurs Romains, dit-il, se plaignoient que leurs terres devenoient stériles progressivement, qu'elles étoient fatiguées, qu'elles vieillissoient. Ces mêmes terres, qu'on s'attendoit à voir bientôt réduites à la stérilité totale, n'ont plus aujourd'hui la moindre marque de stérilité, et se trouvent grasses et fertiles comme des terres neuves. On ne peut rendre raison de ce phénomène, ajoute-t-il, qu'en se rappelant que les anciens Romains labouroient excessivement leurs terres ; et que ceux à qui ces mêmes terres sont confiées aujourd'hui, les labourent le moins qu'ils peuvent. (Y.)

(20) Les cultivateurs de la Camargue redoutent tellement l'action corrosive du sel sur le froment, dans les années sèches, qu'ils sont dans l'usage de semer du kali (salsola sativa, L.) avec le froment, de sorte que, lorsque le dernier est détruit par la sécheresse, le premier, qui demande un terrain salé, prospère, et dédommage de la perte du froment. Lorsqu'au contraire, le froment réussit, la récolte du kali est nulle. (Y.)

(21) Au lieu de faire passer deux charrues successivement dans la même raie, ce qui double l'opération du labourage, il est plus expéditif et plus économique d'adapter, à la même charrue, deux socs placés sur la même ligne, et à des profondeurs différentes ; ce que j'ai vu pratiquer avec beaucoup de succès, sans une grande addition de fatigue pour les chevaux. (Y.)

(22) Quelqu'avantage qui puisse résulter de la bêche ou du louchet, employé dans le petit état de Lucques, et dans quelques cantons méridionaux de la France, l'emploi de cet instrument sera toujours considérablement restreint, à cause des frais de main-d'œuvre et de l'emploi du temps; et il est possible d'y

suppléer, en grande partie, comme Olivier de Serres vient de l'observer lui-même, par l'emploi d'une charrue qui remue plus profondément la terre qu'à la manière ordinaire. (Y.)

Chapitre III Des fumiers.

(23) Rozier a complètement démontré, à l'article engrais (qu'on peut consulter dans son Cours complet d'agriculture), que cette distinction de fumiers en chauds et froids, étoit purement idéale, tous les excréments de nos animaux domestiques, mêlés avec de la paille, et imprégnés d'une humidité suffisante, sont susceptibles d'acquérir, par la fermentation, un degré de chaleur considérable, mais lorsqu'après cette fermentation, on les incorpore à la terre, ils ne sont pas réellement alors plus chauds que les autres substances qui les environnent, ou avec lesquelles ils se trouvent confondus. (Y.)

(24) Les excréments humains dont Olivier de Serres fait simplement mention plus loin, sous la dénomination d'immondices des privés, sont encore plus actifs que la colombine. Les Anciens connoissoient bien ce puissant engrais, et les Flamands s'en servent de nos jours, avec le plus grand succès, en le délayant, et le répandant sur les terres, sous forme liquide. Mais il étoit réservé au C. Bridet, d'inventer un procédé au moyen duquel cet engrais rebutant, en subissant, par l'amoncèlement, un degré de fermentation considérable, se réduit en poudre presque inodore. Par ce moyen, on le sème comme le grain, et il a le précieux avantage d'être transportable à peu de frais, à de grandes distances. (Y.)

(25) N'est-ce pas plutôt l'abondance des parties salines que renferme la fiente des oiseaux aquatiques, qui fait que la première année elle fait jaunir l'herbe, qui devient très-vigoureuse l'année suivante, lorsque l'eau a suffisamment détrempé cet engrais ? C'est du moins le même effet que celui produit par le sel semé surabondamment, ou en temps chaud. On pourroit citer beaucoup d'exemples à l'appui de cette conjecture, et il est incontestable que tous les engrais qui abondent en parties salines, telles que la cendre, la chaux, la poudrette, la colombine, etc, deviennent plus nuisibles qu'utiles, lorsque l'eau ne tempère pas leur action, immédiatement après leur emploi. (Y.)

(26) Quelle que soit la cause qui rende la culture des fèves si favorable aux cultures subséquentes, soit qu'on doive l'attribuer aux fréquens binages qu'elles exigent pour prospérer, et qui ont le double avantage d'ameublir et de nettoyer parfaitement la terre, soit qu'elle soit due à la nature tendre de la tige, et à ses nombreuses et larges feuilles, qui soutirent une quantité considérable d'air de l'atmosphère, à laquelle elles présentent une grande surface, comparativement à l'étendue des racines qui les supportent ; soit peut-être que ces deux causes concourent à cet effet avantageux, toujours est-il bien reconnu, sur-tout en Flandre et en Angleterre, que cette première culture est une des meilleures préparations que l'on puisse donner dans l'année de jachère, aux terres compactes et argileuses, pour recevoir du froment. Nous aurons occasion de parler plus loin des avantages de son enfouissage en verd. (Y.)

(27) L'usage de fertiliser la terre en y enfouissant en fleurs, les fèves, les vesces, les pois, les lupins, et autres plantes légumineuses, remonte à la plus haute antiquité ; et il paroît, par divers passages de Caton, Columelle, Vairon, Virgile et Pline, que les Anciens faisoient le plus grand cas de cet engrais végétal qui, s'il n'est le plus puissant, est au moins le plus économique de tous. Quoique la nature nous l'indique fortement par les exemples encourageans qu'elle met constamment sous nos yeux, il ne paroît pas que les cultivateurs modernes en fassent l'emploi que mérite, à tous égards, un engrais si précieux, qu'il est si facile de se procurer par-tout, et qui est si recommandable pour les terres éloignées, ou d'un difficile accès. S'il n'a pas toute la force et la durée des engrais animaux, il est exempt aussi des inconvéniens qui les font proscrire des meilleurs vignobles, et c'est-là sur-tout qu'on devoit l'employer souvent, à l'imitation des Anciens ; il est si économique, que les partisans des jachères, qui, le plus souvent, n'ont aucun engrais à leur donner, au lieu de les fatiguer par de fréquens et onéreux labours, devoient, au moins, chercher à les engraisser, en y enfouissant les plantes qu'ils, semeroient à loisir. J'observerai que le sarrasin ou blé noir, dont je fais annuellement un très-grand usage, avec un succès constant, m'a paru aussi efficace et beaucoup plus économique encore, que les légumineuses précitées, que j'ai plusieurs fois semées comparativement. J'aurai occasion d'en parler dans la suite. (Y.)

(28) Les bons effets de la marne ne sont généralement sensibles qu'à la troisième année, ce qui ne peut être attribué à un excès de chaleur et de graisse, comme le pense Olivier de Serres; puisque, loin de faire

verser les grains, ses effets sont presque nuls alors, mais plutôt au défaut de combinaison intime avec le sol, ce qui s'opère à la longue, par l'action des météores, des labours, et des engrais. Cette vérité se trouve journellement confirmée par l'expérience des cultivateurs qui, désirant accélérer les effets améliorants de la marne, fument la terre en même-temps qu'ils y déposent cet amendement, ou bien, le mêlent, dans la cour même, couche par couche, avec le fumier, ce qui ne manque jamais de le mettre en action dès la première année. (Y.)

(29) Olivier de Serres ne parle point des plantes marines, connues sous les noms de fucus, varecs, goesmons, algues, etc, dont les cultivateurs, placés près des côtes de l'Océan et de la Méditerranée, tirent un parti si avantageux pour l'engrais de leurs terres. On ne sauroit trop répéter qu'on ne fait généralement point assez de cas des engrais végétaux que la nature présente, presque par-tout, en abondance, et je ne puis me dispenser de rappeler ici l'exemple, bien digne d'imitation, du vertueux cultivateur suisse, connu sous le nom de Kliyogg, ou Petit-Jean. Sans cesse occupé à augmenter la masse de ses engrais, il profitait, avec empressement, de l'utile ressource que lui présentoient les sommités des pins et sapins, qu'il faisoit macérer, et qui lui fournissoient une ample provision d'un engrais économique, abondant et durable. Combien de terres stériles pourroient facilement être améliorées par ce moyen trop peu connu ! Combien de cultivateurs ne se doutent pas qu'ils ont souvent à côté d'eux ce qu'ils vont chercher bien loin à grands frais !

Dans l'énumération des engrais, faite par Olivier de Serres, il ne parle ni de la suie, ni de la cendre de tourbe, ni du plâtre. Ces engrais, très-puissans, ne paroissent pas avoir été connus des Anciens, aucun de leurs auteurs agronomiques n'en parlant. La découverte de leurs bons effets est moderne, et, comme ils ne sont encore ni assez connus, ni assez généralement employés, il peut être utile d'entrer ici dans quelques détails généraux à ce sujet.

Les terres auxquelles ces engrais conviennent plus particulièrement, sont les terres compactes, argileuses, et aquatiques. Les saisons les plus propres à leur emploi sont, l'automne, l'hiver, et le commencement du printemps. La quantité la plus généralement convenable, est le double de celle du grain nécessaire pour la même étendue de terrain. On peut les semer simultanément avec le grain, ou avant, ou immédiatement après la semaille. Ces règles générales admettent quelques exceptions ; mais il est essentiel d'observer, qu'en quelque circonstance qu'on les employe, leurs effets ne deviennent bien sensibles que par l'intermède d'une humidité constante, et il convient d'ajouter que l'efficacité du plâtre et de la cendre de tourbe, a été jusqu'ici plus constatée sur les prairies artificielles, et notamment sur le trèfle, la luzerne, et le sainfoin, auxquelles ils conviennent essentiellement, que sur les plantes graminées. . (Y.)

(30) Dans un temps où on subordonnoit à l'influence lunaire un très-grand nombre d'objets, Olivier de Serres, en reconnoissant que la lune n'en exerce réellement aucune sur les fumiers, nous donne une nouvelle preuve de son excellent jugement, mais il est surprenant que son expérience ne lui ait pas appris à faire une grande différence entre les vieux et les nouveaux fumiers ; les derniers ne manquant jamais, faute d'avoir subi un degré de fermentation et de dé" : composition suffisants, d'apporter sur les terres, avec un engrais mal préparé, une prodigieuse quantité de graines nuisibles, qui, après avoir dévoré la substance du bon grain, se perpétuent dans le champ, et deviennent très-difficiles à extirper ensuite. (Y.)

Chapitre IV Des Semences.

(31) La culture successive des différentes graminées, sur le même terrain, est contraire aux principes d'un bon assolement. En vain varioit-on l'espèce de grain ; avec une pareille rotation, la terre ne peut manquer de s'épuiser, de se couvrir de graines nuisibles aux récoltes, et d'être, en peu d'années, hors d'état de donner de belles productions. Il est donc indispensable d'alterner constamment la culture des graminées avec celle des plantes fourrageuses, légumineuses, et potagères : c'est le moyen infaillible d'établir une succession de récoltes, qui, en donnant les plus grands produits possibles, conserve toujours la terre dans un état de netteté, d'ameublissement et de fertilité convenables. (Y.)

(32) Nous ignorons ce qui se passe aujourd'hui dans le midi de la France, relativement aux points d'où les grains de semence sont tirés par préférence à d'autres points ; mais ce qui se passe dans les environs de Paris, paroît entièrement opposé à ce que rapporte ici Olivier de Serres. Il est constant que les cultivateurs

de toute la partie située à l'est et au midi de Paris, et notamment de la ci-devant Brie, tirent la majeure partie de leurs fromens de semence des points opposés, c'est-à-dire de la ci-devant Beauce, Picardie, etc. ; Crépy leur en fournit beaucoup. Il paroît même qu'en général les grains prospèrent plus tirés du nord au midi, que du midi au nord-et si cette observation est constante, elle est contraire à celle qu'on a faite pour les animaux, qu'il est généralement plus avantageux de porter du midi au nord. Nous ajouterons, au reste, que plusieurs agriculteurs distingués regardent aujourd'hui le renouvellement des semences comme tenant plus au préjugé qu'à une nécessité réelle, ils pensent que si chaque cultivateur épuroit ou nettoyoit ses grains par des sarclages répétés, dans les champs, et par des vanages et criblages suffisants, il n'auroit pas besoin de changer ses semences ; notre collègue, le C. Tessier, connoît des fermiers soigneux qui ne les renouvellent jamais, et qui ont toujours de superbes récoltes. (Y. et H.)

(33) Le moyen que j'emploie avec succès, ainsi que plusieurs cultivateurs, me paroît bien préférable au fléau. C'est un tonneau couché et assujetti par des pièces de bois, ou des pierres qui le fixent, et sur le milieu duquel on abbat légèrement une portion de gerbe qu'on tient avec les deux mains. Par ce moyen, fort simple et très-expéditif, aucun grain n'est brisé comme avec le fléau, il ne sort que celui qui est le mieux nourri et le plus net, et tous les petits grains et les mauvaises graines restent dans le cul de la paille, qu'on bat ensuite au fléau. (Y.)

(34) Olivier de Serres partage encore ici l'opinion des Anciens sur la dégénération d'une espèce de plante en une autre espèce. On a lieu d'être étonné qu'un observateur aussi attentif que lui ait été séduit par une vieille erreur, au point de croire avoir vu quelques grains d'ivraie dans un épi de froment. Malgré tout ce que les Anciens, et même quelques Modernes, ont écrit sur la possibilité d'une semblable transmutation, d'une espèce en une autre, la saine physique répugne à de semblables suppositions. Tout le mystère se réduit à ceci : des circonstances désavantageuses dans lesquelles une plante se trouve, peuvent bien en altérer la graine au point de la rendre méconnoissable quelquefois à ceux qui se contentent d'un examen superficiel ; mais la métamorphose se borne là ; et toutes les fois que les graines, ainsi détériorées, ont conservé la faculté germinative, elles reproduisent bien entièrement leurs analogues, et non une autre espèce. (Y.)

(35) Quoique la préparation fertilisante indiquée ici par Olivier de Serres, répétée depuis par tous ceux qui l'ont copiée, et diversifiée d'une infinité de manières par le fameux Abbé de Vallemont, dans ses *Curiosités de la Nature*, ne produise malheureusement ces effets extraordinaires, annoncés toujours avec tant d'emphase, qu'aux yeux des esprits crédules, qui aiment mieux croire aveuglément que d'examiner attentivement les faits; quoique les expériences ingénieuses et décisives de Poncelet et de Bonnet, sur le développement du germe et les fonctions des deux lobes ou cotylédons qui l'enveloppent, aient prouvé jusqu'à l'évidence l'inefficacité des recettes les plus compliquées en ce genre ; il faut avouer cependant que notre auteur ne faisant aucune mention de l'utile opération du chaulage, les lotions qu'il recommande ne peuvent avoir qu'un effet utile, considérées comme un moyen supplémentaire de cet excellent préservatif de la carie. (Y.)

(36) La différence d'opinion des Anciens sur la quantité de semence qu'exigent comparativement les différentes espèces de terre, existe encore aujourd'hui parmi les auteurs qui ont entrepris de tracer des règles sur cet objet, ainsi que parmi les cultivateurs de différens cantons, probablement parce que chacun considère pour règle générale et invariable les résultats accidentels de quelques faits particuliers, dont il a été témoin. Il est incontestable qu'un très-grand nombre de circonstances concourent à apporter des différences notables dans les résultats annuels des mêmes espèces de terre, et il est très-difficile d'établir une règle fixe sur un point naturellement aussi variable. S'il est permis cependant de hasarder une opinion, sur un objet aussi délicat, je dirai que la qualité intrinsèque de chaque nature de terre éprouvant des modifications considérables par son état d'amélioration ou de détérioration, relativement à son assolement ou à sa préparation ; cette circonstance, purement accidentelle, doit toujours être prise, en grande considération, ainsi que l'état d'ameublissement et de netteté qui sont aussi des qualités accidentelles très-variables. Les façons que l'on peut donner aux grains pendant le cours de leur végétation, sont encore un objet important à considérer ; ainsi, de deux terrains de même qualité, dont l'un sera en mauvais état de culture, et où le grain doit être abandonné à lui-même, et dont l'autre sera en bon état, et où le grain recevra, différens binages: le premier exigera généralement plus de semence pour étouffer les mauvaises

herbes, et il en faudra moins dans l'autre, où chaque grain, indépendamment d'une végétation plus active et plus vigoureuse, sera encore débarrassé des herbes par les sarclages. La pratique du plantage et de la charrue-semoir, qui exigent une terre bien préparée et des binages répétés, et qui économisent beaucoup la semence, en est une preuve convaincante; mais cette pratique ne peut être d'un usage général. (Y.)

(37) La nomenclature du genre froment est très-incertaine. Les secours de la botanique, pour cet objet, sont insuffisants. La plupart des botanistes ont regardé, par exemple, comme des espèces différentes, le *triticum hybernum*, blé d'hiver ou d'automne, et le *triticum aestivum*, blé de printemps ou de Mars. Ils se sont uniquement fondés sur les différentes époques de leurs semis (cause unique des différences qu'on aperçoit entre ces plantes). Cependant, il est prouvé qu'on peut cultiver les blés de printemps comme blés d'hiver : et ramener ceux-ci à devenir des blés de printemps.

Les caractères de blés barbus, ou de blés raz, pour former des espèces, ne sont pas plus fondés, puisqu'il est prouvé que ces mêmes fromens ont des barbes, ou en sont privés, suivant les lieux de leurs cultures, ou les circonstances qui peuvent influencer sur leur végétation. Il est vrai cependant que certains fromens éprouvent beaucoup plus difficilement ces variations dans leurs barbes.

D'un autre côté, les botanistes modernes voulant éviter de prendre des variétés pour des espèces, ainsi que les anciens botanistes l'avoient fait, ont négligé de véritables espèces. On pourroit citer pour exemple de ce fait, le *siligo* des Anciens, blé blanc, omis généralement depuis Tournefort.

Si la botanique est ici un guide peu sûr, l'économie rurale n'en est pas un plus fidèle. La concordance des espèces et des variétés est presque devenue impossible, parce que les noms vulgaires se sont accrus à l'infini (cela devoit être pour l'objet du premier soin de tous les cultivateurs), parce que les variétés se sont extrêmement multipliées par la culture ; parce que l'érudition des commentateurs a encore embrouillé ce que l'antiquité nous a laissé sur cet objet. On sait que rien n'est plus difficile que de reconnoître les plantes dont les Anciens ont parlé, la science de la botanique n'existant point pour eux, les mots qu'ils ont employés n'ont aucun sens précis, et ils ont négligé la description des parties des plantes qui seules pouvoient les faire reconnoître. Vouloir vaincre ici ces difficultés, seroit s'écarter du plan de l'ouvrage. Un volume ne suffiroit pas pour discuter toutes les opinions sur la nomenclature ancienne et moderne des blés.

Le travail sur le mot *far*, seroit lui seul assez considérable. On se bornera donc, d'après ce qui est le plus généralement adopté, à présenter la nomenclature des fromens, en tâchant de rapporter, sous chaque espèce ou variété, le mot employé par Olivier de Serres. On n'insérera, dans cette nomenclature, que ce qui paroît le plus indispensable pour atteindre ce but.

Les noms d'Olivier de Serres qu'on n'a pu rapporter à aucune espèce, sont : l'aufegue ou la seissette, et le bouchard. Ces noms locaux désignent, sans doute, des variétés de couleurs qui appartiennent à des blés d'hiver.

I. *Triticum hybernum*. JInrie. froment d'automne, Blé d'hiver.

T. *hybernum aristis carens*. C. Bauhin, Pinax.

Froment sans barbes, ou raz.

Touzelle. Magnol, lofe de Montpellier. Tozell, e des Italiens, Piémontois .1 Languedociens.) Olivier de Serres: Provençaux.

Observations. Plusieurs auteurs pensent que le *siligo* des Anciens est ce même froment. On rapportera le *siligo* d'Olivier de Serres à une autre espèce.

Varidtes. T. *aristis circltmvallatum*. Gerard. Froment d'hiver barbu (cite par C. Balthin, sous sa onzième espèce), quoique sans doute différente.

Vulgairement *fromerit*. Magnol. Observations. Cette espèce de froment, ou variété, étoit un des *far* des Gaulois. C'est à lui qu'il faut rapporter les noms employés par Olivier de Serres.

De Froment rouge.

Far adorum.

Rousset. Barbe rousse.

Rougeâtre, Barbu. S de Columelle.

Poullé, y

Ce dernier est une variété dont la couleur est plus obscure.

On ne parle point des autres variétés, soit relativement à la couleur du grain, soit à celle de la barbe. On suppose, avec le plus grand nombre des botanistes (quoiqu'on ait établi le contraire dans ce qui a été dit ci-dessus), que le triticum hybernum est une espèce, et qu'elle a des variétés, que c'est une souche qui a produit diverses races.

II. Triticum aestivum. Linné.

Froment de printemps. Blé de Mars. Blé trémois.

T. trimestre des Anciens.

Variétés. Blé de Mars barbu, de différentes couleurs.

Ces blés appartiennent à cette espèce, ou à ses variétés.

Observations. Olivier de Serres s'est trompé en disant que le barbu-marsés est aussi appelé escourgeon, ce nom appartient à l'orge d'hiver.

III. Triticum siligineum. C. Jauhlin.

Ble blanc raz.

T. candidum. 1 des Anciens.

Siligo, Sandalum.

Observations. Ce froment, quoique regardé par quelques-uns comme une variété du blé d'hiver, paroît être une espèce. Celui dont Olivier de Serres parle sous le nom de siligo, paroît être celui-ci ; il le décrit comme étant bon et fort blanc, et le rapporte au blé blanc de Columelle.

IV. Triticum album. Gcertner.

Blé blanc barbu.

T. aristis longioribus spicâ albâ. C. Bauhin. Observations. On croit devoir rapporter à celui-ci le blancé de Columelle, cité par Olivier de Serres. C'est sans doute le deuxième far des Gaulois, le far clusinum des Anciens.

Variétés. T. typhinum simplici jollicillo.

C. Bauhin.

Blé roux barbu.

Observations. Les blés luisier, locar, turquet, se rapportent peut-être à cette variété. Ce nom de locar se donne aussi à l'épeautre.

V. Triticum turgidum. Linne.

Blé renflé. Blé d'Angleterre. Variétés. Blé à barbes. Blé raz. Observations. Voyez les observations sur le triticum spelta.

VI. Triticum compositum. Linne.

Blé de miracle. Blé de Smyrne. Blé de Barbarie.

T. spica multiplici. C. Bauhin.

Froment, grand épi plat, de chaque côté sortent trois ou quatre petits épis. Olivier de Serres.

Blé qui truche (qui pousse des branches). Cette espèce paroît avoir du rapport avec le *triticum aestivum*.

Variétés. Peut dégénérer et redevenir à épi simple.

Observations. Rozier, dans son Cours d'Agriculture, article froment, publié en 1784, dit que Linné ne connoît point cette espèce. Cependant elle existe dans le *Systema vegetabilium* de Linné, publié dix années auparavant par Murray.

VII. *Triticum polonicum*. Linne.

Blé de Pologne.

Suivant quelques auteurs, ce pourroit être le *triticum semine oblongo*. C. Bal/hin.

Long-gran (grain long) des Maconnois, de Bauhin et de Dalechamp.

Observations. Les Anciens ont parlé d'un blé de l'Achaïe et de l'île d'Eubée, qui semble avoir du rapport avec celui-ci. Il est assez étonnant qu'Olivier de Serres, qui a publié son ouvrage plus de douze ans après celui de Dalechamp, n'ait point parlé de ce blé de Pologne.

VIII. *Triticum spelta*. Linné.

Epeautre. Fausse épeautre. *Zea dicoccos*, vel *major*. 1 Far S C. Bauhin. Typha,

Espeautre 1 *Zea* des Grecs, *Zea* des Latins, Olivier de Serres. Semen (par excellence).

Arynca, typha ; deux seulement à présent, l'une plus grosse que l'autre. Olivier de Serres.

Variétés. On n'en connoît point. Observations. Dalechamp, et C. Bauhin d'après lui, donnent le nom de *far sive adorem veterum*, au *triticum rufum grano maximo*, qui est peut-être une variété de l'épeautre, ou même du *triticum turgidum*.

L'*arynca*, ou l'*olyra*, ce qui est la même chose, n'est point une espèce différente de l'épeautre, les Anciens n'en connoissoient que deux, celle-ci et celle qui suit, quoiqu'Olivier de Serres ait pu penser le contraire. Divers noms, dans l'antiquité, ne supposent pas des plantes différentes ; car ces noms s'appliquent, tantôt au pays, tantôt à des préparations ou emplois de la plante. Il est plus difficile de savoir auquel des deux épeautres s'applique précisément tout ce qui en a été rapporté.

Ce qui a été dit sur le typha est assez incertain ; cependant, ainsi qu'on le voit ci-dessus, C. Bauhin le rapporte à la présente espèce.

Quant au *tragus* (tragos d'Olivier de Serres),

il paroît vraisemblable que c'est le nom que l'on donnoit à un potage fait à l'*olyra*. Malgré cela, quelques auteurs l'ont décrit et figuré comme une espèce de blé.

L'*alica* étoit encore un potage, ou bouillie, fait avec l'épeautre, ou, suivant d'autres, c'étoit le nom du froment qui servoit à le préparer. On sait que les Romains mangèrent, pendant long-temps, de la bouillie, avant qu'ils eussent adopté l'usage du pain.

IX. *Triticum monococcum*.

Epeautre. Petite épeautre. *Zea brisa dicta*, *Spelta vulgo m Frumentum locale r 1*, G. Bauhin.

Monococon frumentum bar-1 batllm 1 Far venticulum rubrum. La *speouta* des Languedociens. GOrtan.

Spelda, *Sirra*. S Des Italiens. Manetti. *Biada*.

Variétés. On n'en connoît point. Observations. Voyez ce qui a été dit sur l'espèce précédente. Celle-ci entroit plus particulièrement dans la bouillie nommée *crismnum*. Il suit de ce qui précède, que le nom de *far*, dont est venu celui de *farine*, s'appliquoit à différens grains, et même à leurs préparations. Ainsi, il y avoit le *far naturel*, ou la plante ; et le *far artificiel*, ou la bouillie, d'une ou de plusieurs plantes. Dans chaque circonstance ce mot, en général, recevoit une épithète. (CE.)

(38) Nous désignons aujourd'hui sous le nom de l'escourgeon une variété d'orge hivernale à six rangs, *hordeum exasticon*, L. Il est évident qu'Olivier de Serres appelle ici, et plus loin (page 135), du nom

d'escourgeon le blé de mars ou trémois. (Y.)

(39) Cette espèce de froment est ce que nous appelons communément blé de miracle. Indépendamment de l'inconvénient que lui reconnoit Olivier de Serres, il a celui d'avoir une paille très-grosse et moins bonne pour la nourriture des animaux que celle des fromens ordinaires. Il se bat difficilement, le grain étant très-adhérent à la balle qui l'enveloppe ; il s'écrase beaucoup sous le fléau et se casse facilement. Il est aussi plus sensible aux froids, mais il peut se semer avec succès après l'hiver, comme j'ai eu occasion de l'éprouver, et il est très-productif. (Y.)

(40) L'épeautre est encore aujourd'hui plus cultivée en Italie, en Suisse et en Allemagne qu'en France. Quant à la prétendue dégénération d'une plante en une autre, comme du froment en ivraie, et de l'épeautre en avoine, voyez la note (34). (Y.)

(41) Ce mélange du froment et du seigle pour semence, devient de plus en plus rare, et devrait être entièrement abandonné, en exceptant, peut-être, quelques cas particuliers qui, heureusement, se rencontrent fort rarement. Pour se convaincre de cette vérité, il suffit d'observer que la maturité de ces deux grains a toujours lieu à des époques différentes, et plus ou moins éloignées entre elles, le seigle étant généralement bon à récolter de huit à quinze jours plutôt que le froment, d'où résulte inévitablement la nécessité de sacrifier une partie de l'un des deux grains à la perfection de l'autre. Une considération nouvelle, d'un intérêt assez majeur, se présente aussi contre cette vieille méthode, c'est que la mouture de deux grains d'inégale grosseur, est toujours imparfaite. Ainsi, d'un côté, l'on perd une partie de sa récolte, et de l'autre, on obtient moins de farine. (F.)

(42) L'orge qu'Olivier de Serres appelle chevalin, est celle que nous nommons escourgeon, hordeum exasticon, 4, note (38), qu'on sème encore aujourd'hui en plusieurs endroits, et principalement dans les environs de Paris, avec beaucoup de succès, pour donner en vert aux chevaux, au printemps. On n'observe point aujourd'hui que l'orge hivernale, ou escourgeon, se conserve moins longtemps que les autres grains, car on l'emploie, en tout temps, avec succès, à la confection de la bière, à laquelle elle est très-convenable.

Nous cultivons deux variétés d'orge nue, qu'Olivier de Serres paroît n'avoir pas connues, et qui sont très-recommandables, tant par la grosseur et la pesanteur du grain que par leur précocité, et la quantité et la blancheur de la farine, qui fait un pain très-savoureux et très-nourrissant. Je récolte constamment cette précieuse variété quinze jours avant l'orge ordinaire, semée dans les mêmes circonstances. Elle pèse généralement dix hectogrammes (deux livres) de plus, par hectolitre (huit boisseaux), et j'en obtiens un pain très-blanc, aussi délicat que nourrissant. Il est probable que, si l'orge corrige les mauvais effets de l'ivraie, comme l'assure Olivier de Serres, c'est moins par une propriété particulière que parce qu'étant mêlée avec le froment qui en est infecté, elle atténue, par l'effet mécanique de son mélange, la malignité de l'ivraie qui se trouve alors plus divisée. (Y.)

(43) Le sarrasin (*polygonum fagopyrum*, L.) connu aussi sous le nom de blé noir ou bouquette, s'emploie rarement aujourd'hui, comme aliment, mêlé avec d'autre blé, ainsi que le dit Olivier de Serres. La manière la plus ordinaire et la plus naturelle de l'employer est enbouillie, qui est légère et très-délicate, ou en espèces de gâteaux, ou biscuits, qui sont aussi très-savoureux et de facile digestion. Mais je ne saurois trop recommander, d'après ma pratique constante et ancienne, l'emploi de cette précieuse plante comme engrais. C'est le plus économique et le plus commode que j'aie trouvé. Quinze à vingt kilogrammes (trente à quarante livres) de semence, qui ne coûtent ordinairement que trente à quarante sous, suffisent pour un demi hectare (un arpent). On peut l'enfouir deux mois après l'avoir semé; il étouffe, par son ombre, les plantes nuisibles, pendant sa végétation, et il est promptement réduit en terreau, lorsqu'il est enfoui. (Y.)

(44) Cette expression gros grain de Turquie, et la description qui la suit, ne laissent aucun doute que ce ne soit le maïs ou blé de Turquie (*zea mays*, L.), dont il s'agit ici, et que son existence n'étoit pas ignorée en Europe au moment où Olivier de Serres écrivoit ; mais il s'en faut de beaucoup que sa culture fut alors aussi répandue qu'elle l'est actuellement : elle a amené, dans les cantons qui l'ont adoptée, une richesse que leurs habitans ne connoissoient pas, lorsqu'ils n'enseménçoient que du froment ou du millet. Il remplace avantageusement l'avoine, engraisse promptement les cochons, et est recherché par les oiseaux

domestiques, il n'y a rien, en un mot, que les animaux de toute espèce aiment autant et qui leur profite davantage. C'est donc un des plus utiles présens que le Nouveau Monde ait faits à l'ancien. A la vérité, comme cette plante est extrêmement sensible au froid, qu'elle exige environ quatre mois de chaleur pour compléter sa végétation et sa dessiccation, elle ne sauroit convenir aux Départemens situés au nord, mais l'expérience démontre qu'elle prospère dans les parties tempérées de la France, pourvu que les semailles se fassent à propos, dans une terre meuble et fumée, que la distance entre chaque pied soit régulièrement observée, et que le sarclage et le buttage ne soient pas oubliés. Le mays blanc et le mays jaune sont les principales variétés cultivées parmi nous. La première est de quinze jours plus hâtive; elle produit davantage et se plaît dans les terres fortes. On la préfère dans les départemens des Landes, des Hautes et Basses-Pyrénées. Le mays jaune, au contraire, exige un sol moins gras ; et sa culture est plus généralement adoptée dans les départemens de la Gironde, du Rhône, de Saône et Loire, de la Côte-d'Or et du Doubs. Il y a encore du mays précoce, connu en Italie sous le nom de quarantain, par la raison que cette espèce croît et mûrit dans le cercle de quarante jours. On le nomme, en Amérique, petit mays; il est moins productif ; il est à l'autre, ce que les blés de Mars sont à ceux d'hiver, mais il lui faut, dans nos climats, trois mois pour parcourir le cercle de sa végétation, et vu la petitesse des épis, il vaut mieux cultiver le grand mays. On prépare du pain de sa farine ; mais c'est sous la forme de bouillie ou de polenta que le mays offre le plus d'avantages. Presque toute l'Amérique septentrionale, une partie de l'Asie et de l'Afrique, plusieurs contrées de l'Europe trouvent dans ce grain une nourriture substantielle pour les hommes et pour les animaux. Les détails concernant la culture du mays, et tous les emplois qu'il est possible d'en faire dans l'économie domestique, sont consignés dans un Mémoire couronné par l'Académie de Bordeaux, sur cette question : Quel seroit le meilleur procédé pour conserver le plus longtemps possible, ou en grain, ou en farine, le mays ou blé de Turquie ? (P.)

(45) Il en est de l'avoine comme de beaucoup d'autres choses ; il en est de bonnes de toutes les couleurs, et quoique la noire soit souvent préférée, il est des contrées, et notamment dans les Départemens septentrionaux, où la blanche est presque toujours exclusivement cultivée. La qualité essentielle n'est donc pas la couleur, mais le poids, qui est l'indice le plus sûr de la supériorité d'une variété sur l'autre, toutes choses égales d'ailleurs. J'ai déjà eu occasion de relever l'erreur qu'Olivier de Serres partageoit quelquefois avec son siècle, sur l'influence prétendue des phases de la lune sur les semailles. L'observation qu'il fait de la stérilité de l'avoine échauffée, n'est pas particulière à cette plante, qui, comme toutes les autres, ne peut germer lorsqu'un degré de fermentation considérable a détruit le principe de végétation en désorganisant le germe. (Y.)

(46) Ce qu'Olivier de Serres appelle ici herse rampante, n'est autre chose que le rouleau garni de dents, dont il a parlé plus haut, et dont j'ai fait mention note (6). (Y.)

(47) C'est de la herse roulante ou rouleau à dents dont il est ici question, et dont je viens de parler dans la note précédente. (Y.)

Rozier a fait, dans le cours d'Agriculture, article Froment, une observation critique que je crois devoir rapporter sur ce qu'Olivier de Serres dit, en cet endroit, du labourage par sillons rehaussés, pratiqué dans la Beauce et ailleurs. « Olivier de Serres se trompe ici : toute la terre est travaillée. On commence par labourer, en prenant les" nouveaux sillons dans le sens contraire de celui des anciens billons; ce qui met le terrain de niveau. On croise et on recroise ensuite, de manière que la superficie du sol est plate. Ce sont les derniers travaux qui forment le Sillon, ainsi qu'il l'explique dans cet article, et on a l'attention d'établir le billon sur la partie qui auparavant étoit creuse, et la partie ci-devant billonnée devient la partie creuse. La superficie est ainsi successivement relevée et abaissée : c'est de cette manière que j'ai vu opérer. Le laps de temps n'a rien changé à la coutume aujourd'hui établie : on m'a assuré qu'on la suivoit de père en fils, et je le crois . (H.)

(48) Les mauvais effets résultant de la culture du millet doivent être bien plutôt attribués à ce qu'il épuise considérablement la terre, qu'à une prétendue amertume qu'il lui communiqueroit et qui nuirait aux récoltes subséquentes, comme Olivier de Serres paroît le croire. (Y.)

Chapitre V Sarcler les Blés, et autrement les conduire jusques à leur maturité.

(49) Le sarclage des grains est plus nécessaire qu'on ne paroît le croire communément, non-seulement pour la récolte actuelle, mais sur-tout pour les récoltes subséquentes. En vain parvient-on, à force d'engrais, à donner à la terre un grand degré de fertilité ; si elle renferme dans son sein beaucoup de semences étrangères, elles germent bientôt et végètent avec une vigueur qui étouffe la semence précieuse qu'on lui a confiée ; elles sont alors tellement multipliées qu'il est souvent impossible de les extirper, et toutes les dépenses d'amélioration sont en pure perte, lorsqu'on a négligé celle si essentielle de la purger préalablement de toutes les plantes nuisibles. On ne voit que trop fréquemment d'aussi fâcheux exemples, et on ne sauroit trop répéter que le grand art du cultivateur est de tenir constamment la terre, d'abord dans un état de netteté, et ensuite d'amendement convenables. (Y.)

(50) Pline, qui rapporte, ce fait (livre XVIII, chapitre 20), nous apprend qu'il donna l'idée aux cultivateurs de labourer les blés en herbes, c'est-à-dire lorsqu'ils avoient poussé plusieurs feuilles et que le tuyau commençoit à paroître. Cette opération étoit désignée de son temps, sous le nom d'artratio, par corruption d'aratratio, labour surnuméraire. On trouve dans l'Economique de Xénophon (livre III, chap. 4) un conseil donné par Socrate à Ischomaque, qui a le plus grand rapport avec cette singulière opération. «(Quand vous aurez semé votre blé, dit-il, et que les influences du ciel auront échauffé le germe au point de le faire monter en herbe, vous n'aurez qu'à le renverser avec la charrue et le recouvrir de terre, votre récolte sera aussi abondante que si vous aviez amendé votre champ à force de fumier.» Je ne sache pas que ce renversement du blé en herbe, au moyen de la charrue, soit en usage aujourd'hui en aucun endroit, et il est évident qu'il ne peut être avantageux que dans le cas où le grain auroit été semé très-dru et où la terre se trouveroit aussi couverte de plantes nuisibles aux récoltes. Dans ce cas, beaucoup trop ordinaire sans doute, il auroit le double avantage, en diminuant l'excédent du plant, de faire taller celui qui se trouveroit, pour ainsi dire, butté par l'opération à laquelle il résisteroit, et de détruire le plus grand nombre des mauvaises herbes qui se trouveroient enfouies. (Y.)

Chapitre VI Les Moissons, ensemble le recueillir des Blés et Pailles selon les diverses façons des Provinces.

(51) Voyez la note (25) du premier lieu, et la note (30) de ce second lieu, sur la prétendue influence lunaire. (Y.)

(52) Cette expéditive opération, pratiquée avec succès dans nos Départemens méridionaux, y est désignée sous le nom de dépiquage. Son grand avantage est de terminer tout le battage en peu de jours ; mais elle a l'inconvénient d'amonceler une grande quantité de paille broyée que les animaux mangent avec d'autant moins d'appétit, qu'on la leur présente à des époques plus éloignées de celle du battage, qu'elle est souvent mêlée de leur fiente et de leurs urines, et qu'elle a, lorsqu'elle est ancienne, une plus ou moins forte odeur de souris, ou d'échauffé, qui leur répugne. (Y. et H.)

(53) C'est probablement le tarare, ou quelque autre instrument analogue qu'Olivier de Serres désigne ici sous le nom de ventoire. (Y.)

Chapitre VII Des Greniers-à-bled. De la garde des Bleds et de leur débite.

(54) Il est évident, par les détails subséquens dans lesquels entre Olivier de Serres, que ce qu'il appelle hanneton ou cousson, doit être le même insecte que celui qui est connu dans les parties méridionales de la France, sous le nom de cadelle (Olivier, Encyclopédie méthodique, Histoire naturelle des Insectes, article cadelle). C'est la larve du *trogossita mauritanica* (Olivier, Entomologie) ; *tenebrio mauritanicus* de Linné. Le *bequerus* est très-probablement aussi le charanson, *curculio frumentarius*. L. Pour connoître les différens moyens de se garantir de leurs dégâts, il faut consulter cet article dans le Cours d'Agriculture de Rozier, où l'on trouve l'indication des différens moyens employés pour les détruire. (Y. et H.)

(55) On découvrit, en 1707, dans la citadelle de Metz une grande quantité de blé, placé en 1528, dans un souterrain, où il s'étoit si bien conservé, que le pain qu'on en fit, deux siècles après son enfouissement, fut trouvé très-bon. Il existe encore aujourd'hui à Ardres, département du Pas-de-Calais, un de ces souterrains pratiqué par les Romains. On pourroit citer une foule d'exemples de grains très-bien conservés dans de

semblables fosses souterraines, qui doivent toujours être établies dans des endroits très-secs, avec la précaution d'intercepter tout accès à l'air extérieur, en couvrant le tas de grain d'une couche de chaux en poudre légèrement humectée. Si l'on veut avoir des détails plus étendus sur cette manière de conserver les grains, ainsi que sur les étuves employées avec succès au même objet, de nos jours, il faut consulter l'article froment dans le Cours d'Agriculture de Rozier, où l'on trouve les méthodes de Duhamel, de Pannetièret de Bucquet. On doit aussi méditer l'ouvrage de Barthélémy Inthiery, intitulé l'Art de conserver les grains. Ces différens ouvrages ne laissent rien à désirer sur un objet d'une aussi grande importance, qui a aussi été très-bien traité par M. Cailleau, dans un Mémoire inséré dans le recueil publié par la Société royale d'Agriculture de Paris, trimestre de printemps, année 1788. On peut encore consulter l'Encyclopédie méthodique, Dictionnaire d'Agriculture, au mot conservation. (Y.)

(56) Dans le très-grand nombre de moyens proposés pour conserver des approvisionnemens de blé, il n'en est pas de plus économique et de plus conforme à la saine physique, que celui qui consiste à mettre les grains, dès qu'ils sont parfaitement ressés, nets et secs, dans des sacs ; à tenir ces sacs fermés, isolés, éloignés des murs, et assez écartés les uns des autres, pour que l'air puisse circuler autour, et favoriser le passage nécessaire entre les rangées. Cette méthode présente une multitude d'avantages dont on va réunir ici les principaux, afin de pouvoir les comparer aux inconvéniens des autres pratiques usitées.

1°. C'est une vérité démontrée que le blé divisé en petites masses, s'échauffe et fermente moins aisément que quand il est amoncelé en gros tas ; les sacs isolés doivent être considérés comme autant de petits greniers contenus dans un grand.

2°. On peut aisément, et il sera facile de juger sur-le-champ du rapport entre la mesure livrée et celle que présente la mise en sacs, déduction faite des criblures.

3°. Il n'en coûte plus aucun frais de main-d'œuvre et de déchet, quelque long que soit le séjour du blé au grenier.

4°. On évite le dépérissement du blé abandonné à l'action de l'air, aux animaux qui y ont accès, aux ouvriers employés à la manutention.

5°. Le même grenier peut contenir du blé en sacs, une fois autant, et même plus, que lorsqu'il est répandu sur le plancher à la manière ordinaire ; on pourroit même, dans des circonstances, augmenter et doubler les sacs, en les mettant au-dessus de la première rangée.

6°. Les fermiers sont à portée de conserver les produits de leurs moissons d'une année à l'autre, sans dangers, sans frais, sans quitter leurs champs un jour favorable auxensemencemens, à la récolte ; en un mot, sans qu'il soit nécessaire d'employer un aussi grand emplacement.

7°. Les particuliers logés étroitement, ont la faculté de conserver à peu de frais leurs provisions, dans tous les endroits de la maison, sans courir aucun risque de la part du local.

8°. On peut, à volonté, visiter les sacs, les examiner, les déplacer, les remuer sans occasionner d'embarras, de déchets et de mélange.

9°. Si les rats et les souris percent un sac, ils ne pourront s'y retrancher long-temps sans être aperçus ; s'ils parviennent à établir leur domicile dans le grenier, les chats leur feront la chasse avec plus de facilité, on pourra d'ailleurs se servir, pour les exterminer, de tous les moyens connus, sans dangers pour la denrée.

10°. Un grain gâté peut, à la manière des levains, jeter la corruption dans des masses où il est difficile ensuite d'arrêter ses effets rapides, tandis que dans ce cas il n'y auroit qu'un sac à séparer et à travailler.

11°. Si un sac placé au fond d'un bateau ou resté un certain temps auprès des murs, a déjà contracté une disposition à s'échauffer et à fermenter ; pour y remédier, il sera possible de l'éloigner des autres sacs, de le remplacer ou de l'employer, sans que la totalité puisse en recevoir du dommage.

12°. Le nombre des sacs pouvant se compter par rangées, et le vide qu'un seul occasionne devenant très-sensible, on s'apercevra à l'instant du tort qui se feroit au grenier.

13°. Ceux auxquels la direction et la manutention des magasins sont confiées, n'auront plus de prétextes pour compter des frais d'entretien et de déchets, qui montent souvent à deux pour cent du prix d'achat des

grains.

Cette méthode de conservation n'est pas seulement applicable aux grains et aux farines ; elle convient encore aux semences légumineuses, telles que les pois, les fèves, les haricots et les lentilles. Comme assez ordinairement on est plus frappé des dépenses du moment, que des bénéfices à venir, on a objecté que la première mise de fonds pour l'achat des sacs et leur entretien donneroit lieu à beaucoup de frais; mais cette dépense une fois faite seroit amplement compensée par les avantages infinis qui en seroient la suite. Pour manœuvrer les grains abandonnés en couches, n'est-il pas toujours nécessaire d'avoir des cribles, des balais, des pelles ? Calcule-t-on tous les déchets et autres frais de main-d'œuvre que la saison, le local et la nature de l'objet rendent journellement indispensables ? D'ailleurs, ne faut-il pas toujours une certaine quantité de sacs pour porter les grains au marché ou au moulin, et les rapporter à la maison ? En les vidant, les remplissant, les entassant les uns sur les autres, ne s'usent-ils pas plus vite qu'en les laissant debout et isolés ? (P.)

(57) C'est avec un grand sens et une profonde raison, que notre auteur fait succéder à ses préceptes généraux, contenus dans le premier Lieu du théâtre d'Agriculture, ce qu'il avoit à dire sur l'objet le plus important de cet art nourricier. Son second Lieu traite du blé, c'est-à-dire de ce gramen qui est, par excellence, la plante céréale, qui fait, dans nos climats, le fond, non-seulement de la subsistance des Peuples, mais de la richesse des États, et la mesure universelle du prix de toutes les denrées. Le blé est, en effet, de toutes les denrées, celle dont le débit est le plus assuré. Tout pays qui en manque, ne sauroit jamais être ni riche, ni peuplé, ni libre. Pour être indépendant, il faut d'abord du pain. Le riz se consomme en potages, en gâteaux, en bouillies. Le mays fait la polenta. Le blé a, sur eux, l'avantage de la panification. La médecine observe que les peuples qui vivent de nourritures fermentées, sont plus courageux que les autres. Si l'Europe est supérieure aux trois autres parties du monde, peut-être le doit-elle au pain, et par conséquent au froment. La récolte du blé est fondée principalement sur l'art du labourage. Aussi (et Olivier de Serres en a fait la remarque expresse) les Anciens et les Modernes ont donné aux cultivateurs le nom de laboureurs. C'est leur titre patronymique. Dans les bons écrivains du siècle de Louis XIV, on ne trouve guère ces mots : agriculture, agriculteur, etc. ; mais par-tout on cite, on exalte, on préconise uniquement et labourage et laboureur.

L'art de ces hommes respectables consiste donc sur-tout à faire produire à la terre les plus belles récoltes de blé, sur-tout de blé-froment. Mais la terre ne peut donner tous les ans ces récoltes, qui l'auroient bientôt épuisée. Si l'on ne semoit que du blé, ce gramen seroit à lui-même son plus grand ennemi. Sa culture en suppose et en nécessite beaucoup d'autres. Ainsi l'on ne peut s'occuper de la production du blé sans s'occuper des accessoires. Tous les objets du labourage forment une chaîne étendue, dont les divers anneaux se tiennent et se soutiennent à la fois. Un anneau ne fait pas la chaîne, la chaîne est moins solide, si un seul anneau est brisé.

Quels sont tous les anneaux qui composent la chaîne du travail agricole? qui les a jamais bien classés ? qui les a jamais réunis ? A leur tête, Olivier de Serres a placé la culture du blé. Il publioit son livre sous le règne de Henri IV. Depuis que son livre a paru, qu'a-t-on ajouté aux lumières qu'il y a fait briller? Les laboureurs sont-ils plus ou moins avancés qu'ils ne l'étoient à cette époque ? Il est bien difficile de répondre à ces questions ; mais elles sont si importantes, que l'on ne doit rien négliger de ce qui peut conduire à leur solution. C'est pour y concourir, qu'on a cru devoir ajouter, à la fin de ce second Lieu un aperçu de la culture qui passe pour la plus parfaite des cultures modernes. Les laboureurs Flamands sont incontestablement, de l'aveu des Anglois eux-mêmes, les premiers laboureurs du monde. M. Arthur Young a dit, en propres termes, qu'il seroit ignorant en agriculture, tant qu'il n'auroit pas vu la ci-devant Belgique.

La bonne théorie devoit, en général, éclairer la pratique ; mais, en agriculture, les théoriciens sont restés en retard, le besoin des hommes pressoit, la pratique est venue avant la théorie. La pratique de Flandre, étudiée par les Anglois vers 1650, ne leur a point paru une routine aveugle. Ses effets étoient ceux d'une méthode heureuse. L'Angleterre s'en est servie pour perfectionner la sienne ; et, dans ces derniers temps, elle y revient encore. Le Bureau d'Agriculture Britannique n'a pas été plutôt en possession de sa chartre, qu'il a envoyé à Bruxelles plusieurs questions importantes. Les réponses de M. Mann et du C. Poederlé à

ces questions géorgiques, sont imprimées dans les Communications rurales (en anglais, in-4°, nos. 21 et 22). Ces questions roulent sur le meilleur assolement, ou la meilleure rotation des récoltes, sur les meilleurs engrais ; sur l'entretien du bétail, sur le colza et le trèfle, consi dérés comme les deux bases de la prospérité de l'agriculture flamande, sur la grandeur des fermes, etc. Une des questions est conçue en ces termes, qui, sous la plume des Anglois, sont certainement honorables pour les fermiers flamands : Les grandes récoltes de la Flandre ne sont-elles pas dues autant à l'excellence du travail qu'à la richesse du terroir ; et un laboureur flamand ne retireroit-il pas de bonnes récoltes, même d'un mauvais terrain ? Voilà précisément ce que nous allons éclaircir. C'est dans ce pays même que nous chercherons le modèle d'une ferme vraiment flamande, dont le tableau nous a paru devoir faire l'objet de cette note spéciale.

Depuis environ cinquante ans, on a beaucoup écrit sur l'agriculture. On a fait quelques découvertes, les théories se sont multipliées, mais la science-pratique est encore peu avancée. Cependant, on convient que pour faire de bons élémens d'agriculture, il faudroit avoir d'abord, de la manière la plus circonstanciée, des détails clairs et précis sur la nature du sol de chaque Département, de chaque district, peut-être de chaque village ; sur le genre de culture en usage dans chaque lieu ; sur les mœurs des habitans, sur leurs facultés ; sur l'influence du climat. C'est une foible partie de ce grand travail que l'on offre ici, d'après les détails recueillis par d'excellens observateurs, et vérifiés avec soin par l'auteur de la note. On va donc présenter ici le tableau, non pas de ce que l'on devoit faire, mais de ce que l'on fait réellement dans la partie du département du Nord, connue, dans l'ancien régime, sous la dénomination de Châtellenie de Lille, ancienne dépendance de cette ci-devant Belgique, regardée comme la plus riche pièce de terre de l'Europe (avec la Lombardie, dont le climat est plus heureux).

Les renseignemens qui servent de base à cette note portant sur des expériences faites en 1776, on a cru devoir conserver les anciennes dénominations de poids et mesures, pour éviter les fractions, et conserver la fidélité primitive de ces mêmes renseignemens. Mais on aura soin de les traduire en mesures de Paris, ou en mesures nouvelles. C'est un préjugé assez répandu dans les livres, que les terres de la Flandre sont d'une fertilité inconcevable ; cette erreur s'est multipliée avec d'autant plus de facilité, que presque tous les auteurs se copient, quand ils n'étudient pas l'agriculture sur le terrain.

Les terres de la Châtellenie de Lille, sont en général argileuses, compactes, froides et pesantes, elles ne fermentent pas dans le vinaigre ; elles retiennent la pluie ; la chaleur les dessèche, les gerce ; quand on les laboure dans un temps humide, elles se coupent comme du beurre. Dans quelques endroits, on trouve l'eau à trois ou quatre pieds (un mètre trente-trois centimètres) ; en d'autres, l'eau est précédée d'une couche de terre plus dure, plus compacte que la première couche de terre végétale, c'est une sorte de tuf, plus ou moins profondément enfoncé ; quelquefois, sous cette terre, se trouve de la glaise ; en d'autres endroits, principalement sur la petite éminence que l'on appelle la plaine, le fond est une substance pierreuse qui paroît n'être composée que de détrimens de coquilles, formant des blocs de pierres tendres et légères, dont on se sert pour bâtir, et qui durcissent à l'air. Un trait caractéristique de ces terres, c'est leur extrême humidité. Les neuf dixièmes des fermes du territoire de Lille sont, à cause de cette grande humidité, limitées entre elles par des fossés d'environ cinq à six pieds (deux mètres) de largeur, sur trois à quatre pieds (un mètre trente-trois centimètres) de profondeur. De cent trente communes comprises dans la Châtellenie de Lille, cinquante-quatre possèdent des marais qui ne sont desséchés et défrichés que depuis trente ans ; il reste encore au moins quatre cents arpens (deux cents hectares) de terre sous les eaux.

Le sol de la Flandre est, en général, comme on voit / inférieur à celui de quelques cantons de la France, dans ce que l'on appelloit ci-devant la Touraine, la Normandie, le Valois, la Bretagne, la Picardie, etc. A quelles causes faut-il donc attribuer les progrès de l'agriculture dans la Châtellenie de Lille ? Les principales sont dues sans doute, 1°. à la répartition de l'impôt, à la suppression de tous les droits sur le sel, le tabac ; aux adoucissomens de la milice, de la corvée, etc, 2°. à la division des propriétés ; 3°. à l'économie des laboureurs ; 4°. à la manière de multiplier les engrais. Ces vérités seront plus particulièrement apperçues en examinant le tableau et le compte ci-joints, et les éclaircissomens par lesquels on va les expliquer.

On a présenté, dans le tableau, la distribution des terres, les fumiers, les labours et les semences qu'elles

reçoivent, et les produits qu'elles donnent. Cette forme a paru la plus propre à présenter les faits, sans y mêler aucune espèce de système. L'explication des colonnes de ce tableau ne contient que les renseignements indispensables pour le rendre plus intelligible. Il seroit à désirer peut-être, que les formules du Tableau et du Compte fussent remplies avec le même soin dans tous les districts de la République. On auroit sous les yeux, par ce moyen, les résultats de toutes nos cultures, et l'on pourroit les comparer.

Quoiqu'il en soit, on verra dans celui-ci quels soins et quelles peines se donnent les laboureurs flamands, et l'on concevra que si leur terre est productrice, ses dons sont achetés par des travaux et des engrais dont on n'a guère d'idée ailleurs. C'est un modèle précieux qu'on offre à la réflexion et à l'imitation des cultivateurs de tous les pays. On n'a pas par-tout la température particulière, ni le sol du département du Nord ; mais on a déjà vu que ce sol et cette température oppoient plus d'obstacles au fermier qu'ils ne lui présentent d'avantages. On jugera, par ce tableau, des efforts qu'il doit faire pour vaincre ces obstacles. Ce n'est pas qu'on ne pût y faire des remarques, même critiques. Sur quoi n'en faisons pas ? M. Arthur Young a censuré quelques parties des méthodes flamandes, dans ses Annales d'Agriculture. Prévenu pour les grandes fermes, il ne sauroit imaginer qu'un pays divisé en fermes si modiques, soit mieux cultivé qu'aucun autre. Pour asseoir un vrai jugement, dépouillons tous les préjugés. Voici les faits et les calculs ; les faits présentés au tableau, les calculs en ligne de compte.

Voyez d'abord le tableau ci-contre.

CULTURE FLAMANDE.

TABLEAU d'une Ferme de Seize Bonniers, près de LILLE département du Nord.

EMPLOI DES TERRES ET REMPLACEMENT DES GRAINS PENDANT QUATRE ANNÉES.				FUMURES.			LA BÈCHE.	SEMENCES.	PRODUIT DES TERRES.
PREMIÈRE ANNÉE.	DEUXIÈME ANNÉE.	TROISIÈME ANNÉE.	QUATRIÈME ANNÉE.	Charrettes de ferme.	Charrettes contre grains.	Cent de bois de chauffage.			
• • • Emplacement de la ferme.	• • • Ferme.	• • • Ferme.	• • • Ferme.	•	•	•	•	Neant.	Le logement du Fermier et des bestiaux.
• • • Jardin légumier.	• • • Jardin.	• • • Jardin.	• • • Jardin.	•	3 1/2	•	à la bêche.	Diverses graines que le fermier récolte.	Les légumes nécessaires au Fermier.
• 13 Verger.	• 13 Verger.	• 13 Verger.	1. 13 Verger enherbé.	•	16 1/2	•	•	Les fonds de grange et de greniers.	Le produit se compare à un champ de trèfle.
• 12 Planchon.	• 8 Avoine.	1. • Trèfle.	• 8 Lin.	•	•	•	1	•	•
• 6 Navets.	• 8 Avoine.	• 8 Lin.	• 8 Lin.	•	•	•	4	•	•
• 6 Choux collet.	1. • Hyvernage.	• 8 Colza.	4. 8 Blé froment.	•	•	•	4	7 1/2 Havots.	81. Sacs de blé froment, et 13,500 gerbes.
• 8 Seigle.	• 8 Soucrion.	• 8 Trèfle.	• 4 Pommes-de-terre.	•	•	•	3	•	•
• 8 Colza.	• 8 Betteraves.	• 8 Fèves.	• 8 Fèves.	•	•	•	3	•	•
4. 8 Blé froment.	• 8 Carottes.	• 12 Planchon.	1. • Trèfle.	64	Paniers de cendres.	•	•	24 Livres.	16 Voitures de foin en deux coupes.
• 8 Betteraves.	• 6 Navets.	1. 8 Avoine.	• 8 Lin.	24	•	8	3	9 Havots.	350 Bottes de lin, et 3 sacs de graines.
• 8 Carottes.	• 6 Choux collet.	• 8 Lin.	• 8 Lin.	•	•	•	•	•	•
• 8 Seigle.	1. • Hyvernage.	• 8 Colza.	• 8 Colza.	120	•	20	3	480,000 Plantes.	55 Sacs de graines, et 3,000 bottes de tiges.
• 8 Soucrion.	• 8 Seigle.	• 8 Soucrion.	• 8 Seigle.	•	•	•	•	•	•
• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	•	•	•	•	•	•
• 8 Colza.	4. 8 Blé froment.	• 4 Pommes de terre.	• 8 Fèves.	•	•	•	•	12 Havots.	3,300 Bottes de tiges, et 16 sacs de grains.
• 8 Fèves.	• 8 Betteraves.	• 8 Fèves.	• 8 Fèves.	•	•	•	•	•	•
• 8 Fèves.	• 8 Carottes.	• 12 Planchon.	1. 8 Avoine.	•	•	•	•	•	•
• 8 Fèves.	• 6 Navets.	• 6 Navets.	• 6 Navets.	•	•	•	•	•	•
• 8 Fèves.	• 6 Choux collet.	• 6 Choux collet.	• 6 Choux collet.	•	•	•	•	•	•
• 8 Fèves.	• 6 Choux collet.	• 6 Choux collet.	• 6 Choux collet.	•	•	•	•	•	•
1. 8 Avoine.	1. • Trèfle.	1. 8 Hyvernage.	1. 8 Hyvernage.	•	•	•	1	5 1/2 Havots vesce.	3,200 Bottes de fourrages.
• 8 Lin.	• 8 Lin.	• 8 Seigle.	• 8 Seigle.	•	•	•	1	10 1/2 Havots seigle.	10 Sacs de grains, et 1,400 gerbes.
• 8 Colza.	• 8 Soucrion.	• 8 Soucrion.	• 8 Soucrion.	•	•	•	•	8 Havots.	20 Sacs de grains, et 1,600 gerbes.
• 8 Fèves.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	•	16	•	•	12 Livres.	8 Voitures de foin en deux coupes.
• 8 Fèves.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	•	•	•	•	5 Sacs.	80 Sacs de fruits.
• 8 Fèves.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	•	•	•	•	3 Livres.	Les 2/3 du produit des pommes de terre.
• 8 Fèves.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	•	•	•	•	3 Livres.	Idem.
• 8 Fèves.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	•	•	•	•	12 Livres colza.	Produit les plantes pour colza.
• 8 Fèves.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	•	•	•	•	3 Livres.	Le tiers du produit des pommes de terre.
• 8 Fèves.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	•	•	•	•	24,000 Plantes.	Le tiers du produit des pommes de terre.
• 8 Fèves.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	• 8 Trèfle.	•	•	•	•	•	•
16. • Bonniers.	16. • Bonniers.	16. • Bonniers.	16. • Bonniers.	272 c. f.	67	28	•	•	•
				96 p. c.					

Explication des diverses colonnes du Tableau, intitulé : CULTURE FLAMANDE.

Nous allons développer successivement, dans l'ordre du tableau d'autre part :

- 1°. La quantité des terres de la ferme qui en fait l'objet.
- 2°. Leur distribution et leur emploi, ou leur assolement.
- 3°. Les engrais qu'elles reçoivent.
- 4°. Les labours qu'elles exigent.
- 5°. Les semences qu'on leur confie.
- 6°. Les récoltes qu'elles produisent.

§. 1. Explication des mesures de terre.

Dans les colonnes de l'emploi des terres, les chiffres indiquent les mesures locales dont il faut d'abord se faire une idée.

La mesure qui a du servir de règle, est le honnier, qui contient trois mille sept cent trente-quatre toises vingt pieds soixante-quatre pouces carrés. L'arpent, mesure de Paris, ayant neuf cent toises carrées ; le bonnier, en mesure de Paris, égale quatre arpens cent trente-quatre toises vingt pieds soixante-quatre pouces, ou quatre arpens et un neuvième d'arpent. Le bonnier est plus grand que l'hectare, puisque l'hectare ne contient que deux mille six cent trente-deux toises carrées, et quarante-trois centièmes.

Le bonnier se divise en seize parties égales, que l'on appelle cent. Le cent équivaut à un peu plus de onze ares, ou onze décamètres carrés.

La ferme dont il est question, distante d'une lieue (cinq kilomètres) environ de la ville, est composée de seize bonniers, ou soixante cinq arpens de Paris, et une fraction, qu'il faut négliger pour les passages d'une terre à l'autre; et de quelques emplacements nécessaires à l'exploitation. Ces seize bonniers représentent vingt-deux hectares et un tiers. Ce n'est pas le sixième du terrain que comprend, dans la Beauce et la Picardie, une ferme de trois cents arpens, de la grande mesure ; ces sortes de fermes y sont très-ordinaires ; mais on est bien loin d'en retirer, dans la proportion, ce que le fermier Flamand fait produire à ses seize bonniers.

Cependant, il faut être bien persuadé qu'il n'est pas de cultivateurs, en général, plus mal nourris et plus mal logés que le fermier de la Châtellenie ; c'est souvent sous le chaume, et en vivant d'aliments simples et grossiers, qu'il vient à bout de faire les dépenses journalières dont on va parler. De la vache salée, enfumée, et du lait de beurre, sont à-peu-près sa seule nourriture. C'est à l'économie la plus sévère, c'est à la quantité de bestiaux qu'il nourrit, et auxquels il ne refuse rien, qu'il doit l'abondance si nécessaire à une culture qui ne laisse presque point de terres en jachères.

§. II. Explication des quatre premières colonnes du tableau, qui présentent l'emploi des terres et le remplacement des grains pendant quatre années, ou l'assolement de la ferme.

Des seize mesures de terre, ou des seize bonniers qui forment cette ferme, un bonnier se trouve occupé par le logement du fermier, par son jardin et son verger.

10. L'emplacement de la ferme contient ordinairement deux cent verges de terre, sur lesquelles se trouvent le bâtiment propre à l'usage du fermier, les écuries, étables, granges, poulailler, porcher et remise au bois ; tous ces édifices, construits dans le contour, forment, par leur ensemble, une clôture. Le long des bâtimens est un trottoir, de quatre pieds et demi (un mètre et demi) de largeur, fait en brique. Le centre est une cour creusée de deux à trois pieds (un mètre), où se jettent les litières des bestiaux et les ordures de la ferme, pour servir au plus grand objet de tout cultivateur flamand, c'est-à-dire au fumier.

2°. Un cent de terre en jardin potager, où se cultivent quelques verges de tabac, des oignons, des choux pommés, verts et rouges, des haricots, des pois, des carottes, des salades et autres gros et petits légumes, qui se consomment dans le ménage du fermier.

3°. Treize cent de terre en herbages, forment le verger, qui est entouré d'une haie d'épines, chargé dans le tour de quatre-vingt à cent arbres montons, et de quatre-vingt à cent arbres fruitiers, épars, mais plantés avec soin.

On trouve ordinairement sur ce terrain, un petit bâtiment, qui est le fournil, où se fabrique et se cuit le pain, ainsi qu'un emplacement construit en bois, et couvert en paille, nommé charterie, ou charrie, sous lequel se déposent les charriots, herses, charrues, et autres instrumens nécessaires au labourage.

Ces trois articles contiennent généralement un bonnier de terre (ou cent quarante-deux ares). Leur distribution pourra faire elle seule l'objet d'un mémoire instructif ; mais nous ne faisons qu'une note, et notre objet n'est pas de décrire le logement, mais la culture du fermier. Il reste, pour cette culture, quinze bonniers de terre (environ vingt-un hectares et demi), qui, assez régulièrement, se distribuent comme il suit.

Le dixième de ce terrain, comprenant un bonnier huit cent, est regardé comme jachère, et se prend dans la place qui a été occupée par le blé. Ce n'est pas une jachère purement inculte et inutile, comme on entend ce mot de jachère dans les environs de Paris. Ici l'on sème après le blé, de la graine de colsa, pour avoir de jeunes plantes, dites plançons, que l'on repique, avant l'hiver, dans une terre préparée exprès, pour y mettre le colsa ; on en sème un cent de terre, pour en repiquer trois cent; 2°. le surplus se met en choux collets et navets, ci, 1 bon-8 cent Les 13 bonniers 8 cent restant, se divisent en trois parties égales, faisant chacune 4 bonniers 8 cent (5 hectares 40 ares). La première partie se met en blé froment, ci 4 8 Le deuxième partie en trèfle, lin, fèves, et graines grasses (par graines grasses on entend colsa, œillette et camomille).

En trèfle, | d'un bonnier 8 cent bon. 0 cent. /

En lin o 8 4 8 En colsa, 2 8 1

En fèves o 8,

La troisième partie, en avoine, hyvernage, seigle, soucrion, bon. 8 tent.

Report, bon. 8 cent. trèfle, betteraves, carottes, et pommes de terres.

Autant d'avoine que de jachères. 1 bon. 8 cent.

En hyvernage. x o En seigle et sou crion 1 o

En trèfle, l'un, 4 8 bonnier 8 cent, 0 a (

En betteraves, ca, rottes, et pommes de 1 terre o 8,

TOTAL 15 bon. 0 cent.

Les remplacements se font d'année en année ; savoir : la première partie remplace la deuxième; la deuxième, remplace la troisième ; la troisième, remplace la première, à l'exception que l'avoine remplace les jachères, et qu'une même quantité de la première, se laisse en jachère.

Voilà le coup-d'œil général de cet assolement, il offre des objets qui méritent d'être notés.

On voit que des seize bonniers qui composent la ferme, il y en a tous les ans quatre et demi qui portent du blé, et que la succession des récoltes est arrangée de manière que ces quatre bonniers et demi en blé, varient perpétuellement, et font, d'année en année, le tour du terrain. Toutes les autres productions circulent de même autour de cette récolte principale, tiennent le sol toujours garni, et le fermier toujours occupé. Qui est-ce qui a révélé aux fermiers Flamands l'avantage de faire succéder une plante qui trace, à un végétal qui pivote ? Qui leur a donné le secret de cette merveilleuse alternative ? C'est ce qu'on ignore. Ici la science n'a point précédé la routine. Elle pourroit aujourd'hui, peut-être, la rectifier en quelque point, mais elle ne l'a point devancée. Dans tous les arts, les règles ne viennent qu'après les chefs-d'œuvres. Continuons-donc à étudier et admirer celui de la culture flamande.

Après le blé-froment, la plante qui tient constamment le plus de terrain, c'est le colsa. Tout le monde sait que c'est une espèce de chou qui ne pousse pas, et dont la graine sert à faire de l'huile. On verra, dans les colonnes suivantes, les frais considérables qu'exige ce genre de culture, et les produits qui en sont le résultat. Le colsa a été un des grands véhicules de la perfection de l'agriculture flamande. Comme il ne payoit point de dime, on peut croire que c'est la circonstance qui a le plus favorisé sa propagation.

Une autre plante très-riche, c'est le lin. L'on n'en trouve ici qu'un demi-bonnier, ou huit cent, tous les ans. Il y a trente ans qu'un fermier mettoit beaucoup plus de lin, par l'appât du bénéfice excessif que cette plante rapporte quelquefois; mais on en a reconnu l'abus. Ce végétal est vorace. Virgile a dit que sa moisson brûle la terre (Urit enim lini carnpum scges). Columelle dit que le lin est surtout nuisible à la terre (Agris præcipue noxium est). Il demande beaucoup d'engrais et de culture ; il manque très-souvent, ses racines sont aussi étendues en terre que sa tige en sort, il détériore tellement le sol, que si on le met sur un même champ deux à trois fois dans neuf années, la force végétale en est enlevée. Il faut alors plusieurs années d'une culture suivie, pour rendre à la terre sa première vigueur. En général, un bon cultivateur fait peu de lin ; encore a-t-il la précaution de n'en remettre que sur une terre où il y a dix-huit à vingt ans qu'il n'a pas été cultivé.

Il y a tous les ans un bonnier et demi de trèfle. Les deux tiers se sèment dans l'avoine, et l'autre tiers dans le blé-froment. On se sert, pour enterrer cette graine, d'un instrument qu'on appelle, dans le pays, redoir; c'est un gros rouleau. Le trèfle se trouve levé, quand on coupe l'avoine et le blé.

Le soucrion est l'espèce d'orge qui sert à faire la bière (note 42). On en coupe en verd une partie au mois de Mai, pour nourrir les bestiaux. lie chou-chollet, où çhou-collet, s'élève beaucoup, et ne pomme pas ; il pousse de larges feuilles, que l'on ôte, en commençant toujours par celles du bas de la tige. On en nourrit les vaches, jusqu'aux approches des fortes gelées. La tige est séchée en tas.; elle sert à chauffer le four.

L'hivernage est un mélange de sergle et de vesce. Il y a dans les grandes fermes, la dravière, qui est un mélange de fèves, d'avoine et de vesce. L'hivernage, ou le seigle mêlé avec des fèves, devient un champ impénétrable à un chien de chasse.

On cultivoit autrefois beaucoup de tabac, suivant la quantité de fumiers dont on pouvoit disposer. Le blé qui pouvoit remplacer le tabac, venoit ordinairement fort haut. Aujourd'hui l'on n'en met que quelques verges dans le potager, pour la consommation du fermier. Cette culture demande trop de travail, et des soins trop minutieux. Ce sont les laboureurs, exploitans au-dessous de six bonniers, qui cultivent cette plante.

Le seigle est le grain qui, mêlé avec du bléfroment, fait le pain dont le fermier et les domestiques se nourrissent. On le fait de seigle pur pour nourrir les chiens de la ferme. On en donne aussi, de temps en temps, quelques tranches aux chevaux, et aux autres animaux.

On peut observer que cette culture, c'est-à-dire celle des quinze bonniers, ou des champs proprement dits, roule sur quatorze espèces de plantes ;

1°. Quatre espèces de céréales ; le blé, le seigle, le soucrion y l'avoine.

2°. Deux espèces de choux; le colsa, le chou-collet.

3°. Trois plantes légumineuses ; la fève, la vesce, le trèfle.

4°. Une plante textile ; le lin.

5°. Quatre racines alimentaires et fourragéuses ; la pomme de terre, la betterave, la carotte, le navet.

Tels sont les matériaux essentiels de la reproduction végétale et annuelle de cette ferme. On voit qu'à l'exception peut-être de la pomme de terre, toutes ces plantes étoient connues dans le temps où Olivier de Serres écrivoit son théâtre d'Agriculture ; mais leur emploi méthodique et alternatif dans le même terrain, n'étoit pas calculé de son temps avec la même précision et la même suite qui se trouvent dans l'exploitation de cette ferme flamande. Il y a certainement peu de critique à en faire, et ce n'est pas ici le lieu de relever ce qu'on pourroit y désirer.

Voyons maintenant par quels moyens le fermier des environs de Lille peut accumuler ainsi perpétuellement dans un terrain borné, et sur un sol naturellement médiocre, une si grande quantité de productions. C'est l'objet des colonnes suivantes du tableau.

§. III. Explication des cinquième, sixième et septième colonnes, qui concernent les fumures.

Pour l'intelligence de cette colonne, il est nécessaire de savoir qu'on entend par charretée de fumier le

poids de seize quintaux (quatre-vingt myriagrammes), ou environ, de fumiers de vaches et de chevaux, mêlés ensemble, et bien pourris. On retire, en Flandre, de la récolte, un tiers de paille de plus que dans les autres pays. Il n'est pas rare de voir des avoines de cinq pieds (un mètre soixante-six centimètres) de haut. On fauche le blé à raze terre, pour ne pas laisser chaume. On emploie tous les moyens possibles pour avoir beaucoup de fumier, et pourtant l'on se trouve à court.

La charretée de courte-graisse, contient huit tonneaux, pesant ensemble dix-huit à dix-neuf quintaux (quatre-vingt-quinze myriagrammes), et remplis d'urine de bestiaux et d'excréments humains, mêlés ensemble ; on conserve ces matières dans de grandes fosses destinées à cet usage ; elles sont en plein champ, et couvertes de paille, l'urine des bestiaux est inférieure aux excréments humains : mais tout se mêle dans une ferme.

On devine aisément combien le transvasement des tonneaux dans la fosse, et de la fosse dans les tonneaux, doit être dégoûtant ; mais il l'est cependant beaucoup moins que l'on ne se l'imagineroit d'abord. On vide, en Flandre, les latrines tous les quinze jours, et comme le produit qui résulte de la vente de cet engrais fait le profit des domestiques, il est de leur intérêt de l'augmenter, soit en ne perdant pas les urines, soit en jetant dans les latrines toutes leurs relavures : aussi les acheteurs de courte-graisse ont-ils différents moyens de s'assurer de la fidélité des vendeurs. J'abrège plus qu'il est possible ces détails ; il ne me reste plus qu'un mot à dire sur la manière égale et expéditive avec laquelle on répand cet engrais.

Un homme tient en main une longue perche au bout de laquelle est emmanché un plateau de bois qu'il remplit de matière prise dans un tonneau défoncé ; il jette au loin ce que contient le plateau et arrose à cinquante pas ce qui l'entoure, l'habitude donne l'adresse nécessaire pour exécuter ce genre d'arrosage.

Il y a deux espèces de cendres que l'on répand sur les trèfles, celles qui proviennent du bois et celles de charbon de terre ; c'est au cultivateur à connaître les plus favorables à ses terres ; on répand ordinairement trente-deux paniers de cendres par bonnier de trèfle ; le panier coûte environ, livre 10 sous.

Une observation importante qui n'échappera pas sans doute à celui qui lira cette note, c'est que la ferme, composée de seize bonniers, et n'ayant que quatorze à quinze bestiaux, ne peut pas fournir la quantité de fumiers nécessaire à son exploitation. On ne peut guère évaluer qu'à trois cent tonneaux, ou trente-huit charretées. les urines de la basse-cour ; encore, pour obtenir ce résultat, est-il nécessaire d'avoir des écuries bien construites en pente, et qui conduisent, par le moyen d'un canal, les urines dans un réservoir. La quantité d'urines dépend beaucoup de la qualité du fourrage ; celui qui est vert, en procure plus que le sec ; mais on ne doit pas compter que douze vaches donnent plus d'un tonneau d'urine par jour.

Quelques soins que l'on se donne, la ferme manque de près de deux cent charretées de fumier qu'il faut se procurer à la ville.

On commence à voir ici clairement l'impossibilité où l'on est, en Flandre, d'avoir de grandes fermes, sans être forcé d'en laisser la moitié en jachères faute d'engrais. La colombine, la fiente des volailles, mêlées avec de l'eau, et jetées dans la fosse aux urines, peuvent bien augmenter la masse des fumiers, mais il y auroit toujours un grand déficit, malgré cette ressource dont on parlera tout à l'heure.

Quelques cultivateurs pourroient croire qu'en plaçant un troupeau de moutons dans une ferme de seize bonniers, comme celle qui nous sert d'exemple, ils augmenteroient beaucoup leurs engrais ; mais il convient de leur faire observer qu'il n'y a point, en Flandre, de jachères, ni d'autres parcours que les chemins. La consommation de fourrages, occasionnée par un troupeau de moutons à l'étable pendant toute l'année, pourroit être à charge au fermier : c'est du moins l'opinion du pays. Loin des villes et des habitations, on trouve un très-petit nombre de métairies qui ont un peu plus de seize bonniers de terres à cultiver ; alors le propriétaire, qui ne veut pas voir sa ferme se détériorer, oblige son fermier à entretenir un foible troupeau de moutons ; la clause en est formellement énoncée dans le bail, comme un gage assuré que les terres seront bien fumées, mais comme ces dispositions dérangent quelquefois les spéculations du fermier, celui-ci stipule toujours pour entretenir le moins de moutons possible ; ainsi, il ne tient qu'à très-peu de chose, que cette belle race de moutons, dits flandrins, ne disparoisse de la ci-devant Châtellenie de Lille. C'est une des imperfections de la culture flamande, à laquelle il n'est pourtant pas impossible de remédier.

Dans ses réponses aux questions du Bureau d'agriculture britannique, M. l'abbé Mann dit qu'en Flandre, on regarde généralement le fumier de cheval, de vache et de cochon, comme le meilleur engrais. Le fumier de bergerie, ajoute-t-il, est à peine connu dans les districts bien cultivés, relativement au manque de pâture. La terre est trop précieuse pour l'employer en pâturage pour les brebis. On voit seulement des troupeaux de moutons sur les grandes fermes, où la terre est conséquemment d'une moindre valeur.

Il reste une ressource au cultivateur qui, éloigné des villes, ne pourroit pas se procurer, sans de grands frais, les fumiers qui lui manquent. On fait aujourd'hui un grand usage des tourteaux, ou du marc que laissent les graines grasses, lorsque l'huile en a été extraite. Les tourteaux réduits en poudre, se répandent sur les terres, de la même manière qu'on sème le grain, ce qui ne se pratique que dans les temps pluvieux. En tout autre temps, on délaye ce marc dans l'eau, et on le jette comme les courtes graisses ordinaires. Cet engrais huileux échauffe la terre et fait pousser les plantes. Ces tourteaux s'achètent 8, à 10 francs le cent. Un cent de tourteaux pèse deux cent quarante à deux cent cinquante livres (douzy à treize myriagrammes). Le prix suit toujours celui des grains.

C'est notre illustre agronome françois, Duhamel du Monceau, qui a parlé le premier de cet engrais, dans son Traité de la culture des terres (tome VI, page 193). A cet égard, les François ont eu l'initiative. Les Anglois s'en trouvent si bien, que leurs écrivains proposent d'importer exprès des graines de lin uniquement pour cet usage. M. l'abbé Mann ignoroit l'emploi qu'on en fait en Flandre, lorsqu'il a répondu aux questions du Bureau d'agriculture de Londres.

On se sert encore, en Flandre, pour fumer les lins, de la fiente de pigeon. C'est l'engrais qui leur est le plus propre. On achète la colombine dans les environs d'Arras, département du Pas-de-Calais, où se trouvent beaucoup de fermes avec de grands pigeoniers. Les cultivateurs des environs de Lille louent ces pigeoniers pour toute la fiente qu'ils produisent pendant l'année. Ils en font même des baux pour trois ans. Vers les mois de Février et Mars (Pluviôse et Ventôse), ils vont, avec leurs charriots et ceux de leurs amis, en chercher le produit. Un colombier de quatre à cinq cent pigeons, se loue ordinairement 72 à 80 francs. Il peut faire l'engrais d'un demi-bonnier, ou de huit cent de terre. Cet engrais ne convient qu'aux terres froides.

On fume encore les terres sur lesquelles on doit semer les plançons, ou plantes de colsa, avec de la suie de cheminée, qui s'achète, franc la manne, contenant un pied cube (trois décalitres quatre litres). On en met huit mannes par cent de terre.

On s'en sert également sur les colsas ; mais cet engrais ne se jette alors sur la terre qu'au printemps.

Les Anciens mettoient toute la religion en allégories relatives sur-tout à l'agriculture ; ils avoient fait un dieu du fumier (Pitumnus sterquilinus, Stercutius). On peut dire que les agriculteurs Flamands sont les vrais prêtres de ce dieu, ou du moins ceux qui pratiquent le mieux son culte. C'est là le vrai type de leur supériorité. M. Arthur Young a dit une grande vérité dans son voyage en France : c'est que si l'Alsace, par exemple, n'est pas aussi bien cultivée et aussi productrice que la Flandre, c'est le défaut d'engrais qui en est la cause.

Cet article doit être médité par tous ceux qui veulent profiter de la lecture d'Olivier de Serres.

Les engrais échauffans sont plus nécessaires au sol et au climat humide de la Flandre, qu'ils ne le seroient sous un autre ciel et dans un terrain de nature plus sèche. Cependant, il faut convenir que cet article est le triomphe de l'agriculture flamande, et que par-tout ailleurs on devroit imiter, de près ou de loin, l'industrie des fermiers de ce pays, pour se procurer des engrais de toute espèce, et pour les employer à propos. Ici, peut-être, quelques cultivateurs se récrieront, et diront : Comment » faire pour obtenir cette quantité de fumiers? » Les Flamands ont bien plus aisé. Que ferons nous pour approcher de ce modèle inimitable-Ce que vous ferez ! la réponse est dans les beaux vers de Manière, sur ce grand point d'agriculture. Il est d'autant plus convenable de donner ici ce morceau du Virgile moderne, qu'en même-temps qu'il laisse sans excuse la négligence des fermiers sur un objet si capital, il a, de plus, le mérite de renfermer, en quelques lignes, la substance de plusieurs gros livres, et que ses vers peuvent tenir lieu d'un traité des engrais. Les lecteurs seront assez justes pour excuser l'auteur de cette note, si ses vers françois sont loin de valoir les vers latins de Vanière. On sentira qu'il n'étoit pas aisé de rendre en notre langue un sujet dont

le titre, dans Vanière même, est la stercoration des terres.

Les champs qui sont privés d'engrais réparateurs,
Du fermier paresseux sont les accusateurs.
Allons ! purgez vos cours de cette eau croupissante;
Enlevez des chemins la fange renaissante ;
Des corps qui ne sont plus recueillez les débris,
Les feuillages séchés, les végétaux pourris ;
Tout ce que des torrens la course débordée
Traîne, avec le limon, sur leur rive inondée ;
Les chaumes, les rebuts ; sachez tout ramasser :
Dans un fossé profond sachez bien l'entasser ;
Qu'il y mûrisse un an ; puis, quand l'automne avance,
Qu'il aille, dans vos champs, reporter l'abondance.
O laboureur soigneux ! connois ton vrai trésor :
Les meules des fumiers, voilà tes mines d'or.
Qu'à leur défaut, du moins, ta glèbe soit nourrie
Par la fève, enterrée aussitôt que fleurie.
Que dis-je ? Deux terrains rebelles à tes vœux,
Peuvent se secourir et s'amender tous deux.
Dans le sol trop compact, il suffit de répandre,
Comme un riche fumier, du sable, ou de la cendre ;
Quand le sol, au contraire, est un sable léger,
Avec l'argile épaisse il peut se corriger:
L'une par l'autre, ainsi, l'art féconde les terres ;
Mais l'art a des secrets encor plus salutaires ;
Et si, durant les nuits de la douce saison,
Les troupeaux innocens qui portent la toison,
Couchent, serrés entr'eux, sur la terre épuisée,
La terre, sous leurs pas, renaît fertilisée.

STERCORATIO.

Arva putri non posse fimo saturare, coloni Desidis est: pagisordes, coenosaque villce Purganzenta, comas nenzorltm, frondemque caducnnz, Et paleas, et quidquid aquis spumantibus amnis Invehit ad ripas torrentior, omniafossis Ingerite ; et totum veterascere jussa per annum, Autumno redeunte, pigris affundite campis. Florentes inarate fabas pro stercore ; siccos Vel cineres, sterilemque, fimi vice pinguis, arenam Fundite, si fuerit gravior cretosaque terra: Rarior at contra sabuloque simiUima, densam Accipiat cretam ; quas emendata per artes Auxilium sibi dona feret per mutua tellus. Ast ope vix alia magis exultabit, aperto Sub Jove pernoctans quhm si pecus incubet agris ; Jllollior hybernis parcet dum flatibus eurus. (Vanière. Prasd. rust. L. VIII.)

§. IV. Explication de la huitième colonne, qui concerne les labours.

Cette colonne n'a besoin que de peu d'explication. Il suffit seulement d'observer que le colsa, outre la peine de le planter, exige une préparation particulière. On fait de douze pieds en douze pieds (quatre mètres), et même de dix en dix (trois mètres trente-trois centimètres), une rigole de la largeur et de la profondeur d'un bon fer de bêche. La terre que l'on tire de cette rigole se jette au pied du colsa, le renterre, fait un nouveau fumier, et met le jeune plant à l'abri des fortes gelées. C'est ce qu'on appelle rouchotter. Cette opération est recommencée au printemps. C'est une pratique fort vantée par les Flamands. Il faut observer que ce sillon, ou rigole, est changé chaque année, de sorte que, dans l'espace de dix ans, la même pièce se trouve creusée et défoncée pour cet effet.

Le colsa est la plante qui, en tenant lieu de jachères, a donné au fermier Flamand le moyen de les supprimer. Sa culture fournit du travail aux manœuvres, des huiles au commerce, de l'engrais au bétail, du chauffage au fermier, de l'amendement à ses terres. Le proverbe flamand dit qu'il faut une bêche d'or pour

remuer la terre. Si le cultivateur Lillois se sert de cette bêche, il le doit au prix du colsa.

Il est nécessaire, pour la culture du lin, de rendre la terre fort meuble, avant que de lui confier la semence. Cette semence, très-petite et très-coulante, ne demande qu'à être très-peu en terre, il lui faut une terre très-meuble et très-unie, ce qui ne peut s'obtenir que par plusieurs labours, par des rondelages (terme du pays, pour exprimer l'action du rouleau) ; et, en outre, il faut beaucoup herser. Les fermiers Lillois disent que pour semer lin, il faut laisser l'herche.

Pour les pommes de terre et les navets, on donne trois, ou même quatre labours. Ces plantes, produisant en terre, ont besoin d'être à l'aise pour grossir et multiplier.

Le planchon, ou la pépinière du colsa, demande une terre bien meuble pour préparer de belles plantes. On lui donne également trois ou quatre labours.

Le labour, suivant Turbilly, est le commencement ou le fondement de l'agriculture. On peut voir que la culture flamande ne pèche point par la base. Il n'y a point de sols qui soient tenus dans un aussi grand état de netteté et d'ameublissement. Si l'on joint à l'idée de ces travaux continuels et de ces soins infatigables, la moiteur continue du terrain et de l'atmosphère, on pourra concevoir les miracles de la culture et le prodige des récoltes, d'un pays qui pourtant est privé de grands avantages, puisqu'il ne peut connoître ni la vigne, ni le mays, ni les autres richesses des pays moins septentrionaux, ou plus abrités. C'est aux miracles de la culture flamande que l'on peut appliquer ce vers : Le travail est le dieu qui rajeunit la terre,

§. V. Explication de la neuvième colonne, sur les Semences.

Il suffit de connoître la valeur des mesures employées dans cette colonne, pour les rapporter à la quantité de terrain que l'on veut cultiver.

Quatre havots font une razière. Deux razières font un sac. Un sac est ordinairement du poids de deux cent quarante livres (douze myriagrammes), comme le setier de Paris.

Une observation que les cultivateurs de l'arrondissement de Lille regardent comme très-essentielle, c'est qu'ils changent de graines de semence tous les deux à trois ans. Ils ne sèment jamais les graines qu'ils récoltent, ni celles qu'on a dépouillées dans le même territoire. Ils tirent leurs graines de semence de huit à quinze lieues (quatre à huit myriamètres) de chez eux, assez généralement d'une partie de l'arrondissement d'Hazebruck et des frontières du Pas-de Calais. Ces grains, toujours choisis et de la première qualité, se payent en conséquence, et un quart même plus cher que le prix ordinaire des plus beaux grains de leur récolte. Les semences de trèfle se tirent de la ci-devant Belgique. Étant produites dans des terres sablonneuses, elles sont plus nettes et moins mêlées des semences étrangères, qui les infestent dans les environs de Lille. Les graines de lin viennent de Riga. Il est généralement convenu, et l'on assure que les expériences ont prouvé que si un laboureur sème les graines de sa récolte, elles dégénèrent d'année en année dans leurs productions et leur qualité. Voyez la note (32).

Si c'est un préjugé, il est bien ancien. Il étoit du temps de Virgile. Mais peut-être qu'en Flandre le climat fait plus promptement dégénérer les germes. Vanière dit que les semences les meilleures, les mieux choisies, se dégradent bientôt dans les sols trop humides : *Sentina degenerant humentibus optima terris.* (Præd. rust. L. VIII.)

§. VI. Explication de la dixième colonne, qui présente le produit des Terres en nature.

Cette colonne indique le rapport des terres, au taux de leur plus grand produit, ce qui est bien éloigné d'avoir lieu tous les ans, et ce qui n'arrive pas une fois dans le cours d'un bail de neuf ans, Mais la variété des objets de culture fait qu'il y en a toujours qui réussissent, et que le succès de l'un dédommage quelquefois du malheur de l'autre.

Puisque la production du blé est le premier objet de cette note, commençons par ce grand article, et pour en mieux juger, cherchons des objets de comparaison.

Quant à la culture ordinaire, les récoltes flamandes sont de beaucoup supérieures à ce qu'on en retire communément en France.

Suivant Vauban, l'arpent de blé ne rendoit, sous Louis XIV, que deux setiers un tiers, ou cinq à six

quintaux (vingt-cinq à trente myriagrammes).

En 1750, Duhamel dit Monceau évaluait ainsi le rapport des terres à blé dans le ci-devant Gàtinois : il croyait qu'il falloit au moins deux mines et demie de blé (la mine de quatre-vingt livres), pour ensemençer un arpent. Les bonnes terres produisoient environ cinq fois la semence (Traité de la culture des terres, tome 1). C'est huit quintaux (quarante myriagrammes) de produit net, par arpent emblavé.

M. de Châteauevieux, ami de Duhamel, et syndic de Genève, avoit tenu exactement des registres de ses récoltes pendant quarante années. Par l'examen de ces registres, il s'étoit convaincu que le produit des terres, dans le siècle alors précédent, étoit le même que celui qu'on en retiroit de son temps. De tous ses examens, qui remontoient jusqu'à l'époque de 1668, et qui venoient jusqu'à l'an 1754, il résulroit également que les terres, près de Genève, dans les années réputées bonnes, rapportoient trois fois la semence (Ibid, tome IV, page 385).

Ceci est au-dessous des champs du Gàtinois. Enfin, le même Duhamel donne un extrait fort curieux du produit des récoltes faites sur un même domaine (à Fontclaire, près d'Avignon), depuis l'année 1677, jusqu'à 1766. MM. d'Elbène, bisayeul, grand-père, père et fils, propriétaires de Fontclaire, avoient tenu de leurs récoltes des états successifs, dont les originaux se conservoient à Avignon. Or, d'après ces états, une saumée de terre, de mille deux cent toises carrées, la toise de six pieds de roi (deux mètres), avoit produit communément cent neuf livres et une once de grain, valant, au prix moyen, livres 13 sous, pendant quatre-vingts ans (Ibid, tome VI, pages 102-136). Cette saumée est presque le septième d'un grand arpent, ou d'un demi-hectare. Ainsi, le produit reviendroit aux huit quintaux (quarante myriagrammes) du Gàtinois.

Maintenant, quelle différence dans les récoltes de la Flandre! Les quatre bonniers et demi qui sont en blé-froment dans la ferme qui nous occupe, produisent quatre-vingt un sacs. Ces quatre bonniers et demi peuvent représenter treize demi-hectares. Les quatre-vingt-un sacs, chacun de deux cent quarante livres, pèsent, par conséquent, cent quatre-vingt quatorze quintaux (neuf cent soixante-dix myriagrammes). C'est, à très-peu de chose près, quinze quintaux (soixante-quinze myriagrammes) par grand arpent, ou par demi-hectare. C'est donc presque le double des produits moyens ordinaires.

Mais ces produits sont bien plus forts, dans ce qu'on nomme, en France, les pays de grande culture. C'est-la que de riches fermiers et de fortes avances doivent assurer des rentrées bien plus considérables. Nous devons donc aussi comparer la ferme modeste des environs de Lille, avec les plus grands ateliers de l'agriculture française. Que dirons-nous, si même dans un semblable parallèle, si fort à son désavantage, la petite ferme flamande parvient non seulement à soutenir la concurrence, mais à l'emporter d'un sixième sur ses importantes rivales? C'est ce qu'il faut développer.

On a souvent exagéré le rapport de ces grandes fermes. Nous ne copierons pas les évaluations excessives de leurs produits, qui ont été données dans l'Encyclopédie, et depuis, à la tribune des Assemblées nationales. Nous prendrons le calcul que présente le C. Isoré, cultivateur-propriétaire, dans son Traité récent de la grande Culture des terres. Suivant lui, les départemens de l'Aisne, de Seine-et-Marne, d'Eure-et-Loir, de Seine-et-Oise, de l'Oise et de la Somme, contiennent quatre millions quatre cent quarante mille arpens de cent perches, à vingt-deux pieds de douze pouces la perche (valant chacun cinquante-un ares, ou cinquante-une perches carrées, en mesures nouvelles). Ces six départemens produisent en tout dix-neuf millions soixante-un mille quintaux (quatre-vingt-quinze millions trois cent cinq mille myriagrammes) de grains de mouture. Une ferme de trois cents arpens (cent cinquante hectares), en trois soles, donne par an mille quatre cent cinquante quintaux (sept mille deux cent cinquante myriagrammes) de grains de mouture, dont il faut défalquer deux cent quintaux (mille myriagrammes), ou presque un sixième, pour la semence. Reste mille deux cent cinquante quintaux (six mille deux cent cinquante myriagrammes) de produit net. C'est quatre quintaux un sixième (environ vingt-un myriagrammes) par arpent de grande mesure, ou huit quintaux trois cinquièmes (quarante-trois myriagrammes) par hectare.

Or, trois cents arpents de cent perches, à vingt-deux pieds la perche, équivalent à plus de cent cinquante hectares : cette ferme contient donc six fois et plus, l'étendue de la ferme flamande de seize bonniers. Le bonnier vaut, comme je l'ai déjà dit, cent quarante deux ares, ou cent quarante-deux perches carrées de la

nouvelle mesure. Les seize bonniers ne font qu'un peu plus de vingt-deux hectares, ou près de quarante-cinq arpens de la grande mesure.

On voit, dans le tableau, que cette ferme flamande donne tous les ans, savoir ; en blé, quatre-vingt-un sacs pesant deux cent quarante livres (douze myriagrammes) ; et en seigle, dix sacs du même poids, équivalens à vingt-quatre quintaux (cent vingt myriagrammes), dont il faut défalquer un neuvième seulement pour la semence : ce qui donne de produit net plus de deux cent quatorze quintaux (mille soixante dix myriagrammes); c'est quatre quintaux quatre sixièmes (vingt-quatre myriagrammes) par arpent, ou neuf quintaux un tiers (quarantehuit myriagrammes) par hectare.

Il en résulte qu'à ne calculer que le produit en grains de mouture, comme les désigne le C. Isoré, la culture flamande a déjà sur l'autre un grand avantage ; elle met tous les ans plus de grains au marché.

Il est vrai qu'une grande ferme à jachères a une sole en avoine et en grains de Mars. Mais ce qu'elle produit dans un tiers seulement de sa vaste étendue, peut-il entrer en parallèle avec les immenses récoltes de tous genres que la ferme flamande présente tous les ans dans les deux autres tiers de son enclos ? On ne croit pas devoir les énumérer ici. On essaiera d'en faire l'évaluation dans le compte suivant des dépenses et des recettes.

On a balancé long-temps pour savoir si l'on joindroit au tableau des cultures et des récoltes l'estimation en argent des frais et des produits. Cette estimation est si fautive, si difficile à arbitrer, si variable d'année en année, que l'on craint de commettre ou d'insinuer très-involontairement de grandes erreurs, même avec le plus religieux scrupule et les intentions les plus droites. On est donc bien loin de présenter ce compte avec la même confiance que Je premier tableau. La partie foible de tous les cadastres, de tous les terriers, de toutes les statistiques, c'est la traduction en langue monétaire des prix et des valeurs usuelles. Cette langue n'est jamais fixée ; elle est plus mobile encore que les autres idiômes vivans ; elle a des nuances plus incertaines et plus fugitives. On ne hazarde donc le compte qui va suivre, qu'avec la circonspection et la défiance les plus prononcées. On croit même devoir s'élever d'avance contre quiconque voudroit abuser de ces apperçus, qui ne sont nullement authentiques. Ce sont des hypothèses que l'on croit pouvoir hazarder en faveur de ceux qui étudient les procédés de l'agriculture ; mais ce ne sont pas des données d'où doivent partir les arithméticiens politiques.

Cette observation est essentielle. On a tellement abusé en finance, sur-tout dans les temps antérieurs à celui-ci, des renseignemens vagues et des notions incomplètes, qu'il en est resté dans le public une crainte excessive de livrer les moindres documens sur le rapport exact des propriétés. On imagine toujours que ces détails sont un secret qui se dit à l'oreille des Gouvernemens, et l'on est enclin à penser que cette confiance est indiscreète. C'est un des grands obstacles qui s'opposent, en tous pays, à la perfection des études statistiques. En ce genre, les réponses officielles sont suspectes dans un sens, et celles qui ne sont pas officielles le sont dans un autre.

Nous qui n'avons ici en vue que l'intérêt public et l'instruction agricole, nous ne voyons aucun danger à publier notre apperçu des dépenses et des recettes de la ferme dont nous venons d'esquisser le tableau. Nous désirons en outre que l'on ait par-tout la candeur de publier un compte exact des exploitations rurales. Dans toutes les affaires, il faut compter : c'est en comptant qu'on s'enrichit. Les particuliers ne sont ruinés que par leurs mécomptes ou par ceux du fisc.

Un très-digne agronome anglois, M. Marshall, a dit que sans des comptes annuels, méthodiques et réguliers, la profession agricole resteroit éternellement dans l'état d'un aveugle et grossier empyrisme. Par-tout où il y a emploi d'argent, les comptes sont la pierre de touche de tous les plans et de toutes les opérations. Le manufacturier tient des livres, non seulement pour calculer ses profits annuels, mais encore pour toutes les branches et tous les articles de son établissement. L'agriculture est une espèce de manufacture d'un genre très-complicqué. Les calculs qui y sont relatifs, demandent d'être faits avec beaucoup de soin. Par ces raisons, M. Marshall dit qu'un compte de chaque année est l'opération finale de l'agriculture-pratique, et nous nous faisons gloire de penser comme lui.

On prendra, si l'on veut, ce que l'on vient de dire pour le préambule du compte. L'ordre en sera très-simple. Le bordereau de l'agriculture se compose d'abord de dépenses, sans lesquelles il n'y auroit pas de

recettes, et de recettes qui ne sont jamais qu'en raison et en proportion de dépenses. Heureux les propriétaires et les fermiers, heureux les peuples, si tout Gouvernement admettoit annuellement les agriculteurs à compter avec le fisc de clerc d maître, c'est-à-dire s'il les autorisoit à porter tous les ans en recette et en dépense, ne fut-ce que par bref état, tous les profits, toutes les pertes, tous les frais qu'ils font sur leur laborieuse commission !

COMPTE Des Dépenses et des Recettes de la culture. flamande.

DEPENSE relative à l'exploitation de seize Bonniers de terre, exploités suivant le Tableau précédent.

Observation générale. Ces dépenses ont été calculées pour l'époque à laquelle les notes du tableau de culture ont été recueillies, c'est-à dire, en 1776.

Chapitre PREMIER.

Prélèvements sur les Produits.

Article 1. Impositions, livre, ou sous le cent de terre, ou 24 livres par bonnier. Pour les 16 bonniers, c'est un objet de 384 Uv.

Art. 2. Loyer, ou rente payée au propriétaire, liv. 10 s. par cent de terre, ou 120 liv. par bonnier. Pour les 16 bonniers, c'est un total de. 1,920

Art. 3. Taxe des pauvres, 10 s. le cent de terre, 8 liv. par bonnier. Ci, pour les 16 bonniers 128

Art. 4-Dinie; on la mentionne ici seulement pour mémoire; on en don nera la raison dans les notes qui suivront le compte Mémoire.

Art. 5. Entretien de la ferme, à la charge du fermier, évalué à. 50

TOTAL de ce chapitre. 2,482liv.

Chapitre II.

Prélèvements pour les Fumures, suivant les 5, 6 et 7e. colonnes du Tableau.

Art. 1. 234 charretées de fumier, à 3 liv 702 liv.

Art. 2. 96 paniers de cendres, à 1 liv. 10 s. 144

Art. 3. 67 charretées de courte graisse. (Elles se trouvent à-peu près et se manipulent dans la ferme.)
Mémoire.

Art. 4. 28 cent de tourteaux, à 9 liv. le cent 252

Art. 5. Colombine. (Le loyer d'un pigeonier.) 72

Art. 6. Suie, 24 mannes, à, liv. la manne 24

TOTAL de ce chapitre. 1,194 liv.

Chapitre III.

Prélèvements pour les Semences, suivant la neuvième colonne du Tableau.

Art. 1. Blé-froment, 8 sacs à 24 liv. le sac 102 liv. s.

Art. 2. Trèfle, 24 livres d'une sorte, et 12 de l'autre, font 36 livres, à 10 s. la livre, 18

Art. 3. Lin, havots, ou un sac et un huitième, à 48 liv. le sac 54

Art. 4. Colsa. Voyez Plan chon, art. 13 ci-après Mémoire.

Art. 5. Fèves, 12 havots, ou un sac et demi, à, liv. 10 s. le havot 18

Art. 6. Avoine, 24 havots, ou 3 sacs, à 12 liv. le sac. 36

Art. 7. Hyvernage, havots de vesce, i o havots | de seigle, à 3 liv. le havot de vesce, et à, liv. le sac de seigle 35 2

Art. 8. Seigle, 8 havots, ou un sac, à 15 liv. le sac. 15

Art. 9. Soucrion, 8 havots, ou un sac, à 12 liv. le sac. 12

Art. 10. Pommes de terre, sacs, à 6 liv 30

Art. x 1. Betteraves, 3 livres, à, liv. 1 o s. la livre 4 10

Art. 12. Carottes, 3 livres, au même prix 4 10

Art. 13. Planchoii, 12 livres de colsa, à 10 s7. la livre. 6

Art 14. Navets ou Râpes, 3 livres, à la s. 10

Art. 15. Choux collet, 3 r livres, à 10 s 1 10

TOTAL de ce chapitre. 428liv. 2 s.

Chapitre IV.

Avances annuelles pour les Bestiaux.

Art. 1. Nourriture de 3 chevaux. 900 liv. Art. 2. Nourriture de 12 vaches, à 10 s. par jour, 2,160

TOTAL de ce chapitre, 3,060 liv.

Chapitre V.

Domestiques et Ouvriers.

Art. 1. Gages de deux domestiques 1 96 liv.

Art. 2. Idem, de deux filles de basse-cour 170

Art. 3. 200 journées d'ouvriers extraordinaires dans le cours de l'année, à 20 s 200

Art. 4. 100 journées plus fortes, pendant la récolte du colsa, à, liv. 10 s 150 Art. 5. Maréchal 100 Art. 6. Bourrelier 100 Art. 7. Charron 100 Art. 8. Cordier 50

ToTAL de ce chapitre. 1,066 liv.

Chapitre VI.

Entretien dit Ménage. /

Art. 1. 3 sacs de blé par tête pour nourrir le fermier et ses domestiques, à 20 liv. le sac 360 liv.

Art. 2. 1,000 livres de viande salée, à, s 250

Art. 3. Sel, huile, bierre, habillement, maladies, et dépenses imprévues. Ci, pour mémoire, attendu que ces objets ne peuvent guère s'arbitrer Mémoire.

Total de ce chapitre, 610 liy.

Chapitre VII.

1 Intérêts des Avances primitives. Article unique, 400 liv. Récapitulation de la Dépense.

CHAP. 1. Prélèvements annuels sur les produits 2,482liv. s.

CH. II. Fumures 1J194

CH. III. Semences 2 CH. IV. Bestiaux 3,060

CH. V. Domestiques et ou vriers 1,066

CH. VI. Entretien du mé nage 610

CH. VII. Intérêt des avances. 400

TOTAL de la Dépense. 9,240 liv. 2 s.

Avant de passer au chapitre de la recette, il convient d'expliquer quelques articles de la dépense. On rappellera sommairement à la tête de chaque note, le chapitre et l'article qui donnera lieu à des observations.

CHAP. Ier. ART. 1er. Impositions.

Il ne faut pas oublier que ceci remonte à l'état des choses en 1776. Le fermier payoit environ 24 patars, argent de Flandre, ou, livre 10 sous par cent de terre : cette charge étoit imposée par les États de Lille, pour subvenir aux différentes demandes du Gouvernement. Nulle distinction de terres nobles ou ecclésiastiques. On n'avoit laissé aux nobles d'autre distinction qu'une légère remise sur leur consommation de bierre ou de vin ; les moines et les ecclésiastiques s'étoient affranchis de la moitié de l'impôt sur les boissons. Les deux vingtièmes et les quatre sous pour livre étoient une charge des propriétaires; cette taxe étoit établie d'après d'anciens cadastres. L'impôt se répartissoit par des échevins délégués dans chaque village. Comme toutes les terres sont également bien cultivées, le laboureur étoit fort tranquille ; il savoit à l'avance ce qu'il devoit payer, et ne craignoit pas que l'on vint diviser sa possession en autant de classes arbitraires qu'il plairoit aux traitans : sa taxe étoit celle de son voisin qui

l'imposoit, et qu'il imposeroit à son tour. Ce que l'on appeloit en Flandre taxe de faux frais, servoit à acquitter les dépenses de la commune ; elles consistoient principalement dans l'entretien des cloches, le salaire du maître d'école et les secours accordés à quelques pauvres, que des accidens particuliers faisoient tomber à la charge de la paroisse.

Pour entendre ceci, il faut savoir qu'en Flandre, les infirmes, les orphelins, les pauvres des campagnes, ne sont point reçus dans les hôpitaux des villes ; c'est à chaque commune à prendre soin de ceux qui y demeurent et se trouvent dans l'indigence. On ne peut se refuser à faire connoître la manière simple dont s'exécute le placement des vieillards, des orphelins et des infirmes : parmi une foule d'écrits publiés sur l'économie rurale, on n'en connoît aucun qui ait parlé du genre d'administration en vigueur dans presque tous les villages de la Flandre.

Le jour de la Saint-Jean, on assemble dans l'Eglise tous les pauvres qui sont à la charge de la paroisse. On les fait monter l'un après l'autre sur une pierre élevée, et on en fait une espèce: d'adjudication au rabais ; c'est-à-dire que celui qui demande le moins pour la pension du pauvre ainsi exposé à l'encan, se charge de le nourrir pour le prix convenu. On paie ordinairement 75 livres pour un enfant; 120 livres pour un vieillard. On a vu une femme en chartre dont on n'a pas voulu se charger à moins de 300 livres.

La commune ne se contente pas de payer la pension du pauvre qui est à sa charge, elle donne encore environ 24 livres, par année, pour le linge et les habits. On le visite, et l'on surveille sa conduite.

Ce mode d'administration a quelque chose de, repoussant au premier coup d'œil ; mais que faisons-nous donc ailleurs, pour le pauvre de la campagne ? On l'abandonne à son triste sort. C'est une faveur s'il peut obtenir la permission de se faire empiler dans les hôpitaux des grandes villes. En Flandre, il meurt du moins dans un air libre et au milieu de ses amis.

CHAP. IER. ART. II. Loyer.

Un fermier de seize bonniers ne paye 120 livres du bonnier que dans les quatre à cinq communes qui entourent la ville de Lille. Encore faut-il pour cela qu'il ait une certaine quantité de terres en prairies, ou pâtures grasses. Le moyen terme du loyer des terres paroît être de 100 livres seulement. Il y a des communes où il n'est que de 55 à 60 livres par bonnier, mais elles sont en petit nombre.

Il faut observer que les vingtièmes et sous pour livres n'étoient pas supportés par le fermier. Aujourd'hui, la majorité les paye, mais cela ne provient que de la suppression de la dime.

CHAP. Ier. ART. IV. Dîme.

On n'a point fait mention de la quotité de la dîme, parce que cette charge oppressive de l'agriculture ne pesoit pas beaucoup sur le fermier Flamand. Les dîmes, en Flandre, *étoient presque toutes féodales, quoique souvent perçues par des ecclésiastiques. Mais (et c'est sans doute, ce qui avoit contribué au perfectionnement de l'agriculture), il n'y avoit que le blé et le lin qui fussent sujets à la dîme. Les hivernages, le colsa, en étoient exempts. Celui qui "rendoit son lin sur pied, le vendoit à la charge d'acquitter la dîme. Ainsi, elle se retrouvoit sur le prix de la denrée.

Quelques écrivains qui paroissent très-zélés, reproduisent aujourd'hui le système attribué à Vauban, sur la préférence que méritoit l'impôt en nature, appelé par lui la dixme royale. Ces Écrivains sont bien intentionnés ; mais l'agriculture seroit perdue, si cette bonne intention pouvoit être accueillie. Stewart a démontré l'illusion de leurs calculs dans ses recherches sur l'économie politique.

Pour persuader aux François de rétablir la dime, on invoque sur-tout l'exemple de sa perception au profit du clergé anglois ; mais on ignore donc que les cultivateurs anglois ne cessent de réclamer contre. M. Arthur Young en démontre l'abus, dans toutes les occasions. Il dit que cet impôt porte directement sur l'amélioration, et que les dîmes nuisent singulièrement aux progrès de la culture angloise. Cependant elles ne sont pas levées par-tout en nature. Sous telle forme que ce soit, M. Arthur Young conclut en propres termes qu'elles sont désastreuses. Il nous apprend qu'en Angleterre on a nommé des commissaires pour présenter un plan afin de supprimer la dîme, et c'est précisément quand l'Angleterre cherche à se délivrer de ce joug qu'on propose aux François, qui s'en sont affranchis, de reprendre une charge dont la seule idée est capable d'étouffer l'émulation et de décourager et ruiner l'agriculture.

Si l'on veut avoir une idée de l'exaction de la dîme et du tort que l'agriculture en ressentait avant la Révolution, il faut savoir qu'en plusieurs lieux les décimateurs, non contents de prendre les gerbes du champ, poursuivoient le blé jusqu'au four et dîmoient encore le pain. C'étoit ainsi qu'à Bèze, village misérable où quatre cénobites consommoient autrefois cent mille francs de revenu, les fils de Saint Benoît prenoient une gerbe sur dix dans les champs des particuliers, et puis au four un pain sur douze. D'après un calcul assez simple, on voit que cette double dîme emportoit à-peu-près une gerbe sur trois, puisqu'il faut tenir compte des frais et des avances pour obtenir les gerbes, les battre et convertir les grains en farine et en pain. A Mirebeau, c'étoit bien pis, la dîme y étoit triple : aux champs, de vingt-cinq gerbes, on n'en enlevoit qu'une ; mais ensuite, au moulin, de vingt-quatre mesures, la dîme en prenoit encore une ; enfin, au four banal, vingt quatre pains en donnoient deux. (Encyclopédie méthodique, Supplément au Dictionnaire de Géographie.)

Quel étoit l'effet nécessaire de l'admirable invention d'un droit de récolter, sans avoir labouré, ni fumé, ni semé ! 11 Encyclopédie nous l'apprend. Ce beau territoire de Bèze, situé en Bourgogne, auroit pu porter une ville de quatre ou cinq mille âmes. Grace aux dîmes, il n'y avoit que quatre seigneurs moines, avec deux cent nécessiteux.

On dira que la dîme n'étoit pas par-tout aussi forte, mais on a démontré que ce fardeau n'en étoit pas moins pesant, quand bien même il ne sembloit fixé qu'au dixième de la récolte. Ce dixième apparent étoit le quart réel, souvent même il pouvoit absorber la totalité du produit net d'un champ ; car le décimateur prenoit toujours son droit dans la même proportion, même dans les années où le champ ne rendoit que le loyer et la semence, ce qui arrive trop souvent. On peut voir les articles intitulés Valeur de la dîme, sur les grains et sur la vigne, dans les Observations sur le ci-devant Angoumois, par le C. Manier. (Paris 1779, tom. I. in-8°. p. 222.) On peut également appliquer à la dîme, la démonstration donnée par le C. Jollivet, de la vexation et de la tyrannie des impôts progressifs.

Il est aisé de concevoir que si les laboureurs Flamands avoient dû partager les fruits de leurs sueurs avec les percepteurs de pareils impôts en nature, jamais leur industrie n'auroit essayé de lutter contre les obstacles du sol, et l'on ne citeroit pas aujourd'hui la tenue de leurs fermes comme un modèle à suivre. Le colsa, par exemple, qui fait la richesse de l'agriculture flamande, est une plante qui exige des engrais, des labours, des travaux extraordinaires. Il faut le transplanter, le renterrer, le rechausser. Le fermier a fait ces dépenses, parce que la culture et l'exportation des produits du colsa jouissoient d'une immunité et d'une liberté complète. Sans cette franchise absolue, il n'y eut point eu de colsa ; il n'y eut eu que des jachères.

CHAP. VII. ART. UNIQUE. Intérêt des Avances.

On estime, en Flandre, que celui qui prend une ferme de seize bonniers, doit avoir en avance 8 à 10,000 francs. On n'a porté l'intérêt de cette somme qu'à quatre pour cent. A l'époque dont il est ici question, il étoit facile de trouver de l'argent à ce taux, sur-tout dans les campagnes, où il existoit des capitaux considérables qui n'avoit pas d'autre placement.

Observations générales, relativement au bordereau des Dépenses.

10. Il résulte de ces notes sur le chapitre de la dépense que les progrès de l'agriculture, en Flandre, étoient dûs, en partie, à la modération et à la sage répartition de tous les impôts. Il faut ajouter que l'habitant des campagnes n'étoit tenu à aucun tirage de milice. Chaque garçon en état de porter les armes, déposoit 3 livres, par année, à la caisse militaire. C'est avec le produit de cette légère taxe, que les Etats de Lille entretenoient, par le recrutement libre, un corps de milice.

2°. On n'a pas dû non plus faire mention d'une autre charge des campagnes. La corvée, qui pesoit si étrangement sur les habitans de l'intérieur, n'avoit pas lieu en Flandre. Les Etats étoient chargés de l'entretien des grandes routes. On avoit restreint leur largeur. Après de fortes gelées, on fermoit les barrières, pour empêcher de trop fortes dégradations.

Quand les habitans des campagnes vouloient établir des chemins vicinaux reconnus utiles, ils adressoient leur demande aux États, qui leur accorderoient la quantité de pavez nécessaire. Les frais de main-d'œuvre étoient au compte de la commune. Chaque fermier se chargeoit de voiturer une quantité de pavez déterminée. Personne n'étoit déplacé, et ce n'étoit pas pour le luxe que le travail étoit fait.

Il faut croire aussi que l'agriculture, en Flandre, a été sur-tout encouragée par le bon état et la multitude des communications, des débouchés, des canaux, des chemins, etc. Partout où les denrées ne peuvent pas circuler, on n'est pas riche avec des denrées dont on ne peut se défaire. On ne cultive alors que pour le besoin le plus strict.

3°. On est étonné de ne rien trouver, dans ces comptes de la dépense, sur un article qui est ruineux en d'autres pays, sur le combustible. Mais le fermier Flamand a des moyens faciles de s'en procurer.

Les terres sont assez ordinairement ramassées, en Flandre, autour de la ferme, elles sont souvent ouvertes ; mais le pâturage, l'enclos, le jardin, sont entourés de haies d'épines, entremêlées d'une espèce d'orme à petites feuilles, connu dans le pays sous la dénomination d'orme tortillar. C'est cette espèce de bois très-dur qui a donné de la célébrité au charronage de Lille.

L'intérieur du verger est planté en pommiers de bonne qualité : on vend une partie des fruits et on consomme l'autre.

Indépendamment des tiges de colsa et de choux, que l'on conserve soigneusement pour le chauffage, le fermier profite de l'élagage des arbres et des haies. D'ailleurs, il peut se procurer aisément, et à bon compte, du charbon de terre. C'est encore là, n'en doutons pas, un de ces avantages que la localité flamande offre à l'économie rurale, et qu'on ne peut se flatter de trouver à volonté par-tout ailleurs.

II.

RECETTE relative à l'exploitation des seize Bonniers de terre, exploités suivant le Tableau précédent.

Chapitre PREMIER.

Bénéfices intérieurs.

Art. 1. 12 Vaches, 120 livres de beurre chacune par an, à 10 s. la livre 60 liv.

ART. 2. 10 Veaux, par année, à 6 liv 60

Art. 3. Lait de beurre, 3 liv. par 1 semaine 166

Art. 4. 2 Cochons, consommation intérieure, ci, pour Mémoire.

Art. 5. Poules Idem.

Art. 6. Jardinage Ide m.

T O T A L de ce chapitre, 286 liv.

Chapitre II.

Produit des Récoltes, suivant la dixième colonne du Tableau de culture.

Art. 1. Froment, 81 sacs de blé, à 20 liv. le sac 1,620 liv. 13,500 Gerbes, à 10 fr. le cent, 1,350 Art. 2.

Trèfle, voitures d'une sorte, et 8 de l'autre, 24 voitures, ou 2,400 bottes de foin, à 36 liv. le cent, 864

Art. 3. Lin, 320 bottes de lin et 3 sacs de graine, à 45 liv. le cent de bottes, et 48 liv. le sac de graine. 288

Art. 4. Colsa, 55 sacs de graine, à 20 liv. le sac 1,100 8,000 Bottes de tiges, chauffage de la ferme, estimé, liv. le cent de bottes 400

Art. 5. fèves, 16 sacs de graine, à 12 liv. le sac. 192 3,200 Bottes de tiges, à l'usage de la ferme, estimé 3 liv. le cent, 96

Art. 6. Avoine, 50 sacs de grain, à 10 liv. 500 4,500 Gerbes, usage de la ferme, 6,400 liv.

Report. 6,410 liv. à 8 liv. le cent 360

Art. 7. Hivernage, 3,200 bottes de fourrage, à 10 liv. le cent. 320

Art. 8. Seigle, 10 sacs de grain, à 15 liv 150 1,400 Gerbes, usage de la ferme, à 10 liv. le cent 140

Art. 9. Soucrion, 20 sacs de grain, à 10 liv 200 1,600 Gerbes, usage de la ferme, à, liv. le cent 80

Art. io. Pommes de terre, 80 sacs, à 6 liv 480

Art. 11. Betteraves. Les deux tiers des pommes de terre, 320

Art. 12. Carottes. Idem. 320

Art. 13. Planchon, 480,000 plantes de colsa, à 10 s. le mil lier 240

Art. 14. Rapes ou Navets. Le tiers des pommes de terre, 160 Art. 15. Choux-collet. Idem. 160

Art. 16. Pâturage du verger, 13 cent de terre, à 30 liv. le cent. 390

TOTAL de ce chapitre 9,730 liv.

Récapitulation de la Recette.

CHAP. I. Bénéfices intérieurs de la ferme 986 liv.

CH. II. Produit des récoltes. 9,730

TOTAL de la Recette. 10,016 liv.

Avant de nous livrer aux réflexions que doit faire naître le résultat de la balance de ce compte, il faut donner d'abord, sur quelques articles de la recette, les mêmes explications que nous avons déjà cru devoir joindre à ceux de la dépense.

Chapitre IER, ART. IER. Vaches.

"La vache bien nourrie, en ne comptant que sept à huit mois de l'année où elle pourra donner du lait, fournira au moins une demi-livre (deux hectogrammes et demi) de beurre par jour ; il y a beaucoup de vaches en Flandre qui en donnent une livre, (cillq hectogrammes), surtout quand elles ont, pendant l'hiver, des grosses fèves pour nourriture. Voici, à cet égard, un calcul plus précis. Douze vaches donnent, l'une dans l'autre, pendant huit mois de l'année, 3 pots 1 de lait par jour. Le pot contient 107 pouces cubes (2 litres, décilitre environ). Cela fait, pour l'année 10,080 pots.

La consommation de la ferme, tant pour fromages que soupes, etc. etc, peut-être évaluée au moins à 630 pots. C'est à-peu-près 1 pot | par jour, ci 630

Reste donc, 9,450 pots. Il faut 4 pots 4 de lait pour 1 livre (5 hectogrammes) de beurre ; 9,450 pots de lait donnent donc en beurre. 2,100 livres. On peut porter la consommation de la ferme à 2 livres (10 hectogrammes) de beurre par jour. Les habitans des campagnes mangent beaucoup de beurre, ci Reste donc pour vendre, 1,370 livres. Ce qui ne fait que cent quatorze livres et demie (cinq myriagrammes six hectogrammes) de beurre par vache, au lieu que j'en ai porté en recette cent vingt livres (six myriagrammes).

En général, les livres d'agriculture ont exagéré le produit des vaches. Dans les pays de l'Europe où elles donnent le plus de lait et de beurre, le fermier ne regarde comme bénéfice net que leur fumier.

Quant au beurre, il n'a guère varié de prix depuis plusieurs années, il est cher en hiver, mais dans le temps qu'on appelle la saison-des roses, et dans le mois de Septembre, le beurre ne vaut jamais plus de 10 sous la livre de quatorze onces ^et alors on le sale pour en faire des provisions. On a porté le plus bas qu'il a été possible, le produit des vaches, parce que l'on a réservé, sur le produit total, la provision de beurre, de fromage, et de lait nécessaire à la consommation journalière, c'est à la fermière à combiner ce qu'il faut vendre, ou tenir en réserve.

On pense qu'il est nécessaire d'avoir dans la ferme une génisse au moins, et une vieille vache à engraisser et à saler, pour la consommation de la maison ; car il faut bien observer que le fermier, en Flandre, se nourrit sur-tout de chair salée, et la vache prend très-bien le sel.

Chapitre Ier. ART. II. Veaux.

Les fermiers vendent leurs veaux aussitôt qu'ils sont nés. Le plus grand prix qu'ils en retirent, est de, à 6 livres. Il y a des fermiers qui engraisserent leurs veaux, ils les vendent alors 30 et 36 livres, et même plus ; mais aussi, ils ne peuvent plus vendre que très-peu de beurre. Les veaux qu'ils engraisserent consomment beaucoup de lait, et exigent beaucoup de soins. On leur donne ce lait chaud, dans lequel on a fait bouillir des têtes de pavots, et délayé des œufs.

Les fermières ont aussi un grand soin de leurs vaches. Elles leur donnent, lorsqu'elles n'ont plus de verd, une boisson épaisse et très-nourrissante, composée de tourteaux de colsa et de drague (c'est ainsi qu'on nomme le marc des grains qui ont servi à faire la bière). Elles iettent, dans une cuve remplie aux trois quarts d'eau froide, autant de tourteaux qu'elles ont de vaches. Un tourteau pèse une livre et demie (sept à huit hectogrammes). On les, laisse fondre. On y met autant de drague que l'on croit être nécessaire, pour

que le tout, bien mêlé, ne soit pas trop épais, et puisse être pris en boisson par la vache. On en prépare le matin pour le soir, et le soir pour le matin. Cette boisson est une excellente nourriture pour engraisser toute espèce de bestiaux; mais on voit qu'en ce genre d'industrie rurale, comme en tout autre, si l'on vise à de grands produits, il ne faut épargner ni les soins, ni les avances.

Chapitre Ier. ART. III. Lait de Beurre.

Il est un autre petit avantage que le fermier retire de ses vaches, avantage qui n'est guère connu qu'en Flandre et en Hollande ; il consiste dans la vente du lait de beurre ; il s'en consomme beaucoup dans la ferme, ainsi que par les pauvres et les ouvriers qui travaillent habituellement pour le fermier. Le surplus se vend à un sou le pot. Cela peut aller à 3 livres par semaine, si le fermier, comme nous l'avons supposé, demeure près d'une grande ville.

Il faut savoir encore que dans un pays où le fermier ne vit que de viande salée, et par conséquent sujet au scorbut, la soupe au lait de beurre en est le préservatif le plus puissant : ceux qui sont plus recherchés, y ajoutent de la cassonade et quelques œufs.

Chapitre Ier. ART. IV. Cochons.

On n'a point fait état du profit que l'on peut tirer de deux cochons ; comme ils doivent être consommés dans la ferme, on y consommera moins de vache salée, dont on a porté le prix en entier dans le tableau de la dépense.

Chapitre Ier. ART. V. Poules.

Le fermier doit avoir peu de poules, étant environné de terres cultivées où elles peuvent faire beaucoup de dégâts. Le bénéfice que donne un poulailler n'est pas aussi considérable que quelques gens l'imaginent : indépendamment de ce que la poule peut ramasser dans la cour, il faut lui donner chaque jour au moins trois onces (un hectogramme) de graine, ou environ soixantedix livres (trente-cinq kilogrammes) par an ; et elle ne pond guère, dans cet intervalle de temps, que cent ou cent vingt œufs au plus. On a cru ne pas devoir tenir compte de ces petits profits, qui ne peuvent être considérés que comme une douceur accordée aux enfans de la famille. Il en est de même du jardin : au surplus, une bonne ménagère saura toujours bien comment elle doit consommer ses œufs et ses légumes, soit pour des jours de fêtes, soit pour; l'utilité générale de la famille. ;

Chapitre II. ART. IER. Froment.

A l'époque où ces notes se rapportent, le blé froment ne valoit, la moisson étant bonne, que 16 livres le sac. De 1760 à 1789, le prix des blés, année commune, n'a été que de 18 livres ; celui du seigle, 12 livres, celui de l'avoine, 6 livres, et les autres grains et denrées à proportion.

On a donné un prix aux pailles, quoique le fermier se garde bien de les vendre. Il y auroit encore quelques autres observations à faire sur la recette ; mais nos lecteurs peuvent y suppléer sans peine.

Résumé du Tableau de la culture flamande, et du Compte en recette et en dépense de l'exploitation de seize bonniers, près de Lille.

En résumant toutes les dépenses, on a trouvé que les avances et les frais pour faire valoir seize bonniers, s'élèvent à une somme de 9,240 livres, et que la recette ne peut guère être portée au-delà de 9,316 livres. C'est-à-dire que la recette et la dépense de cette culture laborieuse, se balancent, à peu de chose près.

Que reste-t-il donc au fermier pour son bénéfice annuel ? Avec quel prix de ses sueurs et de son industrie, pourra-t-il faire face au renouvellement des outils aratoires ; à la mortalité des bestiaux, aux inclémences du ciel ; aux maladies, et à tous les accidens qui sont presque inévitables dans le cours d'un bail de neuf années? Jk, 1,

Il est trop vrai qu'on ne peut lui trouver un bénéfice quelconque, dès que l'on veut supputer en détail sa recette et sa dépense. S'il gagne quelque chose, il ne le doit, 1°. qu'à ce qu'il trouve sa nourriture, ainsi que celle de ses domestiques, ouvriers et bestiaux, dans le produit de ses terres et de sa basse-cour ; 2°. qu'à son travail propre et assidu ; 3°. qu'aux soins et aux peines qu'il se donne tous les jours, soit pour se procurer des engrais, labourer à propos, se pourvoir de bonnes semences, semer en saison, etc. etc. ; se

ménager sur tout, tirer parti des plus petites choses que produit sa basse-cour et son jardin. On dit, avec raison, que le fermier Flamand, pour vivre, lésine sur tout, et fait argent de tout.

On a laissé entrevoir qu'il peut retrancher un peu de la dépense des domestiques, sur-tout s'il a des enfans en état de travailler. Il peut obtenir quelques légumes de son potager ; il diminuera r par ce moyen, la consommation de la viande salée. Une fermière intelligente tirera sans doute quelques profits d'une basse-cour bien réglée ; mais il faut bien lui réserver et à sa famille, quelques douceurs, si nécessaires pour rendre supportables les travaux rudes de l'agriculture.

Il résulte donc que l'économie, un travail assidu, et de fortes avances, peuvent seuls soutenir l'agriculture au point de splendeur où elle se trouvoit dans la Châtellenie de Lille, à l'époque dont il est question. Il ne faudroit cependant qu'un surhaussement dans le prix des baux, ou des pots-de-vin durement exigés, pour ruiner l'agriculture. Le mal ne se feroit sentir que lentement, parce que le petit fermier, ne sachant où se placer, commenceroit par manger ses fonds avant que de quitter la ferme, et laisseroit alors le propriétaire avec un bien fort détérioré.

L'économie est tellement la base du plan d'agriculture que l'on a tracé, qu'il est impossible de s'arrêter à aucune autre idée, il n'est presque pas de propriétaire de ville qui ose faire valoir par lui-même, parce qu'il ne pourroit pas entrer en concurrence avec son fermier pour l'économie intérieure, et le travail extrêmement rude du dehors.

C'est une espèce d'hommes bien respectable que celle des fermiers Flamands. Ils aiment passionnément leur état, et ils sèment, sans réserve, leurs capitaux et leurs épargnes, sur les champs qui les environnent. On a vu un bonnier quatre cent de terre, loués 130 livres, vendu 10,000 livres. C'étoit un petit fermier qui a. chetoit ce morceau de terre, persuadé qu'il plaçoit avantageusement le fruit d'une économie de quinze ans.

Une chose dont on est bien convaincu en Flandre, quoiqu'on en doute ailleurs, c'est que si l'on adoptoit le système des grandes fermes, on verroit bientôt s'écouler dans les villes les capitaux destinés à l'agriculture. Supposez la réunion de cinq fermes, comme celle qui a servi d'exemple, ou trois cent vingt arpens de Paris, en une seule culture ! Voilà tout-à-coup, cinq familles jetées dans la classe des journaliers, mais ils ne voudront pas s'y ranger, ils se placeront dans les villes ; et, avec leurs foibles capitaux, ils se livreront à quelques petites entreprises de commerce. Il faut faire attention qu'il est beaucoup plus facile de trouver cinq hommes laborieux avec 6,000 livres chacun, qu'un capitaliste qui versera tout-à-coup 30,000 livres sur une terre qui ne lui appartiendra pas. Enfin, si le système des grandes fermes s'introduisoit en Flandre, on retireroit alors une grande partie des capitaux répandus dans la Châtellenie, on dépeupleroit cette belle contrée, le fermier qui s'apercevrait bien qu'il serait difficile à remplacer, feroit infailliblement la loi aux propriétaires, et négligeroit ses cultures, pour diminuer ainsi ses avances. Alors, peut-être, le système des jachères reviendrait ; car, en physique, quand il faut trop de mouvement pour faire aller une machine, toutes les parties tendent au repos.

Mais pourquoi changer le système des exploitations bornées, qui réussit si bien en Flandre ? On va voir, d'un seul mot, qu'il en résulte une véritable richesse territoriale, et une population immense.

La France, qui contenoit à l'époque dont il s'agit, vingt-six mille neuf cent lieues carrées, n'offroit que huit cent quatre-vingt-onze habitans par lieue. La Châtellenie de Lille, qui n'a qu'environ dix lieues carrées, sur huit au plus, offroit cent soixante mille habitans, ou deux mille individus par lieue, sans y comprendre la population des villes de Lille, Douay et Orchies. Nulle autre étendue de pays, égale à celle-ci, en France, en Allemagne, en Angleterre, et dans quelques autres contrées que ce soit, n'est ni aussi peuplée, ni aussi productive. Voilà un fait, auquel on n'a besoin d'ajouter aucun commentaire.

Ainsi, l'on a eu raison de penser que c'est dans la ci-devant Flandre qu'il faut aller étudier la pratique de l'agriculture. Le Tableau et le Compte d'une ferme flamande, appartenoient donc essentiellement aux notes sur le livre classique en agriculture d'Olivier de Serres. On les a tracés avec le plus grand soin, et l'on s'en croiroit bien récompensé, si l'exemple qu'on donne à cet égard, étoit suivi dans tous les cantons de la République. Il serait utile de remplir par-tout le même canevas, pour faire connoître, par des tableaux précis et des calculs comparatifs, le bilan particulier des cultures locales, dont se compose le

bilan général de l'agriculture française.

Mais on n'aura nulle part une aussi grande et aussi ancienne expérience que celle des fermiers Flamands. Il y a plus d'un siècle que tout ce qu'on vient d'en dire étoit déjà existant et reconnu. On peut voir dans l'Etat de la France, par Boulainvilliers, l'extrait du Mémoire sur la généralité ou département de Flandre, dressé par ordre du duc de Bourgogne, en 1698 (tome IV, Londres, 1752, page 488 et suivantes). (Outre les grains de toute espèce, dit ce Mémoire (à l'article de Lille, page 559), la terre rapporte du lin, des fèves, des carottes, de la garance, du tabac, des trèfles, des raves ou gros navets, des foins, et toutes sortes de légumes. Il n'y a que les colzas et les lins que l'on transporte hors du pays. Le pays est si peuplé, qu'il y a tel village, comme Turcoing, où l'on compte douze mille communiens, etc. La grande abondance des bestiaux ne vient pas seulement de la bonté des pâturages, mais encore du soin que l'on prend de les bien nourrir, car on leur prépare à boire et à manger ; on donne aux vaches le marc du grain dont on a tiré la bière ; on leur fait chauffer l'eau qu'elles boivent; on y détrempe des tourteaux, etc. Il n'y a point de vache qui ne rende deux seaux de lait. Le trèfle leur profite beaucoup. Les lins valent presque toujours le prix du fonds, etc. n.

N. B. On doit avertir que cette note sur la culture flamande, a été extraite, il. d'un Mémoire composé par feu Montlinot, philanthrope très-estimable, qui a été persécuté et calomnié, et qui est mort pauvre; 2°. des observations que le C. Vancocour, ancien procureur-syndic du district de Lille, a bien voulu faire sur ce Mémoire, à la prière de l'auteur de la note ; 3°. de quelques remarques faites par ce dernier, sur les lieux même. On a évité les développemens pour ne pas excéder les bornes d'une note. Ceci n'est que le sommaire d'un gros volume. On se flatte que ce sommaire peut faire penser.

On a lieu d'espérer des détails plus complets sur toutes les parties de la culture flamande, d'après l'attention que donne à la statistique du département du Nord, le C. Dieudonné, préfet de ce Département, l'un des premiers administrateurs que l'auteur connoisse, et dont il se félicite d'être l'ami. (F. D. N.)

FIN DU SECOND LIEU.

NOTES DU TROISIÈME LIEU, DE LA CULTURE DE LA VIGNE

Chapitre PREMIER Qualités du Vin

C'est dans le quinzième siècle, en effet, quelques souverains du continent de l'Europe pensèrent que pour obtenir de certains crûs de leur domination, des vins semblables en-tout à celui de Chypre, qui passoit pour le premier des vins, il suffisoit de tirer des plants des meilleurs cépages, et de les transporter dans leur territoire. François I, entr'autres, fit planter aux environs de Fontainebleau et à Couci, dans le Soissonnois, deux vignes de l'étendue d'environ cinquante arpens (vingt-cinq hectares) chacune, formées, l'une et l'autre, de plants venus directement de Chypre et de la Grèce. Mais ces deux vignes n'ont jamais produit de vin de Chypre ; et la dégénération de ces plants, tirés d'un sol et d'un climat si différens de ceux où on les avoit transportés, s'est opérée si rapidement, qu'avant un siècle de transplantation, leur essence même n'étoit plus reconnoissable. D'après ce fait, et d'après l'assertion d'Olivier de Serres, ne seroit-on pas tenté de croire que, de son temps, les palais de nos pères étoient moins exercés que les nôtres à la dégustation des vins ? (Du.)

(2) On donne encore, dans nos départemens méridionaux, le nom de passerille, de raisin de passe, uva passa, aux espèces qu'on destine à faire sécher pour les livrer ensuite au commerce, serrées et comprimées dans des boites de sapin, ce qui en facilite le transport. Le Corinthe vitis acino minimo, rotundo, albido, sine mulcis, et la passe-musquée, vitis apiana, acino magno, subrotundo .9 nigrican te moschato sont préférés, pour cet usage, aux autres espèces de raisins. (Du.)

(3) On n'est pas étonné de la prodigieuse fécondité des vignes dont parle Columelle, quand on réfléchit qu'elles étoient placées dans les terres les plus fertiles de l'Italie, que chaque cep étoit un arbre de plusieurs pieds (un ou deux mètres) de circonférence, et que, de tous les végétaux connus, il n'en est peut-être aucun qui, pour l'abondance de la sève, puisse être comparé à la vigne. (Du.)

(4) Cet apologue est le sujet du trésor caché, ou le laboureur et ses enfans, l'une des plus morales et des plus charmantes fables de Lafontaine. (Du.) .f

Chapitre II Élection du Lieu et du complant pour la Vigne.

(5) C'est-à-dire, autant qu'il y aura de différence dans les qualités des divers sols auxquels on le confiera. (Du.) ;

(6) C'est bien moins à la position nord de ces provinces qu'il faut attribuer les vains efforts qu'on a faits pour y cultiver utilement la vigne, qu'au manque d'abris, puisque les vignobles de la Moselle, et une grande partie même de ceux de la Champagne, occupent des terrains bien plus septentrionaux. Il suffit de jeter les yeux sur la carte, pour voir que, depuis Saint-Valery jusqu'à Guérande, les côtes plates et unies de l'Océan, laissent toute cette vaste contrée ouverte aux vents du nord-ouest, qui y arrivent imprégnés de tous les principes de froidure dont ils se chargent en traversant les montagnes de glace de la Laponie, de la Norvège, et traînant avec eux les brumes de la Baltique. (Du.)

(7) Ce précepte est peut-être trop général, même en observant la distinction des espèces. On peut l'adopter dans les parties les plus méridionales de la France ; mais dans celle du centre et du nord, les vignes placées au levant, y sont trop exposées au fléau de la gelée. Ce n'est pas, à proprement parler, l'intensité du froid qui gèle la vigne ; car, dans les temps secs, la gelée l'atteint rarement ; mais pour peu que le terrain du vignoble, exposé au levant, soit de nature à conserver l'humidité, s'il est avoisiné d'objets propres à produire des brumes, ou à empêcher leur prompt vaporisation, le cultivateur ne vit, avec raison, que de craintes et d'anxiétés. En effet, les premiers rayons du soleil, succédant immédiatement à une gelée qui a converti l'humidité en glaçons, sont les véritables et les plus prochains agens des désastres de la gelée. Plus on approche du nord, et plus l'aspect du midi semble convenir à la vigne, du moins sous le rapport de sa conservation. Alors le soleil, pendant les premières heures du jour, ne porte ses rayons sur elle que dans un sens oblique, leur effet suffit pour évaporer la rosée, pour sécher la plante, qui n'est qu'insensiblement pénétrée par la chaleur, et quand celle-ci est parvenue à son plus haut degré d'intensité, la première cause du danger, l'humidité, a depuis assez long-temps cessé d'exister. L'exposition du sud-est

produit, il est vrai, les excellens vins de Nuits, de Pomard, de Volney, etc. ; mais les vignobles de Dizi, d'Hautvillers, d'Aï, etc, ont pour aspect le midi plein ; et, par cela même, leur récolte est plus assurée que celle des premiers. (Du.)

(8) Si le terrain est aquatique, tranchons le mot, il n'est nullement propre à la culture de la vigne : il faut lui donner une toute autre destination. Des tranchées ouvertes, ou fermées, peuvent bien servir à l'écoulement d'une eau surabondante, et laisser le sol propre à d'autres genres de culture, mais un terrain qu'il faut saigner, ne convient pas à la vigne, parce qu'il conserveroit toujours une sorte d'humidité qui lui seroit funeste, et pour les maladies qui en résulteroient, et pour la qualité de ses fruits. (Du.)

(9) Cette manière de soutenir les gradins par des haies vives, ne peut recevoir son application que dans nos départemens les plus méridionaux. Ailleurs, non-seulement, il n'y auroit aucun bénéfice à espérer de la récolte des fruits ; mais les haies elles-mêmes, seroient une cause fréquente de la gelée, et un obstacle à la maturité des raisins. (Du.)

(10) La réunion de ces deux avantages, qualité et quantité, est extrêmement rare, et n'a lieu que dans les contrées où l'intensité et la durée de la chaleur sont proportionnées à l'abondance de la sève. Nous aurons, plus loin, l'occasion de revenir sur ce principe, et de lui donner quelque développement. (Du.)

(11) C'est sans doute à l'influence du sol, du climat, de la culture, et à l'étonnante vigueur végétative de la vigne, qu'il faut attribuer une grande partie des différentes formes qu'elle affecte, et des qualités diverses de ses fruits, Toutefois ce n'est pas à cette seule raison qu'il faut rapporter la foule des différens noms que porte le même cépage dans telle ou telle province, dans tel ou tel vignoble. Dans l'Italie ancienne comme dans la France moderne, il existoit, pour désigner les races ou les individus, une confusion vraiment désespérante dans les noms. Tantôt on ne les connoissoit que par ceux du pays d'où ils avoient été tirés, tantôt que par celui des personnes auxquelles il devoit leur introduction dans la contrée, quelquefois aussi, on les désignoit par leurs qualités. Du temps de Columelle, la race basilique ou royale, signifioit un cépage par excellence. Les races de Rhodes, de Numidie, les Vésuviennes, les Helveuques, etc, indiquoient, par leurs noms, ceux du pays dont elles avoient été tirées ; et, de nos jours, dans l'Orléanois, par exemple, ne nomme-t-on pas Aucmat le raisin qui en Auvergne s'appelle le Bourguignon, lequel, en Bourgogne, n'est connu lui-même que sous le nom de Pinot ? Pinot étoit-il le nom du cultivateur qui a introduit en Bourgogne cette précieuse race, ou bien la lui a-t-on donnée à cause de la forme conique de sa grappe qui a beaucoup de ressemblance à celle du fruit du pin ? C'est ce que ni la tradition, ni les cenologistes, ne nous ont appris. Au reste, on verra bientôt comment la sagacité rare, et le jugement exquis d'Olivier de Serres, l'ont fait triompher de tous ces vices de la nomenclature, pour désigner, par les qualités du bois, et par celles du fruit, la préférence qu'on doit donner, sur tout autre, à tel ou tel cépage, pour tel ou tel sol, pour tel ou tel climat, pour telle ou telle exposition. Nous ne faisons ici la remarque que pour éviter de revenir sur le même sujet. (Du.)

Pierre de Crescens, qui écrivoit au quatorzième siècle, parle d'une espèce de vigne du territoire de Milan, qu'il appelle pignolus, et qui pouvoit être le pinot, ou pineau (Rural. commodor. L. 4 ? c. 4.). On trouve, dans les Ordonnances du Louvre, des lettres de rémission de 1394, où il est question du pinoz, comme d'un raisin supérieur aux treceaux et autres raisins. (F. D. N.)

Parmi le grand nombre d'espèces de vignes dont parlent les Anciens, Olivier de Serres en cite vingt-sept, la plupart se retrouvent dans Columelle. Les travaux de Columelle sur la vigne, sont considérables, et pleins d'excellens préceptes. Il seroit désirable que ses ouvrages fussent traduits par un cultivateur instruit.

Les botanistes rapportent à une seule espèce (*vitis vinifera*) toutes les vignes cultivées en Europe, soit pour la table ou pour la cuve. Ils ont cependant regardé aussi comme une espèce, la ciotat ou cioutat, ou raisin d'Autriche (*vitis laciniosa*) ; mais ce raisin ne paroît être qu'une variété du chasselat. Il y a d'autres vignes qui sembleraient plutôt devoir être regardées comme des espèces. Les espèces, races et variétés de la vigne, sont très-nombreuses, peut-être s'élèvent-elles à plus de deux cent, et ce nombre a fait naître peut-être aussi plus de quinze cent noms. Sans parler de quelques autres genres qui se rapprochent de celui de la vigne (*vitis*), il existe, dans différens lieux, de véritables espèces de vignes, dont les fruits peuvent être mangés ou convertis en vin ; par exemple, trois ou quatre dans l'Amérique septentrionale.

Voici ce qu'on peut dire de plus vraisemblable sur la signification des noms anciens cités par Olivier de Serres.

1°. Aminées. Les Anciens comptoient cinq sortes d'aminées.

2°. Grande germaine, ou véritable ; de germanus. Petite germaine, nouoit mieux son fruit et plutôt. " ' ,

3° Grande jumelle ; jumelle, parce qu'elle portoit deux grappes à la fois. On en distinguoit une variété.

4°. Petite jumelle. ** ' .1

5°. Laineuse, à cause du duvet de sa feuille, fournissait un vin plus léger. Ce nom Aminée, étoit celui d'un lieu célèbre dans la Campanie, près de Falerne.

II. Venuneulles, ou venucule, venieule. Se conservait l'hiver pour la table. Horace en parle. i~

III. Ceraunies, mieux cerauniens. Raisin pour la table. Ce nom paroît être celui des monts Cerauniens, ou être tiré de l'éclat d'une pierre, nommée ceraunia.

IV. De Rodes. Nom de lieu. Ce raisin étoit pour la table. V. De Numidie. Nom de pays, VI. Maronnées. Nom de lieu. "f

VII. Vésuviennes. Du Vésuve ; nom de lieu. La petite germaine y croissoit.

VIII. Nomentanes. Nom de lieu. On les nommoit aussi rubellianœ, à cause de la couleur rougeâtre de leurs sarmens, ou fœcinœ, parce que leur vin déposito beaucoup de lie. Ces vignes, dont le raisin étoit noir, étoient plus fertiles que les aminées ; mais leur vin étoit moins estimé. "

IX. Visules. De visula (Columelle) ; nom d'une espèce de vigne.

X. Eugénies, ou de bonne nature. Ce mot signifie excellent. En effet, leur raisin étoit regardé comme tel. Cette vigne croissoit sur le territoire d'Albe, H), fi .r net,

XI. Helvoles, ou varianœ. A cause de la couleur du raisin, entre le rouge et le blanc. Caton entendoit par l'épithète helvolum, jointe au mot vinurn, du vin paillet. Le vin de cette vigne étoit regardé comme de deuxième qualité.

XII. Argites. D'Argos, ville du Péloponèse. On en comptait une grande et une petite espèce.

XIII. Coeoluhes. Variété plus petite de la vigne suivante (basilica, basilique).

XIV. Basiliques ou royales. Ainsi nommé, à cause de la bonté de leurs fruits. Leur vin n'étoit regardé que de deuxième qualité. Ces vignes étoient originaires de Grenade, en Espagne.

XV. Perqualanes. Vient de pergulana, nom de ville. D'autres personnes pensent qu'il tire son origine de perguta, treille.

XVI. Fregellanes. Nom d'une contrée du Latium.

XVII. Murgentines. Nom d'un lieu en Sicile. Ces vignes sont aussi nommées pompéennes, XVIII.

Albuelis. Ces vignes, propres à être cultivées sur les arbres, parce que leurs fruits venoient vers leurs extrémités, donnoient du vin de deuxième qualité. Il paroît que leur nom est dérivé du mot albus, blanc.

XIX. Visula. Vigne basse de deuxième qualité.

XX. D'Albi. Nom de lieu, vraisemblablement.

XXI. Helveuques, ou plutôt helvenques. De lzelvenaca, nom de lieu. Ces vignes étoient très fertiles, on en distinguoit plusieurs variétés.

XXII. Duracin. Suivant Columelle les fruits de cette vigne étoient destinés pour la table. Ils étoient précoces, leur peau étoit dure, d'où étoit venu leur nom ; duracina uva, signifie un raisin dont la peau est dure.

XXIII. Dracontion. Espèce de vigne hâtive. XXIV. Amethyston, des Grecs. Est l'inerticula des Latins, la sobria de Plin. Ces noms signifient une vigne qui donne du vin foible, qui ne peut enivrer. Il étoit estimé

de deuxième qualité.

XXV. Beruières (Bervières). Ce nom vient évidemment de biturica, employé par Columelle, celui-ci est un adjectif formé du mot bituriges, nom donné à des habitants de l'Aquitaine première, actuellement le Berri.

XXVI. Archelaqucs. Du nom arc e lac a ; espèces de vignes très-fertiles, dont le vin étoit réputé de troisième qualité.

XXVII. Scipiones. Par corruption sans doute de spionia, vigne sauvage, on pourroit aussi penser que ce mot dérive de scipio, échalat. Au reste, ces vignes très-fertiles, ne donnoient du vin que de troisième qualité.

Quant aux noms modernes, voici le résultat de ce qu'il m'a été possible de rassembler à ce sujet.

I. Nigrier. Noirault, noireau.

Teinturier. Plant d'Espagne.

Le nom d'Olivier de Serres, doit convenir à cette sorte, qui est employée pour donner de la couleur aux autres vins. Quelques personnes donnent ce nom au n°. XXVI, ci-après. Si cela étoit exact, Olivier de Serres auroit fait un double emploi.

II. Pinot.

Pineau. Plusieurs sortes; voyez le n°.XXXV. III. Piquç-poule.

Piquant-paul, pinquant-paul.

Blanc doux. Bec d'oiseau.

Pizutelli des Italiens (raisin pointu).

Ce raisin est blanc ; la variété suivante est violette.

Dent de loup.

IV. Meurlon. Murleau, mourlot.

Languedoc.

Coq. Cahors. Troyen. Ardounet. Balzac.

Voyez la vingt-quatrième sorte de l'article vigne du C. JDussieux y tome X du Cours complet d'Agriculture de Rozier, page 181.

V. Foirard. La même sorte sans-doute que E foirau ; raisin noir du Languedoc.

VI. Brumestres. Ce nom paroît inconnu. Les Anciens avoient, pour la table, une sorte de raisin qu'ils nommoient uva bumammia, du nom bumamma, mammelle, parce que sa grappe étoit fort grosse. De ce mot, quelques traducteurs françois en ont fait celui de humas tes, qui paroît se rapprocher beaucoup de celui d'Olivier de Serres. Alors ce mot brumestres appartiendroit à sa nomenclature ancienne, et devoit être supprimé de celle des vignes modernes.

VII. Piquardant. Piqardan, picardant.

Augebin, dérivé peut-être du mot arabe alzibil.

Ce raisin blanc, sorte de muscat du Languedoc, fournit un bon vin connu sous le nom de picardant ; ce raisin séché est estimé.

VIII. Vgnes. Ugne. Raisin blanc du Languedoc. On en permettoit l'usage aux malades.

IX. Caunés. Ce nom parait inconnu. Cauneœ, est le nom latin donné à une espèce de mauvaises figues. Caunus, est celui d'une montagne d'Espagne et de plusieurs villes. La Caune et Caunes, sont des villes de France, l'une près de Castres, l'autre près de Narbonne.

X. Samoyran.

Sanmoireau, samoireau, saumoyreaux. Prunelles.

Prunelle blanc ; à cause du bois plus blanchâtre.

Ce raisin noir est très-bon pour la table et la cuve. On en compte trois variétés. Le prunelle blanc en est une, et la moins bonne.

XI. Ribier. Ce nom paroît inconnu pour la vigne. Le mot ribier, ancien mot françois (de ribarius), signifie un moine, un ribaud. Le mot arabe ribes (acide), a été employé pour désigner le genre du groseille.

XII. Beccane. Sorte de maurillon ; voyez le nO. XXXV.

XIII. Pounhete. Ce nom paroît inconnu. XIV. Rochelois. Rochelle, raisin blanc ou noir. 1-^ Viganne ; raisin noir, Faigneau. Morvégue.

Il y a d'autres sortes de rochelle, entre autres : Rochelle verte, raisin très-avantageux pour les eaux-de-vie. " Rochelle blonde.

XV. Bourdelois. v', : Bordelais. Bourdelais rouge. Bourdelais doré ; raisin pour la table. Il ne faut pas confondre cette sorte avec le bourdelas, qui est le verjus.

XVI. Beaunois. Baunié, beauhier. Servinien. Vigne féconde. Fort bon raisin, quoique ressemblant au gouais blanc. Il étoit estimé à Beaune.

XVII. Malvoisie, malvoisine. Malvoisie musquée, muscat de Malvoisie. Malvoisie grise. Malvoisie ordinaire. Malvoisie rouge. Malvoisie blanche. Malvoisie tokay bleu. Ce nom vient de Malvasia, petite île de Grèce, célèbre pour ses vins. Cette sorte de vigne est voisine des muscats. La deuxième variété est très-féconde, le raisin très-sucré ; la troisième et la quatrième lui sont inférieures.

XVIII. Meslier.

Melié blanc. v Mornain blanc. Morna-chasselas-blanc-de-Bonnelle. Melié noir. Melié vert. Plant verd. Les mesliers fournissent de bons vins. Le raisin du melié blanc est bon à manger, et propre à être conservé sec. Le melié vert se mêle utilement aux vignes blanches, pour empêcher leurs vins de jaunir.

XIX. Marroquin. Maroquin, marrouquin. Barbarons, barbarou, barbe roux. *Vitis africana duracina* (J. Bauhin, 2,71). Grappes violettes, très-grosses, grain gros, rond, peau très-dure. On confond ordinairement avec celui-ci le raisin d'Afrique ou de Maroc, dont le grain est très-gros, ovale. On en distingue une variété blanche, dont les grappes sont aussi très-grosses.

Nota. Mal-à-propos a-t-on mis au bas de la planche XXVI de l'article vigne du Cours complet d'Agriculture de Rozier, le nom du raisin de Maroc, cette planche appartient seule au cornichon blanc.

XX. Bourboulenc. On ignore ce que ce nom peut être.

XXI. Colitor. Ce nom paroît inconnu. Ce mot est latin, il signifie le seigneur d'un fond.

XXII. Voltoline. Ce nom paroît inconnu. Seroit-ce un mot corrompu de Valteline, contrée au pied des Alpes ? Voltoloni, mot italien, veut dire qui se roule.

XXIII. Corinthien, ou marine noire. 1°. Corinthe blanc, passe, raisin de passe, passerille.

2°. Corinthe rouge. r 3°. Corinthe violet.

40. Gros corinthe, raisin sans pépin.

Vitis corinthiaca sive apyrina (J. Bauhin, 2, 72). !

Les corinthes n'ont point de pépins ; le premier est très-sucré, le-troisième est plus gros que les deux précédens, il noue plus difficilement; le quatrième paroît être une variété de chasselas blanc à grains plus petits et moins doux. On met les raisins de Corinthe dans les ragoûts.

Le nom de marine noire paroît inusité. S'il se rapporte à la couleur, il ne conviendrait précisément à aucune variété de Corinthe, à moins que ce ne fut au violet.

XXIV. Grecs. Raisin merveilleux. Saint-Jacques en Galice. Vigne grecque. Grosse grappe, grain gros,

rond et rouge. Ce raisin est doux et hâtif, et très-propre à faire du vin.

XXV. Salers. Ce mot, comme nom d'une vigne, paraît inconnu ; c'est le nom d'une petite ville dans la Haute-Auvergne, d'où il a pu venir une sorte de raisin.

XXVI. Espagnols. Gros-noir d'Espagne. Vigne d'Alicante. On ne voit point d'autre sorte à laquelle on puisse rapporter celle d'Olivier de Serres; voyez le nO. I. C'est avec ce gros noir d'Espagne que sont faits les vins d'Alicante. Le vin rouge de Porto paroît être fait avec une sorte voisine de celle-ci.

XXVII. Avgihù Ce nom paroît inconnu ; il a quelque ressemblance avec augebin, qui a été employé sous le n°. VII.

XXVIII. Clerete. Clarette. Cette vigne fournit, en Languedoc, un très-bon vin blanc. La blanquette de Limoux est vraisemblablement le produit de cette sorte. On ignore si la blanquette de la Guienne est la même vigne.

XXIX. Prunelat. Ce nom paroît convenir à plusieurs sortes; il est vraisemblable cependant qu'il doit plutôt appartenir à un raisin des environs de Bordeaux, nommé aussi Prunelas. Chalosse. œil de tourd. Il ne faut pas confondre cette sorte avec les verjus nommés aussi bourdelas, ni avec les nO'. X et XV, comme quelques personnes l'ont fait.

XXX. Gouest. il. Gouais blanc, goue blanc, gouas, Gros blanc. Bourgeois. Mouillet. Verdin blanc. Plant-madame. 2°. Gouais noir. Gueuche noire. Petit gamé. 3°. Gouais violet. Ces vignes chargent beaucoup. Les grappes sont grandes, mais leur vin est sans qualité. Le cep du gouais blanc est d'une longue durée.

XXXI. Abeillane. Le mot latin abellantç, signifie avelines, d'où est venu le mot languedocien abelanié, noisetier. On pourroit croire alors qu'on a pu comparer les grains d'une sorte de raisin aux avelines, etc. Au reste on ne trouve point ce nom d'Olivier de Serres employé pour aucune sorte de vignes.

XXXII. Pulceau. Ce nom paroît inconnu. On cultive à Paris, dans quelques jardins, un raisin de treille, nommé pulsar.

XXXIII. trèsseau. Bourguignon noir. Bourguignon. Grosses grappes. Cette sorte charge beaucoup, fournit un gros vin, aime les terres fortes ; elle paroît se rapprocher du maurillon noir; voyez le nO. XXXV, 3°.

XXXIV. Lombard. Il existe une sorte de raisin venant de Lombardie, dont la grappe est très-grosse, sa couleur est rouge. Il est bon à manger et à faire du vin, sans doute c'est celui d'Olivier de Serres.

XXXV. Morillon. 1°. Morillon hâtif, maurillon hâtif. *Vitis præcox* Columellee (Tournefort).

Vigne précoce. Raisin de la Madelaine. Raisin de Saint-Jean. Raisin de Juillet

2°. Morillon taconné. *Titis lanata* (Charles Etienne). Meunier ; à cause de ses feuilles blanchâtres. Fromente. Resseau. Farineux. Il a une variété à grains blancs, nommée Unin blanc. Matinié.

3°. Morillon noir. Morillon noir ordinaire. Pineau. Pineau de Bourgogne. Auverna, auvernas, auverna d'Orléans. Pimbart. 1 Manosquin. Mérille. Gribulot. Massoutel.

4°. Morillon blanc. Pineau blanc.

5°. Morillon franc. 1 Lampereau. Beccane. Tendre fleur. : Sous terre.

6°. Pineau aigret.

7°. France pineau. v ■ Maurillon noir. : Bon plant. Raisin de Bourgogne. Pinet. Pignolet. Si la racine du nom maurillon est le mot noir, comme cela est vraisemblable (du latin *maurus*), il doit être écrit maurillon.

Le il. La précocité fait le mérite de celui-ci. Le 2°. Assez hâtif, charge beaucoup, ceps de longue durée, bon vin, terres sablonneuses. Les 3°. et 7°, On confond ces deux sortes. En général elles sont excellentes toutes deux, résistent assez bien à la gelée, repercent facilement ; cependant il paroît qu'on distingue. la dernière comme donnant le meilleur vin de la Bourgogne, mais elle produit moins.

Le 4°. Très-bon fruit, peau assez dure. Le 5°. Plus hâtif que les a° 31? et 4°.

Le 6°. Donne peu de fruits.

XXXVI. Sarminien. Ce nom paroît inconnu. Il existe une ville au royaume de Tripoli, nommée Sarman ; plusieurs sortes de raisins sont venues de la côte d'Afrique ; il seroit possible que ce fût-là l'origine du nom d'Olivier de Serres.

XXXVII. Chatus. Ce nom paroît inconnu ; on sait seulement que le mot latin chatus désignoit une monnoie d'or.

XXXVIII. La Bernelle. Ce nom paroît inconnu. Aygras. Pour compléter la nomenclature des vignes d'Olivier de Serres, je rapporte ici cette sorte, citée page 30i. Ce mot est mal-à-propos écrit agyras, dans quelques éditions du théâtre d'Agriculture.

Le verjus ou bourdelas, se nomme agras en languedocien ; il n'est pas douteux, d'ailleurs, qu'Olivier de Serres, n'ait voulu parler du verjus, dans ce passage.

Aigrun (d'acrumen, âcreté), est un vieux mot françois, qui signifie fruit aigre.

Quant au rapprochement qu'Olivier de Serres fait du verjus avec la vigne folle de Pline (*vitis insana*), je ne le crois pas exact. Pline parle de vignes qui produisoient à-la-fois des fruits mûrs, des fruits qui grossissent et des fleurs (*vites quidem et triferæ sunt, quas ob id in-sanaf vocant: quoniam in iis alia maturescunt, alia turgescunt, alia florent. Lib. XVI, cap. L. ed. Brotier*) ; mais il en parle comme d'un fait extraordinaire ; d'ailleurs les Latins, et Pline lui-même, nommoient plus volontiers le verjus *omphacium*. Voici vraisemblablement la source de l'erreur d'Olivier de Serres: Du Pinet, dans sa traduction de Pline, a rendu le sens des mots fruits non encore mûrs, par le mot d'aigras (verjus) ; mais Du Pinet, évidemment, ne s'est pas servi de ce mot pour donner un nom, mais pour exprimer une qualité. Quelques imitateurs de Pline ont traduits ces mots de *vitis insana*, par vigne enragée, et ceux de fruits non mûrs, par aigrets. On remarque encore dans ce dernier mot, sa ressemblance exacte avec celui employé par Olivier de Serres. (CE).

Chapitre III Disposition de la Vigne.

(12) Cette distinction ne peut être admise en botanique, puisque chaque fleur de la vigne est pourvue d'étamines et d'un pistil. (Du.)

(13) Tous les arbres, généralement, lui sont nuisibles ; mais plus elle s'éloigne du midi, plus elle redoute d'être ombragée. (Du.)

(14) On en voit encore une assez grande étendue sur les côtes de l'Aunis. La grappe se traîne sur la terre, souvent elle pourrit avant d'être mûre ; elle y contracte, en outre, un goût de terroir qu'elle transmet au vin qu'on en tire ; mais il paroît que la fréquence des orages et des tempêtes qui assaillit ces parages, force les habitans à ce mauvais genre de culture. (Du.)

(15) M. Cauda, dans un mémoire imprimé tome II de ceux de la Société d'agriculture de Turin, se récrie fortement contre cette coutume de faire monter les vignes, et il en fait connaître les inconvéniens ; il en signale deux principaux : 1°. les vignes élevées et soutenues à une grande hauteur, nuisent, par leur ombrage, à la multiplication, et s'opposent à la maturité des grains semés dans leur voisinage : 20. l'élévation à laquelle on fait parvenir les pampres exige des appuis, des échelas en forme de treilles, qui consomment une grande quantité de combustible, au préjudice des besoins domestiques ; et M. Cauda n'hésite pas d'attribuer à la trop grande extension de la culture des vignes hautes, la disette et la cherté du bois dans le Piémont. (JI.)

(16) Si l'auteur eût écrit cent cinquante ans plus tard, il n'eût pas manqué d'ajouter à cette nomenclature 1 la Hollande et nos Colonies. (Du.)

Chapitre IV. Temps et ordre à planter la Vigne, et son entretien, selon la diversité de ses espèces.

(17) Olivier de Serres ne prescrit d'autre règle, pour l'espacement des ceps, que celle qui doit résulter de la différence de la culture à la charrue, et de la culture à bras. Il faut, en effet, bien plus d'espace entre les

rangs pour faire mouvoir un araire attelé de deux bœufs ou de deux chevaux, avec leur conducteur, que pour un seul homme, travaillant avec la houe, le pic, ou le crochet.

Nous ne nous arrêterons point ici à faire une observation détaillée sur la préférence qu'on doit donner à ce dernier mode, parce qu'elle n'échappera à aucun lecteur. Personne ne peut douter que, par elle, le labour ne soit plus profond, plus égal, que la terre ne soit mieux retournée, et que l'ouvrier n'évite plus facilement de heurter, de déplacer, de froisser les plants. Mais il existe un autre motif de donner plus ou moins d'espace aux ceps de la vigne, dont Olivier de Serres ne parle pas, et qu'il importe essentiellement de connoître. Celui-ci est fondé sur la nature de la plante, et sur l'usage auquel ses fruits sont destinés.

Nous ne pouvons nous dispenser de le répéter : de tous les végétaux que nous cultivons, il n'en est aucun qui puisse être comparé à la vigne, pour l'abondance de la sève, et pour la force de la végétation. La vigne cultivée dans un bon sol, en-deçà du cinquante-cinquième degré de latitude, donne toujours, sauf les accidens, une abondante récolte de raisins ; mais les vues du cultivateur ne doivent pas se borner à obtenir beaucoup de raisins. Il a, ou doit avoir, pour but de les convertir en bon vin, et il n'y parviendra jamais, si les raisins ne parviennent à ce point de maturité par lequel se forme et se développe le muqueux doux, le principe sucré, élément de l'alcool. Or, pour obtenir ce degré de maturité, il est nécessaire que la chaleur atmosphérique et sa durée, soient proportionnées à la quantité de sève qui circule dans la plante. Pour trouver cette proportion, il faut parvenir à maîtriser, en quelque sorte, le mouvement végétatif; il faut restreindre ou multiplier les canaux séveux, les bouches aspiratoires des élémens de la sève, et l'expérience prouve que le seul moyen d'y parvenir, est de laisser plus ou moins d'espace de terre à parcourir aux racines de la plante. Ainsi, par exemple, en Italie, où la chaleur a beaucoup de durée et d'intensité, il est possible que les plants de la vigne étant éloignés de vingt-cinq, de trente pieds (dix mètres) les uns des autres, le raisin y acquiert le degré de maturité dont il résulte un vin fort et généreux ; qu'en Provence, il ne faille leur laisser qu'une distance de quinze pieds (cinq mètres) ; en Languedoc, de sept à dix (trois mètres trentetrois centimètres) ; en Gascogne, de quatre à cinq (un mètre soixante-six centimètres) ; en Touraine, de trois à quatre (un mètre trentetrois centimètres) ; dans l'Orléanois, de deux à trois (un mètre) ; vers Paris, et plus au nord, d'un à deux (soixante-six centimètres). Nous ajouterons que, par le rapprochement, les ceps se préservent mutuellement des coups de froid, et que la chaleur nécessaire à la maturité du fruit, se concentre mieux là où les ceps sont moins isolés les uns des autres. C'est donc à la sagacité du cultivateur qu'il appartient de proportionner l'espacement des ceps de la vigne, au degré et à la durée de chaleur que la nature de son terrain et l'atmosphère de sa contrée laissent à sa disposition. (Du.)

(18) Par-tout ailleurs que dans une terre très légère et très-poreuse, les tranchées sont préférables aux ouvertures formées par la taravelle; et les cultivateurs modernes trouvent beaucoup d'inconvéniens à retrancher une partie du chevelu des jeunes plants. (Du.)

(19) Ce préjugé est encore tellement enraciné, que, depuis Olivier de Serres jusqu'à nos jours, c'est en vain que tous les bons cultivateurs l'ont combattu. (Du.)

(20) Terrier y veut dire ici terreau, terre végétale. En effet, c'est l'engrais le plus favorable à la vigne ; et, peut-être, le seul qu'on peut lui donner par-tout avec avantage, et sans aucun inconvénient. (Du.)

(21) Voyez sur les effets prétendus de l'influence de la lune, sur la taille de la vigne, dont Olivier de Serres a déjà parlé, et sur la coupe du bois dont il parle ici et plus bas, ce qui a été dit de l'influence des astres, lieu premier, notes (25), (27), (28), (30), et lieu second, notes (30) et (45). (H.)

(22) Cette désignation de l'espèce ou de la race de la vigne par la nature du bois, est d'autant meilleure, que par elle on peut éviter les erreurs d'une fausse nomenclature. (Du.)

(23) La dépense est moindre en effet, mais l'effet de la façon n'est pas comparable à celui qu'on auroit obtenu de la houe. Voyez ce que j'ai dit à ce sujet dans la note (17). (Du.)

(24) Non seulement l'épamprement de la vigne est bon pour les pourceaux, mais il est encore bon pour tous les autres animaux domestiques, et principalement pour les vaches, qui en sont très-friandes. Il en est de même de l'effeuillement dont Olivier de Serres parle un peu plus loin, à l'article de l'hivernage ou de la

troisième façon de la vigne, et qu'il indique seulement comme fumier. Les feuilles de la vigne sont un excellent fourrage, dans quelques lieux il est même d'usage de mener les bêtes à laine dans les vignes, immédiatement après les vendanges : et dans quelques pays on les recueille avec grand soin. On les fait sécher et on les conserve dans un lieu sec, pour l'hiver, ou bien on les entasse dans des tonneaux, on les saupoudre d'un peu de sel, et on les conserve ainsi, bien couvertes. Dans d'autres endroits, on les mêle, couche par couche, avec de la paille, qui s'empreint du goût des feuilles, et les animaux mangent ce fourrage avec plaisir. Il en est de même de beaucoup d'autres feuilles d'arbres. (H.)

(25) Les vignes sont plus sensibles à la sécheresse dans les contrées du nord que dans celles du midi. Dans les premières, les plants sont acclimatés, et souvent, depuis plusieurs générations, à une température douce, à une atmosphère souvent humide, aussi arrive-t-il que de longues sécheresses obstruent et dessèchent les canaux séveux ; à cet accident succède une exfoliation complète, et dès-lors on a la certitude que le raisin restera verjus. Dans les contrées méridionales, la plante est douée d'une vigueur qui la rend bien moins sensible à la longue sécheresse. (Du.)

L'auteur parle ici du terrain le moins propre à la vigne, non seulement sous le rapport de la qualité du vin, mais encore relativement à la santé des plantes. Un sol qui conserve cet excès d'humidité, est la première cause du plus grand nombre des maladies dont elles peuvent être atteintes. Voyez ce que j'ai déjà dit à ce sujet, note (8). (Du.)

(27) J'ai déjà parlé, dans la note (17), du motif de l'espacement des ceps, relativement au sol et au climat. (Du.)

(28) L'auteur insiste sur l'emploi des rameaux de cet arbre ([*buxus sempervirens*, L.), non seulement parce qu'il est très-commun dans nos départemens méridionaux, mais encore par ce que de tous nos végétaux indigènes, il n'en est aucun qui, par sa décomposition, fournisse une aussi grande quantité de terre végétale. (Du.)

(29) Ces vignes à sarmens arqués produisent beaucoup de raisins ; mais, dans nos meilleurs crus même, il n'en résulte que des vins médiocres. (Du.)

(30) L'auteur désapprouve donc formellement ce mélange de diverses cultures, lequel n'est, selon lui, qu'apparence de bon mesnage. Voyez la note ^15). (Du.)

(31) Il s'agit ici, non du climat, mais de la nature du sol ; car il est de fait, qu'au centre même de la France, et dans le terrain le plus propre à cette culture, les vignes arbustives ne produiroient que du verjus. (Du.)

(32) *Vitis labrusca* : ce qui prouve que, dans nos climats, la bonne culture est la seule arme avec laquelle on peut combattre la tendance naturelle de la vigne vers sa dégénération. (Du.)

(33) Ce mot amer ne peut s'entendre qu'au figuré ; mais tous les cultivateurs qui observent, savent que les racines d'une plante nouvellement mise en terre, n'ont rien tant à redouter dans leur marclie, que la rencontre de vieilles racines à demi décomposées, de quelqu'espèce qu'ait été la souche à laquelle ces racines ont appartenu. (Du.)

(34) C'est l'acer campestre, l'érable des bois. (CJS.)

Voici ce qu'on lit à ce sujet dans les Secrets de la vraie Agriculture d'Augustin Gallo, traduits en françois de l'italien, par François de Belleforest, et imprimés à Paris en 1571, in-4°, troisieme journée, pages 76-77 : cc Suyuant ce qui s'accoustume en noz cartiers, » il n'y a arbre si prouffitable pour cest effect » que l'opio, à cause qu'il dure plus long » temps, a la feuille plus menue, et les racines » moindres que les autres ». On lit au même endroit, en une note marginale, que cc l'opio est un arbre qui croist en Italie, peu bran» chu et (peu) ombrageux ». J'ai déjà eu occasion de m'apercevoir que l'ouvrage d'Augustin Gallo avoit été souvent consulté par Olivier de Serres ; c'est un des meilleurs qui aient paru avant le sien. (H.)

Chapitre V. Enter la Vigne, la diversifier, la préserver d'injure, la guérir de ses maladies.

(35) La vigne est susceptible, sans doute, de recevoir la greffe ; mais les opérations de ce procédé sont tellement minutieuses, et leur succès est si incertain, que ce seroit vouloir faire le sacrifice de beaucoup de

temps, que de la pratiquer en grand. On ne doit pratiquer ce moyen de changer la nature, ou la variété du fruit, que sur quelques treilles, ou sur un petit nombre de ceps. (Du.)

(36) La physique a fait de trop grands progrès depuis un demi-siècle, pour qu'un homme instruit soit tenté d'essayer aujourd'hui l'application des différentes recettes que l'auteur vient de passer en revue, et qui, comme il le dit très-bien, n'est science assez solide, ni sur laquelle on se puisse fonder. (Du.)

(37) Il faut avoir l'attention de placer les fumérons sous le vent, c'est-à-dire entre le vent et la vigne, et sur-tout entre le soleil et la vigne, pour empêcher l'action des rayons du premier sur la seconde couverte des gouttes d'eau gelée, qui font l'effet des verres convexes, et brûlent tout ce qui est dessous. Ce moyen a été employé, de nos jours, avec succès, par plusieurs cultivateurs, entr'autres, par le C. Jumilhac, dans sa terre près de la Ferté-Alais, département de Seine-et-Oise, et par le C. Tourton, dans le Clos-Vougeot, département de la Côte-d'Or. Aucun de ceux qui l'ont indiqué ou employé, n'a fait connoître la source où il l'avoit puisé ; et tout récemment encore on l'attribuoit, dans quelques journaux, à Chome l, auteur d'un Dictionnaire économique qui a paru plus d'un siècle après l'ouvrage d'Olivier de Serres, qu'il a souvent copié. Il paroît, au surplus, que très-anciennement dans le Bordelois, toutes les herbes que l'on arrachait en nettoyant les vignes, étoient mises sur les bords pour être employées à l'usage indiqué par Olivier de Serres. (Du. et H.)

(38) Les insectes qu'Olivier de Serres désigne sous le nom de coigneaux, sont deux espèces de charençons connus des vigneron sous les noms d'urbec, urbere, becmou, coupe-bourgeons, bêche, lisette, liset, velours-vert, destraux, etc. ; et des naturalistes, sous ceux de *Curculio Bacchus*, Fab. ; *Curculio betulae*, Lin. Ces deux charençons paroissent sur la vigne, lorsque le bourgeon a environ six à sept pouces (dix-huit à vingt centimètres) de longueur ; ils s'attachent aux feuilles nouvelles, qu'ils roulent et tournent en spirale. Ils pondent dans les replis qu'ils ont formés, deux œufs extrêmement petits, qui sont placés dans des circonvolutions différentes. On trouve souvent renfermés dans ces cornets, formés par les feuilles, le mâle et la femelle. Avant de rouler les feuilles, ils ont l'attention de couper le bourgeon à moitié ou au deux tiers, parce que, si la sève s'y répandoit avec trop d'activité, ils ne leur trouveroient plus la flexibilité nécessaire pour les contourner selon leurs besoins. La forte incision qu'ils font aux bourgeons, est le principe du mal, puisqu'elle détruit l'espoir de la récolte. La larve de ces charençons n'est pas moins funeste à la vigne que l'insecte parfait, puisqu'elle se nourrit, comme lui, du bourgeon et du péduncule des feuilles, et même des racines, lorsque les vicissitudes de l'atmosphère la forcent à chercher une température plus égale, en s'enfonçant dans la terre, lors de la chute des feuilles. Au reste, pour détruire ces insectes, il vaut beaucoup mieux couper les feuilles où ils sont renfermés, les réunir dans un tablier ou dans un sac, les porter hors de la vigne, et les brûler, que de se contenter, comme le recommande Olivier de Serres, de les piétiner pour écraser les œufs, parce que, la plupart du temps, les insectes et leurs œufs échappent à l'effet de ce mouvement. Quant aux larves qui pénètrent jusqu'aux racines, Olivier de Serres recommande, avec raison, plus loin, de cultiver souvent le fond de la vigne pour rompre leurs nids, les empêcher de s'engeancer, et les détruire. (H.)

Chapitre VII Faire les vendanges.

(39) L'usage où étoient les Anciens de fixer l'époque des vendanges, s'est conservé jusqu'à nos jours, dans la plupart des pays vignobles de la France. Il n'y a pas encore douze ans que cette époque étoit solennellement proclamée par les magistrats, accompagnés d'agriculteurs intelligents et expérimentés, et aucun propriétaire de vigne, n'osoit vendanger, que lorsque la permission générale étoit accordée ; un pareil usage pouvoit, à la vérité, entraîner avec lui des inconvénients, mais aussi il avoit ses avantages ; et c'est peut-être à sa religieuse observation qu'on doit d'avoir conservé, dans toute son intégrité, la réputation des vins de Bordeaux, de Bourgogne, et autres pays de la France. On appellera, si on veut, un tel règlement servitude ; On invoquera, pour le proscrire, le droit sacré de propriété, de liberté ; on fera reposer la garantie de l'intérêt général sur l'intérêt du propriétaire & ce n'est pas ici le lieu de discuter cette question ; mais on observera seulement que l'établissement d'un tel usage en pourroit démontrer la nécessité, parce qu'il suppose des causes qui l'ont rendu nécessaire. On peut même ajouter que son abolition a mis la fortune publique à la merci de quelques particuliers, puisque l'individu qui coupe prématurément ses raisins, force ses voisins à l'alternative d'une vendange précoce, et que l'étranger

n'ayant plus de garantie pour ses achats, retire ses ordres, parce qu'il ne sait plus où reposer sa confiance. L'individu ne voit jamais que le moment, il appartient à la société entière de prévoir l'avenir, elle seule peut conserver et perpétuer cette confiance, sans laquelle le commerce n'est qu'une lutte pénible entre le fabricant et le consommateur. (CV.)

(40) Le moyen proposé par Constantin-César, n'est pas, à beaucoup près, sûr, car on sait que les grappes dont les grains sont trèspressés, mûrissent toujours bien plus tard que les autres, et que, le plus souvent, elles ne mûrissent jamais complètement, si long-temps qu'on les laisse sur le cep. Ce ne seroit donc pas sur des grappes de cette espèce qu'il conviendrait de faire l'épreuve ; et si on vouloit la tenter, il vaudroit mieux donner la préférence à celles dont les grains seroient abondans, sans cependant être trop pressés. (DE.)

(41) En Touraine et ailleurs, on fait le vin de paille, en cueillant les raisins par un temps sec et un soleil ardent : on les étend sur des claies, sans qu'ils se touchent : on expose ces claies au soleil, et on les enferme lorsqu'il est passé ; on enlève avec soin les grains qui pourrissent, et lorsque le raisin est bien fané, on le presse, et on le fait fermenter. (CH.)

(42) C'est sur-tout lorsque l'année n'a pas été favorable à la végétation de la vigne, et que les raisins ne sont pas arrivés à leur parfaite maturité, qu'il faut, autant que faire se peut, éviter de fouler la rafle avec le raisin, car il est certain que la rafle contenant plus de verneur que le grain, en communique au suc de ce dernier, lorsqu'on vient à l'exprimer. Ce suc alors fermente mal, et finit par donner un vin de mauvaise qualité, qui conserve toujours une saveur âpre qu'il n'auroit pas eue, ou qui eût été moins sensible, si les rafles eussent été séparées avant de fouler les raisins. Peut-être, d'après cela, seroit-il mieux d'égrapper le raisin avant de le fouler, mais cette opération, qui est en usage dans quelques cantons, est si longue et si embarrassante, que, dans beaucoup de vignobles, on ne la met pas en pratique. Un motif, qui même contribue à ne pas faire séparer la grappe, c'est l'opinion où sont quelques personnes, que sa légère âpreté peut avantageusement corriger ; la faiblesse de certains vins.

Au reste, on peut établir en principe, que, lorsqu'on destine le vin qu'on va faire à être converti en eau-de-vie, il n'est pas avantageux d'égrapper ; car il est prouvé que les grappes, en fermentant avec le suc du raisin, contribuent à la formation de l'alcool, et qu'un vin fait avec les raisins égrappés, donne, toutes choses égales d'ailleurs, moins d'eau-de-vie que. Celui des raisins auxquels on a laissé la grappe. (DE.)

(43) C'est un fait bien constant qu'il y a des vins verdelets qui se conservent long-temps, et que c'est seulement au-bout de dix ou douze ans qu'ils deviennent potables. En cherchant quelle peut en être la raison, on la trouve aisément, lorsqu'on suit la manière dont ces vins se comportent depuis l'instant où la première fermentation tumultueuse est achevée, jusqu'à celui où celle qu'on nomme insensible vient à cesser. En effet, dans les vins obtenus de raisins mûrs, la seconde fermentation va toujours en diminuant, à-partir du moment où la première est achevée, jusqu'à celui où le vin est complètement fait ; parce que l'acide et le muqueux, qui sont les deux sujets de cette fermentation, se trouvent dans des proportions convenables pour que les parties composant, ces deux corps puissent obéir, sans obstacles, à l'affinité qu'elles peuvent exercer les unes sur les autres.

Dans les vins verdelets, au contraire, comme les proportions de l'acide sont surabondantes à celles du muqueux, les choses se passent tout autrement. Non seulement la fermentation Secondaire se continue long-temps avec le même degré d'intensité, mais même encore elle devient quelquefois si sensible, que les phénomènes qui l'indiquent, approchent un peu de ceux qui terminent la fermentation tumultueuse ; En général, le travail qui a lieu dans ces sortes de vins, dure tant que l'acide surabondant n'est pas ou détruit ou combiné. Or comme sa destruction ne peut être opérée que par l'intermède du muqueux, et que celui-ci est retardé dans sa marche par l'acide, il doit en résulter nécessairement plus de lenteur dans sa décomposition, et, par la même raison, les phénomènes qui l'accompagnent, doivent différer de ceux qui ont lieu dans les vins faits avec des raisins mûrs. Mais dès que la fermentation secondaire, long-temps continuée, a remis les choses dans l'ordre ordinaire, alors les vins s'améliorent jusqu'à ce qu'ils aient acquis le degré de perfection dont ils sont susceptibles. C'est alors aussi qu'on peut dire que, sans être de bien bonne qualité, ils sont devenus potables. (DE.)

(44) Les choses ne se passent pas toujours comme Olivier de Serres le prétend, car on a souvent la preuve que l'été ayant été très-sec, l'automne l'est aussi ; alors le raisin arrive à sa parfaite maturité, et si, dans l'espérance qu'il pourroit grossir par des pluies qui surviendroient, on retardait la vendange, on courroit risque (le temps restant toujours au sec) de voir le raisin se sécher sur le cep, ce qui assurément deviendrait plus préjudiciable que de faire la vendange, lorsqu'on est assuré que la maturité du raisin est complète. (DE.)

(45) Ce précepte, quoique vrai, "n'est pas d'une application générale; car, en Champagne, on vendange avant le lever du soleil, et on suspend les travaux vers les neuf heures du matin, à moins que le brouillard n'entretienne l'humidité toute la journée : ce n'est que par ces soins qu'on obtient des vins blancs et mousseux. Il est connu aussi, en Champagne, qu'on obtient vingt-cinq tonneaux de vin au lieu de vingt quatre, lorsqu'on vendange avec la rosée, et vingt-six avec le brouillard. Ce procédé est utile partout où l'on désire faire des vins mousseux et blancs. (CH.)

(46) S'il est bien certain que le climat a une influence marquée sur la vigne et sur la qualité de son fruit, il est vrai aussi qu'il y a des circonstances qui modifient et brisent son action, et ce n'est qu'en écartant avec soin ce qu'apporte chacune d'elles, qu'on peut parvenir à retrouver l'effet du climat dans toute sa pureté. C'est ainsi que quelquefois on voit se réunir, sous le même climat, diverses qualités de vin, parce que le terrain, l'époque, la culture, modifient et masquent l'action immédiate de ce grand agent. (CH.)

Chapitre VIII. Façonner les Vins.

(47) Le procédé pour fouler le raisin n'est pas, comme le dit l'auteur, le même par-tout. Le plus avantageux s'exécute dans une caisse carrée, ouverte par le haut, et d'environ un mètre et demi (quatre pieds et demi) de largeur. Tous les côtés sont fermés de liteaux de bois, qui laissent entre eux un assez petit intervalle pour que le grain de raisin ne puisse pas y passer. Cette caisse est placée sur la cuve, et elle est contenue par deux poutres qui reposent sur les bords de la cuve elle-même. On verse la vendange dans la capacité de la caisse, à mesure qu'elle arrive ; un ouvrier la foule fortement et également, par le moyen de gros sabots ou de forts souliers, dont ses pieds sont armés. Il exécute cette opération, en s'appuyant des deux mains sur les bords de la caisse, et piétinant, avec rapidité, sur la couche de la vendange. Le suc qu'il en exprime, coule dans la cuve, à travers les interstices que laissent entre eux les liteaux : la seule pellicule du raisin reste dans la cage, et, du moment que l'ouvrier reconnoît que tous les grains sont exprimés, il soulève une planche qui forme une partie d'un des côtés de la caisse, et pousse le marc avec les pieds dans la cuve. A peine l'ouvrier a-t-il nettoyé la caisse de ce premier produit, qu'il introduit de nouveaux raisins pour les fouler de la même manière, et il opère de la sorte, jusqu'à ce que la cuve soit pleine, ou que la vendange soit terminée.

Il est des pays où l'on foule la vendange dans des baquets. Cette méthode est peut-être meilleure, quant à l'effet, que la précédente ; mais elle est plus lente, et ne paroît pas pouvoir être employée dans les pays vignobles considérables. Il est encore des pays où l'on verse la vendange dans la cuve à mesure qu'elle arrive de la vigne ; et dès que la fermentation commence à s'y établir, on enlève avec soin le moût qui surnage, pour le porter dans des tonneaux où doit s'opérer la fermentation. Le résidu est, ensuite exprimé sous le pressoir, pour former un vin généralement plus coloré, et moins parfumé. Quel que soit, au reste, le procédé auquel on ait recours, il doit rester pour constant que l'opération du foulage ne peut être considérée comme parfaite, qu'autant que tous les grains de raisin sont également foulés, sans cela, la fermentation ne sauroit marcher d'une manière uniforme. Le suc exprimé termineroit sa période de décomposition, avant même que les grains échappés au foulage, eussent commencé la leur ; ce qui, dès-lors, présenterait un tout dont les élémens ne seroient plus en rapport.

Il paroît donc, que pour donner à cette portion intéressante du travail de la vendange, le degré de perfection convenable, il faudroit soumettre à l'action du pressoir, tous les raisins, à mesure qu'on les transporte de la vigne. Le suc en seroit reçu dans une cuve, et là on l'abandonnerait à la fermentation spontanée. Par ce seul moyen, le mouvement de décomposition s'exercerait sur toute la masse, d'une manière égale ; la fermentation seroit plus uniforme et simultanée pour toutes les parties, et les signes qui l'annoncent, l'accompagnent ou la suivent, ne seroient plus troublés ou obscurcis par des mouvemens

particuliers. (CH.)

(48) C'est mal-à-propos qu'on voudrait insinuer que les vins blancs sont, en général, plus forts et de meilleure qualité que les vins colorés, puisque l'expérience prouve le contraire.

En effet, on sait que beaucoup de vins rouges sont plus généreux que la plupart des vins blancs de la meilleure qualité ; on sait même que la matière colorante contribue à la conservation des vins, et que si, au lieu de laisser cuver tel suc de raisin sur le marc, pour qu'il se colore, on le séparait avant sa coloration, le vin qui en proviendrait seroit moins de garde.

Il faut cependant observer que, s'il est utile de laisser cuver le vin sur le marc pour qu'il se colore, il est important aussi de ne pas pousser trop loin cette opération, car un excès de matière colorante, présenteroit des inconvénients, dont un des moindres seroit de hâter l'altération du vin, ou au moins d'influer sur la qualité d'une manière défavorable. (DJS.)

(49) Si le vin fermenté des vases fermés plus généreux et plus agréable au goût, la raison en est qu'il a retenu l'arôme et l'alcool qui se perdent en partie pendant la fermentation qui se fait il. [l'air libre ; car, autrement que la chaleur les dissipe, l'acide carbonique les entraîne dans un état de dissolution absolue.

Le libre contact de l'air atmosphérique précipite la fermentation, et occasionne une grande déperdition de principes, en alcool et en arôme, tandis que d'un autre côté, la succion à contact ralentit le mouvement, menace d'explosion et de rupture, et la fermentation n'est complète qu'à la longue, il est doué des inconvénients et des avantages à laisser fermenter le vin dans des vaisseaux fermés ou ouverts : peut-être seroit-il possible de combiner assez heureusement ces deux méthodes pour en écarter tout ce qu'elles ont de vicieux ; ce seroit-là, sans contredit, le complément de la vinification. (CH.)

(50) Le vin dont il faut se servir pour remplir les tonneaux, sur-tout les premières fois, doit être, autant que faire se peut, au même degré de fermentation que celui auquel on l'ajoute. Sans cette précaution, on change la marche de la fermentation, et on s'oppose à la formation des combinaisons qui toujours s'opèrent successivement, et qui jamais ne peuvent être troublées sans qu'il n'en résulte des inconvénients qui deviennent préjudiciables à la qualité du vin. (DE.)

(51) Les Anciens séparaient avec soin le premier suc, qui ne peut provenir (de) des raisins les plus mûrs, et qui coule naturellement par l'effet de la plus légère pression exercée sur eux. Ils le faisoient fermenter séparément, et ils en obtenoient une boisson délicieuse, qu'ils appeloient protovin ; mais cette liqueur vierge ne forme qu'une partie du suc que le raisin peut fournir, et il ne faut le traiter séparément, que lorsqu'on veut obtenir un vin peu coloré et très-délicat. En général, on mêle cette première liqueur au produit du soulage, et on livre le tout à la fermentation. (Cu.)

(52) Des vins qui seroient troubles et qui auroient une couleur laiteuse, ne pourroient être que de mauvaise qualité, sur-tout si cette couleur étoit permanente. Indépendamment de ce qu'ils n'auroient rien d'agréable à l'œil et au goût, ils seroient encore sujets à se gâter très promptement. Les vins qu'on trouve souvent dans cet état, sont principalement ceux dont la fermentation a été mal conduite, ou qui n'ayant pas été soutirés à propos, tiennent en dissolution une partie des matières qui composent la lie. Lorsqu'on a affaire à des vins semblables, il faut les surveiller avec soin, et tâcher, par un moyen quelconque, de rétablir une sorte de fermentation qui les débarrasse de tout ce qui peut altérer leur transparence. Il est fort douteux qu'aujourd'hui on trouvât des amateurs de semblables vins. (DE.)

(53) Olivier de Serres observe, avec juste raison, qu'il est bien difficile d'indiquer précisément le temps que le vin doit rester dans la cuve, où la première fermentation s'établit. La seule chose qu'on peut dire de plus positif à ce sujet, c'est que la fermentation doit toujours être gouvernée d'après la nature du raisin, et conformément à la qualité du vin qu'on désire obtenir : le raisin de Bourgogne ne peut pas être traité comme celui de Languedoc. Le mérite de l'un, est dans un bouquet qui se dissiperoit par une fermentation vive et prolongée ; le mérite de l'autre, est dans la grande quantité d'alcool qu'on peut y développer, et ici la fermentation dans la cuve doit être longue et complète.

En Champagne, on cueille le raisin destiné pour le vin blanc mousseux, dès le matin, avant que le soleil en ait enlevé toute l'humidité ; et, dans le même pays, on ne coupe le raisin destiné à faire du vin rouge,

que lorsque le soleil l'a fortement frappé et séché. Ici il faut de la chaleur artificielle pour provoquer la fermentation ; là, la nature du moût est telle, que la fermentation demanderait à être modérée. Les vins foibles doivent fermenter dans les tonneaux; les vins forts, doivent travailler dans la cuve. Chaque pays a donc, comme l'auteur le dit, des procédés qui lui sont prescrits par la nature même du raisin, et il seroit extrêmement ridicule de soumettre tout à la même règle. Il importe de bien connoître la nature de son raisin, et les principes de la fermentation ; à l'aide de ces connoissances, on se fera un système de conduite qui ne peut être qu'avantageux, parce qu'il est fondé, non sur des hypothèses, mais sur la nature même des choses. (Czr.)

(54) C'est encore une grande question de savoir s'il est plus avantageux de faire fermenter le vin dans des cuves ouvertes, que dans celles qui sont exactement fermées. En effet, s'il est prouvé que l'air ne nuit pas à la fermentation, il est démontré aussi qu'elle peut avoir lieu dans les vases où l'air n'a pas d'accès; et que, quoiqu'alors elle y soit plus tardive, elle n'en donne pas moins un vin généreux. Au milieu d'une semblable incertitude, ce qu'on peut dire de mieux, c'est que, malgré qu'à la rigueur l'air atmosphérique ne soit pas nécessaire à la fermentation, il est cependant utile d'établir une libre communication entre le moût et l'atmosphère, parce que les substances gazeuses qui se forment dans la cuve, peuvent alors s'échapper aisément, en se mêlant ou se dissolvant dans l'air ambiant, tandis que lorsqu'elles sont retenues, elles peuvent quelquefois ralentir et même éteindre l'acte de la fermentation.

A la vérité, pendant la fermentation dans une cuve ouverte, il y a une grande déperdition d'arôme et d'alcool, deux substances qui influent singulièrement sur la qualité du vin ; et c'est, sans doute, pour éviter cette perte, qu'on préfère les vaisseaux fermés ; mais les motifs de cette préférence, ne sont pas toujours suffisants, par rapport à certains vices, pour balancer les inconvénients qui pourroient aussi en résulter.

Il semble, d'après cela, qu'il seroit bon de concilier ces deux méthodes, en prenant un terme moyen, qui consisteroit à ne se servir que de cuves fermées, mais qui ne le seroient pas assez exactement pour que les gaz qui s'élèvent, et qui sont les plus raréfiés, trouvassent des issues pour s'échapper. Dans ce cas, la déperdition des principes volatils seroit moindre, et la fermentation seroit aussi moins retardée dans sa marche que dans des cuves bien closes. Au reste, on ne peut pas se dissimuler qu'il y a encore beaucoup d'expériences à faire, avant de prononcer sur le choix de l'un des deux procédés dont on vient de parler. (DE.)

(55) Pour la plupart des vins, il y a autant d'inconvénients de prolonger la fermentation que de la retarder. Le grand art est donc de suivre un juste milieu, et d'étudier, avec soin, les changemens qu'éprouve la liqueur, soit dans sa couleur, soit dans son odeur, soit dans sa saveur. Si une fermentation trop rapide gazéifie des principes qui sont essentiels au vin, la fermentation, trop lente, n'opère pas les combinaisons qui sont nécessaires à la constitution de ce fluide ; en sorte que, dans ces deux cas, on n'obtient toujours qu'un résultat défectueux. Au surplus, l'espèce de raisin employée à faire le vin, sa plus ou moins grande maturité, et même sa quantité, doivent être prises en considération, lorsqu'il s'agit de diriger la fermentation; et ici, comme dans beaucoup d'autres occasions, l'habitude de faire, et l'expérience, valent mieux que tous les raisonnemens.

Rozier, dans son Traité sur les vins, dit que dans les bons vignobles de Bourgogne, du Beaujolois, du Maconnois, de Côte-rotie, etc, on a coutume, lorsqu'on croit la cuvée à son plus haut période de fermentation, de la veiller, comme le lait sur le feu, si on peut s'exprimer ainsi, afin de saisir le point préfix. On ne craint pas, dans ces endroits, de passer les nuits dans le cellier, et le propriétaire attentif visite ses cuves, goutte son vin presque toutes les heures. Cette coutume pourroit bien être aussi admise pour les vins de médiocres qualités ; ce seroit peut-être un moyen de les améliorer. (DE.)

(56) Lorsque le vin en sortant de la cuve est mis dans les tonneaux, il seroit peut-être trèsdifficile de le conserver dans ces derniers vaisseaux, s'ils étoient aussi exactement fermés que l'auteur le recommande, car, si bien cerclés qu'ils fussent, le vin parviendroit à se faire jour, et sortir par le bondon qu'il chasseroit très au loin. Il vaut mieux, dans les premiers instans, assujettir une feuille sur le bondon, ou y mettre une tuile. A mesure que la fermentation diminue, la masse du liquide s'affaisse, c'est alors qu'on peut songer à remettre le bondon ; encore doit-on avoir soin de percer à côté un petit trou, qu'on ferme avec un fausset, et qu'on enlève de temps en temps, pour laisser dissiper le gaz qui vient toujours se rassembler à sa

surface. (CH.)

(57) Il est plus que douteux qu'il y ait quelque avantage à employer de préférence l'eau au vin pour remplir les tonneaux. On pourroit même dire que ceux qui mettent cette pratique en usage, l'abandonneraient bientôt, s'ils voulaient faire attention que l'eau ne peut qu'altérer le vin, non-seulement parce que les principes qui la composent, rie sont pois les mêmes que ceux du vin, mais même encore, parce que se mêlant avec lui, l'eau change nécessairement la marche de sa fermentation, et retarde le moment de sa perfection. Il paroît donc bien plus naturel de se servir de vin ; car, alors, il n'y a plus de raison pour que le mélange éprouve des changemens qui lui deviennent préjudiciables. (DE.)

(58) C'est une précaution bien essentielle que celle de soutirer le vin, lorsqu'après une fermentation insensible bien ménagée, les matières qui lui sont étrangères, se sont séparées spontanément pour former ce qu'on appelle la lie. Quand on néglige cette précaution, il arrive souvent que la lie remonte, et, en se mêlant au vin, elle contribue à le faire tourner. Le soutirage doit être répété à plusieurs époques, car on remarque qu'il faut quelquefois, long-temps avant, que le vin ait complètement déposé toute sa lie. Ce qu'il y a de bien certain, c'est que les vins qui ont été bien soutirés se conservent plus long-temps, sont plus clairs, et peuvent supporter le transport plus facilement que ceux qu'on garde sur leur lie. (DE.)

Chapitre IX Des Vins pressés, trempés, allongés et autres de mesnage.

(59) Il est bien prouvé que le vin provenant du suc du raisin obtenu par le simple foulage, est plus fin et plus agréable que celui qui a été fait avec le même suc, auquel on a mêlé le fluide extrait du marc, par le moyen du pressoir. Cependant, dans beaucoup de vignobles, même dans ceux qui sont renommés par la qua. lité de leurs vins, on est dans l'usage de se servir du pressoir, de mêler et faire fermenter le suc exprimé avec celui obtenu sans expression. La raison qui semble autoriser cet usage, est fondée sur ce qu'on a remarqué que les vins faits ainsi, se conservoient long-temps, étoient toujours plus forts, et avoient sur-tout une couleur plus décidée. Mais si, sous le rapport de ces avantages, le mélange dont on vient de parler est utile, il convient de ne le faire qu'avec précaution, sans quoi on manqueroit son but. En effet, on sait que-le vin qu'on obtient de la première taille ou coupe, c'est-à-dire, de la première pressée, est plus fort que celui de la seconde, tandis que celui de la troisième, est toujours plus dur, plus vert, plus âpre et plus coloré. Si donc on faisoit fermenter indistinctement les produits de toutes ces expressions avec le premier suc obtenu du foulage, on auroit un vin qui participeroit des qualités des différentes coupes, et qui, pour lors, ne seroit pas tel qu'on le désire. C'est pour éviter cet inconvénient, que quelquefois on se borne à une première taille, ou que, souvent, on préfère réunir les autres dans des tonneaux, pour avoir un vin dont on n'ajoute qu'une partie à celui qui a été fait par le simple foulage.

En général, le vin est d'autant moins coloré, qu'on a pressé plus faiblement et plus promptement ; on nomme ces vins là, en Champagne, vins gris ; on appelle œil, de perdrix, le vin qui provient de la première et seconde taille, et on donne le nom de vin de taille, au produit de la troisième et de la quatrième. Ce dernier est toujours plus coloré que les autres. (DE.)

(60) Olivier de Serres a bien raison de dire que le pressoir ne doit servir qu'à presser le marc du raisin, car c'est souvent faute d'avoir cette attention, qu'on doit la saveur désagréable qu'on remarque à certains vins, et sur-tout à ceux qu'on fait dans de petits vignobles. (DE.)

(61) L'emploi des marcs de raisins ne st" borne pas à ce qu'en dit Olivier de Serres, on peut encore, comme dans certains pays :

1°. En extraire de l'eau-de-vie, en les de layant avec une suffisante quantité d'eau, et les soumettant ensuite à la distillation. Cette eau-de-vie porte le nom d'eau-de-vie de marc.

2°. Aux environs de Montpellier, on le conserve pour la fabrication du vert-de-gris.

3°. Ailleurs, on le fait aigrir, en l'aérant avec soin, et on en extrait ensuite du vinaigre par une pression vigoureuse.

4°. Le marc peut être brûlé pour en obtenir de la potasse : quatre milliers (cent quatre-vingt-quinze myriagrammes) de marc fournissent environ cinq cent livres (vingt-quatre myriagrammes et demi) de

cendres, qui donnent cent dix livres (cinq myriagrammes vingt-cinq hectogrammes) d'alcali sec. Il faut donc bien se garder de perdre le marc du raisin, et de le jeter sur les routes, comme cela ne se pratique que trop souvent, sur-tout aux environs de Paris. (CH.)

Il convient, en général, comme aliment, à tous les animaux herbivores, mais il doit être séché immédiatement après être sorti du pressoir, et conservé dans un lieu à l'abri de l'humidité, sans quoi il contracte promptement un goût aigre, ou une odeur de moisi, et les animaux le refusent ; les moutons, les vaches, le mangent bien, on le donne aux premiers l'hiver, dans l'auge, après l'avoir émié, et on le mêle dans les alimens liquides des vaches, comme les tourteaux des graines huileuses ; on peut aussi le leur donner sec; mais il profite moins de cette dernière manière. J'ai eu occasion d'observer qu'en le donnant frais ou nouveau, c'est-à-dire en sortant du pressoir, les vaches le mangeaient également bien, mais que quelquefois elles en étoient comme enivrées, que leur lait se gardait bien moins, et tournoit plus promptement, qu'enfin cette nourriture, donnée ainsi, avoit, à-peu-près, les inconvéniens de la drèche, qui, presque toujours dans un état de fermentation vineuse 1 donne de l'action, et pousse fortement les vaches en lait, mais les fatigue beaucoup, altère la poitrine, et abrège la vie de ces animaux.

Dans quelques Départemens méridionaux on en nourrit les mulets l'hiver, en le mêlant avec un peu de paille, et on a observé que les excréments de ces animaux conservaient la couleur rouge du marc. Nouveau, il est regardé comme un médicament fortifiant très-actif pour les douleurs rhumatismales, les anciens efforts, les faiblesses de jambes et de reins, sur-tout à la suite du rachitisme ; il convient pour consolider les fractures guéries, etc. ; on enfouit la partie malade dans un tas de marc échauffé par la fermentation, et on l'y laisse plus ou moins longtemps, il excite une sueur très-abondante. C'est ce qu'on appelle bain de marc.

En sortant de dessous le pressoir il est applati, dur, et en forme de mottes ; dans quelques endroits on fait sécher ces espèces de mottes, et on les brûle l'hiver comme celles de tan: Enfin, on exprime des pépins de raisin, qu'on a retirés du marc, par le lavage à l'eau, et qu'on a fait sécher et passer au moulin, une huile qu'on emploie dans les alimens, en Italie sur-tout, en remplacement de celle de noix ; elle sert plus communément à brûler, et pour la tannerie. On a tenté d'en faire en France et même à Paris, et on a réussi ; mais le produit n'est pas assez considérable pour couvrir les frais de fabrication, et pour qu'elle puisse entrer dans le commerce en concurrence avec les autres. Les Italiens assurent cependant que vingt-cinq livres (treize kilogrammes) de pépins, donnent jusqu'à cinq livres et demie (deux kilogrammes et demi) d'huile. Ceux qui désirent des détails plus circonstanciés sur l'huile de pépins de raisin, les trouveront dans la Feuille du Cultivateur, tome I, page 505, et tome IV, page 273 et 333. (H.)

(62) De tous les procédés indiqués par l'auteur, pour faire ce qu'il appelle vin de dépense, et qu'on connoît aussi sous le nom de piquette, celui-ci mérite d'être préféré, qui consiste à mettre sur le marc, en une seule fois, toute la quantité d'eau qu'on présume nécessaire. La fermentation se fait, à la vérité, un peu plus lentement ; mais lorsqu'elle est bien conduite, et qu'on soutire à propos, on obtient encore un vin potable, qui, en général, n'est pas de garde, aussi doit-il être bu dans le courant de l'année. Un tel vin doit varier en qualité, suivant l'espèce de raisin qui a fourni le marc, et suivant aussi la quantité du premier vin dont on a laissé ce marc imprégné.

Dans les petits vignobles, la piquette se conserve rarement plus de six mois ; aussi a-t-on soin de la faire boire dès qu'elle a acquis l'état vineux. On prétend qu'on peut améliorer cette boisson en faisant fermenter le marc avec (les substances qui contiennent du mucoso-sucré ; quoique ce moyen puisse être avantageux, il est bien difficile qu'il produise toujours, d'une manière complète, les effets qu'on désire. (Z)

(63) C'est avec juste raison qu'Olivier de Serres insiste sur les précautions qu'il faut prendre pour empêcher que les cuves dans lesquelles on fait le vin de dépense, ne soient altérées par le séjour du marc ; car il est bien certain que ce dernier contracte toujours un goût de moisi dont les cuves s'imprègnent si profondément, que telle chose qu'on fasse, on ne peut jamais les en priver. Si on se servoit de semblables cuves, l'année suivante, pour faire le vin, elles lui communiqueraient indubitablement une saveur désagréable qui nuirait à sa qualité. Le moyen, pour éviter cet inconvénient, est donc d'avoir des cuves uniquement destinées à la fermentation du marc. (DE.)

(64) Lorsqu'on tire à la quantité plutôt qu'à la qualité, on peut bien se permettre d'ajouter de l'eau au vin, en se servant de l'un des trois procédés qui viennent d'être indiqués par Olir vier de Serres ; mais un vin ainsi allongé, est toujours bien foible, et, s'il est préférable A la piquette, il ne doit guère se conserver plus longtemps qu'elle. Au reste, un vin de cette espèce peut servir à faire la boisson journalière de la maison, cette boisson est salubre et convient à beaucoup de personnes. (DJE.)

(65) Il seroit difficile que le vin râpé, préparé comme il vient d'être dit, pût fournir une bonne boisson pendant toute l'année, car, si on en excepte les premières quantités tirées, ce qui vient ensuite, à mesure qu'on ajoute dans le tonneau de l'eau, ou des vins de lie, doit nécessairement avoir une saveur désagréable. La promptitude avec laquelle une semblable liqueur s'altère y annonce assez le peu de cas qu'on doit en faire'. Aussi la piquette, pour peu qu'elle ait été préparée avec soin, méritet-elle toujours la préférence. Les copeaux de bois qu'on recommande de mettre dans l& vin râpé, peuvent, à la, vérité, retarder sa décomposition ; mais ils lui donnent une saveur astringente qui rend cette boisson encore plus désagréable, 1

On connoit aussi un autre vin râpé qui diffère de celui dont on vient de parler, en ce que les marchands qui le préparent, ne se servent que de vin qui a de la disposition à tourner au gras. Ils versent ce vin sur des copeaux de hêtre ; et, après avoir agité les tonneaux dans lesquels ils font l'opération, ils les abandonnent à eux-mêmes pendant quelque temps. Peu-à-peu la matière astringente des copeaux agit sur l'espèce de mucilage qui troubloit le vin, et, en le concrétant, le force de se précipiter au fond des tonneaux. Le vin clarifié par les copeaux de hêtre doit être soutiré promptement, sans quoi bientôt il se trouble de nouveau.

Enfin, suivant le rapport du C. Chaptal, on fabrique dans l'Orléanois et ailleurs, des vins qu'on appelle râpés, et qu'on fait, ou avec des raisins égrappés qu'on foule avec du vin, ou en chargeant le pressoir d'un lit de sarment et d'un lit de raisins alternativement, ou en faisant infuser des sarmens dans le vin. On les laisse fortement bouillir, et on se sert de ces vins pour donner de la force et de la couleur aux petits vins décolorés des pays froids et humides. (DE.)

(66) On obtient, à la vérité, par ce moyen, une liqueur vineuse fort agréable, mais elle est si sujette à fermenter et même à s'aigrir, qu'il ne faut en préparer que la quantité qu'on croit pouvoir employer avant que les chaleurs arrivent. On pourroit même substituer aux poires d'autres fruits sucrés ; alors le vin acquéreroit une odeur et une saveur analogues à celles des fruits dont on se seroit servi. (DE.)

Chapitre X Esclaircir tost les Vins nouveaux, les diversifier en couleur et saveur : les conserver en bonté : remettre les poussés.

(67) On ne sauroit trop s'élever contre certaines pratiques que mettent en usage quantité de marchands pour sophistiquer le vin, surtout lorsqu'on sait que souvent ils employent des matières qui peuvent décomposer ce fluide, ou lui donner des qualités préjudiciables à la santé.

Dans le nombre de celles que l'auteur a citées, la chaux a au moins un de ces inconvénients, puisqu'elle, s'empare du tartre, et qu'elle agit sur l'extrait et la matière colorante, qui sont essentiels à la composition de ce fluide.

L'alun mérite encore d'être réprouvé ; car, malgré ce que disent quelques personnes sur l'innocuité de ce sel, il n'en est pas moins vrai qu'il y a toujours du danger à faire usage habituellement d'une boisson dans laquelle ce même sel est tenu en dissolution. Quant à la résine et à la poix on ne conçoit pas comment on pourroit se permettre de les employer, puisqu'elles doivent donner au vin une saveur et une odeur si différentes de celles qu'ont les vins même les plus communs, qu'elles suffiraient seules pour faire connoître la sophistication, ou au moins pour la faire soupçonner.

Enfin, le marbre en poudre, dont on se sert quelquefois, ne peut devenir utile que parce qu'il est propre à s'emparer de l'excès d'acide qui souvent domine dans le vin. Mais dans ce cas encore, il offre l'inconvénient de former un sel médicamenteux qui nécessairement ne doit pas améliorer le vin qui le tient en dissolution. (DE.)

(68) La précaution de faire bouillir dans de l'eau les copeaux de hêtre avec lesquels on veut clarifier le

vin, est d'autant plus essentielle, que, si on la négligeoit, le vin, en se chargeant d'une trop grande quantité des substances que contiennent ces copeaux, ne manqueroit pas d'acquérir une saveur désagréable, que la fermentation insensible ne pourroit pas même lui enlever ; voyez la note (65). (De)

(69) Cette manière de changer à volonté la couleur du vin, ne présente rien de préjudiciable à la santé ; mais elle doit nécessairement influencer sur l'odeur et la saveur de ce fluide. Le suc des prunelles bâtardes (*prunus spinosa*, L.), doit sur-tout lui communiquer une saveur âpre et austère ; aussi ne seroit-ce pas ce suc auquel on devoit donner la préférence. (DE.)

(70) Quelque petite que soit la quantité de safran (*crocus sativus*, L.) qu'on ajoute, elle suffit toujours pour donner au vin une saveur peu agréable, que les gourmets savent très bien reconnoître. C'est aussi pour cela qu'on emploie aujourd'hui très-rarement cette substance pour colorer les vins. (DE.).

(71) Un vin qui seroit ainsi préparé, mériteroit, à juste titre, le nom de vin médicamenteux. D'après cela, il ne faudroit pas en faire sa boisson ordinaire ; car ses effets seroient absolument différens de ceux qu'on doit attendre du vin naturel. (DE.). 1

(72) De tout temps on a cherché à imiter la saveur et l'odeur qu'on remarque à certains vins naturels ; mais quel que soit le procédé dont on ait fait usage, on n'est pas encore parvenu à rendre l'imitation complète. On peut même dire que les vins auxquels on ajoute des substances de l'espèce de celles indiquées par Olivier de Serres, conservent toujours un goût de drogues, dont l'homme le moins exercé dans l'art de la dégustation, finit par s'apercevoir, et que le dégustateur habile reconnoît sur-le-champ. En général, c'est une mauvaise méthode que de frelater ainsi le vin ; malheureusement elle n'est que trop souvent employée chez les marchands, qui, par ce moyen, parviennent à donner aux vins ordinaires, l'apparence des vins rares et précieux. (De.)

(73) Les vins qu'on peut soumettre à un pareil travail, sont sur-tout ceux dans lesquels le muqueux doux et sucré n'est jamais en assez grande quantité pour qu'après que la liqueur a fermenté, la saveur sucrée soit encore sensible. Il est bien certain qu'en suivant un des procédés de l'auteur, et sur-tout en se servant du moût épais, celui-ci, ainsi que le dit ilozier, ajouté au vin, se divise dans ce fluide, et reçoit de lui autant de particules d'eau qu'il en a perdues par l'évaporation ; et, comme ses principes étoient très-rapprochés, il réunit, par son mélange, ceux du vin du tonneau, parce qu'il se saisit d'une partie de son eau surabondante. D'ailleurs, il ajoute du muqueux doux, et plus un fluide en est chargé, plus sa fluidité diminue, et moins la fermentation est véhémence.

Les moûts, les syrops, les robs gluans et mucilagineux, communiquent leur viscosité aux autres parties du fluide ; elle leur donne, pour ainsi dire, des entraves ; et, comme ces substances n'avoient pas encore fermenté, elles s'assimilent aux parties du vin, lui donnent de nouveaux principes capables de soutenir les chocs de la fermentation, et remplacent ceux qu'ils perdent continuellement. (DE.)

(74) Olivier de Serres a bien raison de dire, que des vins ainsi traités, ne peuvent être que de très-petite qualité. En effet, 011 conçoit qu'un vin fait avec des raisins qui ne sont pas parfaitement mûrs, et qu'on laisse fermenter long-temps dans des vaisseaux ouverts, doit perdre, par le fait même de la fermentation, tout son muqueux doux et sucré, et que même encore il doit être disposé à s'aigrir. Il y a des personnes qui aiment ces sortes de vins ; mais, en général, ils sont peu recherchés. (DE.)

(75) C'est une chose bien certaine, que le vin a une très-grande disposition à s'emparer des odeurs dont l'air se trouve imprégné. On ne sauroit donc prendre trop de précautions pour choisir les endroits où doivent être déposés les tonneaux qui le contiennent, car, indépendamment de ce que l'odeur que le vin a contractée se conserve long-temps, elle contribue encore, d'une manière marquée, à hâter la décomposition de ce fluide. (DE.)

(76) Il seroit peut-être difficile de prouver que dans une pièce de vin qu'on entretient toujours pleine, c'est celui qui est au milieu qui se trouve constamment le meilleur. Au surplus, s'il y a quelque différence entre les couches inférieures et supérieures, elle ne doit pas être considérable ; et il est à présumer qu'il faudroit être un excellent gourmet pour s'en apercevoir. (DE.)

(77) On peut ajouter aux différentes précautions à prendre pour conserver le vin, celles qui suivent.

Pour qu'un vin se conserve et s'améliore, il faut, quelle que soit la nature des vaisseaux destinés à le contenir, qu'il soit placé dans une cave, à l'abri de tous les accidens qui peuvent la rendre peu propre à ces usages.

1°. L'exposition d'une cave doit-êre au nord ; sa température est alors moins variable que lorsque les ouvertures sont tournées au midi.

2°. Elle doit-êre assez profonde pour que la température y soit constamment la même.

3°. L'humidité doit y êre constante, sans y êre trop forte ; l'excès détermine la moisissure des bouchons, des tonneaux, etc, la sécheresse dessèche les futailles, les tourmente, et fait transuder le vin.

4°. La lumière doit y êre modérée, lorsqu'elle est trop vive, elle dessèche ; une obscurité presque absolue pourrit.

5°. Il faut éloigner d'une cave les bois verts, les vinaigres, et toutes les matières susceptibles de fermentation.

6°. Il faut encore éviter la réverbération du soleil, qui variant nécessairement la température d'une cave, doit en altérer les propriétés.

D'après cela, une cave doit êre creusée à quelques toises (quelques mètres) sous terre ; ses ouvertures doivent êre dirigées vers le nord; elle sera éloignée des rues, chemins, ateliers, égoûts, courans, latrines, boucheries, etc.; enfin elle sera couverte par une voûte. (CH.)

(7°) Si, dans quelques endroits, on a encore recours à ces différens moyens, c'est parce que ceux qui les employent ignorent qu'ils sont plus préjudiciables qu'utiles. (DE.)

(8°) Tous ces procédés sont bien peu efficaces; et, s'ils semblent réussir, ce n'est jamais que momentanément ; aussi faut-il se hâter de boire le vin dans lequel les premiers signes d'altération commencent à se manifester. (DE.)

(80) Cet autre procédé, ainsi que ceux dont parle ensuite Olivier de Serres, ne valent pas mieux que les précédens. Indépendamment de ce que les vins ainsi arrangés sont de courte durée, ils ont toujours une odeur et une saveur qui participent de celles des matières qu'ont été employées dans l'intention de faire rétrograder, en quelque sorte, la décomposition. (DE.)

(81) Il n'est pas du tout nécessaire, pour priver les tonneaux de la mauvaise odeur qu'ils auroient pu contracter par le séjour d'un vin qui s'y seroit gâté, de faire brûler, dans leur intérieur, des végétaux aromatiques. Le premier bois qu'on trouve sous sa main, pourvu qu'il fasse un feu clair, et sur-tout qu'il donne beaucoup de flamme, suffit pour détruire cette mauvaise odeur : mais une chose essentielle, c'est, lorsque la combustion est achevée, de rincer, à plusieurs reprises, avec de l'eau chaude et salée, les tonneaux, et ensuite de les exposer débouchés, au contact de l'air atmosphérique. (DE.)

Chapitre XI Antiques façons de faire et gouverner les vins plus pour distinction que pour instruction.

(82) Les douze livres de Lucius Junius Moderatus Columella des Choses rustiques, traduits du latin en françois, par feu maistre Claude Cotereau, chanoine de Paris, la traduction duquel ha esté soigneusement revuee et en la pluspart corrigée, et illustrée de doctes annotations, par maistre Jean Thierry de Beauvoisis. A Paris, par Jaques Keruer, libraire, 1555, in-4°. Douziesme livre, chapitre XVIII, page 520 — 521 ; chapitre XX, page 523.

Cette version de Columelle, citée par Olivier de Serres, est encore aujourd'hui la meilleure; elle est à préférer, sous tous les rapports, à celle de Saboureux de la Bonneterie, qui paroît ne l'avoir pas connue ; quoiqu'elle ait été réimprimée plusieurs fois, elle est fort rare ; l'édition que je cite, et qui contient les annotations de Thierry de Beauvoisis doit êre recherchée de préférence à celles de 1551 et 1552, qui ne contiennent que la version de [otcreau. (H.)

(83) Avant qu'on connût la possibilité de faire des vases de bois d'une grande capacité, on conçoit bien qu'il n'y avoit pas d'autre moyen pour garder le vin, que de le déposer dans des vaisseaux construits en

terre cuite ; aussi, paroît-il, d'après le témoignage de plusieurs auteurs, que les Anciens en employoient de semblables. Mais la construction de ces sortes de vaisseaux, devoit exiger beaucoup de précautions, soit par rapport à la qualité de la terre avec laquelle on formoit les espèces de briques employées à cette construction, soit par rapport à la cuisson de ces dernières soit par rapport à la manière dont elles étoient assemblées. Cependant, en admettant toutes les précautions prises pour assurer la solidité de ces sortes de vaisseaux, on conçoit que le vin, dont on les emplissoit, devoit s'y conserver tout aussi bien que dans nos tonneaux de bois. Peut-être la méthode des Anciens, à cet égard, seroit-elle encore aujourd'hui très-bonne dans les grands vignobles, et il est à présumer qu'on en tireroit parti dans les années sur-tout où le vin, étant très-abondant, on est obligé, si non de le perdre, au moins de le donner à vil prix, faute de tonneaux pour le contenir. Quant à la capacité à donner à ces sortes de vaisseaux de terre, on conçoit qu'elle pourroit être plus ou moins considérable, et qu'il ne seroit pas impossible de l'obtenir plus grande que celle de nos vaisseaux de bois si vantés, et qu'on connoît sous le nom de foudres. Enfin, s'il est de fait que le vin s'améliore d'autant plus qu'on en rassemble une plus grande quantité dans un seul vase, il en résulteroit nécessairement une perfection qui tourneroit au profit du vendeur et du consommateur. (DE.)

(84) La méthode employée par les Anciens, d'enduire de poix l'intérieur des tonneaux, ne seroit sûrement pas adoptée aujourd'hui, surtout s'il falloit ajouter à la poix les matières dont parle Olivier de Serres. La plupart de ces matières, étant solubles dans le vin, ne manqueroient pas, en se dissolvant, de lui donner bientôt une saveur détestable. C'est, sans-doute, par cette raison, que ceux qui veulent enduire l'intérieur de leurs tonneaux, préfèrent actuellement la cire. Cette substance, étant insoluble dans le vin, peut séjourner long-temps avec lui, sans qu'on ait à redouter qu'elle influe, d'une manière défavorable, sur son odeur, sa saveur, et sa qualité. (DE.)

(85) Quelques auteurs ayant confondu le jonc odorant et le calamus aromaticus, on pourroit croire qu'Olivier de Serres, en les citant plusieurs fois tous deux, est tombé dans une répétition à laquelle la variété des noms françois a quelquefois pu donner lieu, mais il ne se trompe point; ce sont deux plantes bien distinctes. La première est l'andropogon schoenanthus, L. ; la seconde est l'acorus odoratus, acorus calamus, L.

L'iris ou glayeul, est l'iris de Florence (iris florentina, L.) dont la racine a l'odeur de violette. Le souchet est le cyperus longus, L. dont la racine est également très-odorante. Enfin le nard ou spica nardi, est l'andropogon jiardus, L. (CE. et H.)

(86) Plus on réfléchit aux moyens que les Anciens employoient pour sophisticationner leurs vins, et moins on conçoit comment ils pouvoient trouver ces mêmes vins agréables au goût ; aussi auroit-on peine à croire à ces sophistications, si, d'ailleurs, des auteurs dignes de foi, ne les avoient pas indiquées comme étant pratiquées du temps qu'ils écrivoient. De la térébenthine, de la casse, de la lavande, du foenu-grec, de la poix, de la racine de glayeul, etc, mis en macération dans du vin, doivent changer la saveur naturelle de ce fluide; et, comme je l'ai déjà dit, notes (67) et (71), le convertir en un véritable médicament, dont il seroit imprudent de faire usage habituellement. (DE.)

Chapitre XII Faire des Vins-cuits, Sabés, Raisinées, Vinaigres, Moust, et Vert-jus.

(87) C'est mal-à-propos qu'on donne aux liqueurs préparées, comme il vient d'être dit, le nom de vin, car elles ne contiennent pas un atome d'alcool, principe essentiel à la composition de toute espèce de liqueur vineuse. Deux raisons suffisent pour prouver que les vins cuits ne contiennent pas et ne peuvent pas contenir d'alcool. La première est, que ne laissant pas fermenter le moût après son expression, il ne peut pas y avoir d'alcool formé ; la seconde est, que quand même il existeroit de l'alcool dans le moût, il devroit être dissipé par le fait même de l'ébullition à laquelle on expose ce dernier.

Quoiqu'il en soit, les vins cuits, lorsqu'ils sont faits avec de bons raisins bien mûrs, offrent une liqueur presque syrupeuse et agréable au goût, sur-tout lorsque, pour les préparer, on a recours à une évaporation ménagée, et aussi lorsqu'on ne porte pas le fluide jusqu'au degré de l'ébullition, autrement on risqueroit de décomposer une grande partie des matériaux immédiats du moût, et au lieu d'une liqueur agréable, elle deviendroit acre. Quand on veut avoir du moût bien clair, il convient, lorsqu'il approche du terme de son évaporation, de le clarifier avec des blancs d'œufs, et de le passer à travers des étoffes de laine qui ne

soient pas trop serrées. On le débarrasse, par ce moyen, de toutes ses impuretés, et il acquiert une transparence parfaite qu'il peut conserver long-temps. (DE.)

(88) Le raisiné n'est sujet à se moisir que lorsqu'il n'a pas été suffisamment cuit ; car quand sa cuisson a été portée assez loin, et qu'on a eu soin de ne le mettre en pots que lorsqu'il est tout-à-fait refroidi, il se conserve plus de deux ans sans éprouver la moindre altération. Quelques personnes recommandent de couvrir sa surface avec du sucre en poudre, bien sec. Cette précaution est bonne à prendre, et doit nécessairement prolonger la durée de cette sorte d'extrait. Les vases qui contiennent le raisiné doivent être placés dans un endroit qui ne soit pas humide, et dont la température n'excède pas celle de cinq à six degrés au-dessus du terme de la congélation. (DE.)

(89) Sans-doute il faut bien tirer parti de ces vins détériorés, mais comme ils ont éprouvé un commencement d'altération dans leurs principes constituans, par une fermentation étrangère à celle de l'acétification, il n'en résulte toujours qu'un vinaigre fort médiocre pour l'odeur, le goût et les effets. Dans cet état ils pourraient servir à l'entretien de ce vinaigre domestique, dont le procédé très-simple n'est pas assez généralement connu, et que voici : On achète un baril de vinaigre, on en tire ce qu'on doit consommer dans le ménage pendant un mois ; on le remplit par une même quantité de vin, on le bouche légèrement avec du papier ou du linge, et on le tient dans un endroit tempéré. Au bout du mois on prend de nouveau la quantité de vinaigre dont on a besoin, et qu'on remplace par du vin comme la première fois. En continuant ainsi tous les mois cette manœuvre de retirer et de remettre, le baril fournit toujours de bon vinaigre, sans qu'il se forme de marc ni de dépôt sensible. Il existe, dans beaucoup de ménages, du vinaigre, dont la première fondation remonte au-delà de cinquante ans, et qui est encore excellent. (P.)

(90) L'imperfection de la théorie chimique à l'époque de la publication de tout ce qui a paru de plus méthodique, concernant l'art de faire le vinaigre, a influé nécessairement sur les principes établis dans ces ouvrages ; mais l'acétification est trop avancée aujourd'hui pour admettre littéralement ce que propose Olivier de Serres, quoiqu'il eût entrevu cette grande vérité, dont sont pénétrés les vinaigriers d'Orléans, savoir que le meilleur vinaigre est fait du meilleur vin. En soumettant le vin aigri spontanément à l'ébullition, il en change la nature, il donne lieu à l'évaporation de l'alcool dont la présence dans le vin contribue évidemment à la formation et à la force du vinaigre.

Depuis que la conversion du vin en vinaigre est devenue un art soumis à des lois, on a remarqué que plusieurs conditions étoient indispensables pour déterminer la fermentation acéteuse, et obtenir un résultat parfait. La première est le contact de l'air extérieur. Il s'agit, pour la seconde, d'une température de dix-huit à vingt degrés. La troisième consiste dans l'addition de matières étrangères, faisant fonction de levain. Enfin, la quatrième et principale condition, c'est que le vin destiné à être transformé en vinaigre, soit le plus abondant en alcool ou esprit-de-vin, et le moins haut en couleur ; c'est de préférer un vin d'un an, à celui qui est plus nouveau ; c'est enfin de prendre gardé qu'il n'ait été soufré.

On trouvera, dans le tome X du-Cours complet Agriculture de Rozier, article vinaigre, l'exposé rapide de tous les avantages que le produit de la fermentation acéteuse peut offrir aux arts, à la médecine, et à l'économie domestique. (P.)

(91) Le procédé qui consiste à enrichir le vinaigre de la partie odorante et sapide des diverses plantes qui servent souvent en entier, dans leur saison respective, comme assaisonnement de nos légumes et de nos salades, exige des soins particuliers qui n'entraînent ni embarras ni frais. D'abord, il faut que ces plantes, préalablement à l'infusion, soient mondées, divisées et séchées. Si on les employoit fraîches leur eau de végétation ne tarderoit pas à passer dans le vinaigre, en échange de l'acide que celui-ci leur fourniroit, ce qui diminuerait son action, et le mettroit bientôt dans le cas de s'altérer. Une seconde considération, c'est que le vinaigre blanc mérite la préférence sur le vinaigre rouge, pour la confection des vinaigres aromatiques, que les plantes n'y doivent séjourner que le moins de temps possible, qu'aussitôt que la liqueur est chargée autant qu'elle peut l'être, il faut se hâter de la décanter, de la filtrer, soit au coton, soit au papier gris, et de la distribuer ensuite dans des bouteilles. Une troisième considération, c'est d'ajouter sur chaque bouteille de la contenance de deux litres (deux pintes), deux à trois cuillerées de bonne eau-dévie ; l'alcool rend plus intime l'union de l'arôme avec le vinaigre, et met celui-ci à l'abri de la décomposition.

Si, comme on le recommande dans tous les livres, on laisse le, vinaigre surât, le vinaigre rosat, le vinaigre d'estragon sur leur marc, pour s'en servir à mesure du besoin ; loin d'acquiescer plus de quartes, ils s'altéreroient comme les vins qu'on laisseroit sur leur lie. Mais il s'en faut que ces trois vinaigres, préparés chacun à part, ou ensemble, avec les plantes dont ils portent les noms, puissent équivaloir cette composition de vinaigre, imaginée pour suppléer à ce qu'on appelle vulgairement fourniture de salade.

Prenez estragon, sarriette, civette, échalotte, ail, de chaque trois onces (un hectogramme) ; sommités de menthe, de baume, de chaque une poignée ; mettez le tout, séché et divisé, dans une cruche avec huit pintes (huit litres) de vinaigre, et laissez infuser pendant quinze jours au soleil ; au bout de ce temps décantez le vinaigre, exprimez le marc, filtrez, et conservez dans des bouteilles bien bouchées. (P.)

(92) On fait du vinaigre, non seulement avec le vin proprement dit, mais encore avec le cidre, le poiré et la bière, les vins de dattes de miel et de canne, le malt de froment, d'orge ou de seigle, etc. Olivier de Serres annonce ici qu'on peut en obtenir avec l'eau de la pluie et de la rosée du mois de Mai, fermentée avec des fleurs, mais notre collègue Chaptal, dans son article vin enseigne la manière d'en préparer avec l'eau pure et le gaz de la fermentation vineuse. Voyez le Cours complet d'Agriculture de Rozier, tome X.

On en fabrique encore avec le lait, et comme ce vinaigre présente aux habitans des pays abondans en pâturages et privés de fruits, une grande ressource, nous croyons utile d'indiquer les procédés qui le donnent. Le premier est celui de Schéele, il consiste à ajouter six cuillerées à bouche de bonne eau-de-vie sur un pot de lait, à placer le mélange dans une bouteille bien fermée, exposée dans un lieu chaud, et qu'on débouche un instant tous les : cinq ou six jours, pour donner issue au gaz de la fermentation. Le lait, après un mois de séjour dans la bouteille, se trouve changé en un bon vinaigre, qui, passé par un linge, peut être gardé en bouteilles.

Le second procédé consiste à faire fermenter le petit lait ; les habitans des campagnes appellent cette espèce de vinaigre, le seré. Il est à présumer qu'ils obtiendroient un meilleur produit, s'ils mêloient de l'eau-de-vie à leur petit lait.

Le troisième procédé consiste à ajouter au mélange proposé par Schéele, une petite quantité de miel. Le fluide qui en résulte, se clarifie plus facilement, acquiert une belle couleur, et une saveur agréable, surtout si on y met infuser de l'estragon, de la menthe, etc, dont il prend mieux l'arôme que le vinaigre de vin. (P.) Le C. Lombard, qui se livre avec succès à l'éducation des abeilles, aux Ternes, près Paris, a présenté à la Société d'Agriculture du Département de la Seine, du vinaigre fait avec le marc des ruches : ce vinaigre, quoique conservant un arrière goût et même une légère odeur de miel, est fort, et peut-être employé avec avantage et économie dans les campagnes. La manière de le faire est très-simple ; voici le procédé qu'indique le C. Lombard.

Mettez dans un baquet cinquante livres (vingt-cinq kilogrammes) de marc de rayons dont on a extrait le miel par la pression, et cinquante pintes (cinquante litres) d'eau, couvrez le baquet avec un linge ; tenez-le au soleil, s'il a encore de la force, ou dans un lieu chaud. Au bout de quelques jours la fermentation vineuse s'établit, et dure huit à douze jours, selon la température plus ou moins chaude de l'atmosphère. Pendant la fermentation, remuez de temps en temps la matière, et faites-la bien tremper ; quand la fermentation est cessée, mettez égoutter sur des tamis, ou dans des chaussees ; il reste au fond du baquet, une lie jaune qu'il faut jeter, parce qu'elle contracteroit bientôt une mauvaise odeur qu'elle communiqueroit au vinaigre, lavez le baquet, remettez-y la liqueur filtrée, elle commencera déjà à avoir de l'acidité ; couvrez le baquet avec le linge, et tenez à une température douce. Il se forme à la surface de la liqueur, une peau qui empêche l'évaporation, sous laquelle la fermentation acide se continue, et le vinaigre prend de la force. Au bout d'un mois il commence à être piquant ; on le laisse encore quelque temps, puis on le met dans une futaille et on en fait usage, comme de tout autre vinaigre. (H.)

(93) Le verjus ne peut, à la rigueur, être considéré comme un véritable vinaigre, puisqu'il n'est pas le produit de la fermentation acéteuse. C'est un suc acide tel qu'il est exprimé des raisins verts seulement ; il est débarrassé de la surabondance de son muqueux, par la dépuración, et on sait que cette dépuración a lieu sans un mouvement qu'on puisse comparer à celui qu'éprouve ou le moût, pour être converti en vin, ou le vin, pour être changé en vinaigre. Le sel proposé à dessein de conserver le verjus seroit insuffisant, si on

n'avoit pas la précaution de couvrir sa surface d'une légère couche d'huile ; mais on peut ajouter, au moyen indiqué pour prolonger la jouissance du verjus, celui qui suit : Exposez sur plusieurs assietes de faïence, bien vernissées, le verjus au soleil, jusqu'à ce qu'il soit desséché ; l'extrait qui en résulte, conservé dans des bouteilles bien fermées, peut, dans toutes les saisons, et à la dose de quelques décigrammes (quelques grains), communiquer la saveur agréable du verjus à tous les mets qui en comportent ordinairement l'emploi. (P.)

Chapitre XIII De la garde des Raisins frès, et façon des Passerilles, ou Raisins secs.

(94) Tout ce que dit Olivier de Serres sur la manière de conserver le raisin frais, est parfaitement exact. Seulement il auroit pu ajouter que, de temps en temps, on doit visiter la caisse ou le panier d'osier dans lequel les raisins sont enfermés, afin de voir si, dans le nombre des grappes, il n'y en a pas quelques unes qui portent des grains pourris. Quand on veut prendre ce soin, voici comment il faut procéder. On pratique à la partie inférieure de la caisse, un trou, de la grosseur du pouce. Ce trou doit porter une cheville qu'on peut ôter et remettre à volonté. Lorsqu'on veut connoître dans quel état sont les raisins, on enlève la cheville, aussitôt la graine de millet s'échappe, et on en facilite la sortie en secouant, ou en frappant légèrement la caisse avec une baguette. On enlève ensuite les morceaux de bois auxquels sont suspendues les grappes, on épluche celles qui ont besoin de l'être, et on les replace dans la position où elles étoient ; on bouche le trou inférieur avec la cheville, et on remplit la caisse avec la graine du millet qui y étoit auparavant, après toutes fois avoir pris la précaution de la faire sécher pour faire évaporer l'humidité qu'elle auroit pu contracter ; enfin, on met le couvercle sur la caisse. Avec de telles précautions, on peut être sûr d'avoir des raisins qui se conservent frais pendant plusieurs mois.

Les derniers procédés indiqués par Olivier de Serres, d'après les Anciens, ne sont pas aussi bons que les précédens, aussi ne doivent-ils pas leur être préférés. (DE.)

Chapitre XIV L'usage des vins pour la boisson et pour la vente.

(95) Toutes les éditions d'Olivier de Serres portent le mot anet ; c'est une faute, il faut lire auet (avet).

Olivier de Serres a tiré ceci du douzième livre de Columelle, de la traduction de C. Cotereau que nous avons déjà citée ; voici ce qu'on y lit, page 544 : et Aucuns gardent ainsi les raisins » verds, avec de la scieure seiche du bois de » peuplier, ou d'auet, qu'on dict en latin, » abies. »

Le texte de Columelle porte : ce Quidam eadem ratione arida populnea vel abiegna scobe » virides vuas (uvas) custodiunt. » (Edition de Gesner ; Leipsick, 1735, tome I, page 807.) Avet est un mot anciennement usité pour signifier le sapin (pinus abies des botanistes françois, pinus picea de Linné). Ce mot est encore usité aujourd'hui dans quelques parties de la Suisse. Les Italiens nomment le sapin abete. (CE. et H.)

(96) La dégustation est certainement le meilleur moyen de s'assurer de la qualité d'un vin qu'on conserve en tonneaux ; elle seule suffit pour faire connoître l'état où se trouve ce fluide, et mettre à même de prononcer sur les degrés de perfection qu'il acquiert, ou sur la détérioration qu'il éprouve. Mais pour tirer tout le parti possible de la dégustation, il faut qu'elle soit pratiquée par des personnes très-exercées à cette sorte d'opération, et qui, par cela même, soient capables de discerner ce qu'il faut craindre ou ce qu'il faut espérer. Les bons dégustateurs ne sont pas aussi communs qu'on pourroit le penser ; aussi ceux qui récoltent beaucoup de vin pour en faire le commerce, doivent-ils chercher à s'en procurer un, et le charger de la direction de leur cave. (DE.)

(97) Olivier de Serres a bien raison de traiter de superstition les précautions que les Anciens prenoient d'observer scrupuleusement le jour de la lune et celui de la semaine pour tirer leurs vins. Quelques personnes, encore aujourd'hui, ajoutent foi à de pareilles puérités ; mais si elles vouloient se donner la peine d'examiner, avec soin, s'il y a une différence entre un vin tiré, par exemple, le lundi, et celui tiré le mercredi ou le vendredi, elles acquerroient bientôt la preuve qu'il n'en existe aucune, et que tous les jours conviennent également pour faire cette opération, quand, d'ailleurs, le vin n'est pas en travail, et qu'il a tous les caractères extérieurs qui annoncent qu'il est en bon état. (DE.)

(98) C'est une chose bien essentielle pour quiconque fait commerce de vin, et même pour ceux qui en

récoltent pour leur consommation, de s'assurer de la durée de cette liqueur, car il est bien certain que, s'il y a des vins qui peuvent se garder long-temps, et qui même s'améliorent en vieillissant, on en connoît aussi beaucoup dont la durée est si courte, qu'elle ne va pas même jusqu'à un an. Le moment de la boîte de ces vins doit donc être saisi ; pour peu qu'on le laisse passer, ils s'altèrent tout-à-coup, et ne sont plus potables. En général, tous les petits vins se gardent très-peu de temps ; et si quelques fois on voit leur durée se prolonger, c'est parce que la saison aura été favorable à la vigne qui a produit le raisin avec lequel ces vins ont été faits, ou qu'on a apporté beaucoup de soin dans les travaux de la vinification. (DL.)

(99) Vues et Questions sur la Vigne.

§. *Ier. Réflexions préliminaires.* Il ne faut pas être buveur pour s'intéresser à la vigne. Je commencerai donc ici, comme le jésuite Vanière, dans ses deux livres sur la vigne :

Plante chère à Bacchus, toi qui fais la parure

De nos coteaux rians !

D'autres aiment ton jus; mais ta seule culture

Est l'objet de nos chants.

Vitis ament alii Sllccum : cultura Poetam Me juvat. (Proed. rust. L. X. v. 1.) .

L'histoire naturelle de cette plante sarmenteuse n'a pas encore été écrite. Elle présenteroit une suite de phénomènes dignes d'être admirés. La vigne a l'air d'un bois informe, ce bois vient dans les terrains secs, et cependant le feu qui anime le cep est tel, que la sève est poussée, dans ce sarment fragile, avec une force huit fois plus grande que le sang n'est poussé lui-même dans les veines des animaux. L'évaporation des vignes est d'ailleurs si considérable, que pour remplacer, dans le cep, ce qui s'échappe par les feuilles, il faut que, dans un jour, il monte dans le cep cinquante-deux pouces (un mètre quarante-un centimètres) de sève. Hales a bien prouvé que les feuilles des plantes sont un des moyens qui impriment à la sève son mouvement ; mais les pleurs de la vigne s'élèvent avec force, avant que la vigne ait des feuilles. Le célèbre Bonnet écrit à notre Duhamel, le 10 Mai 1780 : cc La force étonnante des pleurs de » la vigne est pour moi un abîme où je me perds. M

Les savans qui pourront pénétrer cet abîme, rendront un grand service, non-seulement à la physique, mais à l'agriculture. Une physiologie exacte de la vigne, ne seroit pas un livre de pure curiosité ; ces connoissances théoriques éclaireroient certainement la pratique des vigneron, laquelle n'est fondée que sur une routine ignorante et confuse.

Il est à remarquer, en outre, que nous n'avons aucun bon livre qui ait eu pour objet de traiter exclusivement de la culture de la vigne. Columelle chez les Romains, parmi nous Olivier de Serres, et après lui, Roger Schabol, sont, de tous les auteurs, ceux qui ont le mieux discuté cette culture intéressante ; mais ils n'en ont pas fait leur objet principal. Nul homme de génie ne s'y est attaché. Cependant la matière est vaste ; elle méritoit d'occuper, d'une manière spéciale, non seulement un homme, mais plusieurs hommes éclairés. Je voudrois donc qu'il se formât dans les divers Départemens dont la vigne fait la richesse, des Sociétés destinées uniquement à cet objet, et qui prendroient l'œnologie pour texte unique des calculs, des recherches, des tentatives 1 et des voyages de leurs membres. La Société des amateurs des Abeilles de la Haute-Lusace, a produit d'heureux résultats. La République doit avoir des compagnies du même genre, pour des cultures spéciales, sur-tout pour celle de la vigne. Cette plante, qui vaut déjà tant de millions à la France dans l'état d'imperfection où sa culture existe trop généralement, peut doubler ou tripler la somme qu'elle met dans la balance du commerce, pour peu que l'on s'attache à la mieux cultiver. M. Arthur Young, dans ses discussions sur le revenu de la France, croit que la vigne en fait la cinquième partie. Elle peut en faire le quart, peut-être même davantage. Ce produit est considérable, et il ne faut pas oublier, 10. que les terrains qui nous le donnent, ne peuvent donner autre chose, 20. qu'il reste encore un très-grand nombre de collines incultes et parfaitement exposées, où il n'y a que des cailloux, et d'où peuvent couler des flots d'excellens vins, de vinaigres supérieurs, ou de premières eaux-de-vie. Quel trésor pour la France ! quel digne et grand objet d'étude pour ses agronomes ! Il n'y a pas d'Académies dont les travaux puissent avoir un but plus facile à atteindre, et plus réellement utile.

S'il s'élève, suivant ce vœu, quelques associations vraiment œnologiques, voici un petit nombre de questions que je croirois devoir leur adresser d'abord. Je les choisis dans le grand nombre de celles dont

j'ai tenu note, à mesure que mes lectures, mes cultures et mes voyages, m'en ont fourni l'idée.

§. II. Du produit de la Vigne.

On voudroit, sur ce point, un compte exact et régulier ; mais il faut l'avouer, les Anciens ni les Modernes n'en ont que des élémens vagues.

Les Romains s'adonnèrent à la culture de la vigne plus tard qu'à celle du froment, elle devint ensuite un des premiers objets de leur économie rurale.

cc Si vous me demandez, dit Caton, mon avis, sur le meilleur bien de campagne, voici ce que je pense. La vigne, qui est bonne, » est le premier des biens ruraux. Après elle, » vient le jardin que l'on peut arroser » (prædium quod primum siet, si me rogabis, sic dicam : vinea est prima, si vino multo siet ; secundo loco hortus irriguus). Columelle préfère aussi la plantation de la vigne à toute autre plantation (vitem nos ceteris stirpibus jure præponimus. L. 3, c. 1).

Horace conseilloit à son ami Varus, de ne placer que de la vigne dans sa campagne de Tibur :

*Ami, sur ces coteaux qu'éclaire un ciel si doux,
La vigne, aux autres plants, doit être préférée.
Les arbres les plus chers doivent s'éclipser tous,
Devant cette plante sacrée.*

Nullam, rare, sacrd vite pruis severis arborem. Circa mite solum Tiburis, etc. (HORAT. Od. 18. L. 1).

On conseille aussi aux François de propager beaucoup les vignes, et l'Encyclopédie fait un éloge magnifique des avantages attachés à cette sorte de culture. Mais quel est le produit des vignes ? A-t-on, à cet égard, des données suffisantes ? Pour décider l'emploi du sol à telle ou telle espèce de végétaux par préférence, il faut d'autres raisons que des vues générales, ou des éloges oratoires. En fait d'économie rustique, tout aboutit à des calculs, et tout se résout par les chiffres. Celui des auteurs anciens qui a le mieux écrit des vignes, a senti cette vérité. Avant de disserter sur la plantation des vignes, Columelle examine si cette culture convient au père-de famille, et si elle peut l'enrichir. La question étoit douteuse ; les auteurs étoient partagés. Saserna proscivoit les vignes mariées aux arbres. Tremellius les approuvoit. Columelle entreprend de prouver que les vignes donnent un très-gros revenu. C'est le sujet intéressant d'un denses plus curieux chapitres, dans lequel il veut démontrer, aux amis de l'agriculture, l'importance des bonnes vignes, et leur fécondité (studiosi agricolationis hoc primum monendi sunt y uberrimum esse reditum vinearum. L. 3. c. 3). Mais nous sommes bien loin de pouvoir juger aujourd'hui du mérite de ces calculs, tant parce qu'on est peu d'accord sur la traduction en valeurs actuelles des mesures de ce temps-la, que parce que nos terres paraissent éloignées de la fertilité des vignobles des Anciens. Il en rapporte des prodiges. Sénèque avoit des vignes qui rapportoient communément huit cullei par jugerum (vingt barriques deux tiers, de deux cent quarante pintes, jjar arpent de vingt-huit mille huit cent pieds carrés, le culleus tenoit vingt amphores, l'amphore plus de trente pintes). Chez Sylvinus, à qui Columelle adresse son livre, un seul cep avoit rapporté plus de deux mille grappes, et chez Columelle lui-même, quatre-vingt ceps, greffés depuis deux ans, avoient donné sept culleus de vin (dix-sept. barriques et demie) ; mais ce n'est pas sur ces merveilles qu'il fonde ses calculs. Il établit que l'on ne peut avoir qu'un vigneron pour cultiver sept jugera. Si mauvaises que soient ces vignes, pour peu qu'elles soient cultivées 1 elles doivent produire un culleus par jugerllm (ou deux barriques et demie par arpent romain), ce qui suffiroit, selon lui, pour l'emporter encore sur l'intérêt à six pour cent de toutes les avances. Ce n'est pourtant pas le calcul auquel Columelle s'arrête ; il veut qu'on arrache les vignes quand elles ne rapportent pas trois cullei par jugerum, ou sept barriques deux tiers par arpent de vingt-huit mille huit cent pieds carrés, ou de douze à treize barriques de deux cent quarante pintes chacune, par demi-hectare, ou grand arpent de cent perches de vingt-deux pieds. A prendre aujourd'hui à la lettre cette décision, il s'en suivroit qu'en France il faudroit arracher presque toutes les vignes, si l'on jugeoit de leurs produits par les états ou inventaires recueillis dans le Cours d'Agriculture de Rozier, tome X, page 129 et suivantes. On dit, page 127, que ces états ont été formés avec soin et sur de bons renseignemens. En y jetant les yeux, on a sujet d'être étonné de la très-grande bigarrure du produit de la vigne dans nos divers Départemens. Voici un petit résumé de ces divers états, dans lesquels il ne s'agit point de la qualité, ni du prix de la tête des vins, mais du rapport moyen des vignes ordinaires.

Produit commun, Noms des Départemens. par demi-hectare (arpent). Bouches-du-Rhône (Marseille). 6 barriques, Gers (Auch, Lectoure) 4, Lot-et-Garonne (Agen, Bordeaux), 4, Isère (Dauphiné) 4, Charente-Inférieure (Aunis), Corrèze (Bas-Limosin), Puy-de-Dôme et Cantal (Auvergne). 8, Rhône (Lyonnois, Côte-rôtie) 5, Jura (Salins, Arbois) 6, Cher (Berry) 4, Nièvre, Pouilly, Irancy, etc. 19 Nièvre, Clamecy, CChâlons, Beaune, Dijon. 3 Cto-a'0r> {sem,,r,kvalon. 6, Yonne (Auxerre), Indre-et-Loire (Touraine) 4 Mayenne (Anjou), T, (Blois 8 Loir-et-Cher, (Vendômois ro, Orléans 6, Gien 4,Loiret, \, Romorantin 13 Pithiviers, Montargis 6, Sarthe (Maine), Chartres 8, Eure.et Loir, châteaudun Seine (Environs de Paris), 12, Marne (Champagne), Aisne (Soissonnois), 3

Il est vrai que l'on ne voit point d'après quelles données on a fourni ces résultats. Vauban évaluoit le produit d'un arpent de vignes à quatre muids, année commune. C'est bien loin des douze poinçons qu'exige Columelle. On ne voit pas non plus de quelles supputations Vauban étoit parti. On trouve quelque chose de plus précis à cet égard, dans un petit avis sommaire sur la culture de la vigne, imprimé à Pontoise en 179, (an V). L'auteur met dans l'arpent, deux mille cinq cent plançons de vigne. Chaque souche se triple par le moyen d'une sautelle, ou provin, à droite et à gauche ; ce qui fournit sept mille cinq cents échelas vêtus et en produit. On attend de chacun vingt grappes ; mais l'auteur les réduit à dix, qui pèsent ensemble une livre. Or, sept mille cinq cents échelas vêtus, doivent produire, selon une évaluation moyenne, sept mille cinq cent livres de raisin, ou sept muids et demi de vin, avec le remplissage ; mille livres de raisins pressurées étant estimées rendre un muid de vin. Ce seroit, par arpent (demi-hectare), huit barriques deux tiers. Conséquemment, il faudroit appliquer encore à ces vignes l'arrêt de Columelle, qui veut que l'on extirpe toutes celles dont le produit ne peut s'évaluer entre douze et treize barriques pour l'arpent (demi-hectare). Il n'y auroit donc d'exceptées de la proscription, suivant le tableau ci-dessus, que les vignes du Rhône et de la Nièvre, qui produisent quinze et dix-neuf barriques.

Il est bien étonnant que dans le nombre immense de nos ouvrages sur la vigne, on n'ait pas recueilli ce qu'il étoit facile de se procurer parmi nous depuis la révolution je compte des produits de quelques grands vignobles, pendant une suite d'années. On auroit dû trouver des registres de cette espèce dans les archives de Citeaux, ou d'autres Abbayes, et ce seroient des monumens précieux pour l'agriculture. Après bien des recherches, j'ai rencontré dans les Mémoires de l'illustre Société Économique de Berne, le tableau imprimé des produits d'un vignoble assez considérable, pendant près de quatre-vingts ans. Cette pièce, trop peu connue, doit-être consignée ici, avec le témoignage de ma vive reconnaissance pour la Société de Berne, qui, en daignant m'inscrire au nombre de ses membres, m'a fait remettre encore, par l'ambassadeur helvétique (le C. Stapfer), le seul exemplaire complet que l'on ait pu former, du précieux recueil de ses Mémoires imprimés.

TABLEAU Extrait du Journal de Mallessert à la Côte, depuis 1694 jusqu'en 1770, contenant le rapport de ce vignoble, de l'étendue de dix-huit arpens, avec les Observations météorologiques et économiques.

OBSERVATIONS.	ANNÉES.	Chers. prant. pots.		P R I X D U V I N.	TAXE des Vioserons.
		Lechar	à 1/2 pot.		
Grêle, etc. pourriture.	1694	35	8	10 f Louis 8 { vieux	kr. 30 25 48
Petite récolte; le vin fut à haut prix.	1695	5a	8		
	1696	27	4		
	1697	43	8		
	1698	50	4		
	1699	57	8		
	1700	63	8		
	1701	39	8		
Petite récolte.	1702	19	7		
	1703	46	6 13		
	1704	45			3a
Forte grêle.	1705	1a			
	1706	68	8		
	1707	8a	8		
La brûlure, et la grêle, ont presque tout emporté.	1708	6			
Mauvais temps, forte bise (vent d'est).	1709	6			
Terrible orage à Bougy et Fechy; on ne vendanges point du tout.	1710	4	8		19 5
	1711	33	8		16
	1712	58	8		41 7
Quatre orages avec de la grêle.	1713	18	14		
	1714	30	13		
	1715	38	1		
	1716	31	a		30
	1717	48	12		24
	1718	74	6		14 10
Récolte abondante en général.	1719	106		3 kr. le pot.	7 17
Grêlé deux fois.	1720	47			12 4
	1721	37	8		28 20
	1722	40			26 22
	1723	81	6 20		14 10
Grêle.	1724	61	a		12 15
	1725	55	8		24
Récolte très-petite en général.	1726	29	8 22		40
	1727	72	5 12		18
Deux fortes grêles.	1728	46	6		
Grande pourriture.	1729	53	3 a		
Idem.	1730	77			16 14
	1731	73	3 18		14 10
Grande pourriture.	1732	62	15		17 5
Bise violente pendant l'automne, causa grand dommage.	1733	43	4 13		27 15
D'abord après les vendanges, une neige considérable.	1734	45	8 24	kr. 48.	31 5
	1735	37	4 12	55. bz. 5.	43 5

Suite de l'autre part.

OBSERVATIONS. <i>Nota. Le tiers, qui appartient aux Vignerons, se paye selon la taxe.</i>	ANNÉES.	Chars. Prant. pots.		PRIX DU VIN		TAXE des VIGNERONS.
		Le char à 43 ² pots.		Sur les lieux.	à Berne, vendu en détail.	
Bise et pourriture.	1736	41	7 12	kr. 52 bz. 20	17 kr. le pot.	kr. 43 bz. 5
Dégâts causé par les chareçons et la grêle.	1737	64	9 21	43 5	14	32
Grêle et bise en automne pendant 16 jours ; perte de 30 chars.	1738	29	2 9	51 15		40
En automne une bise violente et froide enleva le tiers de la récolte; les raisins étoient si gelés, qu'on n'en put exprimer le jus qu'avec beaucoup de difficulté.	1739	57	7 2		9 10	17 15
	1740	20	5	49 5	17	36
	1741	31		54 17		42
	1742	76	2	30 11		17 5
Pluie, pourriture.	1743	49	4 15		13	28 5
	1744	63	6		11	20
	1745	53	3	40 13		28
Pluies fréquentes, sources de la pourriture.	1746	38	13 21	45 15	15	30
29 Novembre, grande neige.	1747	72	10 18	35 15	11	24
25 Octobre, bise froide et violente qui dura neuf jours.	1748	55	11 4	43 5	14	33 15
1 ^{er} . Novembre, neige durant le cours de toute la semaine, avec pluie et gelée.	1749	40	1 7	40 20	16	36
	1750	44	9 8	51 15	17	42
	1751	45	10 6	50 10	16 17	36
Grêle et brûlure.	1752	53	1 21	45 15	16	40 20
1 ^{er} . Novembre, neige.	1753	76	1	24	9 $\frac{1}{2}$	20
Récolte abondante en général; le vin eut peu de débit. .	1754	112	3	21 15	8 $\frac{1}{2}$	14
En automne, une forte bise. L'hiver froid a beaucoup endommagé les vignes.	1755	92	3 9	24 10	9 $\frac{1}{2}$	18
	1756	59	6 4	30		21 15
	1757	47		39 15		32
Un été très-pluvieux, et la brûlure, ont causé un dommage considérable.	1758	14	2 10	48		45 15
	1759	28	8	51 15	16	43 5
Grêle et brûlure.	1760	55	1	27 15	12	20 10
Deux orages avec grêle.	1761	75		22 20		16 20
Grande sécheresse; brûlure.	1762	52	11	42	13	31 5
Qualité du vin très-médiocre; d'abord après l'automne une grande neige de longue durée.	1763	90	11 12	22 24		16 10
	1764	85	1 21	24 15		16
Été pluvieux, pourriture.	1765	63	15 1	34		26 10
Hiver très-rigoureux, qui causa beaucoup de mal. . . .	1766	20	5 25	52		45 15
Deux grêles, qui n'ont point nui chez nous.	1767	52	12	44		36
Une grêle qui fit peu de tort à nos vignes.	1768	69	4 4	32 vendu avec celui de 67 à kr. 48.		24
Deux orages violents avec grêle, le 15 Juillet et 4 Septembre.	1769	20	15 12	60		48
Deux grands orages avec grêle le 28 Août et le 4 Septembre; pendant la nuit du 23 Octobre, du grésil.	1770	12	3	78 80		67 3
Total. 42 années.		Chars. 1957	9 16			
Total. 35 années.		1862	2			
Années. 77		3819	11 16 font,			
			Le Char compté à 4 pots,			
			Chars 4125, pots 137.			
Berne, le 1 ^{er} . Décembre 1770.		J. D. DE WATTENWIL DE MALLESSEST.				

Ce registre annuel des produits du vignoble de Mallessert, en Suisse, est un morceau bien curieux. Les mesures de Berne, qui y sont employées, sont faciles à convertir en mesures françaises. L'arpent est de quarante mille pieds carrés, du pied de Berne, qui contient dix pouces dix lignes du pied de Paris. Le grand arpent de France, de quarante-huit mille quatre cent pieds carrés, contient cinquante-neuf mille trois cent quatre-vingt-six pieds trois quarts de pied de Berne. Ainsi le vignoble dont il s'agit, contenant dix-huit arpens, revient à douze demi-hectares. Quant au vin, cent pots de Berne font cent soixante-quinze pintes et demie de Paris (cent soixante-sept litres et demi). Le muid, de deux cent quatre-vingt-huit pintes, équivaut à cent soixante-quatre pots de Berne. La brande ou prante, sous-division du char de vin à Berne, est un setier de vingt-cinq pots.

En convertissant le résultat des produits du vignoble de Mallessert en mesures de Paris, et en prenant une année commune sur les soixantedix-sept qui sont enregistrées dans ce tableau, on arrive à un résultat tout-à-fait singulier. On trouve, en effet, que ces vignes rendent précisément douze à treize poinçons ou barriques de vin par arpent, ou demi-hectare, et qu'ainsi elles sont dans le cas de celles que Columelle auroit voulu conserver.

Je ne m'attache pas à traduire les prix de la monnaie de Berne en espèces françaises. Ces valeurs sont trop incertaines. Cependant, on voit bien que le prix est très-bas dans les bonnes années, et s'élève dans les mauvaises.

M. de Wattenwil présenta ce tableau du domaine de Mallessert à la Société de Berne, le 18 Mars 1771. On trouve encore au bas les résultats des années 1771 et 1772, ainsi qu'il suit : 1771 — 26 ch. pr. 9. p. Taxe 67 kr. 5bz. Vendu sur les lieux 200 liv. 1772-83 11 26 10 90 liv. En détail 13 kr.

J'ignore si depuis 1772, on a continué exactement à tenir ce registre, il seroit important d'en publier la suite avec les observations météorologiques et économiques qui le rendent si précieux.

J'abrège les réflexions que l'examen de ce tableau doit suggérer à nos lecteurs. Je me borne à leur demander s'il est un seul propriétaire ou cultivateur de vignobles, qui n'eût besoin d'avoir un pareil journal de ses vignes ?

§. III. Des Observations botanico-météorologiques sur la, Vigne.

Nous avons deux recueils dans lesquels il se trouve une suite assez longue d'observations de ce genre, relativement à la vigne; savoir, 1^o. Les Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris; 2^o. les Observations de la Société Économique de Berne. Ces deux grandes collections ne sont pas à la portée des agriculteurs. La dernière est même très-rare, en allemand et en françois.

Le C. Cotte a résumé en peu de pages, les observations sur la vigne, contenues dans trente années d'observations de l'Académie des Sciences ; et nous allons en présenter les résultats les plus essentiels, d'après le travail très-bien fait de cet estimable collègue. Il eût été à souhaiter qu'il eût pu mettre en parallèle les observations faites à Berne. Il semble ne les avoir pas connues. Il seroit encore plus à désirer que ces observations botanico-météorologiques fussent multipliées sur différens points, dressées sur un plan uniforme, continuées avec persévérance pendant un certain nombre d'années, comparées entre elles tous les ans, et récapitulées avec soin tous les dix-neuf ou vingt ans. Ce sont de ces travaux qui dépassent les forces d'un seul individu, et la durée d'une seule existence. Il faut que des corps permanens en soient chargés ; mais il faut qu'un Gouvernement éclairé les protège, les secoure et les maintienne. A la Chine, le calendrier est une affaire d'état ; la météorologie de chaque province a ses registres et ses tribunaux. Nous sommes loin de cette police, et nous aimons mieux disputer contre les pratiques des Chinois, ou révoquer en doute l'antiquité et l'excellence de leur administration, que de nous honorer en faisant aussi bien qu'eux. Quoiqu'il en soit, voici l'extrait du Traité de météorologie du C. Cotte. 1.

En considérant les effets que la gelée peut produire sur la vigne, il faut bien distinguer les différentes saisons où elle a lieu, et les circonstances qui l'accompagnent. La gelée est moins à craindre en elle-même que dans ses circonstances, ainsi la gelée est très-funeste à la vigne lorsqu'elle succède à des brouillardds, ou même à une pluie, quelque petite qu'elle soit ; et au contraire, la vigne supporte des froids très-considérables sans en être endommagée, lorsqu'il y a quelque temps qu'il a plu, et que la terre est fort sèche. Les jeunes vignes, aussi bien que les vignes vieilles, sont plus sujettes à la gelée que celles d'un âge moyen. Une vigne nouvellement fumée, y est aussi plus exposée, à cause de l'humidité qui s'échappe des fumiers; un sillon de vigne qui est le long d'un champ de sain-foin, de pois, etc, est souvent tout perdu par la gelée, lorsque le reste de la vigne est très-sain, ce que l'on doit attribuer à la transpiration du sain-foin et des autres plantes, qui porte une humidité sur les bourgeons de la vigne. On remarque que les verges, ou les longs sarmens que l'on laisse en taillant la vigne, sont toujours moins endommagés que la souche, surtout quand, n'étant pas attachées à l'échalas, elles sont agitées par le vent, qui ne tarde pas à les dessécher. On ne doit donc pas se presser de lier la vigne. Il y a des circonstances où la gelée endommage la vigne dans un temps fort sec. Cet effet a lieu lorsque la gelée devient si forte, pour la saison, qu'elle peut l'endommager indépendamment de l'humidité extérieure, et, dans ce cas, c'est à l'exposition du nord

qu'elle cause plus de dommage ; au lieu que dans les temps humides, cette exposition est plus favorable, par ce que le vent qui souffle de ce côté-là, la dessèche plus promptement. Il est aisé de connoître si le bois de la vigne est gelé; il suffit, pour cela, de couper un sarment ; si la moëlle est noire au lieu d'être verte, c'est une preuve que le bois est gelé, parce que, vraisemblablement, il n'a pas été bien aoûté. Les vigneronns connoissent aussi, par expérience, dès le temps de la taille, s'ils peuvent espérer une récolte abondante ; car on a remarqué que, si, dans ce temps, le bois est dur, on peut compter sur une bonne vendange ; si, au contraire, la moëlle est abondante et les boutons petits, la vigne ne sera pas riche en grappes. On pense bien que le chapitre des inconvéniens doit modifier considérablement ce pronostic. »

III. Les conséquences qu'on doit tirer pour la pratique, de toutes ces observations, à l'égard des gelées d'hiver, c'est il. d'arracher tous les grands arbres qui environnent les vignes, et qui empêchent le vent de dissiper les brouillards ; 2°. de ne pas labourer les vignes dans des temps critiques, et à la veille des gelées ; 3°. de ne point semer sur les sillons des vignes des plantes potagères, qui, par leur transpiration, nuïroient à la vigne; 4°. de ne mettre les échaldas aux vignes que le plus tard qu'on pourra; 5°. de tenir les haies qui bordent les vignes du côté du nord, plus basses que de tout autre côté ; 6°. d'amender les vignes avec des terreaux, plutôt que de les fumer; 7°. si on est à portée de choisir un terrain, on évitera ceux qui sont dans les fonds ou dans des terrains qui transpirent beaucoup. »

IV. Outre ces observations, il nous en reste encore quelques-unes à faire sur les gelées du printemps et de l'automne. Les gelées du printemps, et sur-tout celles qui arrivent quelquefois pendant les nuits du mois de Mai (Floréal), et lorsque la vigne est en fleur, lui sont fatales, principalement lorsque le lever du soleil est serein, et qu'il n'a pas été précédé par un vent qui auroit pu dissiper l'humidité. Si ces gelées viennent après une longue sécheresse, elles ne sont point à craindre ; il en est de même si elles arrivent dans le temps où les feuilles sont déjà assez larges pour former un abri. Une vigne gelée au printemps, a encore des ressources pour fournir une récolte médiocre ; car on sait que sur les sarmens, il y a toujours deux boutons à côté l'un de l'autre. Un de ces boutons, qui est plus gros, et qui fournit le plus gros raisin, s'appelle maître bouton ; c'est celui qui est plus exposé aux gelées du printemps, parce qu'il est plus en sève ; l'autre plus petit, et qui souvent ne s'ouvre que quand le maître bouton pousse vigoureusement, s'appelle contre-bouton ou contre-cosson ; celui-ci, plus tardif, échappe souvent à la gelée ; mais rarement il produit de belles grappes. »

V. Il arrive assez souvent des gelées en Octobre (Vendémiaire), et avant que le raisin soit mûr. Plusieurs prétendent qu'il vaut mieux alors attendre la fin de la gelée pour vendanger ; mais l'expérience prouve qu'il est plus avantageux de vendanger pendant la gelée, car on attendrait vainement à le faire quinze jours ou trois semaines ; il est bien certain que le raisin n'acquerra pas un plus grand degré de maturité ; il ne fera, au contraire, que se dessécher, ce qui occasionneroit un déchet sur la récolte. Ily a, à la vérité, des circonstances où les gelées, même assez fortes, qui viennent quelquefois en Septembre (Fructidor); ne dépouillent point les vignes, et ne fannent ni ne pourrissent point le raisin, tandis que, dans d'autres circonstances, des gelées moins fortes produisent de très-mauvais effets, cela dépend de l'état de vigueur où se trouve la sève, dans le temps où les gelées arrivent ; car si la sève a encore de la force, elle sera bien plus en état de résister à la gelée, qui, dans une circonstance moins favorable, pourroit l'endommager considérablement. »

VI. Lorsque la vigne a échappé aux intempéries de l'hiver et du commencement du printemps, il s'en faut de beaucoup qu'elle soit hors de danger. Les temps froids et humides qui viennent quelquefois dans la saison où elle est en fleur, peuvent détruire toutes les espérances qu'on avoit conçues au mois de Mai (Floréal), en voyant la quantité de grappes dont elle étoit chargée. Dans cette circonstance fâcheuse, la fleur coule, et on sait qu'il n'y a plus de remède à ce malheur. Ce sont donc les froids et les pluies abondantes qui font couler la fleur de la vigne, et il y a des années où la sécheresse produit aussi le même effet. On a remarqué que la coulure de la fleur du sureau, annonçoit assez ordinairement la coulure de la fleur de la vigne. »

VII. Dans les années froides et humides, le raisin ne parvient que très-difficilement à maturité, car il ne mûrit pas tant que la vigne est en sève ; or, elle reste en sève, lorsque les racines, étant dans une terre humide, continuent toujours à fournir de la nourriture aux souches; les ceps poussent, sont chargés de

feuilles, et donnent au raisin un ombrage qui arrête l'action du soleil, et les empêche de mûrir. Il arrive quelquefois que ces feuilles, qui ont été trop nourries d'eau, grillent au soleil ; le froid et le hâle produisent aussi le même effet, et empêchent le verjus de grossir. Si les pluies sont nécessaires, c'est au mois d'Août (Thermidor), ou au commencement de Septembre (Fructidor); elles sont admirables alors pour faire grossir le verjus. Les brouillards, qui sont communs dans les années humides, nuisent à la vigne, non seulement en lui procurant une trop grande humidité, mais encore en favorisant la multiplication d'une espèce de ver qui coupe les grappes de verjus ; elles ont encore à redouter un autre insecte appelé gribouri (cryptocephalus), qui s'attaque au verjus même, et en fend les grains. Enfin les années humides nuisent beaucoup à la qualité du vin ; car si la vendange a été précédée de beaucoup de pluie, et qu'on soit obligé de couper le raisin avant que le soleil ait pu raffiner le suc aqueux dont il est rempli, il s'en faut de beaucoup qu'il soit aussi sucré que dans les bonnes années. On s'en aperçoit bien aussi à la difficulté qu'il a à s'échauffer et à bouillir dans la cuve ; il ne répand point une odeur forte, et ne jette pas une écume rouge comme dans les années où il a acquis le degré de maturité convenable. M

VIII. La température la plus favorable à la vigne, est donc la sécheresse et la chaleur ; c'est surtout dans le temps de la fleur (qui, pour bien faire, ne doit durer que huit jours), et quelque temps avant les vendanges que la sécheresse et la chaleur sont nécessaires, c'est-à-dire, dans les mois de Juin et de Septembre (Prairial et Fructidor) ; aussi est-il passé en proverbe, que c'est le mois de Septembre (Fructidor) qui fait le vin, c'est-à-dire, qui lui donne la qualité, comme la température modérée du mois de Juin (Prairial) contribue à la quantité. Il est vrai que si le mois de Septembre (Fructidor) étoit en même temps chaud et très-sec, la quantité de vin diminueroit beaucoup, et il ne seroit point de garde, à cause de la trop grande maturité du raisin : car le vin un peu vert se conserve mieux et plus long-temps, il n'est point sujet à tourner à la graisse dans les chaleurs. Il peut encore arriver que des années chaudes et sèches, en un mot, des années favorables et qui promettent beaucoup, soient cependant très-tardives, et ne permettent pas au raisin de mûrir, à cause d'un orage accompagné de grêle, qui sera survenu. Cette grêle ne fera par elle-même aucun tort à la vigne, si elle tombe avec la pluie ; mais elle refroidit l'air, et suspend la végétation pendant des temps quelquefois considérables, et dans des circonstances où la vigne en a le plus besoin, l'année est donc tardive, et l'on sait qu'en dans les années tardives, le vin a ordinairement moins de qualité que dans les années hâtives.)³

IX. Le C. Cotte termine cet article en marquant le temps des pleurs de la vigne, de la fleur et de la maturité du raisin.

La table particulière qu'il avoit dressée du temps des pleurs et de la fleur de la vigne, lui a appris (lue les pleurs les plus hâtives, avoient eu lieu le, Février, et les plus tardives le 25 Avril, ainsi le temps moyen des pleurs doit être fixé à la mi-Mars, ou au commencement de la dernière décade de Ventose.

A l'égard du temps de la fleur, elle s'est développée au plutôt le 8 Juin, et au plus tard, le 6 Juillet. Le temps où la vigne fleurit ordinairement, est donc la fin de Juin, ou vers le 10 Messidor.

Enfin la récolte la plus prématurée s'est faite le 15 Septembre, et la plus tardive s'est faite le 15 Octobre, le temps moyen de la vendange est donc la fin de Septembre, ou le commencement d'Octobre, vers le 10 Vendémiaire. L'année 1770 a été la plus tardive des trente années comprises dans la table dressée par le C. Cotte.

On sent, d'après cet aperçu, combien les résultats d'observations de ce genre deviendroient importants pour les cultivateurs, si l'on avoit des tables de cent cinquante ou deux cents ans. Mais on n'a commencé à faire ces observations d'une manière régulière, qu'en 1760. Ce fut l'illustre Duhamel qui en fit sentir l'importance, et qui en commença l'exécution annuelle à l'Académie des Sciences.

Je joindrai à ces résultats sur la vigne, dans le climat de Paris, un petit nombre d'observations détachées, prises dans la suite de celles que renferment les Mémoires de la Société économique de Berne.

Novembre,

Plusieurs vigneronns prennent le parti de donner à leurs vignes un labour avant l'hiver. Cet usage commence à s'étendre. A Chailly, un très-bon vigneron et bon économiste, nommé Anet, ne manque jamais, depuis bien des années, de donner un labour à ses vignes après vendanges, jusqu'à Noël, quand le temps le

permet, et que la terre n'est pas trop mouillée. Il pratique cela avec succès. Des vignes qui étoient sujettes à geler, ne gèlent plus. Il résulte, d'ailleurs, de très-grands avantages de ce labour d'automne. »

c(Il plante aussi toutes ses vignes en automne, contre l'usage ordinaire, et avec grand succès. »

Août, 1762.

cc On a vu cette année le bien que les terres neuves font aux vignes. Par-tout où l'on en a mis abondamment, les raisins, sont en grand nombre, beaux et gros, les feuilles vertes, et les bois couvrent les échelas. »

Novembre, 1762.

cc On a arraché les échelas à Cottens, comme il se pratique à Lavaux et ailleurs. Cette opération est très-utile pour épargner le bois. Un échelas doit durer le double. Les vigneron voyent, avec déplaisir, cette coutume s'introduire, parce qu'elle leur donne de l'occupation dans un temps où ils étoient accoutumés à ne rien faire. »

Mai, 1764.

cc On se plaint par-tout, dans le pays de Vand, de la disette d'ouvriers, et de la cherté des échelas, les uns et les autres coûtent le double de ce qu'on les payoit il y a vingt ans. >3

Hiver de 1765 à 1766.

c< Le froid excessif pénétra au point que le vin se gela dans plusieurs caves. Le sol, dans les vignes, fut gelé à la profondeur de trois pieds (un mètre). Il y eût des vignes, où de quarante ceps, à peine en resta-t-il un. Les vignobles exposés au nord, eurent le moins de dégâts, etc. »

J'abrège à regret ces détails, et je retranche aussi les réflexions qu'ils font naître, parce que j'ai voulu donner seulement une idée des observations à faire sur la vigne. On sent que ce seroit, pour la postérité, un trésor précieux, qu'un registre de cette espèce tenu pendant un siècle ou deux. Les Chinois en ont de vingt siècles, relativement aux cultures suivies dans leur pays. Nous venons bien tard après eux. Cependant nous avons sur eux un avantage singulier, pour faire, avec exactitude, ces observations. Notre météorologie est réglée, et facilitée par de bons instrumens. Le thermomètre nous rend compte des variations de la température, etc. Relativement à la vigne, on a imaginé aussi des instrumens pour mesurer la fermentation vineuse. Le plus simple est le zymomètre. Voici ce qu'en dit son auteur, dans le petit ouvrage sur la culture de la vigne, imprimé sous le titre des quand et des comment. (A Pontoise, 1797, V.)

ce Pour mesurer les degrés de la fermentation, je me suis fait un instrument que j'appelle zymomètre, ou zymoscope, qui me sert à mesurer et observer la progression de la fermentation. Lorsqu'elle est stationnaire (ce qui m'est indiqué par mon instrument), c'est alors que je tire mon vin dans son feu, sa fermentation étant parvenue à son comble, et n'ayant rien perdu de son énergie.

» Cet instrument consiste tout simplement dans une règle divisée en pieds, en pouces et en lignes, que j'applique fixément aux parois extérieures au haut de la cuve ; une autre règle, fixée perpendiculairement sur une base horizontale d'environ un pied carré (dix décimètres carrés), est posée sur le bord intérieur de la cuve, et appuyée sur le marc, par conséquent hausse et baisse à mesure que l'intumescence augmente ou diminue, une aiguille, fixée sur cette seconde règle, et s'adaptant aux divisions de la règle extérieure, indique les variations de l'intumescence, ce qui me met à même d'observer, de deux heures en deux heures, les divers degrés par lesquels a passé la fermentation. Lorsque la ténacité des esprits a cessé d'agiter la masse, et de faire monter le marc, c'est là le point et le moment où il faut tirer, avant que l'aiguille du zymoscope baisse, ce qui indiqueroit la diminution de la fermentation.

» On ne sauroit trop promptement Remplir une cuve, afin que le raisin fermente en grande masse : l'effet en est plus accéléré et plus grand : faire de petits fonds de cuve, comme plusieurs qui croient bien faire, c'est dissiper en détail le gaz du vin, c'est laisser exhaler en pure perte, une grande quantité d'esprit vineux qu'il est important de ménager et de conserver par une prompte ébullition.

M Mon zymomètre constate et fixe le moment où la fermentation est la plus vive et à son plus haut degré. Si vous tenez annuellement note de cette observation intéressante, vous serez à portée de comparer

zymotheciquement l'intumescence de chaque année, et de prononcer, avec fondement, sur l'énergie et la vigueur du vin recueilli en cette année, qui sera vraisemblablement relative à la véhémence de la fermentation, pourvu qu'on l'arrête à temps. »

§. IV. Des moyens d'augmenter le produit des Vignes.

Un des hommes à qui l'agriculture en France a le plus d'obligations, depuis notre Olivier de Serres, c'est, Duhamel, sans contredit, Duhamel s'est fort occupé de la question importante des moyens d'augmenter le produit annuel des vignes. Il crut devoir y appliquer les principes de la culture, appelée à la Tull. Peut être ces principes convenoient-ils plutôt à la vigne qu'au froment, et aux autres plantes qui en avoient été l'objet. On a abandonné les planches et les plate-bandes que Jethro Tull avoit si fort préconisées pour la culture des fromens. Mais il paroît que sa méthode est plus intéressante relativement à la vigne, quoique Tull n'y eût pas pensé.

On trouve, à cet égard, des détails remarquables, dans l'excellent Traité de la Culture des Terres, de Duhamel du Monceau, tome V. Il rend compte, dans ce volume, de la suite des expériences qu'avoit faites dans ses vignes, en 1755 et 1756, un syndic de la république de Genève, M. de Chateaufieux. On y voit un article intitulé : Sur la Vigne cultivée selon les principes de la nouvelle culture.

Il faudroit copier tout cet article pour en conserver le mérite. Je ne ferai que l'abrégé. Lorsque M. de Chateaufieux commença à réfléchir avec attention, sur les principes de la nouvelle culture des terres, il fut frappé d'abord d'y apercevoir des moyens propres à perfectionner celle des vignes. Pour améliorer cette culture, il se proposoit trois objets, 1° de donner une meilleure disposition aux ceps, en les plaçant sur un même alignement et à égale distance les uns des autres ; 2° cette disposition dut être telle, qu'elle contribuât à diminuer la dépense des frais de culture, en permettant de faire les labours sur une partie de la vigne, avec des charrues, tandis que l'on continueroit de les faire sur l'autre, à bras d'hommes, 3°. il falloit exécuter les cultures de la vigne, de manière qu'elles fussent plus favorables à la végétation des ceps. La disposition des ceps fut d'établir la vigne en planches, en laissant une plate-bande entre deux planches, à cinq pieds (un mètre soixante-trois centimètres) de largeur, pour y pouvoir planter trois rangées de ceps qui, par ce moyen, se trouvèrent à trente pouces (quatre-vingt-deux centimètres) l'une de l'autre, et les ceps à pareille distance les uns des autres. Les plate-bandes avoient aussi cinq pieds (un mètre soixante-trois centimètres) de largeur, afin que l'air et le soleil frappant de tous les côtés les ceps, facilitassent leur végétation, et accélérassent la maturité des raisins. 20. Par cet arrangement, on voyoit la possibilité et la facilité de faire exécuter les cultures des plate-bandes par les cultivateurs et charrues ordinaires, ce qui faisoit une économie importante sur le travail à bras d'hommes, et une grande épargne sur la consommation des échelas, liens, fumier, etc. 3°. Les deux points principaux de la culture de la vigne sont la taille et les labours. M. de Chateaufieux pensoit comme La Quintinie, qu'il faut tailler la vigne immédiatement après les vendanges. Cette taille n'expose point les ceps à être gelés pendant l'hiver. M. de Chateaufieux eut lieu de s'applaudir de ce changement. Suivant lui, le premier labour doit être fait avant l'hiver, le second, vers la fin de Mai (commencement de Prairial), le troisième, à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août (Thermidor). Le premier labour fait après que la vigne a été taillée, produit sur les terres le même effet que sur les planches des blés ; les eaux n'y séjournent point, les gelées ameublissent les terres, les divisent, les entretiennent légères. Il convient de ne faire le second labour, qu'après qu'on aura piqué les échelas, que les ceps auront été ébourgeonnés, les sarmens relevés et attachés avec des liens aux échelas. La vigne aura déjà poussé, et cette pousse se sera faite sans avoir été troublée. Enfin le troisième labour, ou la seconde façon après l'hiver, étant différée jusques vers la fin de Juillet ou le commencement d'Août (Thermidor), il n'y a plus assez de temps jusqu'aux vendanges, pour donner aux mauvaises herbes celui de sortir de terre et de croître.

L'effet de cette culture fut extrêmement sensible. Tous les ceps parurent fortifiés et chargés d'une égale quantité de grappes, les raisins plus mûrs, d'un goût plus relevé ; ils ne se pourrirent pas. Enfin, la récolte fut supérieure à celle des anciennes vignes. Une planche de quarante toises (soixante-quatorze mètres) de longueur, sur dix pieds (trois mètres vingt-cinq centimètres) de largeur, en y comprenant la plate-bande, contenant soixante-six toises et vingt-quatre pieds carrés (trois ares et deux mètres cinquante-deux décimètres carrés), donna trois cent trente-six pintes de vin, mesure de Paris (trois cent vingt litres). Vingt

planches de la même grandeur, faisant environ l'étendue d'un arpent (demi-hectare), supposées d'un rapport égal, auroient produit six mille sept cent vingt pintes, ou vingt-trois muids et quatre-vingt-seize pintes (six mille trois cent quatre-vingt-quatre litres), récolte à laquelle aucune vigne du Génevois n'a pu encore atteindre. Ce résultat est digne de la plus grande attention, et pourtant il n'est pas connu.

Lorsque Duhamel et Chateauxvieux s'applaudissoient de l'avoir obtenu, ils ignoroient que la méthode d'établir la vigne en planches, étoit usitée dès long-temps dans plusieurs, parties de la France, mais avec plus ou moins de soins, et par conséquent, avec plus ou moins de succès.

De temps immémorial, le territoire de Marseille a des oliveros, ou des oulières de vignes, qui ne sont que les planches exécutées par Chateauxvieux. On retrouve ces planches en plusieurs autres contrées, où la vigne est traitée d'une manière très-rustique. En voici un exemple.

En allant du Poitou dans le ci-devant Angoumois, ce les habitans d'un lieu qu'on appelle la Morre, commencent à savourer le plaisir de posséder de la vigne. Si le sol ne leur permet pas d'en avoir de rampantes, ils ont au moins des treilles, ou vignes en futaies, dans lesquelles un seul propriétaire peut recueillir douze à quinze barriques de vin. Il n'est guères meilleur que le premier révin. N'importe, on le recueille chez soi avec la gaité qui accompagne ordinairement les vendanges. Les treilles sont ordinairement rangées en allées découvertes, dont la hauteur varie depuis six jusqu'à vingt pieds (deux mètres à six mètres dix-huit centimètres). L'on y voit même des ceps de vigne qui ont plus de six pouces (seize à dixsept centimètres) de diamètre. Ils sont soutenus par de gros poteaux fourchus, dépouillés de leur écorce, plantés et scellés solidement dans la terre, de distance en distance, pour recevoir des traverses par étage, d'un poteau à l'autre. Ils sont formés de branches de gros châtaigniers sauvages, qui sont abondans dans ce canton, on les coupe dans le temps de la sève, pour en enlever plus facilement l'écorce. Les eaux de pluie coulent alors sur les poteaux, qui durent ensuite communément trente ans sans s'altérer. m (Essai d'une Méthode générale propre à étendre les connoissances des Voyageurs, par M. Manier, tome II, page 216.)

On voit tout ce qui manque aux vignes-futaies de la Morre, pour pouvoir être comparées aux planches de Duhamel et Chateauxvieux ; mais voici ce qui s'en rapproche, et ce dont j'ai été frappé. Je m'occupois, depuis long-temps, d'un système d'agriculture pour les petits propriétaires. Je savois que dans cette vue, des agronomes très-zélés, que j'avois consultés, tel que le C. Chancey, conserilloient la réunion de la vigne et du blé dans le même terrain, pour ceux qui n'ont à exploiter qu'un terrain circonscrit. Je savois que cette méthode étoit usitée en Piémont. Quand on parle du revenu d'une vigne dans ce pays, on dit qu'elle rapporte tant en blé, tant en vin. J'ai appris que la même chose étoit pratiquée dans les départemens de la Drôme, de l'Isère, et ailleurs. Les renseignemens les plus clairs me sont venus à ce sujet, du département de la Drôme.

En 1772, la Société économique de Valence, dans le ci-devant Dauphiné, publia des observations sur la culture des vignes. La sixième des questions que cette Société discute, est conçue en ces termes

Quelle est la meilleure manière de planter les vignes en treilles ? La dixième question est celle-ci : Quelle est la manière de former et d'élever les ceps en treilles, ou en espaliers, après leur plantation ?

Les réponses sont étendues. J'en extrairai ici ce qui suffira seulement, pour donner une idée de ces vignes en treilles.

cc La Société de Valence dit donc que depuis quelques années (en 1772), plusieurs particuliers de ce canton ont planté les vignes de cette manière, et que l'expérience leur a réussi. Ce moyen a paru très-propre à augmenter le produit des terres, puisque du même fond on tire une récolte de grains, et une récolte de vin très-abondante, on a même remarqué que ce vin ne le cédoit point aux autres en qualité, pourvu qu'on donnât au raisin tout le temps nécessaire pour bien mûrir, et avant tout celui qu'il lui faut pour se perfectionner. Le seul inconvénient seroit si cette double récolte épouisoit trop la terre, mais on, pare en la bonifiant par des engrais.--1,

» Pour parvenir à la plantation des vignes en treilles, on doit faire des, fosses de deux pieds (soixante-six centimètres) de profondeur, sur trois pieds (un mètre) au moins de largeur ; ces fosses doivent être faites long-temps avant la plantation. La meilleure. méthode est de les creuser avant l'hiver, soit parce que la

terre s'améliore par la gelée, la neige et les frimats, soit parce que le froid détruit jusqu'aux racines des herbes voraces qui pourroient se trouver dans la terre.

» Les fosses doivent être faites en ligne droite et dirigées du nord au midi : la raison de cette direction est sensible, c'est parce que les treilles ne formant qu'une masse dans toute leur longueur, et offrant par conséquent une grande surface, elles seroient aisément renversées par les vents du nord ou du midi, qui sont les vents les plus impétueux dans ces contrées ; on évite cet inconvénient en les dirigeant du nord au midi : les intervalles laissent tout l'espace nécessaire à la circulation du vent.

» La distance de chaque rang de treillage doit être de vingt à vingt-deux pieds (dix-huit à vingt mètres), sans quoi le cep devenant fort touffu après quatre ou cinq ans, son ombre trop étendue endommageroit la récolte des grains qu'on a semés; dans les plate-bandes qui séparent chaque rang de treilles. rr

M II est nécessaire qu'il y ait, d'une souche à l'autre, la distance au moins de six pieds (deux mètres) : par ce moyen les souches prennent plus de force, durent plus long-temps, et produisent davantage.

On ne doit planter que des ceps chevelus, appelés communément barbus. 4

Comme le barbu qu'on a couché s'élève hors de terre, à la hauteur d'un pied (trente-trois centimètres) ou environ, il faut planter un échalas à côté, et attacher le barbu à l'échalas par deux petits liens d'osier, qui l'assujettissent sans le serrer ; un de ces liens sera mis à deux pouces (six centimètres) en terre, et l'autre à deux ou trois pouces (six à neuf centimètres) au-dessus de la surface. Lorsqu'on veut ensemençer les plate-bandes, il est à propos de laisser un pied et demi (un demi-mètre) de distance de chaque côté de la plantation, pour pouvoir donner à ces jeunes plants les cultures nécessaires qui doivent être au moins au nombre de quatre, pendant les quatre premières années.

M II faut observer que les treilles ou treillages dont il s'agit, ne sont pas ce que l'on appelle hautains, ils sont à-peu-près élevés comme les espaliers ordinaires, avec cette différence que les ceps de ceux-ci sont plus bas, plus près les uns des autres, et que les plants ne sont pas les mêmes. » Après avoir planté les treilles, il ne faut donner aux ceps, en les taillant, que deux branches ou bourgeons, jusqu'à la troisième année, pour qu'elles puissent se fortifier et donner du bois propre à être élevé ou arçonné, selon le terme de ce pays.

La seconde année, on se contentera de mettre à chaque cep une perche de saule, ou autre bois, à la hauteur de quatre pieds (un mètre trente centimètres) hors de terre, et d'y attacher les branches ou pampres, ce qui suffit jusqu'à la quatrième ou cinquième année, temps auquel on doit mettre à chaque souche un bon piquet de sept à huit pieds (deux mètres et demi environ) de hauteur et gros à proportion. On doit choisir par préférence le bois de châtaignier, d'amandier ou de mûrier, parce que ces espèces de bois se conservent dans la terre, on doit avoir attention de brûler le bout qu'on veut planter, crainte qu'il ne repousse, et qu'attirant la sève, il ne l'intercepte, ou, ce qui seroit encore plus dangereux, il ne la communique à la souche avec sa qualité visqueuse, ce qui la feroit périr : précaution qu'on doit prendre plus particulièrement encore, lorsqu'on fait usage du bois de châtaignier ; de-là vient qu'en général, on ne doit employer que du bois sec.

33 Pour donner plus de solidité aux treillages, il seroit bon d'employer des perches de châtaignier de quinze à vingt pieds (cinq à six mètres et demi) de long ; mais il faut que ces perches soient minces, d'un bois refendu, et sans écorce : elles doivent être placées horizontalement dans toute l'étendue de la treille, et fortement attachées aux pieux avec des clous, en laissant un intervalle d'un pied et demi (un demi mètre) de l'une à l'autre, en sorte que la plus basse ne soit posée qu'à deux pieds (soixante six centimètres) de terre. Si l'on n'avoit pas du bois de châtaignier, on pourroit employer des perches de saule ou autres bois. Il faut encore mettre un échalas à chaque souche.

M* » Les branches ou arçons qu'on doit laisser croître, doivent être distribuées dans les deux faces de la treille, suivant leur disposition naturelle, en les plaçant les unes au-dessous des autres, et en les arrangeant de chaque côté à droite et à gauche ; évitant avec soin, de placer les branches trop près les unes des autres, ce qui causeroit de la confusion, intercepteroit les rayons du soleil, et empêcheroit la maturité du raisin.

» La principale attention du vigneron est de proportionner la quantité de branches ou d'arçons qu'on laisse

croître, à la vigueur du cep, et de n'en pas laisser porter une trop grande quantité, sur-tout dans les premières années ; l'expérience du vigneron doit régler sa conduite là-dessus. Les arçons doivent être pliés de façon que la sève, trouvant quelque résistance en montant, s'arrête au bourgeon ; autrement, si elle suivoit son cours naturel et ne trouvoit rien qui l'arrêât, elle se porteroit presque toute à l'extrémité, et donneroit par conséquent un bois trop long et moins de fruit. La forme que cette courbure doit avoir, est celle d'un quart de cercle ; ce seroit trop que de faire un demi-cercle.

53 On doit encore avoir l'attention d'attacher les branches aux pieux ou échelas qui forment le treillage, à mesure qu'elles croissent, de manière qu'elles soient bien assujetties, sans quoi les grands vents rendroient ces précautions inutiles : les meilleurs liens sont ceux que l'on fait avec de la paille de seigle, longue et mouillée, ou avec des joncs frais.

» On doit donner aux vignes plantées en treilles quatre cultures chaque année. La première, dans le mois de Décembre (Frimaire) ; la seconde, au mois de Mars (Ventôse) ; la troisième, au mois de Juin (Prairial), et la quatrième, au mois d'Août (Thermidor) ; cette dernière après une pluie, s'il est possible, mais il faut éviter de les cultiver lorsque la terre est trop échauffée. La manière de donner ces cultures, c'est de fossôyer le long du treillage, à un pied et demi (un demi-mètre) de chaque côté, sans élever la terre en talus, comme on le fait communément pour les vignes basses, excepté à la culture du mois de Mars (Ventose),-où il faut relever la terre à droite et à gauche du treillage, pour laisser les racines un peu plus à découvert, afin qu'elles soient plus échauffées par le soleil.

» Lorsqu'on ensemence les plate-bandes qui pont entre les treillages, on doit avoir soin de laisser un pied et demi (un demi mètre) de terrain de chaque côté, pour nourrir les racines et donner les cultures. »

La Société économique de Valence dit qu'elle n'insiste pas sur l'utilité de cette pratique, parce qu'elle est suffisamment démontrée.

En 1775, l'Académie de Metz proposa cette question :

Quelle est la meilleure culture de la vigne, propre à la maintenir toujours en vigueur, sans nuire à la qualité du vin ; également praticable dans les terrains à planter nouvellement en vignes, et dans ceux qui sont plantés depuis long-temps ; convenable à la température et au sol du pays Messin, moins dispendieuse que celle qui est usitée, et par laquelle la vigne soit d'un égal produit, plus à l'abri de la grêle, les feuilles moins exposés à rougir et à se brûler, les raisins moins sujets à couler, et plutôt parvenus à la maturité ?

Cette question, comme on voit, renferme un programme étendu ; le prix fut obtenu, en 1776, par M. Durival le jeune, ancien secrétaire de l'intendance de Lorraine. Son mémoire fut imprimé à Nancy (chez Lamort, 17771 in-8°. 87 pages), avec plusieurs planches, médiocrement dessinées et gravées, mais très exactes, et que d'autres ont copiées depuis, sans le dire. Ce mémoire, fort bien écrit ; eut beaucoup de succès. Or, M. Durival ne trouvoit que dans la vigne en espalier, le moyen de remplir les diverses conditions que prescrivait l'Académie. Plusieurs propriétaires ont suivi ses conseils, et s'en sont bien trouvés. L'auteur soupçonnoit cependant que l'on pouvoit simplifier la méthode qu'il proposoit. L'utilité bien constatée de l'allongement des bourgeons naissans de la vigne, lui avoit donné l'idée d'un treillage qui n'a d'autre destination nécessaire, que de recevoir successivement les jeunes sarmens qu'on y attache, et qui, la plupart, disparois sent à la taille, ou sont considérablement accourcis. Toute autre disposition qui pourroit faciliter de même cette élévation, cet allongement, sans trop perdre de la chaleur réfléchie par la terre, auroit des avantages équivalens à un treillage. Celui que proposoit le C. Durival consistoit en de forts échelas de chêne, hauts de six pieds (deux mètres) ou environ, enfoncés au maillet à quatre pieds (un mètre trente centimètres) les uns des autres, dans l'alignement des ceps. On devoit attacher à ces échelas, avec du fil-de-fer, deux traverses ; la première, à dix-huit pouces (un demi-mètre) de la superficie du terrain, et une seconde, à dix-huit ou vingt pouces (cinquante à cinquante-six centimètres) au-dessus de la première.

Si l'on vouloit faire un recueil des meilleurs ouvrages françois sur la culture de la vigne, le mémoire du C. Durival y liendroit une place distinguée. J'aurai occasion d'en indiquer encore d'autres, qui ne sont pas moins estimables.

Le C. Sinety, mon ancien confrère à l'Académie de Marseille, vient de continuer la doctrine du C. Durival (sans la connoître), dans son *Traité d'Agriculture propre aux départeviens méridionaux*, publié à Marseille (en l'an XI, 1803, deux volumes in-12) sous ce titre : *P Agriculteur du Midi* : j'ai lu cet ouvrage récent avec le plus vif intérêt. Les cultivateurs du midi ont droit de parler de la vigne. Ceux du nord ne peuvent mieux faire que de l'es consulter, et de chercher à profiter de leurs leçons sur cet article, autant que le climat et l'exposition peuvent le leur permettre. Le C. Sinety n'a pas oublié les oulières, ou les planches de vigne (desquelles je présume qu'avoit tiré son nom une illustre muse française, madame Deshoulières). Il faut lire en entier le chapitre IX de la seconde partie de *V Agriculteur*, de M. Sinety. Ce chapitre contient (ce qui devroit être à la fin de tous les livres instructifs) un précis, un résumé, en forme d'aphorismes, des règles, usages, méthodes, et préceptes de culture, propres au territoire de Marseille, pour lequel l'auteur a écrit. Dans le paragraphe concernant la disposition pour planter les vignes nouvelles, l'auteur prescrit ces règles.

1°. Tracer au cordeau les oulières des terres à blé, et celles des vignes, c'est-à-dire les plate-bandes alternatives où l'on cultive du blé, entre les lignes des ceps, et les planches où l'on place les ceps de vigne.

2°. Donner aux oulières de blé de dix pans au moins (sept pieds et demi courans, ou deux mètres et demi), jusqu'à quatorze pans (dix pieds et demi, trois mètres et demi) au plus, de largeur.

3°. Toutes les oulières de vignes (ou les planches des ceps) seront à trois files chacune.

4°. Donner trois pans et demi (deux pieds sept pouces et demi, un peu moins d'un mètre) de distance entre chaque file de ceps, dans les bons terrains, et quatre pans (un mètre) dans les terrains médiocres, etc.

On voit que ces oulières tendent au même but que les vignes en espalier recommandées par Durival, et les vignes en treilles de la Société économique de Valence.

L'auteur ne place point les files du nord au sud, comme on l'a vu prescrit dans les instructions publiées à Valence. Il les dirige de l'est à l'ouest, et il en donne des raisons qui méritent d'être pesées. L'auteur écrit pour le midi, comme son titre nous l'annonce. J'aimerois à transcrire tout ce qu'il dit des vignes, „ anciennes, nouvelles, de la taille, des provins, des labours, des vendanges, des pressoirs, etc. ; mais j'aime mieux que . Le lecteur recoure au livre même, qui n'est pas d'une longue haleine, et qu'il est facile de se procurer.

Alaupin, qui a tant écrit sur la culture de la vigne, et sur la fermentation, étoit aussi grand partisan des vignes par rangées, à distances égales ; mais il ne faut pas lire ses écrits sans précaution. Le C. Bergeron Sersins, très-estimable agriculteur du ci-devant Médoc, a relevé les erreurs de Maupin dans la Feuille du Cultivateur ; et ces morceaux, très-remarquables, sont les derniers qu'elle ait publiés.

Enfin, l'auteur de l'excellent *Essai sur l'amélioration des pays montueux*, Costa, étoit du même avis. cc Nos vignes, dit-il, sont un modèle de désordre. Nous pouvons avoir d'excellens vins en bien des cantons ; mais ce ne sera qu'en nous appliquant à les traiter avec ordre ; et pour cela il faut absolument les mettre en lignes : on laissera des intervalles considérables entre ces alignemens. En Piémont, on met trois trabucs (neuf mètres) de distance, d'une ligne à l'autre, etc. *> Le chapitre de Costa sur la vigne est court, mais rempli d'observations essentielles.

J'accumule à dessein ces diverses autorités, parce qu'elles émanent d'auteurs qui ont écrit en différens climats. Tous sont d'accord que le moyen d'augmenter le produit des vignes existantes, est de les mettre en espalier. Mais quand les vignes dégénèrent, l'art peut-il les renouveler ? C'est ce que je vais discuter.

§. V. Des moyens de renouveler la Vigne.

Dans l'article *Vigne* du *Cours d'Agriculture* de Rozier, on dit que pour créer, renouveler ou perpétuer une vigne, on pourrait faire usage des semis, mais que cette dernière voie paroît trop lente. On cite, à ce sujet, l'expérience de Duhamel. Il assure qu'un pied de vigne élevé de pépin, n'avoit encore produit chez lui aucun fruit, au bout de douze années de culture. Il paroît, par un autre article, que Rozier avoit été lui-même rebuté par le résultat d'une autre expérience ; des pépins choisis ne lui avoient donné qu'un raisin détestable. Mais l'exemple de ces deux célèbres agronomes ne doit pas nous décourager, parce qu'il est possible qu'ils n'ayent pas pris les meilleurs moyens de réussir, et, qu'en effet, d'autres ont obtenu, soit à

dessein, soit par hazard, das succès décisifs.

L'auteur du livre intitulé les Agrémens de la Campagne, cultivoit un jardin près de Leyde. Pour vaincre les obstacles que lui opposoit le climat de la Hollande, il a eu besoin de faire beaucoup d'épreuves. Il a semé des pépins de raisin. Il observe qu'il est fort incertain quelle espèce de fruit l'on acquerra par la voie de la semence. Il est fort remarquable que les pépins de raisins blancs produisent souvent des raisins noirs. Les pépins de raisins noirs, des blancs, même souvent aussi des espèces bâtardes. C'est pourquoi l'on multiplie rarement la vigne de semence. Cela ne devrait pourtant pas en détourner un vrai curieux, parce que ce n'est pas seulement de semence que les meilleurs raisins viennent, mais on peut aussi, par le moyen d'une bonne culture, en avoir du fruit dans peu d'années.

Pour les faire venir à souhait de semence, on choisit des pépins des meilleurs raisins, parfaitement mûrs, et qui brunissent. On les sème au commencement de Novembre (Brumaire), dans une bonne terre sablonneuse, raisonnablement humectée. On les couvre bien contre le froid de l'hiver. Il faut aussi avoir soin, pendant l'été, de couvrir, contre l'ardeur du soleil, les tendres rejettons, de les munir contre les vents furieux, de les attacher à mesure qu'ils croissent, et de les entretenir continuellement dans une moiteur convenable. Quand ces sauvageons de semence ont plus d'un sarment, il faut pincer le plus foible dans le cœur, à la hauteur, d'environ trois pieds (un mètre), afin que l'autre res tant seul, puisse pousser plus vigoureusement, faire de meilleur bois. On pince pareillement, à cette tige, le sarment mitoyen, afin que le bois grossisse mieux, et que les yeux se gonflent davantage. Il faut faire tous ses efforts pour mettre les jeunes vignes en état de faire du bois bien vigoureux. C'est le moyen d'avoir, dans la suite, des vignes bien arrangées, et bien fertiles.

On passe le détail des autres précautions que l'auteur conseille, et l'on s'empresse d'arriver au résultat.

Les fruits de ce semis ne se font pas longtemps attendre.

L'auteur dit qu'il sema, en 1722, des pépins de raisin blanc précoce, et en 1725, il cueillit aux vignes, venues de ces pépins, des raisins noirs, et aussi des blancs. Ce raisin est nommé en hollandois vroege van der Laan, par ce qu'il est provenu originairement de semence, par les soins d'Adrien van der Laan, receveur du Rliynland.

Des fruits qu'on cueille après trois ans, ne sont pas une voie trop lente. La vigne cultivée à l'ordinaire, n'est jamais plus hâtive. Il paroît même qu'à force de soins, on pourroit encore accélérer l'époque de la jouissance.

En 1727, il arriva, par hazard⁴ qu'il parut sur une couche de tubéreuse une vigne de semence, qui ayant été d'abord réchauffée sous des vitres, de la même manière que les tubéreuses, et poussée par du fumier, crût tellement, que, par la taille d'été, elle auroit vraisemblablement produit, l'année 1728 et suivantes, des grappes, si on eût pu l'élever où elle étoit.

Tschudy cite un fait du même genre, dans l'article Transplantation du supplément de l'Encyclopédie. Il semoit des pépins et des noyaux de fruits, dans la vue d'obtenir de nouvelles espèces. Il avoit obtenu par-là, une cerise violette, un assez bon marron, une noix allongée, etc, etc. ; mais il cite sur-tout la conquête d'un bon raisin. Voici ce qu'il en dit :

cc Le raisin appelé verjus, délicieux au midi de la France, où il acquiert toute sa maturité, n'y peut parvenir, comme on sait, dans les provinces, du nord, mais un de ses pépins vient de nous donner une variété connue sous le nom de ligne aspirante, dont le raisin excellent et semblable au verjus, y mûrit en perfection, et dont les sarmens vigoureux s'élancent avec une vigueur étonnante, et garnissent, en fort peu de temps, les plus hauts murs. >3

On dit la même chose dans le Cours d'Agriculture de Rotier, article du verjus, ou bourdelois ; mais on attribue le fait à un autre.

« Un pépin de ce raisin semé, il y a plusieurs années, dans le jardin très-connu du chevalier de Jansen, à Chaillot, près Paris, a produit une variété dont le fruit parvient à la maturité la plus complète. Ses sarmens poussent avec une vigueur extrême, et couvrent déjà une grande étendue de muraille. Le fruit de cette variété est excellent. Elle porte, on ne sait pour quoi, le nom de vigne aspirante.»

Il est probable qu'il s'agit ici du raisin obtenu près de Metz, par Tschudy. Il n'est pas moins certain que la méthode de semer des pépins de raisin est un moyen de créer de nouvelles vignes, et de remédier peut-être à la dégénération des anciennes. On a remarqué, dans plusieurs vignobles, que des plants autrefois célèbres, s'étoient dégradés par le temps, comme le Balsac, dans les environs d'Angoulême. On a été obligé d'arracher ces cépages, pour y en substituer d'autres ; mais on n'a pas fait attention que la vigne, propagée sans cesse par boutures, s'épuise comme toute autre plante, et que c'est par les semis seuls qu'on pourroit la régénérer. La nature ne plante pas ; elle sème ; c'est en semant qu'elle conserve la vigueur et la fécondité des plantes.

Je l'ai dit à plusieurs reprises (dans la Feuille du Cultivateur, dans la Lettre sur le Robinier et ailleurs), je dois le répéter, les semences sont, à mes yeux, le magasin de la nature ; nous ne saurions trop, puiser, en fait de végétaux.

Quelques censeurs ont observé qu'il seroit inutile de semer les pépins des fruits venans d'arbres greffés, parce qu'ils ne produisent constamment que des sauvageons, et que cette plantation ne seroit bonne, tout au plus, que pour quelques bois d'agrément. On croit que la nature ne souffre qu'à regret l'espèce de viol que la greffe lui fait ; mais on peut douter du principe. La Société de Dublin, dans ses instructions économiques sur les cidres, en avance un contraire. Elle dit qu'on a observé que les pépins des pommes greffées produisent de nouvelles espèces, différentes de la greffe et du tronc, et qui participent un peu des deux ; qu'ainsi, Pon peut créer chaque année de nouvelles espèces, jusqu'à ce qu'on rencontre, par un heureux hasard, le goût qu'on von droit choisir. De pareilles expériences, que l'on peut retourner et varier à l'infini, mériteroient d'être tentées, et l'autorité que je cite, doit y encourager. Le C. Mus tel, auteur du Traité de la Végétation, m'a écrit de Rouen, qu'à force de semer des noyaux de la pêche qu'on appelle pêche de Malte, il en a gagné une espèce ou variété jardinière, supérieure en goût, en grosseur et en coloris, et qui donne aussi en plein vent. On a réussi pour les pêches, pour les poires et pour les pommes. On est plus sûr encore de réussir pour les raisins (*).

On dira que, pour ces semis, il faut de l'espace, du temps, et sur-tout de la patience. Quant au temps, il y a des moyens de hâter la mise à fruit, par artifice. En voici un exemple, que j'ajoute à ceux, de l'auteur des Agrémens de la Campagne.

A Saint-Jean-d'Angély, un ouvrier en drap fit, en 1773, une épreuve singulière sur la culture de la vigne. Le 4 Février, il prit un pot à fleurs, haut de dix pouces (vingt-sept centimètres), large également à son ouverture, et de trois pouces et demi (neuf centimètres) dans le fond. Il remplit ce pot de fumier et de terre, par couches alternatives de deux pouces (six centimètres) d'épaisseur. La première, de fumier, servit de base aux autres. Après cela, il y planta une broche, pour parler le langage des vigneronns de Saintonge, c'est-à-dire une branche ou jet de vigne, sans racine, de la pousse de 1772, coupée d'un cep taillé au printemps, et de l'espèce d'un plant nomme, dans le pays, folle noire. Le curieux cultivateur eut grand soin d'arroser sa broche à propos, et de la garantir des intempéries, tantôt en la renfermant dans sa cave, tantôt en l'exposant au grand air. Elle poussa quatre jets, deux en bas, deux en haut, chacun de plus de deux pieds (soixante-six centimètres) de long. On ne pouvoit rien voir, en fait de plantes, de plus vif, de plus frais, de plus vigoureux, et de mieux nourri. Ces jets portèrent dix grappes de raisin, les unes grosses, les autres médiocres, toutes bien conditionnées. Cette plante, féconde dès sa naissance, excita la curiosité et l'admiration publique.

« A quel point de fertilité la culture pourroit-elle donc porter la terre, si nous savions resserrer, dans une moindre étendue, les soins,

(*) Malesherbes, dont le nom rappelle tant de souvenirs intéressans pour l'agriculture et l'humanité, ne mangeoit aucun fruit à pépins ou à noyau, sans les conserver pour les semer ; et il étoit parvenu aussi à acquérir, par ce moyen, quelques nouvelles espèces; j'ai vu, entr'autres, une prune nouvelle, provenant de ces semis, chez notre collègue le C. Cels, et chez M. le chevalier Batiks. (H.)

les avances, et les engrais que nous dispersons sur une vaste surface ! » Telle étoit la réflexion du Journaliste, qui rapportoit ce fait dans la Gazette d'Agriculture (38 Septembre 1773, n°. 79). J'en conclus seulement qu'il y auroit moyen d'amener les plants de vigne, provenus de pépins, à fructifier assez tôt

pour ne pas laisser la constance de celui qui les semeroit. Ainsi, l'objection du temps est d'abord écartée.

Quant à l'espace, il en faut peu. On pourroit semer ces pépins, comme font les Anglois, dans des pots, sur des coulies. C'est ainsi que M. Forsyth, jardinier du roi d'Angleterre, élève à Kensington des vignes de semence (traité de la culture des arbres fruitiers, page 140).

Enfin, quant à la patience, n'est-elle pas payée par un essai heureux, sur cent qui n'ont pas réussi ? La découverte d'un raisin excellent et nouveau, seroit certainement plus utile et plus précieuse que la trouvaille d'une fleur. Un bon fruit vaudra toujours mieux que la plus superbe tulipe. On sait que les fleuristes rejettent souvent mille oignons, qui sont venus d'une graine, pour n'en garder qu'un seul, et ils se croient bien payés de leur attente et de leur peine ; mais avec les pépins, on a encore une ressource. Si l'on s'aperçoit que la vigne élevée de semence, ne donne pas un fruit de bonne qualité, on greffe sur ce plant sauvage de meilleures espèces. Les espèces grossières croissent avec plus de vigueur ; elles sont, par cette raison, plus propres à la greffe.

Je crois donc devoir insister pour que le procédé de semer des pépins devienne plus commun en France. On devrait assurer des distinctions et des primes à ceux qui obtiendraient ainsi de nouveaux plants de vigne, plus robustes, plus indigènes, et meilleurs que les plants connus.

Ce seroit le moyen d'acclimater de proche en proche, et de multiplier par-tout des raisins qui manquent encore à la liste considérable de nos richesses vinifères. N'y gagnât-on que des espèces plus succulentes pour la table, plus flatteuses pour le coup-d'œil, ce ne peut jamais être une conquête à dédaigner. La vigne, suivant Columelle, se plante dans un double but, ou pour manger son fruit, ou pour boire son jus (*yel ad escam, vel ad effusionem*). Parmi les vignes pour la table, il recommande celles qui ont la plus belle apparence, celles dont la grappe a trois pieds (un mètre), celles dont le grain pèse une once (trois décagrammès), celles qui ressemblent aux coings, etc. On sait que la terre promise est figurée, dans les tableaux, par une grappe de raisin, qui fait la charge de deux hommes, par allusion à la grappe qui fut portée sur un brancard, dans le camp de Cadès Barné (Numer. c. 13.) Euphore et Métrophane, auteurs grecs, profitant du privilège qu'ont les Grecs de compter des merveilles, parlent d'une ville d'Asie, qu'ils nomment Eucarpie. Les vignes y sont si fécondes, qu'il faut un chariot pour porter chaque grappe, et une seule de ces grappes se trouva un jour si pesante, qu'elle écrasa son charriot. Strabon cite aussi des raisins dont les grappes ont deux coudées (un mètre). On sent bien ce qu'il faut rabattre de ces exagérations ; mais il y a pourtant quelque chose de vrai. Nous sommes loin du temps des fables. Cependant, on sait qu'il existe des raisins aussi merveilleux. Le plant des vignes de Madère fut tiré de Candie, et les grappes qu'il porte ont jusqu'à deux pieds (soixante-six centimètres) de longueur. Dans l'Escure, province qui dépend de Maroc, les grains de raisin sont, dit-on, de la grosseur d'un petit œuf de poule. Aux environs d'Alger, on voit des ceps de vigne, dont la circonférence est mètre et demi (près de cinq pieds) ; ils produisent des grappes longues d'un demi-mètre (un pied et demi). Les célèbres vins de Schiras sont faits de raisins de Damas, il y a telle de leurs grappes qui pèse près de six kilogrammes (douze livres) ; mais sans aller si loin, on voit en Portugal (entre Douro et Minho), des vignes à l'ombre desquelles on peut se reposer, et dont le produit s'est porté à cinquante arrobes (environ seize cent livres, ou quatre-vingt myriagrammes) de vin. Nous pouvons trouver en Espagne, des vignes non moins remarquables. Lorsque l'infortuné Gilbert partoit pour ce pays, je lui écrivis une lettre (16 Brumaire an 7), où je lui rappelois plusieurs objets d'agriculture. J'en extrais ce passage. « Songez aussi, chemin faisant, à une plante intéressante ; c'est de la vigne dont je parle. Les environs de Sarragosse, dans le royaume d'Arragon, produisent des raisins très-gros et de la plus belle couleur. Dans le royaume de Valence, on trouve des raisins qui pèsent plus de douze livres (six kilogrammes), et dont les grains sont gros comme des noix muscades, ou au moins le double des nôtres. L'histoire de Grenade, écrite en 1378, annonce que les Maures des environs de cette ville, avoient le secret de garder des raisins sains et pleins de jus, d'une année jusqu'à l'autre. Encore aujourd'hui, en Espagne, les raisins nourrissent le peuple pendant quatre à cinq mois. Ils ont une saveur sucrée et très-substantielle. Il seroit agréable et utile à-la-fois, de naturaliser en France ces bonnes sortes de raisins, etc. »

Gilbert, victime de son zèle, n'a pu se conformer à mes intentions. Je forme de nouveau le vœu que je lui transmettois, et je désire qu'on accorde des encouragemens publics à celui qui l'aura rempli.

Je ne contredis point ici la note (1) par laquelle on a remarqué, ci-devant (page 314), que du plant des vignes de Chypre transplanté à v Coucy, par les soins de François 1, avoit bientôt dégénéré. En venant du midi au nord, la vigne ne se soutient pas, tandis qu'elle s'améliore en allant du nord au midi. C'est un fait bien constant. Cependant, j'admettrois ici plusieurs distinctions. Tous les plants des vignes connues viennent sans doute de l'Asie. Elles ont changé sur la route : mais d'un climat à l'autre, elles n'ont pas toujours perdu. Il en est qui ont prospéré par leur transmigration même. Le plant venu de Chypre par ordre de François I, avoit-il été bien choisi ? Il y a dans les îles de Chypre et de Candie, plus de cinquante sortes de raisins différens. Ce plant a-t-il été soigné dans la route et à son arrivée, comme il auroit dû l'être ? Les rois peuvent donner des ordres ; mais ces ordres sont-ils toujours parfaitement exécutés ? Je vois que dans bien des pays, on s'est piqué, non sans succès, de faire venir de très-loin du plant de vignes réputées, et qui, sans rendre exactement le même vin qu'elles donnoient dans leur pays natal, en ont produit de bien meilleur que celui du pays où on les avoit transplantées.

Dans le duché de Wirtemberg, l'illustre Bilfinger, aussi bon patriote qu'il étoit profond érudit, a planté un vignoble dans les environs de Canstatt, avec des ceps tirés de France, d'Italie, de Grèce, de Hongrie, de l'île de Chypre, et de Schiras eh Perse. Tous ces plants exotiques ont réussi au point qu'on a pu en former d'autres plantations. On n'en fait pas du vin de France, d'Italie, de Hongrie, de Chypre, de Schiras, etc. ; mais on en fait du vin supérieur à tout ce que l'on connoissoit auparavant dans la contrée.

Lès vins des rives du Necker portent aussi le nom des pays d'où l'on a tiré les plants de leurs vignobles. Ceux de ces raisins étrangers qui ont le plus de qualité, sont ceux de Chiavenne, de la Valteline, du Florentin, de Tramin en Tyrol, et de Hongrie. (Géographie de Busching, Suabe.)

Je ne serais embarrassé que du choix de pareils exemples. Le dernier éditeur du Ricordo d'Agricoltura, le père Scotoni, dit que des vignes de Tokai, transportées auprès de Trévis, ont donné d'excellent raisin dès la première année. Il est vrai qu'on avoit eu soin de les biner au moins une fois tous les mois, et qu'un zélé propriétaire présidoit au succès de cette transplantation. Sans les lumières, sans les soins, sans l'assiduité d'un cultivateur éclairé, rien ne peut réussir, sur-tout en fait d'expériences. Celles que je conseille ne sont pas, au surplus, d'acclimater des plants, ou des souches de vignes ; je veux qu'on sème leurs pépins, et je ne peux douter que cette dernière méthode ne procure, en ce genre, des richesses nouvelles, auxquelles on ne s'attend pas.

Voilà un beau champ d'expériences que le Gouvernement ne doit pas faire, mais qu'il doit encourager. Ce n'est pas la seule tentative qui puisse améliorer la culture des vignes. Une bonne espèce obtenue, voyons comment il faut la conserver.

§. VI. D'un moyen de perpétuer la même espèce de Vigne.

Le célèbre et malheureux Roland de la Platière, a laissé, des lettres qu'il écrivoit dans ses voyages en Suisse, en Italie, etc. Elles étoient adressées à cette femme non moins infortunée, qui a porté son nom, et que ce nom a conduit à l'échafaud, où elle est montée avec tant de dignité et de courage.

Dans ces lettres, si remarquables par leur auteur et leur adresse, il y a, quelques faits relatifs à l'agriculture. On doit faire attention surtout à l'article intitulé : La manière de cultiver la vigne dans le Maritouan.

tC Voici, dit l'auteur du voyage, une manière d'y cultiver la vigne que nous ne connoissons pas, et qui pourroit être applicable en certains cas. On couche, en automne, une vigne de bon plant, à huit pouces (vingt-deux centimètres) de profondeur, sans fumier ; on la laisse ainsi quinze à seize mois, jusqu'au second printemps suivant : alors on lève ses plants enracinés, et l'on en plante deux, à quatre pieds (un mètre trente centimètres) de distance chacun, dans une fosse de deux pieds (soixante-six centimètres) de large, sur deux pieds, (soixante-six centimètres) de profondeur. On en garnit ainsi la pépinière, dont les fosses doivent être à quatre pieds (un mètre trente centimètres) de distance les unes, des autres, comme les souches. Il faut mettre un petit lit de fumier très consommé, et beaucoup mieux du terreau au fond de chaque fosse, qu'on creuse avant l'hiver, afin que la gelée et l'air frappent la terre, la fument, attirent son humidité, etc. On coupe le sarment à six pouces (seize à dix-sept centimètres) au-dessous de la surface du terrain, et l'on remplit la fosse jusqu'à cette section. Dans la première année, il n'est question que de

remuer un peu la terre, seulement pour en présenter à l'air une nouvelle superficie, et détruire les herbes. L'hiver d'ensuite on la travaille encore légèrement; au printemps suivant, on cerne la souche, on coupe très-près tous les jets qui se sont formés pendant la première année, et l'on cultive une fois ou deux comme l'année précédente. Au troisième printemps on coupe encore tous les sarmens, et à l'automne suivant, trois ans après avoir ouvert les fossés, on nettoie les souches de tous les petits jets, on n'en laisse que deux ou trois des plus beaux, qu'on couche, suivant la manière usitée, dans la longueur des fosses, à environ deux pieds (soixante-six centimètres) de distance. Le quatrième printemps, on coupe proche de la vigne mère, la nouvelle tige enracinée, pour la planter aussitôt avec ses racines. La vigne plantée de cette façon, porte quelque chose dans la première année, plus dans la seconde: elle est en plein rapport dans la troisième.

M Cette méthode a l'avantage, sur la nôtre, d'assurer la reprise de tous les plants, et que tous les ceps étant de la même année, les anciens n'étouffent point les nouveaux, ou l'on n'est pas obligé d'attendre que les ceps voisins des places vides soient assez gros, assez fournis de bois pour les y coucher.

Actuellement on découvre la souche tout autour. Laisée ainsi découverte tout l'été, elle pousse des sarmens qu'on couche de nouveau à l'automne suivant, et ainsi de suite chaque année, sans interruption. Les tiges couchées se coupent très-près de terre ; il suffit qu'il en sorte un ou deux yeux. A mesure que la souche se fortifie, on couche un plus grand nombre de sarmens à la fois, quelquefois dix à douze de chaque souche. Une pépinière ainsi conduite, dure, quarante, cinquante ans.

35 Il faut mettre un peu de fumier dans la fosse, quand on couche les sarmens, et toujours mieux du terreau dans celle où l'on met le plant enraciné, et qu'on ne creuse qu'à environ un pied (trente-trois centimètres) de profondeur, suivant le terrain.

» Quand la vigne est couchée, il en faut soutenir les jets qui poussent, afin qu'ils s'élèvent et ne rampent pas : on peut, quand ces jets sont fort longs, les coucher et les recoucher; mais les pieds n'en sont pas si beaux, si forts. On en use ainsi quand on cultive pour vendre, qu'il n'est question que de multiplier les plants; mais lorsqu'on travaille pour soi, on ne couche qu'une fois.

Ceux qui veulent singulièrement ménager leurs souches, et avoir de plus beaux plants encore, ne couchent que de deux années l'une. La mère reste entièrement couverte toute l'année de repos, et elle ne produit rien au-dehors dans cet intervalle. Au printemps de la seconde année, on la découvre à fleur de terre, il pousse des jets vigoureux que l'on couche l'automne suivant, qu'on lève et replante le printemps d'après. »

Cette méthode se réduit à celle qui est bien décrite dans nos livres de jardinage, pour obtenir des souches-mères. Elle est intéressante pour les cultivateurs de vignes, qui sont jaloux de conserver la ressemblance entière et l'identité de leurs plants. Les vignobles qui ont perdu leur réputation, parce que les cépages en ont été changés, auroient été, en quelque sorte, éternisés par le moyen de cette pépinière, qui exige peu de terrain. C'est un objet essentiel et qu'il est étonnant qu'on ne mette pas en pratique, par-tout où l'on possède des vignes qui vaillent la peine d'être gardées dans leur bonté et dans leur état primitif.

§. VII. Du Tokai, et de l'étude qu'on devrait faire des Vignobles-fameux.

Ce que l'on vient de dire du soin avec lequel Roland examine dans ses voyages ce qui concerne l'agriculture, doit ici donner l'idée de faire faire des voyages exprès pour connoître et décrire avec exactitude, tous les vignobles qui jouissent de quelque réputation. Les voyageurs vulgaires parlent de ces objets, mais presque tous les traitent superficiellement. Aussi, combien d'erreurs répandues sur ce point dans les livres géographiques ? combien de fausses notions ?

Par exemple, Guthrie, et Busching avant lui, n'hésitent pas de nous dire que le vin de Tokai est au-dessus de tous les vins de l'Europe. Mais à peine daignent-ils expliquer comment on obtient cette liqueur si précieuse. Un seul voyageur est entré à cet égard dans quelques détails plus satisfaisants. C'est un Anglois (M. Robert Townson); et sa conclusion est bien contraire à celle de Busching et de Guthrie ; car il ne balance pas à reconnoître que la France a des vins meilleurs que celui de Tokai.

Un petit extrait de cet article du voyage de M. Townson, en Hongrie, fera sentir l'importance de ce que je viens de dire, sur la nécessité d'étudier de plus près ce qui se pratique dans les vignobles les plus célèbres.

On pourroit y gagner de plus d'une manière. 4"

M. Townson commence son chapitre sur Tokai, par observer que l'on suppose naturellement qu'une ville située sur un sol fertile, au confluent de deux grandes rivières, doit être riche. Pourquoi cela n'est-il pas, dit-il ? je l'ignore ; mais Tokai n'est qu'une petite ville misérable, quoiqu'elle réunisse ces avantages.

Tokai a cela de commun avec un grand nombre de personnages de ce monde, qu'il tire sa gloire du mérite des autres. Son canton ne produit qu'une très-petite partie de l'excellent vin qui porte son nom. Il a eu la chance de le donner à un district montueux, qui s'étend à près de trente milles vers le nord ; mais sa largeur est beaucoup moins considérable.

Il paroît que Tokai acquit cette renommée sous le gouvernement de Ragotski, qui transportoit ici les vins qu'il tiroit de son district.

Les vins connus dans les pays étrangers, sous le nom de Tokai, sont d'une espèce particulière, dont les différens cantons de ce district ne font qu'une très-petite quantité, et qui, même sur les lieux, se vendent très-cher, on nomme cette espèce ausbntch (vin de goût) : on le fait au moyen d'un mélange de raisins à moitié secs, qu'on joint aux raisins ordinaires. La manière de cultiver les vignes dans le célèbre pays de Tokai, pouvant intéresser la plupart des lecteurs, M. Townson consacre à cet objet une partie de son chapitre. Il commence par le plantage des vignes, et finit par les procédés qu'on emploie pour donner au vin sa plus grande perfection. Lorsqu'on a planté une vigne, on abat la tête du cep au dernier nœud, ou bourgeon, à environ un travers de main de la terre, et au printemps on arrache soigneusement les repousses. La souche prend, par ce moyen, de la force, croît tous les ans, et devient quelquefois très-grosse. La bonne grosseur est celle de la tête d'un enfant. Lorsque la vigne a récompensé, par ses fruits, les peines du cultivateur, c'est-à-dire, après la vendange, qu'on fait ici vers la fin de l'automne, on couvre les souches d'environ un pouce ou deux (trois à six centimètres) de terre, et chacune a alors l'apparence d'une taupinière. Le cultivateur veille avec grand soin sur les ouvriers qui font cette opération, dans la crainte que la gelée ou la neige n'empêche de l'exécuter. On couvre jusqu'aux branches dont on se propose de faire des rejetons. Quelques vigneron tirent de terre les échelas ou soutiens, et les mettent en tas ; d'autres les laissent en terre. Dès que l'hiver est passé, et que le temps devient plus doux, c'est-à-dire, vers le milieu, et quelquefois au commencement de Mars (milieu de Ventose), on découvre les souches, et on donne à la terre une façon, ou un labour. Ensuite, le premier ouvrage est de dresser la vigne, ce qu'on fait dès que la saison le permet, vers la fin de Mars, ou au commencement d'Avril (commencement ou milieu de Germinal). Les hivers rigoureux et les gelées du printemps, font souvent du ravage dans les vignes, et pour remplacer les ceps qui périssent; il faut en élever de nouveaux. Ceci se fait de différentes manières. On transplante, ou plus communément on plante les tailles des ceps dont on connoît la qualité, et c'est cette opération qui suit celle dont je viens de rendre compte. On plante la taille, dont on abat la tête, à environ un pied (trente-trois centimètres) en terre, avec un peu de fumier dans la fosse, et on ne laisse hors de terre qu'un bout d'environ un travers de main, qu'on recouvre légèrement jusqu'à ce qu'il commence à pousser. Au printemps, il n'y a plus rien à craindre. D'autres élèvent des rejetons. Ils creusent ou vident la terre autour de la souche et de ses racines, à environ un pied et demi (un demimètre) de profondeur, ensuite on rabat les rejetons, on les couvre de terre mélangée avec un peu de fumier, qu'on presse fortement, en la foulant aux pieds, de manière que les bouts des rejetons ne sortent de terre que d'environ deux ou trois pouces (six à neuf centimètres). Chacun de ces rejetons produit, avec le temps, un cep, ou une souche, et on y plante un échelas ou support. Vient ensuite le plus dur labour de la vigne, on pioche et on retourne le sol. Cette opération revient trois ou quatre fois dans l'intervalle qui précède la vendange. Après ce labour, on renfonce les échelas ou supports, afin de les assurer : et quand les pousses ont environ deux pieds (soixante-six centimètres) de longueur, on les lie légèrement. Lorsqu'elles ont acquis la longueur d'environ cinq pieds (un mètre soixante-trois centimètres), on les lie plus fortement vers l'extrémité supérieure, et moins serrées vers la partie mitoyenne. Les herbes commencent alors à croître, et il faut encore labourer ou retourner le sol pour les détruire, et empêcher la terre de devenir trop compacte. Durant la fleur, on ne touche point à la vigne ; on laisse agir librement la nature, lorsque la fleur est passée, on remue encore les échelas ou supports, en les renfonçant : on rattache en même-temps les liens qui ont manqué, on supprime les bourgeons ou repousses inutiles, et les vignes restent dans cette situation jusqu'aux vendanges, après avoir encore retourné une fois le sol.

Quoique, dans les années chaudes, les premiers raisins soient dans leur maturité, vers le milieu d'Août (fin de Thermidor), ils ne sont bons à manger que vers la fin de Septembre (commencement de Vendémiaire), et comme, pour faire du bon vin, il faut qu'ils soient tous parfaitement mûrs, on diffère la vendange le plus long-temps possible, et, en général, jusqu'au 28 d'Octobre (, Brumaire) ; et si le temps est beau, on diffère encore, afin d'avoir une plus grande quantité de raisins à demi-desséchés, qu'on nomme troken-beerç, et qui sont indispensablement nécessaires pour faire l'ausbruch, c'est-à-dire, la sorte de vin si estimée dans toute l'Europe, sous le nom de Tokai.

Dès que les raisins commencent à mûrir, on place des gardes dans les vignes, non-seulement pour empêcher d'enlever les fruits, mais pour chasser les oiseaux qui en sont très-friands.

C'est aux troken-beers, ou raisins à demi-secs, que le vin de Tokai, autrement l'ausbruch, est redevable de sa délicieuse saveur ; mais ils dépendent beaucoup de la saison. Leur quantité et leur qualité diffèrent infiniment d'une année à l'autre. Il arrive quelquefois qu'il n'y en a point du tout : par exemple, lorsque les gelées du matin sont prématurées, et précèdent la maturité des raisins, alors l'ausbruch est âcre et de mauvais goût; mais ces gelées sont favorables, lorsqu'elles ne viennent pas trop tôt. Si le temps est couvert et pluvieux, lorsqu'il faudroit à ces raisins un soleil ardent, pour en pomper les parties aqueuses, et les convertir en sirop, il en résulte un mal que le lecteur doit facilement concevoir. Les trokenbeers sont toujours en très-petite quantité, relativement aux raisins ordinaires ; et il y a, comme j'ai déjà dit, des années où l'on n'en trouve point.

Lorsque le temps de la récolte arrive, les gens de tout âge s'empressent gaiement d'y concourir. Ceux qui cueillent les raisins, mettent les troken-beers à part, et ceux qui ne font point d'ausbruch, les vendent souvent à ceux qui en font. Lorsque les raisins sont transportés, on les foule, et on met ensuite les grappes sur le pressoir pour en extraire la liqueur qui y reste ; mais on mêle généralement ces deux liqueurs ; on ne fait point de différence entre celle de la cuve et celle du pressoir. Telle est la manière de faire le vin commun qui se consomme dans le pays, et ne passe point dans les pays étrangers.

On foule aussi les troken-beers, dont on ex. trait un jus qui a l'apparence et la consistance du miel. On le coupe avec du vin ordinaire ; et comme la saveur de l'ausbruch ou mascklass, dépend de la proportion du jus des trokenbeers, on la varie, conformément à l'intention du propriétaire. La proportion ordinaire pour une antal d'ausbruch, qui contient dix-sept à dix-huit gallons d'Angleterre (environ soixantedouze pintes de Paris, ou soixante-neuf litres et demi), est de deux boisseaux (environ deux décalitres) de troken-beers ; et pour un baril de mascklass, qui est une qualité moins liquoreuse, on met la même quantité ; mais le baril contient presque le double de l'antal, de façon que la proportion des troken-beers, pour faire le mascklass, n'est qu'une moitié de celle qu'on emploie pour ?-ire l'ausbruch. Comme la police n'a rien à voir dans cette opération, et que chacun a la liberté d'en faire à sa fantaisie, ces deux liqueurs se ressemblent souvent beau coup, et ne diffèrent essentiellement que par la grandeur ou la capacité du tonneau.

Lorsque le mélange est fait, on l'agite fortement, pour bien mêler le tout ensemble. Cette opération sépare les pépins de leur suc, et les fait monter sur la superficie. On les retire avec un crible, et la liqueur reste dans le vaisseau, bien couvert, durant une couple de jours, jusqu'à ce que la fermentation commence. On la laisse continuer environ trois jours, selon le temps qu'il fait, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'elle ait bien mêlé la partie charnue des troken-beers avec le jus ordinaire. Il est essentiel de l'agiter soir et matin, et d'en retirer les grains. Si on laisse prolonger la fermentation trop long-temps, les peaux des raisins donnent à la liqueur une teinte brune, désagréable, et déposent au fond du tonneau un sédiment considérable. Il ne reste plus qu'à transvaser la liqueur à travers une toile ou un tamis, dans le vaisseau où l'on se propose de la laisser. On porte ensuite le marc ou résidu sur le pressoir. Quelques-uns sont dans l'usage de verser le vin commun sur ce marc ou résidu, après qu'il a été pressé ; mais quand le pressoir est bon, le vin ordinaire y gagne peu de chose.

Lorsqu'on laisse une certaine quantité de troken-beers ensemble, la pression fait distiller une partie de leur jus ou de leur sirop, qu'on recueille avec grand soin, sous la dénomination d'essence. Elle ressemble, par sa consistance, «i de la thériaque.

On n'emploie point d'ingrédients pour clarifier ces vins, ni pour les conserver. On doit avoir soin de tenir les tonneaux pleins, et d'éviter que leur extérieur ne soit mouillé ou humide.

On fait de l'ausbruch ailleurs qu'à Tokai; à Saint-Georges, à Ratschdorf, et à MenischeAusbruch. Ce dernier est rouge, et on le préfère à celui de Tokai. On en fait aussi dans le comté d'Oedenberg.

Les meilleurs de ces vins ne restent pas longtemps dans leur pays natal. Les nobles de tous les cantons de la Hongrie en enlèvent une grande quantité. Il en passe beaucoup dans les comtés de Zips et de Liptau, d'où on les exporte dans la Pologne. Les magnats polonois sont les meilleures pratiques, particulièrement pour l'ausbruch, qui est le plus cher des vins de toute l'Europe. Il coûte à-peu-près un duçat la bouteille, c'est-à-dire, près d'une demi-guinée (douze francs). Dans un café où M. Townson a diné une fois avec quelques amis, on les servit fort simplement, et le prix fut en conséquence très-modeste, mais comme ils avoient bu du Tokai après le vin ordinaire, lorsque le garçon vint recevoir son argent, il demanda à chacun des convives, combien il en avoit bu de verres, et il ajouta vingt creutzers (à-peu-près trente-six sous, argent de France), pour chaque verre.

Ici M. Townson fait des réflexions qu'il faut copier littéralement. Laissons-le donc parler lui même, « Le vin de Tokai est sans contredit très-bon, mais pas assez, selon moi, pour le prix qu'il coûte. Je suis persuadé que si ce n'étoit pas en faveur de la rareté, la plupart de mes compatriotes préféreroient du bon vin de Bordeaux ou de Bourgogne, qui ne coûte guères plus d'un quart du Tokai/ J'ajouterai qu'on trouve en Espagne des vins liquoreux, qui me, paroissent tout aussi bons, et qu'à moins que le Tokai ne soit très-vieux, il est beaucoup trop mielleux pour le palais d'un Anglois. Au reste, je sais qu'on ne doit pas disputer des goûts ; cependant, je ne sais pas si mes bons amis de Hongrie me pardonneront d'avoir donné, à cet égard, à gauche : car ils sont fort prévenus en faveur de leur chère patrie et de ses productions. J'ai entendu souvent dire à plusieurs d'entr'eux, que les vins les plus médiocres de leur pays sont infiniment supérieurs aux meilleurs vins de France. On connoît le compte qu'on a fait dans ce pays de l'or végétal, qui croissoit parmi les raisins des vignes, car un grand nombre d'écrivains Hongrois n'ont pas hésité à répéter cette étrange histoire. M. Grossinger, qui a publié, ou cette année, ou au moins dans le cours de la précédente, un ouvrage latin très-volumineux, sur l'histoire naturelle de la Hongrie, donne l'explication suivante de la couleur des dents des brebis. Si vero julgor pèrennis est, auro tribui potest, quod in vegetabilibus moiitancæ Hungarice delitescit. Et M. Windisk, un de leurs meilleurs géographes, dit, dans un ouvrage publié en 1780 (mais je veux écrire les chiffres en toutes lettres, de peur que le lecteur ne suppose que l'imprimeur a mis par méprise un sept au lieu d'un quatre), dans un ouvrage publié vers dix-sept-cent-quatre-vingt, M. Ffindish a dit que le sol de la Hongrie est si excellent, que du seigle qu'on y avoit semé, a produit du froment. Heureux toutefois les hommes qui ont, en faveur de leur pays, ces illusions satisfaisantes ! M

Il n'est pas inutile d'observer que le témoignage de M. Townson, en faveur de nos vins de France, n'est point suspect de partialité. Cet Anglois ne nous aime guère ; et il met sans façon le roi Louis de Hongrie, fort au-dessus de notre Louis XIV. Nous pouvons lui abandonner nos rois, puisqu'il rend justice à nos vins.

La lecture de cet article ne peut manquer d'intéresser ceux qui travaillent à perfectionner la culture de leurs vignes. Il y auroit bien des réflexions à y faire. Je me bornerai à une seule. C'est que le procédé que l'on emploie pour faire le vin de Tokai, est emprunté des Anciens, qui, outre leurs vins naturels, en avoient d'artificiels. Le passum se faisoit avec des raisins séchés au soleil, jusqu'à ce qu'ils eussent perdu plus de la moitié de leur poids. C'est encore à-peu-près ainsi que l'on fait en Alsace et en Franche-Comté, ce qu'on nomme le vin de paille.

Le vin blanc d'Arbois, autrement appelé le vin de garde, se fait avec un raisin blanc, dont le grain est long et la peau fort épaisse. Cette espèce de raisin résiste au plus grand froid. Quand on veut en faire un vin excellent, on le laisse sur le cep, jusqu'à ce qu'il ait gelé à glace pendant trois ou quatre jours. Après quoi, on fait la vendange. Par cette méthode on perd un quart sur la quantité ; mais la qualité dédommage amplement de cette diminution.

Dans Pile de Candie 1 le vin de Malvoisie est une espèce de passum. On tord la queue des grappes pour

les faire mûrir plus vite. On les laisse sécher sur pied, et l'on en tire ensuite cette célèbre Malvoisie.

Les Turcs imitent le passum, en jetant de l'eau chaude sur de bons raisins secs. Ce sorbet de raisins approche tellement du vin, qu'on ne peut le considérer que comme un moyen d'éluder la défense de l'alcoran.

Le fameux vin de Santorin, nommé vino santo, si fort recherché par les Russes, et qu'on dit préférable au meilleur vin de Chypre, se fabrique à-peu-près comme la liqueur du Tokai. cc Il est fait avec du raisin blanc, bien mûr, que l'on expose, pendant huit jours, au soleil, étendu sur les terrasses des maisons. On le foule ensuite, on l'exprime, et on enferme le moût dans des tonneaux que l'on bouche soigneusement, lorsque la fermentation a cessé. M (Voyage dans l'Empire Ottoman, par le C. Olivier, tome I, in-4°, page 361.)

On ne doit pas être surpris de ce nom de vino santo. Le vin nécessaire aux mystères du culte catholique, s'est propagé avec ce culte. Par-tout la piété des peuples a donné aux vins excellents des épithètes empruntées de la religion. Presqu'aux portes de Rome, des vigues privilégiées donnent le lacryma Christi. L'Allemagne, de son côté n'a pas voulu céder à l'Italie. Les vignes de Worms et de Spire produisent le lait de la Vierge. On trouveroit beaucoup de traits du même genre dans un ouvrage intitulé : Théologie de la vigne, par le savant Cornarius.

Nous n'avons fait, à cet égard, que copier les Anciens. Ils appeloient le vin, le sang de Jupiter et le lait de Junon. Les Romains furent étonnés que Jules-César fit servir quatre sortes de vins dans le banquet de son triomphe. Cela fut regardé comme une nouveauté. Ce fut moins comme général que comme souverain pontife, que César employa ce grand luxe de quatre vins. On sait que le meilleur étoit réservé pour les prêtres. Pour caractériser une boisson exquise, Horace la compare au vin pontifical (Pontificum potiore cœnis). Pline dit que les Anciens ne dégustaient les vins nouveaux, qu'après que les prémices avoient servi aux prêtres pour les libations d'une fête établie exprès sous le nom des Vinales (veteres non degustabant vina, antequam sacerdotes primitias libassent).

Je reviens à mes questions.

f. VIII. De la Vigne abandonnée à elle-même, et de quelques expériences à tenter.

La vigne est provignée, taillée, ou mutilée, souvent au gré de nos caprices, plutôt qu'elle n'est gouvernée conformément à sa nature. Nous ne connoissons plus cette plante, telle qu'elle est, ou telle qu'elle pourroit être, si elle étoit livrée à un régime différent. Combien d'expériences curieuses et importantes il y auroit à faire, pour connoître vraiment la portée naturelle de cette plante merveilleuse ! Mais on est dégoûté de tenter ces expériences, à cause du trop long espace de temps qu'elles exigeroient. La vigne peut vivre trois siècles, peut-être même davantage. Il faudroit donc bien des années avant que l'on parvînt à ce que j'ai en vue. Cependant on connoît déjà des faits qui viennent à l'appui de ce que je propose. Et s'il y a jamais une académie de la vigne, ce corps perpétuel fera certainement ce que ne peut même essayer un seul particulier.

Duhamel du Monceau parle, dans son Traité de la Culture des Terres, d'une idée de ce genre. C'est dans le tome V, page 114, où il rapporte les expériences faites par MM. Roussel, près de Guignes en Brie, en 1755. Voulant éprouver sur la vigne la nouvelle culture, MM. Roussel imaginèrent en même-temps un moyen de supprimer les échelas. C'étoit de planter en quinconce des boutures de peupliers, à six pieds (deux mètres) de distance, de mettre deux brins de sarmens aux pieds de chaque peuplier, l'un au-dessus, l'autre au-dessous ; de cultiver et de semer les allées en grains ou légumes, lentilles, haricots nains, fèves de marais, orge, avoine ; labourer alternativement ces allées, etc. ; ils comptoient laisser monter la vigne le long des arbres sans y rien faire.

Cette méthode eut aussitôt l'approbation des gens du pays. Ce qui accrédita si promptement cette nouveauté, ce fut l'exemple d'une treille placée par hasard au milieu des champs, au pied d'un poirier, et qui, sans avoir été taillée ni cultivée, produisit, en 1754, une pièce de vin.

Je sais qu'un célèbre pharmacien (le C. Baume), avoit élevé dans sa maison de campagne, aux Ternes,

près Paris, plusieurs ceps de vigne, qu'il ne vouloit pas que l'on taillât. Des circonstances malheureuses l'ont empêché de suivre cette expérience. Il arrive trop souvent que ceux qui savent ce qu'il faudroit essayer, pour le progrès des sciences, n'en ont pas les moyens ; et que ceux qui ont ces moyens, ne se doutent pas même du service qu'ils pourraient rendre, en donnant à l'utilité publique une foible partie de ce qu'ils prodiguent, sans honneur, et souvent même sans plaisir, pour des superfluités ruineuses.

On pourra trouver singulière cette idée d'essayer ce que feroit la vigne, livrée à elle-même, ou du moins élevée sans être tailladée, comme elle l'est communément. Qu'on ne se hâte pas cependant de la condamner. Je n'avois que des conjectures sur les modifications dont cette culture importante me sembloit susceptible, et mes propres essais ne pouvoient dater d'assez loin pour éclaircir mes doutes ; mais, en finissant cet article, j'apprends, avec plaisir, qu'il y a des pays où cette idée est en pratique. Le C. Olivier, notre collègue, donne, à cet égard, un détail très-précis, dans son Voyage en Turquie. Il s'agit de l'île de Santorin, dont le vin forme le principal revenu.

cc On plante les ceps de vigne à deux ou trois pieds (un mètre) de distance les uns des autres, et on les laisse pousser pendant dix ou douze années, sans y porter le fer. Lorsqu'on juge qu'ils ont acquis assez de grosseur, on les taille annuellement, en laissant plus de bourgeons qu'on n'en laisse au midi de la France. On soutient le cep afin qu'il ne traîne pas, et on maintient les rameaux par le moyen de quelques sarmens liés tout autour.

» Une vigne ainsi plantée et taillée, dure moins que celles de nos départemens méridionaux, mais elle donne une quantité double et triple de raisins. Cette considération peut déterminer facilement le cultivateur à faire quelques essais dans les climats chauds et dans les lieux où les terres sont profondes et légères comme à Santorin. » (Tome 1, page 363.)

Ce n'est pas seulement pour obtenir du vin, que l'on doit faire des essais sur la culture de la vigne. Cette plante a d'autres emplois que l'on n'a pas assez suivis. Sa feuille et ses sarmens nourrissent le bétail. Ainsi, dans tel pays où le raisin ne mûrit pas, mais où la vigne pousse avec beaucoup de force, comme dans beaucoup de cantons de la ci-devant Normandie, on pourroit placer la vigne sur des côteaux incultes, et la traiter comme une sorte de prairie artificielle, dont la riche dépouille mettroit ces terrains en valeur. (Voyez la note (24), par C. Huzard; ci-dessus, page 322.) D'ailleurs il n'est aucune plante dont tous les débris puissent servir comme ceux de la vigne, pour le salpêtre, la potasse, etc.

Mais j'ai, depuis long-temps, au sujet de la vigne, une idée que je crois pouvoir ajouter à toutes mes questions. Cette idée m'est venue, lorsque je composois mes lettres circulaires sur les plantations. Je crois qu'elle n'est pas indigne d'être placée ici.

§. IX. De la Vigne, comme ornement des Maisons, des Jardins, etc.

De toutes les plantations qu'il faut encourager et répandre sur notre sol, la plus naturelle à la France est celle de la vigne, Nous neconnoissons pas assez le parti fructueux que nous pouvons tirer de cette plante merveilleuse, non seulement sur les coteaux des vignobles proprement dits, mais au milieu des champs, et tout autour de nos maisons. Il ne devrait pas y avoir une seule muraille, pas une palissade qui ne fût garnie avec soin par les cordons horizontaux des treilles dirigées les unes au-dessus des autres. C'est la vigne sur-tout qui donne ce moyen de tapisser les murs, à quelque hauteur qu'ils s'élèvent.

Je crois devoir, à cet égard, donner quelques détails qui tiennent au projet dont je m'occupe dès long-temps, d'un système d'agriculture pour les petits propriétaires. On voit que la vigne, dans le climat de la France, doit jouer un grand rôle parmi tous les moyens de tirer le parti le plus avantageux de l'exploitation d'un domaine borné, puisque ce précieux arbuste peut s'allier non seulement avec les arbres et les grains, mais rendre encore productif tout l'espace perdu pour la culture de la terre, par l'emplacement des maisons.

Pline parle d'un cep placé dans les portiques du palais de Livie, à Rome, qui ombrageoit toute la cour, et dont on retiroit douze amphores de moût. L'amphore étant de trente pintes, mesure de Paris (vingt-huit litres et demi), ce pied de vigne rapportoit trois cent soixante pintes (trois cent quarante-deux litres). Cette capacité de l'amphore romaine rend un peu ridicules les traducteurs d'Horace, qui de l'Ode ad amphoram (XXI du L. III), se sont tous accordés à faire une ode à sa bouteille. Le

C. Daru s'y est trompé lui-même, quoiqu'il ait d'ailleurs bien gardé l'esprit et le mouvement du latin dans ces vers :

*O ma chère contemporaine,
Compagne de mes premiers ans,
De ta demeure souterraine
Sors après quarante printemps.
Bouteille long-temps délaissée, etc.*

Il a fait une autre méprise, en disant à la jarre qu'il transforme en bouteille, de sortir de la cave, tandis qu'Horace lui dit, au contraire, de descendre, parce qu'en effet les Romains conservoient leurs vins au grenier.

On remarque, parmi les traits de la voracité de l'empereur Maximin, qu'il buvoit tous les jours son amphore. Ce ne seroit rien dire, si l'on traduisait ici amphore par bouteille. Pline n'auroit pas remarqué le cep de la cour de Livie comme étant si prodigieux, si ses douze amphores de moût n'eussent été que douze pintes (onze litres et demi) ; elles faisoient au moins trente fois davantage, et c'est ce qui valoit la peine d'être relevé.

Mais nous n'avons aucun besoin de chercher, dans l'antiquité, ni dans un climat étranger, ces productions merveilleuses que la vigne offre aussi en France, en Allemagne, et ailleurs.

Dans le siècle dernier, on admiroit à Besançon un pied de vigne qui couvroit une façade Immense, et donnoit, tous les ans, plusieurs tonneaux de vin. L'histoire de ce cep unique a même occupé les savans ; il en est rendu compte dans plusieurs tomes des Mémoires de l'Académie des Sciences ; mais ce n'est pas le seul qui mérite d'être cité. Dans le ci-devant Languedoc, on se ressouvient d'avoir vu une maison rustique, qui de loin avoit l'air d'un bosquet assez étendu. Les dehors de cette mai on étoient tout couverts de verdure. C'étoit des espaliers de vigne qui tapissoient les murs, et montoient sur les toits, mais avec tant d'art et de soin, qu'on ne pouvoit appercevoir que les fenêtres et les portes. Ces vignes produisoient plus de vin que n'en consommoit la famille, quoique nombreuse. La maison occupoit un espace fort grand, les granges et les toits compris ; car tout étoit garni, et il y avoit plus de sept arpens (trois hectares et demi) de terre, en maison, cour et rue ; tout cet emplacement servoit à la production de ce fructueux espalier. (Journal Economique, Juillet, 1760.) Dans son Dictionnaire des Gaules et de la France, Expilly dit, article 4voise : cc Il y a environ quarante ans, qu'on y voyoit, avec étonnement, une treille d'une grosseur extraordinaire, plantée tout proche de l'église. Cette treille formoit elle seule, une espèce d'enceinte autour de l'église, et elle portoit assez de raisins, pour en faire une pipe de vin ». Avoise est un bourg dans le ci-devant Maine.

Un phénomène aussi frappant, c'est celui qu'on a vu aux environs de Chamberi. Deux ceps, dans la cour d'une auberge, formoient, à eux seuls, un berceau de huit pieds (deux mètres soixante centimètres) de hauteur, de douze pieds (quatre mètres) de largeur, et de soixante pieds (dix-neuf mètres et demi) de longueur. Cette vigne avoit fait, dans certaines années, deux pièces ou tonneaux de vin, et il étoit très-rare qu'elle en donnât moins d'un.

Dans le Palatinat, il existe un village entier où l'on est dans l'usage de cultiver la vigne autour des habitations. C'est le village d'Handculsheim. On voit les ceps monter sur toutes les maisons, au-dessus du second étage, et l'on peut regarder ces ceps comme des arbres à raisins. Ils ont communément une circonférence énorme et plusieurs mètres de hauteur. Il en est dont le diamètre est de près de deux pieds du Rhin. Ces ceps ont résisté à l'hiver de 1709 Lorsque les Anglois ont voulu approprier à leur climat cette plante, qui s'y refuse, ils n'ont eu rien de mieux à faire que d'en couvrir leurs toits, ou des murs inclinés exprès comme des toits.

Dans les Transactions philosophiques de Londres, on dit qu'un gentleman laissoit monter sa vigne par une seule tige, jusqu'au bord de son toit. Il avoit soin de retrancher toutes les branches latérales. La vigne, parvenue au toit, il lui permettoit de s'étendre sur les tuiles, de tous côtés. Ses espaliers n'en recevoient ainsi aucun désavantage, et le soleil venant à darder ses rayons sur cette vigne, dans une direction presque perpendiculaire, le raisin en mûrissoit mieux, et devenoit plus agréable que lorsque la vigne étoit placée

en espalier. (Trans. Philos. nO. 93, art. IV).

Eh ! pourquoi, dans tous nos villages, ne pourrions-nous pas vêtir ainsi, avec le temps, nos murs et nos toitures de-la verdure de la vigne, et de ses utiles produits ? Quel embellissement facile et peu coûteux ! Quel germe intéressant de décoration agreste, dont les festons peuvent orner jusqu'à la chaumière du pauvre ?

Qu'il seroit beau de voir par-tout la nudité des murs heureusement couverte des promesses riantes d'une vendange domestique ! et que la richesse champêtre de ces ceps élevés autour des habitations, effaceroit l'éclat stérile des colonnes de marbre dont l'architecture ordinaire pourroit les surcharger ?

L'architecture, en général, a de grands pas à faire en France, non pour essayer d'effacer les monumens, les temples et les palais antiques ; mais pour distribuer les maisons des particuliers d'une manière plus conforme aux besoins de l'économie domestique et rurale. Un tel perfectionnement suppose un architecte imbu de beaucoup d'autres connoissances que celles de son art.

Voulez-vous voir l'usage qu'un architecte habile a fait, en Italie, d'une plantation de vignes, pour décorer, d'une manière unique dans le monde, la longue avenue d'un palais? Lisez ce que Roland rapporte dans ses Lettres sur l'Italie, et Aux approches de Varello (capitale du Val-Sezia), on arrive par une tonnelle de près d'un mille de long, en vignes, soutenues sur une suite de pilastres en maçonnerie, qui ressemble à une longue colonnade rustique, et rend ce chemin agréable. »

Lisez également le détail des jardins de Malte, tracé par Pingeron. L'île de Malte a des jardins ornés et productifs, quoiqu'il n'y ait souvent de terre végétale que celle que l'on y transporte de Sicile sur des vaisseaux. La vigne et l'oranger se partagent ces beaux jardins. Les orangers sont dans des caisses, ou, pour mieux s'exprimer, dans des encaissemens formés par des dales de pierre. Une rigole est ménagée dans l'épaisseur des dales, pour les arrose-mens. Tout le long des allées, à plusieurs mètres de distance, s'élèvent des piliers ou colonnes de pierre, dont les dales qui forment les encaissemens ci-dessus, sont le soubassement. Au-dessus des piliers sont des pièces de bois, qui joignent les allées. Sur ce cadre, on met des treillages, où s'étendent les ceps de vigne qu'on a plantés au pied de chaque pilier ou colonne, et qui procurent, dans la suite, un couvert agréable. Ces files d'orangers, ces piliers vêtus de verdure, et ces longues allées couronnées d'un ombrage utile, rendent ces jardins pittoresques, et produisent l'effet des décorations qu'on admire sur nos théâtres.

Ce n'est pas seulement auprès de nos maisons qu'il convient d'employer la vigne. Dans les champs et dans les vergers, la vigne revendique encore d'autres places, où nous pourrions la faire figurer avec avantage.

Un habile cultivateur qui habitoit alors le district de Melun (le C. Chalumeau), avoit vu en Savoie, ce qu'on appelle les hutins, dont je parlerai tout à l'heure. Ce sont des ceps de vigne qui croissent sur les arbres ; à cet exemple, il avoit mis un cep de vigne au pied de la plupart de ses plein-vents. Son meilleur chasselas venoit au sommet d'un pommier. C'est un conseil utile à donner aux planteurs, de faire porter une vigne à chacun de leurs arbres élevés en plein-vent. Si le raisin mûrit, on en fait de bon vin, et s'il ne mûrit pas, on en tire encore parti pour des boissons inférieures qui ne sont pas à dédaigner.

On pourroit planter, dans les grains, quelques pommiers à cidre, qui sympatisent avec eux, et les faire servir d'appui à quelques ceps de vigne, dont le fruit bouilli dans le cidre en change la nature en mieux.

Au Mont-Blanc, on a vu des hutins dans un champ que les vents du nord avoient rendu stérile, et qui est devenu très-productif en blé, depuis que ces hutins lui ont servi d'abri contre les courans d'air. Le vin de cette seule pièce a payé quelquefois la ferme de tout le domaine dont elle est seulement la cinquième partie. Ces hutins, sont communs dans toute l'Italie. Le voisinage de Pistoie offre quatre récoltes dans une même terre. Le sol porte à la fois du blé, des légumes, des fruits, et des vignes qui montent sur les arbres fruitiers. Le chemin qui conduit de Véronne à Padoue, est planté de mûriers, les feuilles et les fruits ne servent pas uniquement pour l'entretien des vers à soie. Ils engraisent encore du bétail et de la volaille et les mûriers eux-mêmes servent d'échalas aux vignes dont les branches les entrelacent de leurs guirlandes.

On ne sauroit attribuer le succès des hutins à la température du climat d'Italie. Ces hutins réussissent dans les lieux où la vigne basse ne sauroit résister à l'âpreté du froid des montagnes de la Savoie. Quelquefois

ces hutins donnent assez de vin pour abreuver, pendant l'année, des familles nombreuses qui en ont encore à revendre. Ces vins ne coûtent que le soin de tailler les ceps chaque année. Point de labour, aucun engrais, ils étendent, de branche en branche, leurs sarmens, à l'aide des mains dont les a pourvus la nature. On connolt plusieurs de ces arbres qui portent trois charges de vin, lorsque l'année est favorable. Le vin n'en est pas bon, mais il est sain, et désaltère les ouvriers mieux qu'aucun autre. C'est aux alentours de Genève, qu'un champ planté de ces hutins, est un spectacle ravissant. Les ceps sont soutenus par des lignes d'érable, par des cerisiers en quinconce, ou bien en palissades. Rien n'est si magnifique que de voir, dans un même champ, d'un côté le chaume, qui reste d'une belle récolte ; de l'autre, des hutins tous prêts à être vendangés ; de beaux raisins tout mûrs pendant à tous les noeuds, des sarmens dirigés, pliés, entrelassés d'un arbre à l'autre ; les feuilles qu'on a ramassées pour mettre les fruits au soleil, les laissent voir à découvert ; ce mélange présente une fête champêtre, dont le festin est préparé par l'art uni à la nature. Quand ces hutins sont en état, le produit en est considérable ; ils ne coûtent point de bois sec, ne nuisent point aux blés, n'usent d'engrais que ceux du champ.

Dans ses lettres écrites de Suisse et d'Italie, Roland parle souvent des vignes de ce genre, en observateur attentif.

cc De Lugano à Côme, tous les terrains, ditil, qui peuvent être mis en culture, sont couverts de mûriers, de vignes, etc. Celles-ci sont toutes associées à des arbres plantés à dessein de les tenir hautes. Ce sont, le plus souvent, des érables ou des saules qui ont peu de branchage, et à qui on l'ôte encore, en grande partie, chaque année, pour que le raisin et les terres ensemencées ou en fourrage, qui sont au-dessous, n'en soient pas trop ombragées. Ces plantations ont un air de forêts, et les villages qui en ressortent, font, dans le paysage, des effets quelquefois assez piquans.

i) Aux environs de Parme, le pays se couvre de beaucoup d'arbres ; il ressemble à une forêt, et par-tout la vigne est associée à l'orme dans les terres labourées, car on ne la voit point dans les pâturages que l'on rencontre aussi de côté et d'autre. A l'égard de ces arbres, qui la contiennent, on est dans l'usage de les effeuiller ici pour la nourriture des animaux. Des noyers en quantité, partagent, avec l'orme, le plaisir d'aider la plante chérie de Bacchus ; elle s'y attache, court de l'un à l'autre, et forme des guirlandes très-agréables. Souvent elle s'élançe jusqu'au haut des peupliers à petites feuilles, au verd desquelles se mêlent des grappes noires, effet assez singulier pour des François qui ne connoissent guères de vigne's perchées qu'en Dauphiné, en Provence, en Gascogne, dans le Bigorre et le Béarn, et presque toujours sur le cerisier ou l'érable. »

Tout ce qu'on vient de lire relativement aux hutins, m'ayant inspiré le désir de connoître un peu mieux cette culture de la vigne, je me suis adressé au C. Charles Pictet, célèbre agronome à Genève, rédacteur de la partie d'agriculture dans la Bibliothèque britannique. Je dois à sa bienveillance le mémoire suivant sur les hutins, que je regarde comme le plus beau genre de décoration champêtre que l'on pût introduire dans les jardins de la nature.

§. X. Sur la culture des Hutins, dans les environs de Genève.

L'idée de planter la vigne en lignes parallèles et assez distantes pour admettre, dans leurs intervalles, la culture des grains, paroît être originaire du Piémont. Dans ce pays-là, ce sont ordinairement des arbres à fruit, régulièrement espacés et alignés, qui servent de tuteurs aux ceps. La rame de la vigne s'étend jusqu'aux branches les plus élevées, et les fruits se mêlent avec ceux de l'arbre qui lui sert d'appui. Le raisin mûrit, malgré la distance où il est de la terre, mais dans nos climats, il ne parviendroit pas à sa maturité, si on l'élevoit assez pour qu'il perdit le bénéfice de la réflexion du sol réchauffé par le soleil.

Dans les vignobles connus dans les départemens du Mont-Blanc et du Léman, sous le nom d'hutins, on a proportionné la hauteur de la rame à la chaleur du climat, et quoique le raisin d'hutin soit inférieur à celui des vignes en côteaux, le produit des terrains où l'on réunit ainsi les deux cultures, est supérieur à tout autre. Les hutins contribuent d'ailleurs beaucoup à embellir le paysage.

Les terres légères, graveleuses, légèrement inclinées au midi, sont les plus propres aux hutins, mais on les voit réussir très-bien dans les terres argileuses et en plaine, lorsqu'on a mis à leur établissement les soins convenables.

La première attention à avoir lorsqu'on dispose un terrain pour une plantation d'hutins, c'est de diriger les lignes ou tires dans le sens où règnent les vents les plus forts et les plus fréquents. Dans notre climat, et la même observation est applicable à la plus grande partie de la France, les vents du nord-est et du sud-ouest sont les plus habituels. C'est donc la direction que l'on donne aux tires d'hutins, afin que le vent ait moins de prise que s'il les battoit de côté.

C'est en automne et en hiver que l'on creuse les fossés de la plantation. On leur donne deux pieds (soixante-six centimètres) de profondeur, et deux pieds et demi (quatre-vingt-deux centimètres) de large. Ces fossés, disposés parallèlement, sont espacés de vingt à vingt-cinq pieds (environ huit mètres). Il faut que leur intervalle réponde à un sillon ou essaim, c'est-à-dire à l'espace qu'embrasse le semeur dans le jet du grain. Si la terre est froide, tenace, si l'on trouve dans le fond du fossé un peu d'humidité, il convient de creuser un demi-pied (dix-sept centimètres) de plus, et de faire une coulisse, ou pierrée, qui maintienne la tire bien égouttée.

De quinze en quinze pieds (de cinq en cinq mètres), on plante, dans les fossés, des plants d'érables destinés à servir, dans la suite, de points d'appui à la rame. De chaque côté de l'érable, et dans le sens de la longueur du fossé, on plante quatre crossètes d'un plant choisi, et disposées en ligne droite, à six pouces (dixsept centimètres) les unes des autres, à angle droit avec la direction du fossé. Au milieu de l'intervalle qui sépare les érables, on plante encore deux crossètes à six pouces (dix-sept centimètres) l'une de l'autre : cette plantation se fait avec les précautions qui peuvent en assurer le succès : en particulier, il importe de garnir le fond du fossé d'une épaisseur de quatre à cinq pouces (douze à quinze centimètres) de bon fumier.

Pendant trois ans, cette plantation n'exige d'autres soins que de fossoyer à la houe, deux fois dans l'année, la même largeur qu'occupoit le fossé. S'il y a des crossètes qui n'aient pas végété, ou qui aient péri, on les remplace. Le reste de la pièce se cultive comme à l'ordinaire.

A la quatrième année, on garnit les hutins de perches, c'est-à-dire, que l'on fiche en terre des branches de saules, disposées en carré autour de l'érable. Elles sont destinées à suppléer celui-ci, jusqu'à ce qu'il soit assez fort. On les réunit avec des osiers par des traverses de sapin à trois pieds (un mètre) de terre, et l'on y attache la rame, qui commence à donner du raisin, et qu'il importe de ne pas laisser se charger de fruit encore cette année-là.

A la cinquième année, on plante, dans les intervalles qui séparent les érables, ce qu'on appelle l'arbalète. C'est une pièce de chêne, qui porte à deux pieds (soixante-six centimètres) de terre, une petite traverse en croix, grosse comme le doigt, et destinée à y attacher la rame* Cette croix est à angle droit, avec la direction des tires. Alors on peut ce qu'on appelle tendre les hutins, c'est-à-dire, attacher à l'arbalète les rames des ceps de l'érable, après avoir fait passer ces rames par-dessus les petites traverses de sapin qui réunissent les perches, et attacher aux traverses de sapin, près de l'érable, la rame des ceps de l'arbalète, après l'avoir fait passer sur la croix de cette même arbalète. Cette opération se fait avec des osiers. Elle suit celle de la taille, et est ordinairement l'ouvrage des femmes : c'est un travail de patience, mais nullement difficile : il se fait en Mars ou Avril

(Ventose ou Germinal).

A mesure que l'érable croît, on a soin de séparer quatre branches, le plus près de terre qu'il se peut, et de les contourner de manière à ce qu'elles puissent servir de points d'appui solides pour attacher les rames. Ce n'est guères qu'au bout de quinze ans qu'on peut se passer de perches.

La culture annuelle de la vigne en hutins, consiste à remplacer, par des crossètes, ou des marcotes, les ceps morts, à tailler, à débarrasser l'érable de ses branches inutiles ; à tendre la rame, à labourer à la houe deux fois au moins, à ébourgeonner, et à effeuiller.

Les amandiers, les pêchers, et les abricotiers, réussissent ordinairement bien dans les hutins, parce qu'ils profitent des cultures annuelles : ils ne nuisent pas sensiblement par leur ombre.

Plus souvent la partie arable est labourée et fumée, plus les hutins prospèrent. Ils souffrent toujours, plus ou moins, des productions qui occupent la terre long-temps, telles que le trèfle ; et lorsqu'on veut mettre

du trèfle dans les hutins, il faut avoir soin de laisser une tire non semée entre deux tires semées, afin que les racines de la vigne profitent au moins d'un côté de la culture des intervalles.

Une pièce d'hutins plantée et entretenue avec soin, dans un bon terrain, est d'un rapport trèsconsidérable. On pourra s'étonner que cette culture ne se soit pas propagée, malgré ses avantages. Mais il faut observer, 10. qu'il faut aux hutins un soleil assez chaud, tel qu'il l'est dans notre vallée ; 2°. que les soins qu'ils exigent sont très assujettissans, et ne conviennent pas aux pays de grande culture; 30. qu'il faut attendre long-temps la rentrée des premières avances, plus considérables que pour la vigne en plantation ordinaire ; 40. que maniement de la charrue dans les pièces d'hutins est assez embarrassant. On risque de blesser les ceps, si l'on rase de trop près, et on perd du terrain si l'on ne le fait pas. Les bœufs, ou les chevaux de labour, s'accrochent souvent par les cornes ou par les harnois à la rame, qu'ils rompent en cheminant : il faut d'ailleurs leur mettre des paniers pour qu'ils ne mangent pas la rame ou les érables. Il est très-difficile de tourner et de ramener à l'extrémité des tires. Enfin, lorsque le raisin approche de sa maturité, les ouvriers de charrue en font une consommation considérable, que le maître ne sauroit prévenir.

A ces détails, que j'ai reçus du C. Pictet, je vais joindre quelques remarques sur le même sujet, relativement à la Bresse, au Dauphiné, à la Savoie.

Varenne de Fenille veut qu'on place, en Bresse, un prunier à la tête de chaque ligne de hautins (qu'il nomme aussi hutins). Il conseille de préférer la kuetsche de Lorraine, arbre très-productif, dont le fruit fait de bons pruneaux et une marmelade saine pour les habitans des campagnes. (Mémoires sur l'Administration forestière, tome II, page 80.)

Le 21 Janvier 1771, on écrivoit de Grenoble, à l'auteur de la Gazette d'Agriculture, Commerce, Arts et Finances :

cc L'agriculture offre, dans les environs de cette ville, des choses dignes de remarque. Il est peu de cantons, par exemple, où l'on cultive mieux le hautin. L'arbre qui supporte la souche dans les terrains gras et humides, est taillé en vase évidé en dedans. L'on voit à Gièves, à une lieue (un demi-myriamètre) d'ici, dans un fonds de M. Couturier, des hautins dont le tronc des souches a jusqu'à quatre pieds (un mètre trente-trois centimètres) de circonférence. Il y en a même deux qui n'en ont pas moins de cinq (un mètre soixante-trois centimètres). C'est un de ces phénomènes qui, pour n'être pas croyables, n'en sont pas moins réels.

» Dans les terrains argileux et secs, on élève la vigne en éventail, à environ huit pieds (deux mètres soixante centimètres) de hauteur. Pour former l'éventail 1 on plante de forts poteaux, dont on a un peu brûlé la partie qui doit être enterrée. On les unit par le moyen de lattes que l'on cloue par dessus. Le raisin y mûrit mieux que sur les arbres en vase, mais il produit moins. » (2 Février 1771, nO. 20.)

Enfin, Costa dans son Essai sur P amélioration de la culture des Montagnes, résume ainsi ce qu'il a dit sur cet article : cc Les hutins sont une pratique précieuse pour abreuver le laboureur. Tenons donc nos meilleurs champs garnis de lignes de ceps, qui lui fourniront une abondante vendange, dont nous-partagerons les profits. Cette pratique est déjà autorisée par de nombreux et respectables exemples, dans toutes les parties de la Savoie, et l'expérience en serait bien plus étendue, si on savoit que les moyens de garantir ces hutins des rigueurs des hivers, sont faciles. Il ne s'agit que de les enterrer, en automne, de quelques pouces (plusieurs centimètres) de terre, jusqu'à la fin des gelées. En les tendant alors, ils portent abondamment et avec vigueur. Cette méthode assureroit de grandes récoltes de vin dans des lieux de la Savoie où l'on ne se doute pas que les ceps puissent ne pas périr. Enfin, c'est une augmentation considérable des revenus des fonds de terre, qui ne coûte guère, et qui mérite la plus grande considération. »

Je me suis attaché à développer la méthode de planter des hutins, non pas précisément pour engager les vigneron à l'adopter, mais pour déterminer les décorateurs des jardins à étudier ce moyen d'enrichir et de varier leurs compositions, dans un genre vraiment françois. Les partisans de Kent auroient dû saisir parmi nous cette occasion singulière de faire valoir les ressources du sol et du climat. Une plantation de hutins en rapport, produiroit, dans un sol aride, exposé à l'est ou au sud, un genre de beautés locales que nos

voisins et nos rivaux ne peuvent jamais égaler. L'humidité de leur climat leur donne des gazons plus touffus et plus verts, mais nous avons ici d'autres matériaux, apprenons à les employer. Je ne cesserai de le dire : si nous voulions tirer parti des productions indigènes, nous ferions, à très-peu de frais, des choses vraiment merveilleuses. Nous pourrions, par exemple, nous créer des jardins tout en arbres fruitiers, et dont la décoration seroit inimitable ailleurs. J'ai vu, dans ma jeunesse, un petit jardin, à Dijon, où des pruniers, couverts de fruits, formoient un berceau treillagé. Jadis on y voyoit aussi, aux remparts de la porte d'Ouche, un beau quinconce de pommiers, disposés en plafonds comme les salles de tilleuls. Près de Sar-Louis, j'ai admiré des haies que M. Vagner avoit faites toutes en pruniers de mirabelle. Ce prunier, un peu épineux, ne fait qu'un arbrisseau, souffre la tonte, s'épaissit sous le ciseau du jardinier, et se charge annuellement de brindilles à fruit. J'ai rappelé, ailleurs, d'autres exemples de ce genre (Feuille du Cultivateur, i³ et 17 Août 1791); mais de tous les fruitiers que l'on peut employer au jardinage d'ornement, il n'en est guère qui se prête, comme les plants de vigne, aux formes pittoresques et aux vues de l'artiste. Les situations les moins avantageuses, les terrains les plus rocailleux, sont propres à la vigne, en mettant de la terre au pied, pourvu que le soleil puisse la regarder et faire passer, dans le cep, ses rayons, que la sève y transforme en nectar, suivant la belle image de l'abbé Frugoni.

On voit, sur le Rhin, près de Lintz, un trait bien remarquable de ce qu'on pourroit faire avec la vigne, sur les côteaux les plus sauvages.

La montagne d'Erpel frappe les voyageurs par la singulière disposition des lits et des masses de basalte qui la composent, en se croisant et se traversant les uns les autres. Elle produit d'excellent vin blanc, jusqu'au tiers de sa hauteur, à l'est et au sud. On s'étonne de voir ces vignes prospérer sur un sol qui n'est, en apparence, qu'un amas de débris de rochers basaltiques. Aussi cette plante y est-elle cultivée autrement qu'ailleurs. On met le cep dans un panier rempli de terre et de gazon, on place le panier dans les vides que laissent les blocs de rocher qu'on détache. La nature de cette roche et la chaleur qu'elle conserve en absorbant les rayons du soleil, s'il est vrai que sa couleur noire annonce cette propriété, contribuent également à la bonté du vin. Il n'est pas extraordinaire d'y voir payer le cep de vigne jusqu'à un ducat.

C'est avec de tels orneimens que les jardins modernes pourroient offrir en France des singularités heureuses ; c'est ainsi qu'il faudroit tirer parti de leurs rochers, et donner à nos paysages une teinte locale, avec un but d'utilité qui ne nuit point à l'agrément.

Ainsi se réaliseroit de toutes les manières ce que dit sur les treilles le Virgile du Languedoc :

*La vigne offre aux jardins un plant qui les décore ;
Bacchus aime à s'y joindre avec Pomone et Flore.*

Horto etiam vitis decori est, etc. (VANIÈRE. Præd. rust. L. X.)

Un fameux jardinier anglois, Miller, a bien décrit l'effet que pouvoit produire la vigne dans un climat du moins où sa parure végétale ne seroit pas flétrie par la fumée de Londres. cc Quand une vigne, dit-il, est façonnée avec soin, elle procure autant de plaisir à la vue qu'aucune plantation d'arbres, ou d'arbrisseaux que ce soit, vu que les rangs sont régulièrement plantés. Si on place avec exactitude les échelas dans leur ordre, et si on tient les jets montans à une égale hauteur, il n'y a rien dans le monde qui offre un plus bel aspect. Pendant que la vigne est en fleur, elle exhale le parfum le plus agréable, sur-tout le matin et le soir ; et quand les raisins commencent à mûrir, on goûte un nouveau plaisir à les contempler. »

Or, pour jouir de ce plaisir, un roi d'Angleterre a besoin d'une dépense immense, il faut des serres chaudes et des murailles chaudes; encore les raisins qu'on obtient avec tant de peine, ne sont que des grappes acerbes, etc, tandis qu'il n'y a pas un simple citoyen en France qui ne puisse élever lui-même, à volonté, presque sans frais, autour de sa maison, au bout de son verger, un espalier, une tonelle, ou de magnifiques hutins, jouir de leur ombrage, et cueillir enfin leurs fruits mûrs. Le pauvre peut couvrir de pampre les murs de sa cabanne. Enfin, la France entière est appelée, par la nature, à devenir un jour le jardin, le verger et le vignoble de l'Europe, si l'art seconde la nature, et si les lois se bornent à ne pas la contrarier. Elle possède éminemment les deux substances nutritives, dont Homère a dit autrefois :

La farine et le vin sont la moëlle des hommes. (HOMÈRE, Odyssée.)

Et des deux plantes précieuses qui nous fournissent cette moëlle, la dernière (la vigne), a le double

avantage de mettre en valeur des terrains qui, sans elle, seroient incultes, et d'appartenir au commerce presque autant qu'à l'agriculture. (Voyez les fameuses maximes du gouvernement agricole, par Quesnay, Encyclopédie méthodique, Économie politique, tome 1, page 68.) Puissent de si douces images faire impression sur l'esprit de ceux qui liront cet article, puissent tous les François se bien persuader que la vigne est pour eux ce qu'Horace vouloit qu'elle fût autrefois pour les habitans de Tibur, une plante sacrée ! Nullam, Galle, sacrti vite prius severis arborem.

Puissent enfin ces vues et ces questions sur la vigne occuper des Sociétés spécialement consacrées à la science oenologique ! Heureux ceux qui pourront y concourir utilement ! heureux encore ceux qui sentiront combien il y a de plaisir dans ces plantations, et comme a très-bien dit le premier chantre des jardins :

O fortunati quos afficit illa voluptas ! (RAPIN. Hort. L. III.)

Et qu'on ne soit pas étonné de voir que je réclame, avec de si vives instances, des Académies pour la vigne ! Avant moi, plus d'un écrivain a pensé qu'il faudroit instituer exprès des écoles œnologiques. Un de ceux qui formoit ce vœu, l'appuie par un exemple des ressources considérables que la culture de la vigne offre dans les plus mauvais sols, quand le climat la favorise. On n'a pas exaucé son vœu, ni apprécié son exemple ; mais il ne faut pas se lasser de redire ces vérités.

En 1781, il parut à Turin une lettre en italien, sur l'abus d'effeuiller la vigne, dans l'idée que ses fruits ont besoin d'être découverts pour être plutôt mûrs. L'auteur de cette lettre, le père Guillaume délia Valle, combat ce très mauvais usage, avec de très-bonnes raisons ; il veut qu'on établisse des écoles publiques pour y enseigner les principes de l'art de cultiver la terre, et principalement de l'art de cultiver la vigne. Il termine sa lettre par cette anecdote frappante.

cc Il y a, dans le Montferrat, une montagne aride, au sommet de laquelle étoit un très-pauvre couvent de religieux franciscains. Le terrain est un tuf ingrat. Un vieux père Tovi, qui avoit professé la théologie avec distinction, vint dans cette maison pour y finir ses jours. Il trouva ses confrères occupés, la plupart du temps, à parcourir leur voisinage, et à quêter pour vivre. Le vieux religieux ne pouvant souffrir ce désordre, leur dit un jour : Mes très chers frères, suivant notre institut, nous devons joindre aux exercices de la vie monastique, le travail manuel, comme le pratiquoient les premiers cénobites. Si, au lieu d'épuiser les peuples et de vivre de leurs sueurs, nous pouvions soulager l'Etat et concourir à son bien-être, en vivant de notre travail, ne remplirions-nous pas bien mieux le précepte de charité, première loi de l'Évangile, dont notre saint instituteur nous a fait aussi une règle ? Mes frères, Dieu nous a donné des bras plus robustes qu'à d'autres ; ce n'est pas seulement pour que nous les tenions élevés vers le ciel sur la montagne avec Moïse, tandis que le reste des hommes lutte avec tant de peine contre la misère et la faim. Le temps que nous n'employons pas à prier, à psalmodier, dérobons-le au péril de la tentation, et essayons enfin de gagner notre pain à la sueur de notre front. Notre terrain est trop aride pour produire du blé, mais il peut nous donner du vin, si je peux en juger d'après ce qu'ont écrit les Anciens et les Modernes, j'espère qu'un jour mon conseil doit vous être agréable Il dit, et ayant acheté des pics, des bèches, des hoyaux, suivant le nombre de ses moines, il se mit à leur tête, et commença bientôt à remuer la terre, à la cultiver avec soin, et à planter des vignes. Son courage et sa patience firent non seulement la fortune de la maison, mais celle du pays. Le bon père Tovi étant nonagénaire, ne pouvoit retenir ses larmes, quand il considéroit l'état florissant de ces vignes, et les cantons voisins défrichés par les habitans, que l'exemple des moines avoit encouragés. Il eut la satisfaction de voir son idée et ses peines récompensées avec usure, en recueillant les vins les plus exquis du Monferrat. 35

Je suis en tout du sentiment du père-della Valle, et de son bon père Tovi. Je salue ici la mémoire de ce vénérable agronome, et je souhaite que tous ceux qui possèdent en France des terrains propres à la vigne, imitent son courage, et jouissent de son succès. De ces mauvais terrains qui ne rapportent rien et qu'on peut rendre productifs, il en reste plus qu'on ne pense. Le seul parc de Chambord, qui renferme neuf mille hectares (dix-huit mille arpens), dans le plus beau climat de la France, a près de mille hectares (deux mille arpens) en pente douce et au midi, qui sont absolument incultes, et qui, plantés en vignes, feroient vivre aisément quatre à cinq cent familles, et donneroient, année commune, six mille barriques de vin. Combien

n'avons-nous pas d'autres terrains arides, susceptibles du même emploi ! Mais il faut, sur ce point, éclairer les propriétaires. Pour seconder ensuite leur bonne volonté, il faut former des vigneron. Or, il n'y a pour ces derniers aucun apprentissage, aucune instruction. C'est au Gouvernement à, pourvoir et à créer les institutions qui manquent. Quant aux propriétaires, ils connoissent assez leurs droits, mais ils ignorent leurs devoirs, et calculent souvent très-mal leurs intérêts. S'ils veulent les étudier, voyons dans quelles sources ils pourroient puiser les lumières, dont ils ont un si grand besoin.

s. XI. Matériaux pour la Bibliothèque œnologique.

Les simples titres des écrits qui concernent la vigne, remplissent quarante-trois pages dans la Bibliothèque d'histoire naturelle de G. R. Boëhmer (vol. III, part. II, in-8°. Leipsick, 1787) ; Cette nomenclature est loin d'être complète, même pour le moment où son laborieux auteur prenoit soin de la composer. On trouve aussi dans le catalogue des livres de feu Lhérier, un grand nombre d'articles relatifs à la vigne, dont plusieurs devoient présenter des choses singulières. Mon objet jne peut être de surcharger ces notes d'une liste sèche de titres, qui promettent souvent plus que ne tiennent les ouvrages qui y sont annoncés ; je n'ai pas lu tous ces ouvrages, et j'aime à ne parler d'un livre qu'autant que je l'ai lu, mais il seroit utile d'indiquer aux œnologes les écrits capitaux, qui ont rapport à leur science. Quand on veut creuser un sujet, il est essentiel de connoître d'abord ceux qui l'ont traité les premiers. On profite de leurs lumières, on s'éclaire par leurs erreurs, on ne court pas le risque de redire ce qu'on a dit ; enfin, on remplit le devoir, et l'on a le plaisir d'être juste envers ceux qui nous ont ouvert la carrière.

Je me bornerai à donner une courte notice, 10. des Auteurs anciens sur la culture de la vigne, 2°. de quelques ouvrages sur ce sujet, après la renaissance des lettres ; 30. des questions œnologiques proposées pour sujet de prix par nos Académies, 40. des recueils agronomiques, où l'on trouve des recherches, ou des mémoires du même genre.

I. Des Auteurs anciens, sur la culture de la Vigne.

L'abrégé de cette culture est présenté, avec génie, dans le deuxième livre des Géorgiques de Virgile. Presque tous ses détails sont encore applicables dans le sud de la France, et le C. Si-neti n'a pas manqué de les citer dans l'Agriculteur du Midi.

Six autres écrivains classiques, Caton, Varron, Columelle, Plin, Palladius et Isidore de Séville, ont donné, sur la vigne, des détails instructifs.

Cette partie d'agriculture paroît une de celles qui étoient parvenues à leur perfection parmi les Anciens. S'ils eussent été aussi loin dans les connoissances chimiques, qu'ils étoient avancés dans les soins agricoles, ils auroient laissé aux Modernes bien peu de choses à faire. Ils travailloient très-bien la vigne. Ils ont aussi beaucoup opéré sur le vin. Il seroit fort utile de séparer ce qui concerne la vigne et ses produits, dans ces auteurs illustres, de toutes les autres matières qu'ils ont traitées en même temps, et d'en faire l'objet d'une traduction nouvelle. Ces auteurs, ainsi rapprochés, s'éclaireroient, pour ainsi dire, et se commenteroient eux-mêmes.

Ceux qui nous ont donné l'Histoire de l'agriculture ancienne, soit en françois, soit en anglois, ont oublié la vigne, c'est-à-dire, le triomphe précisément de cette agriculture. Rien de si curieux que le quatorzième livre de Plin, qui concerne la vigne. Ce livre contient cinq cent dix paragraphes, divisés en vingt-neuf chapitres. Il expose successivement, et II, la nature des vignes, et comment elles fructifient, III, la nature des raisins, et le soin qu'exige la vigne, IV, quatre-vingt-onze espèces de vignes, V, ce qu'il y a de plus remarquable dans la culture des vignobles ; VI, quels sont les vins les plus anciens, VII, la nature du vin ; VIII, cinquante sortes de vins généreux, IX, trente-huit sortes de vins d'outremer, X, sept espèces de vins falsifiés, XI, dix-huit sortes de vins doux, et deux espèces de vins cuits, l'hepsema et le passum ; XII, trois espèces de petits vins, ou de vins de dépense, XIII, que les vins généreux sont très-récens en Italie, XIV, ce que Romulus observoit sur l'usage du vin ; XV, de quels vins se servoient les Anciens, XVI, des remarques sur les celliers, et sur les vins du consulat d'Opimius ; XVII, quand servit-on, pour la première fois, quatre sortes de vins ; XVIII, l'usage de la vigne sauvage, et quel est le suc naturel le plus froid, XIX, soixante-six espèces de vins factices ; XX, l'hydromel, ou melicrat, XXI, l'oximel ; XXII, douze sortes de vins prodigieux ; XXIII, les vins dont il n'est pas permis de se servir pour les sacrifices, XXIV, combien

d'espèces de moûts cuits, ou de raisinés ; XXV, la poix et les résines, pour poisser les vases à vins; XXVI, le vinaigre et la lie ; XXVII, les vaisseaux, ou vases vinaires, les caves ; XXVIII, l'ivresse, XXIX, enfin, la fermentation vineuse avec l'eau et les fruits.

Pline avoit tiré ces détails de trente auteurs latins, et de plus de trente étrangers, dont il donne les noms. Nous pouvons voir par cette table de ses autorités, combien d'ouvrages anciens il avoit consultés, et qui sont perdus au jourd'hui. Il y en a certainement plusieurs à regretter. En voici la liste complète, dans l'ordre alphabétique.

Catalogue des Écrivains qui ont servi à composer le XIV^eme. Livre de Pline l'ancien, relativement à la Vigne.

Aelius, maître de Varron et de Cicéron même.

Aeschrioll, qui est aussi fort souvent cité par Varron. et par Columelle.

Agathocle, de Chio, loué par les mêmes.

Amphiloque, philosophe d'Athènes.

Anaxipolis, de Thase, cité aussi par Varron.

Androtion, médecin, dont Varron, Columelle, et d'autres encore, citent les Géorgiques.

Antigone, de Cyme dans l'Eolide, cité aussi par Varron.

Apollodore, de Cite en Chypre, qui prescrivit au roi Ptolémée les vins qu'il devoit boire.

Apollonius, de Pergame, qui avoit écrit sur les remèdes les plus faciles à trouver, suivant Galien.

Archytas, de Tarente, philosophe pythagorien, que Cicéron appelle un homme vraiment savant et tout-à-fait sage.

Aristandre, d'Athènes, cité aussi par, Varron et Columelle, et qui avoit, suivant Pline, raconté beaucoup de merveilles.

Aristoptane, de Milet, différent de l'Aristophane comique.

Aristote, de Stagire, élève de Platon, précepteur d'Alexandre le-Grand, fondateur du péripatétisme.

Asclépiade, de Pruse en Bythinie, professeur d'éloquence du temps de Pompée, ensuite médecin et ami de Cicéron.

Attale, roi de Pergame, fils d'Eumène, l'ami du peuple romain, en faveur de qui il testa, et surnommé Thilométor, pour sa piété filiale envers sa mère.

Atteius-Capito, jurisconsulte du temps d'Auguste, auteur d'un Recueil de Conjectures, dont Aulu-Gelle cite le deux cent cinquante-neuvième livre.

Atticus (Julius), qui vivoit du temps de Columelle, et qui avoit écrit spécialement sur la vigne.

Bacchius, de Milet, qui n'est pas le médecin empyrique du même nom.

Bion, de Soles en Cilicie.

Bothrys, d'Athènes, médecin, dont Galien loue les compositions médicales.

Caton le censeur (Marcus-Porcus), qui réunit, suivant Pline, les trois plus grands mérites d'un homme, ayant été le meilleur orateur, le meilleur général, le meilleur sénateur, il avoit fait beaucoup de livres, dont il ne nous reste que celui qui traite de l'agriculture.

Celsus (Aurelius-Cornélius), Romain, qui vécut sous Tibère, et fut le Cicéron des médecins.

Chœréas, d'Athènes, loué aussi par Varron et Columelle, comme un excellent agronome.

Chœriste, que Columelle appelle Chreste.

Columelle (Lucius-Junius-Moderatus), de Cadix, qui fleurissoit sous Claude et dont il nous reste douze livres sur l'économie rurale, le dixième est en verset forme un bon supplément aux Géorgiques, les troisième, quatrième et cinquième roulent uniquement sur la vigne.

Cotta, fils de Messala l'orateur. Démocrite, d'Abdère, qui voyagea jusqu'à l'âge de quatre-vingts ans, pour entendre les philosophes, mourut plus que centenaire, et écrivit beaucoup d'ouvrages, que nous n'avons pas.

Denys (Cassius), d'Utique, traducteur des vingt-huit livres de Magon, sur l'agriculture.

Diodore, de Priène, que Columelle regarde comme le plus prudent des écrivains sur l'agriculture.

Dion, de Colophon, cité aussi par Columelle.

Diaphane, de Nicée en Bithynie, qui fit l'abrégé de la traduction du grand. ouvrage de Magon le Carthaginois, et qui est loué par Varron et Columelle.

Epigènes, de Rhodes, cité par Varron et Columelle, regardé par Pline comme un auteur grave.
 Euphron, d'Athènes, cité par Columelle. Evagon, ou Evagore, de Thase, cité par Varron et Columelle.
 Fabian (Papy mis), l'un des maîtres de Senèque, savant naturaliste.
 Fenestella (Lucius), historien et poète, qui mourut à soixante-dix ans, sous Tibère.
 Flavius (Alfius), contemporain de M. Senèque.
 Hésiode, d'Ascrée, ou plutôt de Cumes, le premier poète géorgique, voisin du temps d'Homère.
 Hiéron, roi de Sicile, cité aussi comme écrivain agronomique par Varron et Columelle.
 Juba, roi de Mauritanie, fils du roi Juba, gendre de M. Antoine, qui avoit beaucoup écrit en latin.
 Onesicrite, d'Égine, disciple de Diogènes, qui suivit Alexandre à la guerre et commanda une trirème de sa flotte.
 Pison (L. Calpurnius-Frugi), consul de Rome, puis censeur, auteur de discours et d'annales.
 Plaute (M. Accius), auteur de cent trente comédies latines dont nous n'avons plus que vingt.
 Pompée (Lencœus), affranchi du grand Pompée, qui le suivit dans ses expéditions, et après la mort malheureuse de son patron, ouvrit à Rome une école.
 Saserna, le père et le fils, souvent cités par Varron et Columelle.
 Scœvola (Q. Mucius), souverain pontife, collègue de Crassus, proconsul d'Asie, presque divinisé par la reconnaissance des peuples de ces contrées, enfin, massacré dans les troubles de Marius : c'étoit un grand jurisconsulte.
 Scrofa (Tremellius-Cneius), le premier qui, suivant Varron, rendit l'agriculture éloquente en latin ; il conduisit une armée dans la Gaule Transalpine aux bords du Rhin.
 Sextius (Niker), romain, qui écrivit sur la matière médicale.
 Tergilla, qui écrivit sur les jardins.
 Théophraste, d'Éphèse, successeur d'Aristote dans l'école d'Athènes, qui délivra deux fois sa patrie de la tyrannie, et dont il nous reste dix livres de l'Histoire des Plantes, etc.
 Varron (M. Terentius), le plus savant des Romains, ami de Cicéron, partisan de Pompée, et que César, vainqueur, mit ensuite à la tête des bibliothèques de Rome, nous avons de lui un ouvrage sur l'économie rurale, en trois livres.
 Vibius Rufus, mentionné par Sénèque et par Dion.
 Virgile (Publius Maro), le prince des poètes latins, dont Columelle a dit qu'il prêle à l'agriculture la puissance de la poésie (*agricolationem fecit carminé potentem*).
 Enfin, Xénophon, d'Athènes, disciple de Socrate, ami du jeune Cyrus, cher au roi de Lacédémone, Agésilas, condamné à l'exil par les Athéniens, il employa son loisir à composer plusieurs ouvrages d'un style plus doux que le miel, et mourut à Corinthe. Nous avons son livre, très-bien intitulé : PO
 Economique.

On ne peut lire cette liste sans songer, avec peine, au grand nombre de monumens de l'antiquité qui nous manquent, et sans être reconnoissant pour ceux qui, comme Pline, nous en ont du moins conservé l'esprit et la substance. On voit aussi, avec plaisir, dans cette liste d'écrivains, le nom de plusieurs personnages distingués par de grandes places, et trois ou quatre rois, entr'autres, auxquels on pourroit ajouter le Constantin-César, dont on a les Géoponiques.

Indépendamment des auteurs qui ont traité ex-professo de la vigne et du vin, il se trouve, à ce sujet, dans les autres auteurs classiques anciens, une foule de passages qu'on n'a pas ramassés, comparés et discutés avec assez de soin. Rien de plus singulier, par exemple, que ce que rapporte Diodore de Sicile, de l'introduction du vin chez les Gaulois (dans sa Bibliothèque historique, liv. V, chap. 26).

Les Gaules étoient habitées par des espèces de sauvages, qui ne cultivoient pas la terre, et n'avoient, surtout, point de vignes. Les marchands d'Italie venoient leur apporter du vin, pour lequel les Gaulois étoient passionnés, au point d'en perdre la raison. Le commerce du vin étoit le même dans les Gaules, que l'est celui de l'eau-de-vie chez les nègres de la Guinée. Pour un tonneau de vin, les marchands avoient un esclave : *Pro cado enim vini puerum recipiunt*. A la fin, les Gaulois se dégoûtèrent d'un commerce qui leur étoit si onéreux; ne pouvant se passer de vin, ils prirent le parti d'aller s'emparer du pays d'où leur venoit cette liqueur. Voilà un beau motif de guerre ! Mais on s'est battu quelquefois pour des causes moins raisonnables.

II. Ouvrages sur la Vigne, après la renaissance des Lettres.

Ce sont des écrivains françois qui sont à la tête des œnologues modernes. Il fut publié, à Paris, en 1550, un Devis sur la vigne, vin et vendanges, auquel la façon ancienne du plant, labour et garde, est découverte et réduite au présent usage, par Orléans de Suave; mais, dès 1536, Charles Estienne avoit donné, en latin, son *Vinetum*, qui a passé ensuite dans la *Maison Rustique de Liébault*. Je ne parle pas ici des auteurs qui ont compris la vigne dans leurs traités généraux d'agriculture, mais de ceux qui s'en sont occupés spécialement. Les médecins et les jurisconsultes se sont distingués en ce genre. Il y en a trois ou quatre dont les ouvrages sont remarquables.

il. Le fameux botaniste *Rambert Dodoëns*, ou *Dodonée*, né à Malines, médecin des empereurs Maximilien et Rodolphe II, publia à Cologne en, 1580 une histoire de la vigne et du vin, qui n'est pas sans mérite. Il parle des hutins, qui étoient dès-lors en usage aux environs de Genève, et de l'art que les cabaretiers belges avoient déjà trouvé de contrefaire le vin de Malvoisie.

20. Le *Traité de Prosper Randella* sur la vigne, la vendange et le vin (*devined, viridemiâ et vino*), Venise, in-fol. 1629, de 98 pages, est l'ouvrage d'un savant jurisconsulte et d'un bon catholique. Son chapitre I, est la sainteté de la vigne : de vite sacrâ. Il commence par l'apologue de l'Écriture-Sainte, où la vigne est priée de commander aux autres arbres, et n'accepte pas cet empire. L'auteur entasse-là beaucoup d'autres citations, qu'on ne pourroit pas rapporter du, même ton que lui.

Son livre sur les vignes a rapport, il. à leur garde; 2°. ensuite à leur culture. Il dit que de son temps, les François dépensoient beaucoup à cultiver des vignes, et qu'ils avoient besoin d'un empereur Domitien pour les faire extirper ; c'étoit l'auteur d'un *Commentaire* sur la coutume de Bordeaux, qui lui fournissoit cette note.

Dans le livre sur la vendange, il donne les prières du grand pontifical romain, pour bénir d'abord la vendange, ensuite le cellier. L'oraison la plus remarquable est pour bénir le vin nouveau. On y rappelle le miracle des noces de Cana, et le précieux sang, etc.

Randella rapporte un joli poème en vers élégiaques, sur le vin de première goûté (de *protopo*). Ses questions vendémiales renferment des subtilités et arguties de droit, parmi des choses raisonnables, sur la garde des vignes, sur le ban des vendanges, sur les ventes, les legs, les dîmes, la double gabelle du vin qui avoit lieu en Italie, etc.

Le livre sur le vin, contient l'énumération des vins du royaume de Naples. Cette liste est longue et savante, et parsemée de vers latins. L'auteur n'oublie pas ceux de l'École de Salerne, sur les caractères où les preuves du bon vin : *rina probantur odore, sapore, nitore, colore*, etc.

Mais ces vers-là ne valent pas ceux-ci, où les règles tracées pour le choix d'un bon vin, semblent rassemblées tout exprès pour désigner nos vins de France,

u4pricis cupio vinum mihi collibus ortum, JMolle, vetus, fragili prosiliensque vitro, Quod micet, et rutilo niteat preeclarius auro, Et cujus morsus saucia lingua probet ; Ora nec ingratus gustanturn lcedat amaror, Et gravibus curis pectora pressa levet; Nec capiti noceat, sed vertice serpat ab ipso Protinus ad summos perveniatque pedes. Si datur hoc vobis, udcheloia pocula longe Ite, salutiferi toxica sceva meri!

C'est-à-dire, à-peu-près (car on me permettra, sans doute, d'essayer de rendre en français, quoique très-imparfaitement, cette pièce charmante),

Si l'on me demandoit le vin que je préfère,
Je répondrais en peu de mots :
Le nectar du dieu de Naxos
Doit être un composé d'amour et de lumière.
Je veux que le raisin dont il fut exprimé
Ait reçu du Midi l'influence puissante,
Et que dans sa grappe naissante
Un rayon du soleil ait été renfermé.
Je veux que ce vin pur pétille dans mon verre,

Que sa couleur brille à mes yeux,
Que sa pointe, quoiqu'il soit vieux,
Me laisse sur la langue une empreinte légère.
Je ne veux pas qu'en le goûtant,
On trouve à sa liqueur une amertume ingrate ;
Je veux que sa fraîcheur me réveille et me flatte,
Et me tienne l'esprit content :
Je ne veux pas, sur-tout, que sa sève enflammée,
Dans mon foible cerveau porte l'embrasement ;
Je veux que sa vapeur doucement allumée,
Et de la tête aux pieds coulant rapidement,
N'excite en moi qu'un enjouement Plus marqué qu'à l'accoutumée.
Si l'on vous donne un vin pareil,
Mes amis, suivez mon conseil,
Du pauvre Acheloils laissez le froid breuvage,
Car ce n'est qu'à défaut d'un vin pur et vermeil,
Qu'on en peut tolérer l'usage.

Indépendamment de ces vers, qui dédommagent du fatras de l'érudition, Randella nous offre des faits dont quelques-uns sont curieux. Il nous apprend que l'on faisoit du vin de cerises marasques, ou cerises noires acides, et que ce vin étoit recherché des gourmets, *optatissimum gulæ*.

Son chapitre sur Saint Martin (*fasti Martinales*) est assez singulier. Selon lui le mois de Novembre étoit consacré à Bacchus. cc Et nous aussi, dit-il, nous faisons les vinales à la fête de Saint Martin. C'est un usage des François, reçu en Italie, etc. 3D

3°. André Baccio, qui s'intitule médecin, philosophe et citoyen romain, dédia au cardinal Ascagne Colonne sept livres sur l'histoire naturelle des vins, sur les vins d'Italie, et sur les repas des anciens (Rome, 1596, in-fol, de 370 pages). Le célèbre H aller ne dit sur ce livre qu'un mot : *compilatio*. Mais cette compilation mérite d'être parcourue. Baccio examine ce qu'ont dit Dioscoride, Pline, Athenée, et compare avec soin les Anciens et les Modernes. Il indique très-bien que les vins fameux de l'antiquité étoient des syrops, ou des liqueurs très-épaisses, et il donne la préférence aux vins plus fluides et plus légers des modernes.

Il est un des premiers qui ait parlé de l'eau-de-vie. Il condamne l'usage où l'on étoit alors à Rome, d'en boire tous les jours à jeun une demi-once (quinze grammes), ou une once (trente grammes) ; mais il en approuve beaucoup les usages extérieurs.

Il paroît aussi qu'à cette époque on s'étoit occupé, à Rome, des moyens de substituer aux tonneaux de bois des vases plus propres à conserver parfaitement les vins. J. Antoine Fineo avoit donné au pape un mémoire, où il proposoit de grands vaisseaux de terre cuite goudronnée et d'une construction particulière. Baccio en indique les avantages, et en relève les inconvénients. Le plus grave est celui du nombre immense qu'il en faudroit. Baccio suppose qu'il entroit à Rome, tous les ans, cent mille tonneaux de vin, chacun de dix mesures.

Ses cinquième et sixième livres roulent sur les vins d'Italie. Ce très-long catalogue n'est pas sans intérêt. Le septième parle des vins de Candie, de Chypre, du Mont-Liban, du Rhin, de France, d'Espagne. Il convient que la France est en tout l'émule de la fécondité de l'Italie.

Il parle des vins de Provence, de Bordeaux, de Champagne, etc. Il donne même les noms vulgaires de lios raisins : les morillons, dont il compte trois espèces ; le samoyreau, le négrier ou noireau, le pinet d'Anjou, le gouest, le foirard, le meslier, le bourdelois, etc, etc. Il dit que la mer améliore les vins de Bordeaux ; mais ce qui peut surprendre, c'est qu'il met au-dessus de tous nos vins, ceux des environs de Paris : *Nullis secunda Gal/icis vinis quæ circa Lutetiam, ubi Parrhisii ac Franciæ nomen, habentur.*

40. Philippe-Jacques Sachs, de Levenhain, médecin de Silésie, membre de l'Académie des curieux de la nature, a donné, en 1661, l'Ampélographie, ou Considération physique, philologique, historique, médicale

et chimique de la vigne et de ses parties, où il traite fort au long de la vigne en général, et en particulier de ses pampres, de sa leur, de ses pleurs, de ses sarmens, de ses raisins, des usages multipliés du vin, de l'esprit-de-vin, du vinaigre, de la lie et du tartre (Leipsick, in-8°, de, à 800 pages).

Cet ouvrage savant contient des choses extraordinaires. Son plan est vaste et bien conçu, mais l'auteur écrivait à Breslaw, où il avoue qu'on n'a des vignes que pour manger les raisins. Il ne peut que citer, et il cite en effet, une multitude d'auteurs, dont la liste tient plusieurs pages. Il ne peut garantir tout ce qu'il emprunte au hasard. Il raconte, par exemple, que Belon a vu en Thrace, dans un couvent d'Augustins, une vigne qui portoit des raisins mûrs sept fois par an ; et parle, d'après Folieta, de vignes près de Naples, dont chaque cep donnoit du vin de quoi charger cinq mulets.

Il explique la fermentation, d'après le traité de Thomas Willis (1659 in-8°.), dont Morhoff a fait aussi un grand éloge, mais Faillis n'avoit pu étudier en Angleterre que la fermentation de la bière, et la chimie étoit d'ailleurs peu avancée à cet égard.

Dans le chapitre de l'ivresse, il dit qu'un clystère donné avec du vin à une personne abs-intême, l'avoit fortement enivrée. Il en cite plusieurs exemples. Il donne la liste des vins des quatre parties du monde. L'article des vins de l'Europe commence par ceux de la Grèce, parmi lesquels il préconise le Malvoisie de Candie, comme mettant la manne dans la bouche et le baume au cerveau, suivant un poète italien ; de-là il passe en Italie, en Espagne et en Portugal. Il observe qu'un nommé Pierre Siinoni a porté d'Allemagne en Espagne des plants de vigne qui s'y sont fort améliorés. A cette occasion, il remarque aussi que des vignes de Malvoisie, transplantées en Italie, y donnent du vin moins généreux qu'en Crète, mais, qu'en revanche, du plant de vigne d'Italie, transplanté en Crète, y produit de bien meilleur vin qu'en Italie. Suivant lui, l'île de Madère produisoit alors tant de vin, que la dîme annuelle en rapportoit au roi dix à douze mille pipes. Il arrive à nos vins de France. Il compte qu'il sortoit tous les ans cent mille tonneaux de vin, du seul port de Bordeaux, et qu'en 15⁸, un marchand de Cambrai fit voiturer dans la Belgique trente trois mille muids de vin de France. Il loue les vins de Beaune, d'Auxerre, de Bar-sur-Aube. Parmi les vins de Champagne, il exalte le vin d'Aï : *expetitum magnatibus*. Les vins de Coucy étoient réservés pour la table du roi. Mais ce qui paroît aujourd'hui fort étrange, il loue la force des vins de Meudon, de Ruel, d'Argenteuil. Il trouve les vins d'Orléans trop vaporeux, il dit du bien des vins d'Anjou, compare les vins du Poitou aux vins du Rhin etc. Les vins de Frontignan, les vins de Grave ne sont pas oubliés. Il finit l'article de la France par le cidre et le poiré des Normands, et le bouillon que les Picards composoient avec du son, de l'eau bouillante et du levain. Il divise l'article de l'Allemagne en plusieurs parties : les vins du Rhin, ceux du Necker, ceux de l'Alsace, les vins de Moselle, ceux de Franconie, ceux du Tyrol, ceux d'Autriche, ceux de Bohême et de Moravie, et ceux de Hongrie.

Les titres des chapitres de l'Ampélographie feroient la table des matières d'un grand et bon ouvrage sur la vigne et le vin, si ces titres étoient remplis. Il y manque pourtant plusieurs objets modernes, ou mieux traités par les modernes, telles que les citernes ou les foudres en pierre pour conserver le vin en très-grandes parties, et les vrais procédés chimiques pour reconnoître sûrement les vins frelatés, altérés avec des drogues dangereuses. Boehmer indique à ce sujet les auteurs de nombre d'ouvrages, parmi lesquels on voit les noms de plusieurs chimistes François. On attend d'eux, à cet égard, un ouvrage complet, où les mélanges innocens et les apprêts utiles qu'on peut donner aux vins, seront soigneusement distingués des fraudes criminelles et des sophistications, qui en font un poison public.

III. Des Questions Oenologiques proposées pour sujet de Prix, par les Académies.

J'extraurai du Recueil des Couronnes académiques, ou des prix proposés par les Sociétés savantes, etc, par le C. de Landine, ce qui est relatif 1°. à la vigne, 2°. au vin. Il seroit très-intéressant d'avoir un tableau exact des sujets de ces prix, tant pour savoir ce qui s'est fait, que pour ne pas ouvrir inutilement des concours sur des questions épuisées. Je joindrai quelques notes aux indications de l'auteur du recueil.

1°. Sur la Joigne.

Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Bordeaux. Sujet proposé en 1753.

Quels sont les meilleurs principes de la taille de la vigne, par rapport à la différence des espèces de vignes, et à la diversité des terroirs ?

Ce prix, réservé en 1758, roule sur le même sujet que celui de l'Académie d'Auch, mentionné ci-après. L'on, ne dit pas s'il a été adjugé.

Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Besançon. Sujet proposé en 1760.

Quelle est la meilleure manière de cultiver la vigne et de faire les vins dans le comté de Bourgogne ?

En 1777.

Quels sont les caractères et les causes d'une maladie qui attaque les vignobles de Franche-Comte ? Quels sont les moyens de la prévenir et de la guérir ?

Le prix fut décerné au père Prudent de Faucogney, capucin. Son Mémoire a été imprimé à Besançon, en 1778, in-8°. Cet ouvrage mérite d'être distingué. Je crois devoir reproduire ici la péroraison, par laquelle l'auteur termine sa dissertation, et en récapitule les objets principaux.

» Vous donc qui, par goût et par choix, cultivez la vigne que vos pères vous ont transmise ; vous qui, moins fortunés, êtes peut-être condamnés par la nature à planter des cepes dont vous ne recueillerez pas les fruits ! connoissez les ressources de votre art, jouissez au moins du plaisir délicat qu'inspire toujours à une âme sensible la noblesse de ses vues, l'étendue et la justesse de ses combinaisons, le succès de son travail : ce prix de votre industrie sera à vous seul ; il vous flattera sans doute, si vous avez des amis ; il vous flatteroit même encore, si vous n'aviez que des jaloux. Voyez d'un œil tranquille l'immense héritage de votre voisin ; mais n'ambitionnez que le terrain que vous pourrez cultiver avec aisance et avec soin (**Laudato ingentia rura. Exiguum colito VIRG.*); connoissez d'abord la valeur de vos terres ; dirigez vos plantations et vos engrais selon leurs qualités respectives ; facilitez sur-tout l'écoulement des eaux. J'aimerois assez des rigoles et quelques ibssés, soutenus d'un petit mur, qui, d'espace en espace, recevraient les terres qui descendent toujours, ou que des pluies bruyantes, causées par des orages, pourroient entraîner. Si, cependant, ces murs et ces fossés ne vous plaisent point, si vous les trouvez embarrassants et coûteux, n'oubliez pas au moins de reporter aussitôt au dessus des vignes les terres éboulées. Si le bois est vigoureux et sain, vous pourrez encore le recoucher et multiplier vos fossés dans les terres légères. Si, au contraire, il est foible et languissant, recouchez plus rarement ; que vos fosses soient moins profondes. Gardez-vous bien de négliger l'usage des crossettes ou chappons ; cette excellente méthode est sans doute bien préférable à cette habitude de toujours recoucher, qui se trouve sujette à mille inconvénients, qui, dans les terres fortes et humides, cause les plus grands ravages, et peut-être même une grande partie des dépérissemens actuels, dont nous nous plaignons. Labourez-les souvent, vos vignes (*) ; ménagez cependant les racines des cepes, choisissez votre temps ; si vous les travaillez par des temps pluvieux, vous les perdez ; si, changeant brusquement de méthode, vous prenez un temps trop sec, le soleil absorbera encore le peu d'humide qui les soutient, et elles en souffriront long-temps. Lorsqu'un cep languit et qu'il est prêt à périr, arrachez-le aussitôt ; remplacez-le par une crossette bien nourrie, bien saine, coupée proche le collet, et dont les yeux rapprochés annoncent la fertilité et la vigueur (**); choisissez-là sur un cep jeune encore, mais cependant fort et

(*) *Scilicet omnibus est labor impendendus, et omnes CogendcB in sulcum, ac multil mercede domandce.*

Et ailleurs :

Est etiam ille labor curandis vitibus alter, Cui nunquam exhausti satis est. VIRG.

Columelle voudroit que depuis 1^e mois de Mars (Ventôse) jusqu'au mois d'Octobre (Vendémiaire), ouïes labourât presque tous les mois. Le vigneron va sans doute me dire que cela est impossible ; je ne veux pas répondre à cela.

(**) *Quæ raros habet nodos, infoecunda judicatur: at densitas gemmarum, fertilitatis indicium est. PLIN. l. XVII, ch. 21.*

bien formé, et sut-tout bien connu par les différens fruits qu'il vous aura déjà donnés. Que vos échals, placés au nord, puissent un peu garantir les rejets foibles encore, contre la rigueur des froids ; ne les serrez point trop, ces tendres rejets ; que leurs feuilles aient de la liberté et de l'aisance ; qu'un vent léger puisse toujours les faire flotter à son gré. Si vos terrains sont, froids et humides, retardez de quelques jours

l'opération de la taille, ne pressez point trop votre labour. Si les gelées de l'hiver ou du printemps ont endommagé vos ceps ou leurs bourgeons, qu'une délicatesse mal-entendue ne retienne point vos bras ; choisissez un temps doux, et coupez sans pitié tout ce que les froids auront altéré ; ne laissez qu'une flèche au jeune plant (*), les ceps qui auront beaucoup porté ; ménagez-les pour l'année suivante ; laissez-leur moins de bois. S'ils sont chargés de raisins, n'écoutez point un vil intérêt du moment qui vous tromperait, soulagez-les ; ces fruits mûriront mieux, ils en deviendront plus beaux, ils vous donneront un meilleur jus ; ébroussez de bonne-heure, enlevez les fausses pousses, les vrilles et les druges qui épuisent le cep, mais pincez-les avec délicatesse et avec soin ; qu'une main robuste et aveugle ne déchire point la jeune flèche, trop foible sans doute pour soutenir ce rude effort. Quand vos raisins auront à-peu-près leur grosseur, enlevez alors la superficie de la taille et de ses jets qui surmontent et entraînent le foible échelas. Gardez-vous cependant de trop arracher de ces larges feuilles qui ornent le cep ; loin d'enlever la nourriture au fruit de la vigne, elles lui en préparent une convenable ; elles le garantissent de l'impression des froids brouillards, ou des chaleurs brûlantes qui le dessécheroient sur sa tige mal défendue (**). Lorsque vous vendangez, si la pluie vous surprend, suspendez votre travail, la vigne en

(*) Nos autem magister artium docuit usus, primi anni malleolorum formare incrementa, nec pati vitem supervacuis frondibus luxuriantem sjluescere. Col. 1. IV, c. 11.

(**) Heu malè tum mites defendet pampinus m as! VIRG.

souffrira moins, le vin que vous ferez ne s'en trouvera point affoibli, il en sera plus vermeil et se conservera plus long-temps. Après la récolte, malgré vos longues fatigues, donnez encore un léger coup de bêche à la superficie du terrain qui aura été le plus foulé ; il sera mieux disposé à recevoir les sucres que les neiges y apporteront pendant l'hiver, il retiendra plus aisément les autres substances bienfaisantes que les vents font circuler sans cesse.»)

Société d'Agriculture d'Auch.

Sujet proposé en 1777.

Quelle est la meilleure manière de tailler les vignes, situées dans les différentes expositions, pour les conserver et les rendre productives? Doit-on avoir égard aux phases de la lune ?

Le C. de Landine ne dit pas si le prix a été adjugé, ni s'il a été rien imprimé à ce sujet.

Société royale de Metz.

Sujet proposé en 1775.

Quelle est la meilleure culture de la vigne, etc.?

J'ai dit que ce prix fut obtenu en 1776, par M. Durival le jeune. Voyez ci-devant, page 353.

Académie des Belles-Lettres de Montauban.

Sujet proposé en 1782.

Quel est le temps le plus propre pour tailler la vigne, relativement à la différence des climats, et à la situation des vignobles ?

C'est encore ici le même sujet qui avoit été déjà mis au concours à Bordeaux et à Auch.

Le prix fut décerné à M. l'abbé Bertholon, dont le mémoire a pour épigraphe :

Generosce fertilis uvce Yinea.

2°. Sur le Vin.

Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Bordeaux. Sujet proposé en

Quelle est la meilleure manière de faire les vins, de les conserver, et de les clarifier, sans employer des œufs ?

On ne dit pas si ce prix a été adjugé. Un mémoire, sur cette question, couronné à Bordeaux, devoit être

fort intéressant.

Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Dijon.

Sujet proposé en 1756.

Quelles sont les causes de la graisse du vin, et quels sont les moyens de l'en préserver ou de le rétablir?

Ce prix, renvoyé en 1759, ensuite en 1762, fut enfin abandonné. On publia un mémoire, sur ce sujet, par Isaac-Ami-Marcel de Mezierre, citoyen de Genève.

Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Lyon.

Sujet proposé en 1759.

Quelles sont les causes qui font pousser le vin ? Quels sont les moyens de prévenir cet accident, et d'y remédier, sans que la qualité du vin devienne nuisible à la santé ?

M. Barberet remporta le prix en 1761. Son mémoire a été imprimé à Lyon, in-12, de 90 pages. Il avoit pour devise : Felicissimè suant tumentur sanitatem qui regiones incolunt in quibus optima vina proveniunt. Le Journal des Savans de Décembre 1762, et le Journal Economique de Juillet 1763, en donnèrent l'extrait.

En 1781.

La mixtion de l'alun dans le vin, est-elle un sur moyen de le conserver ou de rétablir sa qualité, lorsqu'elle est altérée ? De quelle espèce d'altération, dans le vin, l'alun est-il le préservatif ou le correctif ? En quelle proportion faut-il mêler l'alun dans le vin, au cas que ce mélange soit reconnu avantageux ? Le vin tenant en dissolution la quantité d'alun nécessaire à sa conservation ou à son amélioration, est-il nuisible à la santé ? Quels en sont les effets sur l'économie animale ? Si l'alun dissous dans le vin est reconnu préjudiciable à la santé, est-il quelque moyen d'en corriger les effets nuisibles ? Enfin, quelle est la manière la plus simple et la plus exacte de reconnaître la présence de l'alun et sa quantité, lorsqu'il est en dissolution dans le vin, sur-tout dans le vin rouge très-coloré ?

Le prix de 900 livres fut porté à 1200 livres par un don de M. de la Tourette ? secrétaire de l'Académie.

En 1783, un seul mémoire parut au concours. il avoit pour devise : sunt certi denique foies. L'Académie ne put refuser des louanges à sa théorie chimique ; mais le défaut d'expériences comparées et suffisantes ; il. sur la conservation du vin par l'alun; 2°. sur les dangers que présente l'usage intérieur et habituel d'une substance aussi active; 3°. sur les divers moyens de reconnaître les vins alunés, fit continuer le sujet du prix à 1785. A cette époque, il a été remporté par M. Roger, de Grenoble, dont le mémoire avoit la même devise. Il s'est fait distinguer par une belle théorie, des vues neuves, et des expériences faites en grand.

On a accordé une mention honorable à deux mémoires ; le premier ayant pour devise : decepti specie recti, prouve, avec la plus grande force, le danger des vins alunés ; le second, ayant pour devise : bibimus largis sa ta suprema scyphis, est très-savant en chimie. Tel est le résultat du jugement prononcé par l'Académie de Lyon ; mais le sujet qu'elle a proposé depuis, prouve qu'elle n'étoit pas encore pleinement satisfaite.

En 1785.

Est-il un moyen sûr et simple de reconnaître la présence de l'alun et sa quantité, lorsqu'il est en dissolution dans le vin ?

Ce prix devoit être donné en 1788. On ne dit pas s'il a été décerné. La révolution vint, on détruisit les Académies, et l'on interrompit le fil des travaux et des expériences qu'il est important de renouer.

Société d'Agriculture de Limoges. Sujet proposé en 1766.

La fermentation des vins, et la meilleure manière de faire de l'eau-de-vie.

Les Mémoires qui ont concouru pour ce prix, ont été publiés à Lyon et à Paris, en 1771, in-8°.

Société royale des Sciences et des Arts de Metz. Sujet proposé en 176.

Quelle est la meilleure méthode de faire et de gouverner les vins du Pays-Messin ?

Le Mémoire de M. Mathis, couronné en 1769, a été imprimé à Metz, in-12, de 60 pages. Il avoit pour devise :

Generosum et lene requiro Quod curas abigat, quod cum spe divite manat In venas, animumque meum, quod verba minis tret, etc. HORAT. lib. I, Epis. 15.

Académie de Marseille. Sujet proposé en 1770.

Quelle est la meilleure manière de fabriquer et de gouverner les vins pour la garde et le transport ?

Le mémoire de l'abbé Rozier, fut couronné en 1771, et imprimé à Paris, chez Ruault, en 1773, in-8° de 350 pages, avec trois planches. On le trouve aussi dans le Journal de physique.

Le Mémoire de M. Michel, apothicaire à Marseille, obtint l'accessit.

Société d'Agriculture d'Aix. Sujet proposé en 177.

Quels sont, en Provence, les raisins les plus propres à faire les vins de la meilleure qualité, soit pour le transport par mer, soit pour la fabrication des eaux-de-vie ? Quel est le sol convenable à chaque espèce particulière de ceps, et la culture la moins dispendieuse pour obtenir la quantité, sans détériorer la qualité?

C'est la même question proposée par l'Académie de Marseille. Voyez ci-dessus.

Société royale des Sciences de Montpellier. Sujet proposé en 1779.

Déterminer par un moyen fixe, simple, et à la portée de tout cultivateur, le moment où le vin, en fermentation dans la cuve, aura acquis toute la force et toute la qualité dont il est susceptible.

Ce prix de 600 livres fut obtenu par le Mémoire de l'abbé Bertholon, de Lyon, professeur de physique expérimentale des États-Généraux de Languedoc. Il a été imprimé à Montpellier, chez Martel, en 1781, in-4°.

C'est dans ce Mémoire que l'auteur a jetté les fondemens d'une nouvelle science, celle de l'œnométrie. On y voit l'invention et la figure de plusieurs œnomètres, instrumens propres à connoître le moment précis de la fermentation vineuse, moment au-delà duquel le vin est trop fait, en-deça duquel il ne l'est pas encore.

Dom Gentil, bénédictin, savant agronome, partagea le prix. Son mémoire est joint à celui de l'abbé Bertholon.

Société d'Agriculture d'Orléans. Sujet proposé en 1785.

10. A quelle cause doit-on attribuer le mauvais goût que les tonneaux font quelquefois contracter au vin, et qui est généralement connu sous le nom de goût de fût, 20. le bois ne subit-il l'altération qui occasionne ce goût, qu'après avoir été coupé, ou la sève en étoit-elle affectée 1 lorsqu'il étoit sur pied, 3°. à quels çignes peut-on reconnoître les bois dont les sucs ont souffert cette altération, 4°. quels sont les moyens de corriger ou de faire perdre au vin le goût désagréable que le fût lui a communiqué ? Le prix étoit de 400 livres.

« On a déjà fait quelques essais pour connoître si l'altération du bois n'étoit point occasionnée par la vetusté ou l'humidité. C'est pourquoi on a construit des tonneaux avec de&douves qui avoient été exposées pendant plusieurs années aux injures de l'air sur les ports, ou qui avoient long-temps séjourné dans des magasins humides. Ils n'ont communiqué aucune mauvaise qualité au vin qu'on y a mis. Il est donc vraisemblable que le goût de fût provient d'une altération de la sève dans l'arbre, tandis qu'il végète. Il paroît que cette maladie ne change point la texture des fibres ligneuses, mais elle dénature sans doute les sucs, et c'est de ce côté que la Société a invité les auteurs à porter leurs recherches.

>5 On fait perdre au vin le goût de Hlt, lorsque la fermentation n'est pas encore achevée, ou

lorsqu'il n'a pas séjourné long-temps dans le fut vicié. On sait même que les marchands de vin réussissent quelquefois à le corriger, soit en y mettant des muscades ou autres ingrédients, soit simplement en répartissant le poinçon de vin gâté sur dix à douze qui ne le sont pas. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on ne s'est jamais appercu que le vinaigre fait avec ce vin, en conservât le goût. Il est donc détruit par la

fermentation acéteuse. On peut donc croire qu'il dépend de certaines parties fermentescibles qui peuvent être altérées par un nouveau mouvement fermentatif. La Société a invité les concurrents à approfondir ces vues, et à les appuyer d'expériences décisives. »

On ne voit pas ce qui en est résulté ; mais il paroît que le prix n'a pas été remporté, car la Société des sciences, belles-lettres et arts de Bordeaux a déjà proposé deux fois la même question depuis (an IX et X), et, à ce qu'il paraît, jusqu'à présent sans succès.

IV. Des Recueils qui contiennent des Observations ou des Mémoires sur la Vigne et sur le Vin.

Il seroit fort utile pour la science œnologique, comme pour les autres parties de la culture en général, de dépouiller tous les Recueils, soit Mémoires d'Académies, soit ouvrages périodiques, où sont consignés des Mémoires, des Observations, des faits relatifs à cette science. Les matériaux dispersés dans ces vastes collections échappent nécessairement au simple agriculteur, qui ne peut acquérir des livres si volumineux et si étrangers à son art. Ces collections ne se trouvent que dans les grandes villes, celui qui parcourt ces recueils y trouve toutes sortes de-matières accumulées. On perd à des recherches le temps qu'on voudroit employer à calculer des résultats. Ce seroit donc un grand service à rendre à chaque branche de la science agronomique, et sur-tout à l'œnologie dont je m'occupe ici plus spécialement, de rassembler à part les indications des articles de ces Recueils qui ont le même objet. Pour se faire une idée de l'utilité du travail que je provoque ici, il suffit d'observer qu'on trouve des observations éparses sur la vigne et sur ses produits, dans les Thèses de médecine, dans les Journaux des Savans, dans les Mémoires des Académies et Sociétés d'agriculture, dans le Journal de Physique et dans une foule d'autres écrits du même genre. Je ne dirai qu'un mot sur ceux qui m'ont paru renfermer le plus de richesses, et qui offrent, par conséquent, les mines qu'il faut exploiter.

Dans les Thèses de médecine, dont on a des recueils en France, en Allemagne, etc, il y a sur ce point les choses les plus remarquables.

Le célèbre Adrien Turnèbe avoit publié en latin un écrit éloquent sur le vin, ou plutôt contre le vin (de *Vino Libellus*), Paris, Morel, 1600, in-8°. Il soutient que l'usage habituel du vin a raccourci la taille et abrégé la vie des hommes. Il développe ce système avec une grande chaleur, sans se dissimuler qu'une philosophie si sobre n'est pas propre à faire fortune auprès du plus grand nombre. Cependant plusieurs médecins ont pris cette idée à la lettre, et M. Bergeron soutint, dans la Faculté de médecine de Paris, en 1667, une thèse, où il concluoit que le vin diminue la vie et la stature de l'homme ; *Ergo vinum vitæ et staturæ detrahit*.

D'autres médecins, en revanche, ont pris la défense du vin. Germain Préaux fit soutenir, en 1641, une thèse savante, où il conclut que l'usage du vin est plus sain que celui de l'eau :

An vini quam aquæ potius salubrior?

En 1714, le médecin Cordelle intituloit une autre thèse, dans la Faculté de médecine de Paris : le vin est-il un aliment, un médicament, un poison? *An vinum alimentum, medicamentum, venenum ?*

Le célèbre Hellot avoit fait décider, en 1665, que le vin, tant calomnié, est un excellent aliment : *Ergo vinum alimentum optimum*.

Je passe sous silence beaucoup d'autres sujets de thèses, plus ou moins singuliers; cependant je dois observer 10. que dans la querelle élevée entre les partisans du Bourgogne et du Champagne, les médecins prirent parti. On soutint à Paris, en 1652, que le vin de Beaune est la boisson la plus agréable et la plus salubre : *Ergo vinum Belnense potius ut suavissimum, sic saluberrimum*. La Faculté de Reims soutint, au contraire, en 1700, que le vin de Reims est plus agréable et plus sain que le Bourgogne : *An vinum Rhemense Burgundico suavius et salubrius ?* (Reims, 1700, in-4°, et en françois, aussi in-4°.) La thèse de Reims fut réfutée à Dijon, en 1701, et à Beaune, en 1705. Les poètes se mêlèrent de la dispute, et la rendirent plus intéressante. Les odes latines de Coffinette Grenan sont encore dans la mémoire des gens de lettres, et dans le Recueil de poésies latines et françoises sur les vins de Champagne et de Bourgogne, Paris, 1712, in-8°. ; mais on ne, s'attendoit pas à un nouvel incident. En 1724, un médecin de Paris prétendit à son tour, que les vins des environs de Paris, quoique faibles, sont plus sains que ceux de

Bourgogne et de Champagne : Ergo Parisiensis agri vina tenuia Burgundo et Campano salubriora, respondente DUVRAC. En 1739, un autre accusa nettement le vin de Bourgogne de donner la goutte : An à vino Burgundo arthritis ? En 1778, la Faculté de Médecine de Paris vit adjuger la palme au vin de Champagne. B. M. Solier de la Romillais, 'soutint que ce vin doit l'emporter sur tous ceux de France et de l'étranger.

Il faut convenir que ces thèses contradictoires ne sont pas propres à concilier un grand respect aux décisions magistrales des Facultés de Médecine.

2°. Il y a d'autres thèses qui paroissent encore plus extraordinaires. Le célèbre docteur Petit examinoit, en 1745, s'il faut boire du vin en mangeant des huitres : An inter edendum ostrea meri potus ? C'étoit-là une thèse de bonne compagnie.

Dans les Facultés étrangères, on a très souvent agité des questions plus sérieuses, et sur-tout la docimasia ou l'épreuve des vins, pour reconnoître ceux; qui sont sophistiqués d'une manière dangereuse. Les thèses de Tubinge, de Leipsick, de Giessen, de Vittemberg ? présentent plusieurs fois cette question importante, si digne d'occuper la sagacité des chimistes, l'attention des médecins et la continuelle vigilance des magistrats.

Le Journal Economique, et depuis, le Journal de, Agriculture, p du Commerce, des Arts et des Finances, la Feuille du Cultivateur, etc, ont conservé plusieurs morceaux extrêmement intéressans sur la vigne et le vin. J'ai fait pour mon usage, une table particulière du Journal Economique, où sont plus de quarante articles relatifs à ces deux sujets. Je distinguerai dans le nombre :

1°. La traduction en prose des dixième et onzième livres du poème latin de Vanière (Octobre et Novembre 1755). Ces deux livres mériteraient d'être imités envers françois. Nous n'avons, sur ce point, qu'un très-foible poème, intitulé : le Vigneron, inséré, en 1728, dans le Journal de Verdun, et un citant du poème de l'agriculture de Rosset. On a remarqué que ce chant sur la vigne commence par le déluge, et finit par le carnaval. De tous les poètes modernes, aucun n'a traité ce sujet avec autant d'enthousiasme que Redi, dans son poème dithyrambique, en italien, intitulé : les Voyages de Bacchus en Toscane. (Bacco in Toscana, ditrambo y Firenze, 1685 et 1691, in-4°.)

2°. Les premiers essais de RogerSchabol sur cette culture (Février, 1757) ; essais d'autant plus intéressans, que c'est lui-même qui les a rédigés ; et que, moins élégant que son éditeur posthume, il est plus franc et plus ferme.

3°. Un extrait d'un traité italien sur les vignes, par Cosme Trinci (Juin 1757).

4°. La brochure de Maupin, intitulée : l'Art de multiplier le vin par Peau (Mai 1767).

5°. Une lettre écrite du Port Sainte-Marie, en Andalousie, sur les vins d'Espagne (Septembre 1764) 6°. Enfin, plusieurs extraits des ouvrages de MM. Bidet, Barberet, Maupin, Goyon de la P lombanie, Rozier et autres.

Le Journal de l'Agriculture, Commerce, Arts et Finances, présenteroit aussi beaucoup d'articles. Je me réduis à désigner :

1°. Dans celui de Novembre 1781, l'extrait que M. Mourgues donna, dans le temps, à la Société des sciences de Montpellier, du mémoire de M. Bertholon, qui avoit remporté le prix proposé en 1780, sur le moment du décuage des vins ; extrait qui est lui-même un bon ouvrage, parce qu'il trace complètement l'esquisse du mémoire couronné, et que M. Mourgues joint, à son analyse, des réflexions judicieuses.

2°. Dans le Journal d'Avril 1783, les instructions sur le moyen de conserver les vins dans des citernes, d'après l'expérience de Duhamel, par son neveu Fougeroux de Bondaroy ; instructions qui ont été reproduites dans le Journal de Physique, et dans les Trimestres de l'ancienne Société d'Agriculture de Paris.

3°. Les vues du C. Poitevin sur l'emploi que l'on pourroit faire du gaz qui s'échappe dans la fermentation vineuse, vues que l'on n'a pas assez suivies, et qui pourroient mener à quelque découverte utile.

Les Mémoires de la Société d'Agriculture du département de la Seine sont trop connus des lecteurs

d'Olivier de Serres, pour que je copie ici ce qu'ils aiment à y lire du respectable C. Creuzé-la-Touche, et d'autres.

Enfin, il existe aujourd'hui un recueil qui n'est pas uniquement un journal, mais qui n'en vaut que mieux. Ce sont les Annales de l'Agriculture française, par un de nos savans confrères, le C. Tessier. Je ne dois pas louer un collaborateur de cette édition, mais on connoît le choix des morceaux qui composent ses annales agronomiques, le zèle désintéressé qui anime le rédacteur, et la critique sage et pure qui préside ordinairement à ses réflexions. Il n'y a pas un seul volume où la vigne et le vin n'occupent des pages soignées.

L'opération proposée pour empêcher la coulure des vignes, et les expériences qui en ont prouvé l'avantage, par le C. Lambry (tomes, et IV, pages 277 et 367).

Le résultat considérable de l'augmentation qu'à reçue, dans l'espace de soixante ans, le commerce des vins, eaux-de-vie et vinaigres en France (tome V, page 404)

L'instruction publiée par la Société d'agriculture de la Rochelle sur l'amélioration des vins (tome VII, page 75.)

Un mémoire sur la fabrication du vin, par le C. Jumilhac (tome IX, page 5).

Le rapport fait au .Conseil municipal de Barsur-Ornain, sur les progrès que la culture de, la vigne a faits 1 depuis trente ans, dans ce canton, dont les vins sont si délicats et si recherchés (tome XI, page 116).

Le procédé pour obtenir de la vigne une récolte plus abondante, et son succès dans le département de la Dordogne, par le C. André de Fayolle, (tome XII, page 65).

La culture des vignes avec la charrue, par le C. Duchaffattlt (tome XV, page 5) ; etc.

Tels sont les différens articles qui m'ont frappé à la lecture de ce recueil recommandable. Ces articles sont si récents, et le recueil où ils se trouvent est fait pour être si connu, que je dois me réduire à en rappeler la mémoire.

Je conclus qu'une Académie qui se voueroit uniquement à la science oenologique, devoit se composer d'abord une riche bibliothèque, en livres qui ne traiteroient que de cet objet spécial, et qu'elle feroit faire un pas à la science même, en publiant une analyse, ou un sommaire exact de tout ce qu'elle auroit recueilli d'écrits en ce genre.

Il y en a beaucoup en latin, en italien, en allemand, même en anglois : car les Anglois ont eu aussi la fantaisie d'avoir des vignes, en dépit du climat. Ils ont leur *The english Vineyard vindicated*, de Jean Rose, et le *The compleat Vineyard*, de Guillaume Hughes. Il étoit plus aisé de faire de mauvais livres que de bon vin, mais il n'est point de livre, si pauvre, et si chétif soit-il, dont on ne tire quelque chose, quand celui qui en fait l'extrait, sait vraiment de quoi il s'agit, et cherche, avec candeur, non ce qui est mauvais et qui saute assez aux yeux, mais ce qui est utile et vrai, et qui échappe trop souvent aux lecteurs superficiels et aux critiques ignorans. Quand on ne veut trouver que des ordures et du fiel, on peut en ramasser partout ; mais les paillettes d'or qui peuvent être dans le sable, moins faciles à distinguer, sont plus douces à recueillir.

Les Allemands avoient plus de droits à écrire sur la vigne et le vin ; ils en ont largement usé. On feroit aisément une bibliothèque des ouvrages allemands sur les seuls vins de Franconie. Un traité élémentaire de la culture de la vigne, par demandes et par réponses, pourroit servir dans les écoles des pays vignobles. M. Hiltenbrand a donné un catéchisme à ce sujet. (*A. Hiltenbrand aSterreischer weinbau, katechismus. Leipzig, 1777 et 1778, in-8°.*)

Les lumières qu'on peut extraire des livres qui existent; celles que donneroient de nouvelles expériences ; le corps de doctrine qui doit résulter de tous ces travaux, doit conduire sur-tout à un but qui n'a pas encore été considéré sous son vrai rapport, c'est-à-dire, à une législation et à une police raisonnable et sensée sur la vigne et le vin. C'est le dernier objet dont je me suis promis d'occuper ici mes lecteurs, en abrégant mes aperçus autant qu'il me sera possible. Je ne fais que des questions et ne propose que des vues. Je voudrois mettre sur la voie, et je serois content, si ceux qui seront en état de parcourir le vaste champ de

la science œnologique, trouvoient ici le plan de leur itinéraire.

§. XII. Lois et Police de la Vigne.

On s'est étrangement trompé sur cet article, en France, et en bien d'autres lieux. Domitien et Charles IX, rendirent des édits pour extirper les vignes ; les noms de ces deux monstres ne recommandent pas leur loi. On y est revenu sous des formes plus douces. En 1731, les mémoires des Intendants firent rendre un arrêt pour qu'on ne pût planter des vignes sans leur permission. On crut que ces défenses étoient indispensables pour favoriser, disoit-on, la culture du blé. On ne vouloit pas voir que le labourage opprimé ne profiteroit pas de la proscription des vignes.

On autorisoit ces défenses par les exemples des Chinois, et l'on croyoit trouver, dans la proscription des vignes à la Chine, une nouvelle preuve de cet esprit moral et de cette haute sagesse, qui ont scellé, depuis vingt siècles, les lois de ce fameux empire. Cette autorité imposante mérite d'être discutée.

A la Chine, on a fait plusieurs fois extirper la vigne. Si on l'y cultive aujourd'hui, ce n'est pas pour faire du vin, c'est pour manger ses fruits, dont les Chinois possèdent plusieurs espèces excellentes : ils suppléent au vin, ainsi qu'à l'eau-de-vie, par des liqueurs tirées du riz, et ils font leur vinaigre avec des restes de pain dur, qui fermentent dans l'eau salée. Leur morale a donc peu gagné à l'extirpation des vignes, puisqu'ils ont des liqueurs plus fortes que le vin et que l'eau-de-vie. Mais il y a sans doute dans le sol ou dans le climat, quelques autres raisons des diverses proscriptions que la vigne y a éprouvées. Quoique Pekin soit à-peu-près aussi méridional que Naples, il faut y enterrer la vigne, avec grand soin, pendant l'hiver, et la faire monter en treille dans l'été (Mémoires sur les Chinois, tome V, page 4⁴)-Il est à remarquer que la même méthode, d'enterrer la vigne en hiver, pour la déterrer au printemps, s'observe aussi dans l'Arménie, à cause des froids et des neiges. L'Arménie est pourtant le pays où l'on dit que le patriarche Noé cultiva les premières vignes, et les Arméniens montrent même l'endroit, près de la ville d'Emiran. Voyez encore ci-dessus, page 360, ce qui est dit de la culture des vignes de Tokai, et ce que rapporte Costa de l'enterrement des hutins, page 372.

Ainsi, la police chinoise n'est pas applicable à nos mœurs, en ce qui concerne la vigne. Et l'on sait aujourd'hui, que ce n'est pas en arrachant une plante aussi précieuse, qu'on peut encourager la culture d'une autre. Les bons Gouvernemens ont une autre manière d'influer insensiblement sur la direction qu'ils veulent donner aux cultures.

Jusqu'à présent, l'auteur qui a donné le plus de détails relatifs aux vigneron, messiers, tonneliers et marchands de vin, c'est le commissaire Delamare, dans son Traité de la police (livre V, titre, des boissons). Il faudroit revoir de nouveau, les réglemens et les coutumes sur lesquels il s'appuie. Des dispositions très sages y sont souvent mêlées avec d'autres qui se ressentent de l'ignorance des principes, soit de la liberté, soit de l'agriculture même.

Il y a des pays où les vignes sont réunies sur des coteaux immenses, et ne sont séparées, entre elles, que par quelques sentiers. J'ai vu, dans ces cantons, des experts nommés par les juges, parcourir les cotes de vigne à trois époques de l'année, pour constater les négligences et les fautes des vigneron. Il eût été à désirer que l'on récompensât aussi, par des distinctions publiques, ceux dont les vignes se seroient trouvées dans le meilleur état. Dans notre police moderne, nous savons trop punir, et pas assez encourager.

Dans beaucoup de départemens, les vignobles sont des domaines enclos et séparés, que l'on nomme des closeries. Là, chacun est maître chez soi, et n'est assujetti ni au ban des vendanges, ni aux autres articles de la police générale des vignes contiguës. Le maître vigneron n'est ni tout-à-fait un fermier, ni tout-à-fait un domestique.

Les conventions qui se forment entre les vigneron et les propriétaires, se rédigent chez les notaires, d'après quelques vieilles formules, qui ne sont plus conformes au progrès des lumières, ni à l'intérêt respectif et bien conçu des deux parties, ni aux vues de la politique. Ces actes, comme tous les autres, intéressent aussi l'autorité publique. Mais comment, mais jusqu'à quel point, la police publique peut-elle intervenir dans ces contrats privés ? J'aurois beaucoup à dire, si je voulois traiter ce sujet neuf et important.

J'ai exercé long-temps la première magistrature dans un pays de grands vignobles. J'ai provoqué plusieurs arrêts de règlement à cet égard ; j'en avois préparé un plus grand nombre encore, mais ce seroit ici le sujet d'un gros livre, plutôt que l'objet d'une note. Je laisse donc à d'autres ce programme à remplir, en souhaitant que les lumières de l'agronome consommé, dirigent constamment ici la marche des législateurs. Le code de la vigne est une partie importante d'un bon code rural. Nous n'avons guère, à ce sujet, que des articles des coutumes du Nivernois et du Berri, quelques arrêts de règlement, etc.

A cet égard, un des actes les plus sages de la législation moderne, est un ouvrage de Turgot. C'est par-là que je vais couronner cet article; je ne saurais mieux le finir.

Le monopole habile à revêtir toutes les formes, s'exerçoit, depuis plusieurs siècles, en divers endroits de la France, de manière à tyranniser le commerce des vins. Mais un Édit du mois d'Avril 1776, remarquable par ses motifs et par ses dispositions, rétablit, en cette partie, le bon ordre et la liberté. Cette loi importante, rédigée par Turgot, est un des plus beaux monumens de son vertueux ministère. Il y a mis tout son génie, et je crois convenable d'en reproduire les principes. Voici donc ce fameux édit, ou plutôt ce bienfait public, pour lequel les propriétaires des vignobles de France devoient, à frais communs, faire élever une statue en l'honneur de Turgot. C'est parce voeu que je finis; et ceux qui liront cette note, ne pourront que le partager.

Édit du Roi, par lequel S. M. permet de faire circuler librement les vins dans toute l'étendue du royaume, de les emmagasiner, de les vendre en tous lieux, et en tous temps, et de les exporter en toute saison, par tous les ports, nonobstant tous privilèges particuliers et locaux à ce contraire, que S. M. supprime :

Donné à Versailles, au mois d'Avril 1776

Louis, etc. Salut. Chargé par la providence de veiller sans cesse au bonheur des peuples qu'elle nous a confiés, nous devons porter notre attention sur tout ce qui concourt; à la prospérité publique. Elle a, pour premier, fondement, la culture des terres, l'abondance des denrées, et leur débit avantageux, seul encouragement de la culture, seul gage de l'abondance. Ce débit avantageux ne peut naître (lue de la plus entière liberté des ventes et; des achats. C'est cette liberté seule qui assure aux cultivateurs la juste récompense de leurs travaux aux propriétaires des terres, un. revenu fixe ; aux hommes industriels, des salaires constans et proportionnés, aux consommateurs, les objets de leurs besoins; aux citoyens de tous les ordres, la jouissance de leurs véritables droits. Nous nous sommes d'abord occupés de rendre, par notre Arrêt du 13 Septembre et nos Lettres-patentes sur icelui, du 2 Novembre de la même année (*), la liberté au commerce de la denrée la plus essentielle à la subsistance de nos sujets, et dont, par cette raison, il importe le plus d'encourager la culture et de faciliter la circulation. Les vins sont la seconde richesse de notre royaume; ils sont presque l'unique ressource de plusieurs de nos provinces, qui n'ont pas d'autre moyen d'échange pour se pourvoir de grains, et procurer la subsistance journalière à une population immense, que le travail des vignes emploie, et dont les consommations enrichissent à leur tour, la partie de nos sujets occupés à la culture des grains, et en augmentent la production par l'assurance du débit. La France 1 par une sorte de privilège attaché à la nature de. son climat et de son sol, est le seul pays qui produise en abondance des vins recherchés de toutes les nations, par leur qualité supérieure, et parce qu'ils sont regardés comme plus propres que ceux des autres contrées, à la consommation habituelle. Ainsi, les vins de France, devenus, pour la plupart des pàys à qui cette production a été refusée, une boisson d'un usage journalier qu'on croit ne pouvoir remplacer par aucune autre, forment, pour notre royaume, l'objet du commerce d'exportation le plus étendu et le plus assuré. Animés du désir de voir fleurir une branche de commerce si importante, nous avons recherché-les causes qui pouvoient mettre obstacle à ses progrès. Le compte que nous nous sommes fait

(*) Arrêt du Conseil d'Etat et Lettres-patentes, qui établissent la liberté du commerce des grains et farines dans l'intérieur, et réservent à statuer sur la liberté de la vente à l'étranger, lorsque les circonstances seront devenues plus favorables, des 11 Septembre et 2 Novembre 1774. Le préambule de l'arrêt est aus&i l'ouvrage de Turgot; jamais on n'a mieux démontré que les approvisionnemens en grains doivent ù tre laissés au commerce, et que le Gouvernement ne sauroit réunir au même degré la célérité, la vigilance et l'économie. On trouve cette pièce avec tous les monumens de notre législation ancienne et moderne, à Paris, au Dépôt des lois,-chez Rondonneau, place dit Carrousel. IJe C. Rondonneau a formé, pour l'étude

et la recherche des lois, un établissement unique en Europe. Il seroit il désirer qu'il y eût, pour l'agronomie, un dépôt général, fourni avec autant de soin, et classe avec autant d'ordre. Madame Huzard en a jeté les premiers fondemens, et déjà de nombreuses collections, sur différentes parties de l'agriculture, sont sorties de ses magasins, pour l'étranger, et pour nos départemens. Rendre de quelques contestations mués en notre Conseil, entre, diverses provinces-et villes de notre royaume, nous a fait reconnoître que le transport, la vente et l'achat des vins, se trouvent assujettis, dans un très-grand nombre de lieux, et sur-tout dans nos provinces méridionales, à des prohibitions, à des gênes multipliées, que les habitans de ces lieux regardent comme des privilèges établis en leur faveur.

Les propriétaires des vignobles situés dans la sénéchaussée de Bordeaux, sont en possession d'interdire la consommation et la vente dans la ville de Bordeaux, de tout autre vin que de celui du crû de la sénéchaussée. Il n'est pas même permis à tout propriétaire de vendre le sien en détail, s'il n'est bourgeois de Bordeaux, et s'il ne réside dans la ville avec sa famille, au moins pendant six mois chaque année.

» Le Languedoc, le Périgord, l'Agénois, le Quercy, et toutes les provinces traversées par cette multitude de rivières navigables, qui se réunissent sous les murs de Bordeaux, non-seulement ne peuvent vendre leurs vins aux habitans de cette ville, qui voudroient les acheter, ces provinces ne peuvent pas même profiter librement, pour les vendre aux étrangers, de cette voie que la nature leur offroit pour communiquer avec toutes les nations commerçantes.

» Les vins du Languedoc n'ont pas la liberté de descendre la Garonne avant la Saint-Martin; il n'est pas permis de les vendre avant le premier Décembre.

» On ne souffre pas que ceux du Périgord, de l'Agénois, du Quercy, et de toute la Haute-Guyenne arrivent à Bordeaux, avant les fêtes de Noël.

» Ainsi les propriétaires des vins du haut pays ne peuvent profiter, pour les vendre, de la saison la plus avantageuse, pendant laquelle les négocians étrangers sont forcés de presser leurs achats, pour approvisionner les nations du nord, avant que les glaces en aient fermé les ports.

» Ils n'ont pas même la ressource de laisser leurs vins à Bordeaux, pour les y vendre après un an de séjour : aucun vin étranger à la sénéchaussée de Bordeaux ne peut rester dans la ville, passé le 8 Septembre. Le propriétaire qui n'a pu vendre le sien à cette époque, n'a que le choix, ou de le convertir en eau-de-vie, ou de le faire ressortir de la sénéchaussée, en remontant la rivière, c'est-à-dire, d'en diminuer la valeur, ou de la consommer en frais inutiles.

» Par cet arrangement, les vins de Bordeaux n'ont à craindre aucune concurrence, pendant tout l'intervalle qui s'écoule depuis les vendanges Jusqu'au mois de Décembre.

» Depuis cette époque même du mois de Décembre-[^] jusqu'au 8 Septembre de l'année suivante, le commerce des vins du haut-pays gémit sous des entraves multipliées. Les vins ne peuvent être vendus immédiatement à leur arrivée : il n'est pas libre de les verser de bord à bord, dans les vaisseaux qui pourroient se trouver en chargement dans ce port, ou dans quelqu'autre port de la Garonne. Il faut nécessairement les décharger et les entreposer, non pas dans la ville de Bordeaux, mais dans les faubourgs, dans un espace déterminé de ces faubourgs, et dans des celliers particuliers où il n'est pas permis d'introduire des vins du territoire de Bordeaux.

» Les vins étrangers à ce territoire doivent être renfermés dans des futailles d'une forme particulière, dont la jauge est moins avantageuse pour le commerce étranger. Ces futailles reliées avec des cercles en moindre nombre et d'un bois moins fort, sont moins durables et moins propres à soutenir les voyages de long cours que les tonneaux affectés exclusivement aux vins de Bordeaux.

» L'exécution de cet assemblage de réglemens, combinés avec le plus grand art pour assurer aux bourgeois de Bordeaux propriétaires de vignobles dans la sénéchaussée, l'avantage de vendre leur vin plus cher, au préjudice des propriétaires de tous les autres vignobles des provinces méridionales, au préjudice des consommateurs de toutes les autres provinces du royaume, au préjudice même des commerçans et du peuple de Bordeaux, s'appelle dans cette ville la police des vins. Cette police s'exerce par des jurats, sous l'autorité du Parlement.

» La ville de Bordeaux n'a jamais représenté de titre originaire, portant concession de ce privilège ; mais elle en est en possession depuis plusieurs siècles, et plusieurs des rois, nos prédécesseurs, l'ont confirmé en différens temps. Les premières lettres de confirmation que l'on connoisse, ont été données par Louis XI, en 1461.

» Les autres provinces du royaume n'ont pas cessé de réclamer contre le préjudice que faisoient à leur commerce les gênes qu'il éprouvoit à Bordeaux. En 1483, les députés du Languedoc en portèrent leurs plaintes dans l'assemblée des États-généraux, tenue à Tours. En 1499, sous le règne de Louis XII, le Languedoc, le Querci, l'Agénois, la Bretagne et la Normandie s'opposèrent à la confirmation demandée par les habitans de Bordeaux, de tous leurs privilèges relatifs au commerce des vins, ces privilèges recurent dans ces deux occasions quelque modification.

» Depuis cette époque, la ville de Bordeaux a obtenu successivement différentes lettres confirmatives de sa possession. Plusieurs contestations ont été élevées successivement par différentes villes, par différentes provinces, qui tantôt réclamoient contre le privilège en lui-même, tantôt attaquoient les extensions que lui ont données successivement les Bocdelois ; tantôt se plaignoient de quelques vexations de détail, de quelques saisies particulières. Ces contestations ont donné lieu quelquefois à des transactions, quelquefois à des jugemens de notre Conseil, tantôt plus, tantôt moins favorables au privilège de Bordeaux, ou aux intérêts des provinces d'en-haut.

» Quoique deux arrêts du Conseil, du 10 Mai et du 2 Juillet 1741 ? parussent de nouveau avoir consacré les privilèges de la ville de Bordeaux contre les vins du haut-pays, les autres provinces n'ont pas cru avoir perdu le droit de faire encore entendre leurs réclamations.

v La ville de Cahors a présenté, en 1772, une requête, tendante à ce que toutes les lettres confirmatives des prétendus privilèges accordés à la ville de Bordeaux fussent déclarées obreptices et subreptices, et à ce que l'entière liberté du commerce et de la navigation, fût rétablie en toute saison. Cette requête est devenue l'objet d'une instance liée en notre Conseil, par la communication que l'arrêt du 11 Août 1772, en a ordonnée aux maires et jurats de Bordeaux.

a Les États de Languedoc, les officiers municipaux de la ville de Domme prenant fait et cause des propriétaires des vignes de la province du Périgord, les États de Bretagne, sont intervenus successivement dans cette contestation, qui est instruite contradictoirement.

» Un très-grand nombre de villes, dans nos provinces méridionales, s'attribuent, comme la ville de Bordeaux, le droit de refuser le passage aux vins des autres villes, et de ne laisser vendre, dans leur enceinte, que le vin produit par leur territoire ; et nous n'avons pas été peu surpris de voir que la plus grande partie des villes du Querci, du Périgord, de la Haute-Guyenne ; celles même qui se plaignent avec le plus d'amertume des entraves que la ville de Bordeaux met à leur commerce, prétendent avoir les mêmes-privilèges, chacune dans leur district, et qu'elles ont eu recours, pour les faire confirmer, à l'autorité du Parlement de Bordeaux, la ville de Domme est dans ce cas.

» La ville de Bergerac a autrefois porté l'abus de ses prétentions jusqu'à vouloir interdire l'importation de la Dordogne aux vins des territoires situés au-dessus de cette ville. Cette vexation fut réprimée, en 1724, par arrêt du Conseil.

Les consuls et jurats de la ville de Belves en Périgord demandèrent, il y a peu d'années, par une requête au Parlement de Bordeaux, qu'il fût défendu, sous peine de cinq cent livres d'amende, et de confiscation de six bœufs, chevaux et charrettes, d'introduire dans leur ville et banlieue aucun vin, ni vendange des lieux voisins et étrangers. Ils demandèrent qu'il leur fût permis, à l'effet de l'empêcher, de se transporter dans toutes les maisons, caves, celliers de la ville et de la banlieue ; d'en demander l'ouverture ; de faire briser les portes, en cas de refus, et de prononcer eux, mêmes les amendes et confiscations, en cas de contravention. Toutes leurs conclusions leur furent adjugées sans difficulté, par arrêt du Parlement de Bordeaux, du 12 Août 1765.

» Plus récemment encore, la ville de Montpazier, le 26 Novembre 1772, et celle de Badesol, le, Décembre de la même année, ont obtenu du Parlement de Bordeaux, sur la requête de leurs officiers municipaux, des arrêts qui défendent aux aubergistes de ces villes le débit et la vente de tous vins étrangers, jusqu'après Jia

consommation des vins du territoire. A cette époque même, la vente des vins des territoires voisins, qu'on appelle étrangers, n'est tolérée qu'après qu'on en a obtenu la permission des officiers municipaux.

» Le prétexte allégué par ces villes pour faire autoriser ce monopole en faveur des vins de leur territoire, étoit qu'en 1685 elles avoient acquis, ainsi que plusieurs autres villes, le droit de banvin que Louis XIV avoit alors aliéné, et que ces autres villes ayant en conséquence interdit l'entrée des vins étrangers à leur territoire, elles devoient avoir le même droit.

33 Rien n'étoit plus frivole que ce prétexte. Le droit de banvin, qui, comme les autres droits féodaux, a beaucoup varié, suivant les temps et les lieux, ne consistoit que dans un droit exclusif exercé par le seigneur, de faire vendre son vin en détail pendant un certain nombre de jours. Les besoins de l'État firent imaginer, dans des temps difficiles, d'établir sous ce titre, au profit du Roi, dans les lieux où les droits d'aides n'avoient point cours, et où ce droit ne se trouvoit pas déjà établi au profit, soit du domaine, soit des seigneurs de fiefs, un droit exclusif de débiter du vin en détail pendant quarante jours, ce droit fut mis en vente, avec faculté aux seigneurs, et aux villes et communautés, de l'acquérir par préférence.

33 Il est évident, que ce droit de vendre exclusivement du vin en détail pendant quarante jours, ne pouvoit s'étendre à la défense de consommer pendant un temps indéfini aucun vin recueilli hors du territoire, il n'est pas moins évident que les villes, en acquérant ce droit, ont dû l'acquérir pour l'avantage de leurs concitoyens, par conséquent pour les en libérer, et non pour en aggraver encore le fardeau ; que, sur-tout après avoir laissé écouler quatre-vingts ans sans exercer ce prétendu droit, les officiers municipaux ne devoient plus être autorisés, sur leur seule demande, et sans aucun concours de l'autorité législative, à imposer de nouvelles prohibitions au commerce.

33 On ne peut imputer la facilité avec laquelle le Parlement de Bordeaux s'est prêté à leur demande, qu'à l'habitude de regarder ce genre de prohibitions, si fréquent dans ces provinces, comme étant en quelque sorte de droit commun.

33 En effet, la même façon de penser paraît avoir régné dans toute la partie méridionale du royaume.

33 Les Etats de Béarn défendirent en 1667, l'introduction et le débit de tous vins étrangers, depuis le premier Octobre jusqu'au premier Mai de l'année suivante. En 1745, ces mêmes États prirent une délibération, qui prescrivait le débit de tous vins, jusqu'à ce que ceux du crû de la province fussent entièrement consommés. Cette délibération fut homologuée par arrêt du Parlement de Pau. Elle fut cassée, ainsi que l'arrêt, le 2 Septembre 1747, sur la réclamation portée au Conseil par les États de Bigorre.

33 Les États de Béarn s'étant pourvu en opposition, en 1768, contre ce dernier arrêt, ils en furent déboutés ; et l'arrêt qui cassa leur délibération fut confirmé. Mais sans la réclamation de la province de Bigorre, les États d'une province particulière auroient établi, de leur seule autorité, une prohibition qui auroit pu avoir lieu long-temps sans que le Gouvernement y remédiât, et en fût même informé.

33 Quoique cette prohibition ait cessé entre le Béarn et le Bigorre, celles qui ont lieu entre les différentes villes du Béarn n'en subsistent pas moins dans leur entier, quoiqu'en général elles ne soient pas établies sur d'autres titres que sur des délibérations des communautés elles-mêmes, homologuées par des arrêts du Parlement.

33 Plusieurs villes du Dauphiné et de la Provence se sont arrogé le même droit, d'exclure de leur territoire la consommation des vins prétendus étrangers, ou entièrement, ou jusqu'à une époque déterminée, ou seulement jusqu'à ce que le vin du territoire fut vendu.

33 Les habitans de la ville de Veynes, située en Dauphiné, se pourvurent, en 1756, au Conseil, pour obtenir la confirmation de leurs privilèges, qui consistoient dans la prohibition faite par délibération de la communauté, de ne laisser entrer aucun vin étranger, afin de favoriser la consommation des vins de leur territoire, qui n'étoient pas, disoient-ils, faciles à vendre, attendu leur mauvaise qualité. Ils représentaient que cette prohibition avoit été confirmée par arrêt du Parlement de Grenoble, du 27 Juillet 1732, et que la faveur qu'ils réclamoient avoit été accordée à la ville de Grenoble, à celle de Gap, et à plusieurs autres du Dauphiné.

» Aucune ville n'a porté ce privilège à un plus grand excès, aucune ne l'a exercé avec plus de rigueur que

la ville de Marseille. De temps immémorial, lorsque cette ville jouissoit d'une entière indépendance, elle avoit interdit toute entrée aux vins étrangers. Lorsqu'elle se remit sous l'autorité des comtes de Provence, elle exigea d'eux, par des articles convenus en 1257, sous le nom de chapitres de paix, qu'en aucun temps ces princes ne souffriroient qu'on portât dans cette ville du vin ou des raisins nés hors de son territoire, à l'exception du vin qui seroit apporté pour être bu par le comte et la comtesse de Provence, et leurs maisons, lorsqu'ils viendroient à Marseille et y demeureroient, de manière cependant que ce vin ne fût pas vendu.

» En 1294, un statut municipal ordonna que le vin qui seroit apporté en fraude seroit répandu, les raisins foulés aux pieds, les bâti-mens ou charettes brûlés, et les contrevenans condamnés en différentes amendes.

» Un règlement du 4 Septembre 1610, ajouta à la rigueur des peines prononcées par les réglemens précédens celle du fouet contre les voituriers qui ameneroient du vin étranger dans la ville de Marseille.

» C'est ainsi que par un renversement de toutes les notions de morale et d'équité, un vil intérêt sollicite et obtient, contre des infractions qui ne blessent que lui, ces peines flétrissantes que la justice n'inflige même au crime qu'à regret, et forcée par le motif de la sûreté publique.

» Différens arrêts du Conseil et du Parlement de Provence, des lettres-patentes émanées des rois nos prédécesseurs, ont successivement autorisé ces réglemens. Un édit du mois de Mars 1717, portant règlement pour l'administration de la ville de Marseille, confirme l'établissement d'un bureau particulier, chargé, sous le nom de bureau du vin, de veiller à l'exécution de ces prohibitions.

» L'article XCV de cet édit fait. défense à tous capitaines de navires qui seront dans le port de Marseille, d'acheter, pour la provision de leur équipage, d'autre vin que celui du territoire de cette ville. Et pour prévenir, est-il dit, les contraventions au présent article, les échevins ne signeront aucune patente de santé pour lesdits bitimens de mer, qui seront nolisés dans ladite ville et qui en partiront, qu'ils ne leur soit apparu des billets de visite des deux intendans du bureau du vin et de leur certificat, portant que le vin qu'ils auront trouvé dans lesdits bâtimens de mer, pour la provision de leurs équipages, a été acheté dans la ville de Marseille.

» Comme si l'attestation d'un fait devoit dépendre d'une circonstance absolument étrangère à la vérité de ce fait ! Comme si le témoignage de la vérité n'étoit pas dû à quiconque le réclame ! Comme si l'intérêt qu'ont les propriétaires des vignes de Marseille à vendre leur vin un peu plus cher, pouvoit entrer en quelque considération, lorsqu'il s'agit d'un intérêt aussi important pour l'Etat et pour l'humanité entière, que la sécurité contre le danger de la contagion !

» Le corps de ville de Marseille a étendu l'effet de cette disposition de l'édit de 1717, jusqu'à prétendre interdire aux équipages des bâtimens qui entrent dans le port de Marseille, la liberté de consommer le vin ou la bière dont ils sont approvisionnés pour leur route, et les obliger d'acheter à Marseille une nouvelle provision de vin. Cette prétention forma la matière d'une contestation entre la ville de Marseille et les États de Languedoc.

M La ville de Marseille s'est même crue en droit d'empêcher les vins des autres parties de la Provence, d'emprunter le port de Marseille pour être vendus aux étrangers. Ce n'est qu'après une longue discussion, qu'une prétention aussi injuste et aussi funeste au commerce général a été proscrite par un arrêt du Conseil rendu le 16 Août 1740, et que le transit des vins par le port de Marseille a été permis, moyennant certaines précautions.

:0 L'étendue des pays où règne cette espèce d'interdiction de commerce de canton à canton, de ville à ville, le nombre des lieux qui sont en possession de repousser ainsi les productions des territoires voisins, prouvent qu'il ne faut point chercher l'origine de ces usages dans des concessions obtenues de l'autorité de nos prédécesseurs, à titre de faveur et de grâce, ou accordée sur de faux exposés de justice et d'utilité publique.

33 Ils sont nés et n'ont pu naître que dans ces temps d'anarchie, où le souverain, les vassaux: des divers ordres, et les peuples ne tenant les uns aux autres que par les liens de la féodalité, ni le monarque, ni

même les grands vassaux, n'avoient assez de pouvoir pour établir et maintenir un système de police qui embrassât toutes les parties de l'État, et réprimât les usurpations de la force. Chacun se faisoit alors ses droits à lui-même.

» Les seigneurs molestoient le commerce dans leurs terres, les habitans des villes, réunis en communes, cherchoient à le concentrer dans l'enceinte de leurs murailles ou de leur territoire.

33 Les riches propriétaires, toujours dominans dans les assemblées, s'occupoient du soin de vendre seuls, à leurs concitoyens, les denrées que produisoient leurs champs, et d'écarter toute autre concurrence, sans songer que ce genre de monopole devenant général, et toutes les bourgades d'un même royaume se traitant ainsi réciproquement comme étrangères et comme ennemies, chacun perdoit au moins autant à ne pouvoir vendre à ces prétendus étrangers, qu'il gagnoit à pouvoir seul vendre à ses concitoyens, et que, par conséquent, cet état de guerre nuisoit à tous, sans être utile à personne.

33 Cet esprit exclusif a dû varier dans ses effets, suivant les lieux et suivant les temps.

» Dans nos provinces méridionales, plus fertilés en vins, où cette denrée forme, en un grand nombre de lieux, la production principale du territoire, la prohibition réciproque

du débit des vins appelés étrangers, est devenue d'un usage presque universel, le droit que se sont arrogé, à cet égard, presque toutes les villes particulières, n'a pas même été remarqué; il s'est exercé tellement sans contradiction, que le plus grand nombre n'ont pas cru avoir besoin de recourir à nos prédécesseurs pour en obtenir la confirmation, et que plusieurs n'ont même pensé que dans ces derniers temps, à se faire donner, par des arrêts de nos Cours, une autorisation qui n'eût pu, en aucun cas, suppléer à la nôtre.

33 L'importance et l'étendue du commerce de Marseille, la situation du port de Bordeaux, entrepôt naturel et débouché nécessaire des productions de plusieurs provinces, ont rendu plus sensible l'effet des restrictions que ces deux villes ont mises au commerce des vins, et le préjudice qui en résultoit pour le commerce en général, ces villes, dont les prétentions ont été plus combattues, ont employé plus d'efforts pour les soutenir.

» Il n'est pas étonnant que dans des temps où les principes de la richesse publique et les véritables intérêts des peuples étoient peu connus, les princes qui avoient presque toujours besoin de ménager les villes puissantes, se soient prêtés avec trop de condescendance à confirmer ces usurpations, qualifiées de privilèges, sans les avoir auparavant considérées dans tous leurs rapports avec la justice due au reste de leurs sujets, et avec l'intérêt général de l'Etat.

3> Les privilèges dont il s'agit n'auroient pu soutenir, sous ce double point de vue, l'examen d'une politique équitable et éclairée ; ils n'auroient pas même pu lui offrir la matière d'un doute.

» En effet, les propriétaires et les cultivateurs étrangers au territoire privilégié, sont injustement privés du droit le plus essentiel de leur propriété, celui de disposer de la denrée qu'ils ont fait naître.

» Les consommateurs des villes sujettes à la prohibition, et ceux qui auroient pu s'y approvisionner par la voie du commerce, sont injustement privés du droit de choisir et d'acheter, au prix réglé par le cours naturel des choses, la denrée qui leur convient le mieux.

Y, La culture est découragée dans les territoires non privilégiés, et même dans ceux dont le privilège local est plus que compensé par le privilège semblable des territoires environnans.

» De telles entraves sont funestes à la nation entière, qui perd ce que l'activité d'un commerce libre, ce que l'abondance de la production, les progrès de la culture des vignes et ceux de l'art de faire les vins, animés par la facilité et l'étendue du débit, auroient répandu dans le royaume de richesses nouvelles.

» Ces prétendus privilèges ne sont pas même utiles aux lieux qui en jouissent. L'avantage en est évidemment illusoire pour toutes les villes et bourgs de l'intérieur du royaume, puisque la gêne des ventes et des achats est réciproque, comme sera la liberté lorsque tous en jouiront.

» Par-tout où le privilège existe, il est nuisible au peuple consommateur, nuisible au commerçant; les propriétaires des vignes ne sont favorisés en apparences qu'aux dépens des autres propriétaires et de tous leurs concitoyens.

» Dans Marseille, dont les chefs se montrent si zélés pour l'exclusion des vins étrangers, cette exclusion est contraire aux intérêts du plus grand nombre des habitans de la ville, qui non seulement sont forcés de consommer du vin médiocre à un prix que le défaut de concurrence rend excessif, mais qui même seroient obligés de se priver entièrement de vin, si malgré la défense de faire entrer dans cette ville des vins prétendus étrangers, ceux qui sont si jaloux de cette défense et du privilège exclusif qu'elle leur donne, ne se réservoient pas aussi le privilège de l'enfreindre par une contrebande notoire, puisqu'il est notoirement connu que le territoire de Marseille ne produit pas la quantité de vin nécessaire pour les besoins de son immense population.

» Aussi n'est-ce que par les voies les plus rigoureuses que le bureau du vin peut maintenir ce privilège odieux au peuple, et dont l'exécution a plus d'une fois occasionné les rixes les plus violentes.

» Bordeaux, dont le territoire produit des vins recherchés dans toute l'Europe par leur délicatesse, et d'autres qui, dans leur qualité

plus grossière, ne sont pas moins précieux par la propriété inestimable qu'ils ont de résister aux impressions de la mer, et à la chaleur même de la zone torride; cette ville, que la situation la plus favorable pour embrasser le commerce de toutes les parties du monde, a rendu le rendez-vous de toutes les nations de l'Europe ; cette ville, dont toutes les provinces qui peuvent vendre leurs denrées en concurrence des siennes, sont forcées d'emprunter le port, et ne peuvent en faire usage sans payer à l'industrie de ses habitans un tribut qui ajoute à son opulence; Bordeaux enfin, dont la prospérité s'accroît en raison de l'activité, de l'étendue de son commerce, et de l'affluence de denrées qui s'y réunissent de toutes parts, ne peut avoir de véritable intérêt à la conservation d'un privilège qui, pour l'avantage léger et douteux de quelques propriétaires de vignes, tend à restreindre et à diminuer son commerce.

» Ceux donc qui ont obtenu de nos prédécesseurs l'autorisation des prétendus privilèges de Bordeaux, de Marseille et de plusieurs autres villes, n'ont point stipulé le véritable intérêt de ces villes, mais seulement l'intérêt de quelques-uns des plus riches habitans, au préjudice du plus grand nombre et de tous nos autres sujets.

» Ainsi, non seulement le bien général de notre royaume, mais l'avantage réel des villes même qui sont en possession de ces privilèges, exigent qu'ils soient anéantis.

» Si, dans l'examen des questions qui se sont élevées sur leur exécution, nous devions les discuter comme des procès, sur le vu des titres, nous pourrions être arrêtés par la multiplicité des lettres-patentes et des jugemens rendus en faveur des villes intéressées.

si Mais ces questions nous paroissent d'un ordre plus élevé, elles sont liées aux premiers principes du droit naturel et du droit public entre nos diverses provinces ; c'est l'intérêt du royaume entier que nous avons à peser; ce sont les intérêts et les droits de tous nos sujets, qui, comme vendeurs et acheteurs, ont un droit égal à débiter leurs denrées, et à se procurer les objets de leurs besoins à leur plus grand avantage, c'est l'intérêt du corps de l'État, dont la richesse dépend du débit le plus étendu des produits de la terre et de l'industrie, et de l'augmentation de revenu qui en est la suite. Il n'a jamais existé de temps, il ne peut en exister, où de si grandes et de si justes considérations aient pu être mises en parallèle avec l'intérêt particulier de quelques villes, ou, pour mieux dire, de quelques particuliers riches de ces villes. Si jamais l'autorité a pu balancer deux choses aussi disproportionnées, ce n'a pu être que par une surprise manifeste, contre laquelle les provinces, le peuple, l'Etat entier lésé, peuvent réclamer en tout temps, et qu'en tout état de cause nous pouvons et voulons réparer, en rendant par un acte de notre puissance législative, à tous nos sujets, une liberté dont ils n'auroient jamais dû être privés.

» A ces causes et autres, à ce nous mouvant de l'avis de notre Conseil.», nous avons, par notre présent Edit, perpétuel-et irrévocable, dit, statué et ordonné, disons, statuons et ordonnons, ce qui suit :

ART. I. M Avons révoqué et abrogé, révoquons et abrogeons tous écrits déclarations, lettres-patentes, arrêts et réglemens accordés à des villes, bourgs et autres lieux, portant empêchement à l'entrée, au débit, à l'entrepôt, au transport par terre, par mer, ou par les rivières, des vins et eaux-de-vie de notre royaume, à quelque titre et sous quelque prétexte que lesdits édits, déclarations, lettres-patentes, arrêts et réglemens aient été rendus.

II, » Avons éteint et aboli, éteignons et abolissons le droit de banvin, appartenant à des villes, bourgs ou autres lieux, à quelque titre que ledit droit leur appartienne, et soit qu'il ait été acquis des rois nos prédécesseurs, ou de quelques seigneurs, de tels droits n'ayant dû être acquis par lesdites villes (lue pour en procurer aux habitans l'affranchissement.

III. » Et à l'égard du droit de banvin, appartenant à des seigneurs ecclésiastiques ou séculiers, même à nous, à cause de nos domaines, voulons que nonobstant ledit droit, les vins et eaux-de-vie puissent, en quelque temps que ce soit, passer en transit dans l'étendue desdites

terres, par les chemins, fleuves et rivières navigables ; que le chargement desdits vins et eaux-de-vie puisse y être fait, soit de bord à bord, soit autrement. Défendons à tous nos sujets, de quelque état et qualité qu'ils soient, d'interdire lesdits passages et chargement, et d'y apporter aucun obstacle, à peine de répondre personnellement, envers les parties, de tous dépens, dommages et intérêts.

IV. » En conséquence des dispositions portées aux articles précédens ? la circulation des vins sera et demeurera libre dans notre royaume: voulons que tous nos sujets et tous autres propriétaires, marchands, voituriers, capitaines de navires, patrons et généralement toutes personnes, puissent, dans tous les temps et saisons de l'année, faire transporter librement des vins et eaux-de-vie, ainsi qu'ils aviseront, même des provinces de l'intérieur ; les entreposer par-tout où besoin sera, et notamment dans les villes de Bordeaux et de Marseille ; sans pouvoir être forcés à les déposer dans aucun magasin, à se pourvoir, pour leurs consommations ou pour leurs provisions dans leurs routes, d'autres vins que de ceux qu'ils y auront destinés ; à faire sortir leurs vins à certaines époques, de la ville où ils seront déposés, ou à les convertir en eaux-de-vie, ni pouvoir être assujettis à autres règles ou formalités que celles qui sont ordonnées pour la sûreté et perception de nos droits, de ceux d'octrois appartenans aux villes et autres endroits, légitimement établis par nous ou par les rois nos prédécesseurs.

V. » Pourront aussi lesdits propriétaires, marchands, voituriers, capitaines de navires, patrons et autres, acheter et vendre en toutes saisons, lesdits vins, tant en gros qu'en détail, dans lesdites villes de Bordeaux, de Marseille et autres qui auroient ou prétendroient les mêmes privilèges, à l'exception néanmoins des terres des seigneurs ecclésiastiques ou séculiers, dans lesquelles ledit droit de banvin seroit établi, et dans le temps ou dans la saison seulement qui sont fixés par l'exercice dudit droit; le tout en acquittant, par lesdits propriétaires et autres, à l'entrée, sortie, transport et vente en gros ou en détail, tous les droits qui nous sont dus, à quelque titre que ce soit, les droits d'octrois par nous accordés à quelques provinces, villes, communautés, et les autres droits généralement quelconques, établis par titres valables.

VI. » Faisons défenses à tous maires, lieutenans de maire, échevins, jurats, consuls, et à tous autres officiers municipaux, même aux officiers composant le bureau des vins établi à Marseille, et autres administrations semblables, qui sont et demeureront supprimées par le présent édit, de porter aucun obstacle à la liberté de ladite circulation, emmagasinement, achats et vente; de requérir aucune confiscation, amende ou autres condamnations, pour raison de contraventions aux édits, déclarations, arrêts ou règle mens auxquels il est dérogé par l'article premier du présent édit, ainsi que pour raison de contravention au droit de ban vin qu'ils prétendroient appartenir auxdites villes ; et ce, en quelque temps et sous quelque prétexte que ce puisse être, à peine de demeurer personnellement responsables de tous frais, dépens, dommages et intérêts, qui seront adjugés aux parties, pour lesquels ils n'auront aucun recours contre lesdites villes et communautés. » (F. D. N.)

Chapitre XV Les Boissons artificielles composées de fruits, de grains, de miel, etc.

(100) Olivier de Serres estime que c'est dans le Cotentin, aujourd'hui département de la Manche, que l'invention du cidre a d'abord paru ; il se fonde sur ce qu'on reconnoit, par des titres anciens de seigneurs de fiefs, que les terres étoient baillées (louées) aux habitans, sous les charges, entre autres, de cueillir les pommes, et faire les cidres. Mais ceci ne peut être qu'une probabilité, ou plutôt qu'une conjecture. Quoique la cueillette des pommes et la fabrication des cidres fussent des clauses dans les baux, il ne s'ensuit pas que les habitans du Cotentin n'aient pas appris, ou emprunté, hors de leur pays, l'art de faire le cidre. On assure même que l'introduction des pommiers en Normandie, a une date certaine, et qu'ils étoient connus auparavant dans d'autres contrées de l'Europe, Ou le fruit servoit à faire du cidre. Au reste, peu importe de

savoir dans quel pays on a fait les premiers cidres; il seroit plus intéressant de Connoître ceux où on a commencé à greffer les pommiers qui donnent cette agréable boisson. (T.)

(101) L'épithète de franches donnée ici aux pommes, distingue celles qui sont cultivées de celles qui croissent dans les bois. Parmi les cultivées, on ne confond pas, dans l'usage, les pommes qu'on mange sur les tables, et qui sont connues sous le nom de pommes d'outeau, avec celles qu'on élève et qu'on greffe uniquement pour faire du cidre. Ces dernières, surtout les acides et les amères, sont très désagréables au goût, tandis que toutes les pommes à couteau plaisent plus ou moins, selon leur variété. (T.)

(102) Il semble ici qu'Olivier de Serres regarde le cidre fait avec des pommes douces, comme le plus délicat, puisqu'il le destine pour la première table, c'est-à-dire, pour la table du maître. Cependant, on fait de très-bon cidre avec des pommes sures, ou acides, et avec des pommes amères. Le plus souvent on en obtient de très-bon, par le mélange et la combinaison de diverses qualités de pommes, dans des proportions qui varient. (T.)

(103) Cela s'applique à l'abondance des poires sauvages, ou non greffées, comparées à celles des pommes non greffées. Il paroît que du temps d'Olivier de Serres, il y avoit plus de pommes que de poires greffées. (T.)

(104) Voyez la note (102), où j'ai dit qu'au lieu de rassembler des pommes de même saveur, ou qui symbolisent en saveur, on réunit souvent des pommes de différentes saveurs. (T.)

(105) On a des moyens de clarifier les cidres, soit au moment de la fabrication ou expression des marcs, soit quand le cidre est dans les tonneaux. C'est, en général, avec des substances calcaires ; quand l'eau qu'on emploie contient de ces substances, cela suffit ; si elle n'en contient pas, on y mêle de la terre résultante des charrées de lessive, etc. (T.)

(106) Pour préserver les pommes de la gelée, qui les corrompt et les fait pourrir, on les couvre, en hiver, de paille, qu'on appelle foire, foirre, foitre, feutre ou feure dans plusieurs pays ; de couvertures, de lits de plumes, appelés coettes, ou de toute autre matière, qui, sans leur communiquer de mauvais goût, les conserve intactes jusqu'au moment où étant suffisamment mûries par l'amoncellement, elles peuvent être écrasées sous la meule, pour rendre le jus qu'elles contiennent. Suivant la variété, le sol et la saison, les pommes ont besoin de plus ou moins de temps pour acquérir le complément de maturité qui leur est nécessaire. Dans le ci-devant pays de Caux, où on recueille des pommes de différentes variétés, dont les unes sont hâtives, et les autres, ou très-tardives, ou mûrissant au milieu de l'automne, on fait du cidre, dans les grandes exploitations, depuis le mois d'Octobre (Vendémiaire), jusqu'au mois d'Avril (Germinal), sans interruption, si ce n'est pendant les fortes gelées. (Y'.)

(107) Prunelles. *Prunus spinosa*, L. Prunellier. Épine noire. Prunier des haies.

Le fruit nommé prunelle, aussi agrunelle, en Languedoc, est styptique, acidule ; mis dans le vin commun, il lui communique une saveur assez agréable. Le suc épais de ce fruit, est ce qu'on appelle le suc d'acacia d'Allemagne.

-Cet arbrisseau croît par-tout, dans les buissons et les haies; il drageonne beaucoup. Son bois est dur et difficile à rompre.

Meures de buissons. *Rubus fruticosus*, L. Ronce des haies. Mûre de haie. Mûre de renard. Catherinette des bois.

Le fruit de la ronce sert à donner de la couleur au vin. On peut aussi le convertir en une liqueur vineuse. C'est avec ce fruit qu'on fait, en général, le muscat rouge de Toulon.

Meures terrestres. *Rubus civsius*, L. Humirubus des anciens botanistes. Ronce à fruit bleu. Ronce rampante.

Cet arbuste, couché sur la terre, croit dans les buissons, et en Languedoc, assez fréquemment dans les vignes. Ses fruits donnent de la couleur et une saveur agréable au vin. Le suc en est moins foncé que celui de l'espèce précédente.

Ce nom de frumentaux qu'Olivier de Serres ajoute ici (page 298, colonne II, ligne 2), paroît inconnu ; il

vient vraisemblablement de frumenta, mot latin qui signifie les petits grains qui sont dans les figes. Ce sont les semences. (CE.)

(108) Coins. *Pyrus, cydonia*, L. Coignassier. Coudonnier, en Languedoc. Coignier.

Le fruit nommé coing est employé pour faire des confitures, des liqueurs, une pâte connue sous le nom de cotignac ; c'est la pomme des hespérides dès Anciens. Ses pépins sont extrêmement mucilagineux. Ce fruit est astringent ; son odeur est très-forte. Ce petit arbre croit sur les bords du Danube ; il est très-utile pour servir à greffer des poiriers. Son bois est assez bon.

Cormes. *Sorbus domestica* y L. Cormier. Sorbier cultivé.

Le fruit nommé corne, sorbe, est astringent; traité comme les pommes, il fournit une liqueur plus spiritueuse ; gardé sur la paille, il peut se manger avec plaisir.

Ce bel arbre se trouve en petite quantité dans nos forêts. Son bois est le meilleur de tous nos arbres indigènes ; cet arbre, l'un des plus utiles, est trop peu cultivé.

Cornoailles. *Cornus mascula*, L. Cornouiller. Courrier, en Languedoc.

Le fruit nommé cornouille, cornies, en Languedoc, est rouge ou jaunâtre; il est acidule : les variétés cultivées, étant bien mûres, se mangent crues. On prépare ce fruit de différentes manières : ajouté au cidre, il lui donne de la qualité. Ce petit arbre indigène fleurit dès le premier printemps ; alors il est utile aux abeilles. Il peut faire de très-bonnes haies ; son bois, très-dur, est employé exclusivement à certains usages, comme les échelons des échelles, les manches des marteaux, etc.

Prunes. *Prunus domestica*, L. Prunier cultivé.

C'est de cet arbre que les botanistes supposent que sont sorties toutes les sortes et variétés cultivées dans les jardins, il paroît cependant qu'il existe, parmi elles, de véritables espèces ; telles sont la Sainte-Catherine, la couetsch, etc.

Ce fruit se prépare de différentes manières. Les pruneaux sont un objet de grande consommation. Les prunes peuvent fournir une liqueur fermentée plus ou moins spiritueuse, plus ou moins agréable, suivant leur qualité ou les moyens employés, on fait de l'eau-de-vie (*kouetsch-wasser*) avec la prune *kouetsch* ; on peut retirer une huile douce assez bonne, de toutes les amandes de prunes.

Ce petit arbre indigène, facile à élever, fournit un bois fort estimé. Sa gomme est utile.

Cerises. *Prunus cerasus*. L. Cerisier.

La cerise fournit un vin assez bon, de l'eau-de-vie ; elle se prépare de différentes manières.

Cet arbre assez grand, originaire d'Asie, se multiplie de noyaux et de drageons, il a produit une assez grande quantité de variétés ; son bois est recherché ; sa gomme, substituée à celle d'Arabie, est connue sous le nom de gomme de pays. (CE.)

Dans plusieurs départemens de l'ouest et du nord, on fait sécher au four quelques-uns de ces fruits, principalement les cormes, les cornouilles, les pommes et les poires sauvages ; on les ensache et on les expose dans les marchés, sous le nom de fruiton, pour en faire ce qu'on appelle de la boisson. Cette boisson légère et douce, est employée avec avantage pendant les travaux de la moisson. La manière de la faire est bien simple : on emplît un tonneau au tiers avec le fruiton, et on achève de le remplir d'eau ; on bouche légèrement, et on laisse fermenter; alors on tire au tonneau, et on remplit à mesure avec de l'eau jusqu'à ce que les fruits ne fournissent plus rien, et que la boisson soit plate ou aigre ; si on a eu l'attention de couper les fruits, ou au moins de les fendre, avant de les mettre dans le tonneau, ils fournissent plus promptement une boisson agréable ; mais aussi lâchant leurs principes doux et sucrés plus abondamment, ils durent moins longtemps, et le cultivateur préfère ordinairement que la boisson soit un peu moins bonne, et qu'elle soit d'un plus long usage, d'autant plus qu'étant donnée à discrétion, meilleure elle est, plus on en boit. (H.)

(109) Ce qui ne paroît que mieux à Olivier de Serres, à l'égard des noms des pommes et des poires, devient en quelque sorte nécessaire de nos jours. Les communications que les sciences ont introduites

parmi les peuples différens, ou parmi les habitans d'un même état, exigent qu'ils aient une manière uniforme de s'exprimer, pour mieux s'entendre. Comment le peuvent-ils, tant qu'on n'élaguera pas cette nomenclature si variée, par laquelle on désigne les mêmes objets, pour lui en substituer une, qui puisse être constante et adoptée par tout? Il est donc utile qu'on s'en occupe, qu'on débrouille tout ce cahos, et qu'on donne aux choses, et sur-tout aux variétés des arbres, des noms qui empêchent de les confondre. (T.)

(110) Essai d'une Pomologie, ou extrait raisonné des meilleurs écrits sur le Cidre, avec des vues sur les moyens d'étendre la culture des pommiers dans toute la France.

Réflexions préliminaires.

Le cidre n'est connu, ou du moins n'est bien fabriqué que dans dix-huit départemens. Ce n'est pas généralement un objet usuel de notre agriculture, et nous croyons qu'il devrait l'être. Nous pensons que la France entière pourroit en retirer les plus grands avantages. Le bien-être des hommes qui cultivent la terre, y est surtout intéressé. Leurs travaux sont si durs et si continuels, ils ont à lutter tour-à-tour contre tant de rigueurs du temps, dans toutes les saisons, puis qu'on les voit, ainsi que l'a dit le poète :

*Braver, dans ces travaux chaque jour répétés,
Et le froid des hivers et l'ardeur des étés ;* VOLTAIRE.

Cette considération acquiert un tel degré de force, quand on songe que ceux qui travaillent la vigne ne boivent souvent pas de vin, et que les moissonneurs, les batteurs, les pionniers, et autres, ne boivent que de l'eau, pour se refaire de leurs peines ; cette idée est si triste, elle affecte si vivement quiconque aime les hommes, et sur-tout les hommes utiles, qu'on nous pardonnera sans doute d'insister ici sur l'article de la culture des vergers et de l'art de faire le cidre, comme une culture et un art qui peuvent devenir universels en France. Cette boisson n'est pas l'appanage exclusif de tel ou tel sol. Il n'y a que trois siècles qu'elle est devenue générale dans la ci-devant Normandie. Il n'y a qu'environ cent ans qu'elle a été tentée, avec un grand succès, dans la ci-devant Picardie. J'ai réussi à l'introduire dans un autre canton où on ne la connoissoit pas, et qui est éloigné de ces deux ci-devant provinces. Il n'est pas question ici d'une plante exotique difficile à acclimater, et d'un succès douteux. Il est certain qu'avec des soins, ou le pommier, ou le poirier, peuvent venir par-tout, dans l'heureux climat de la France. Leur liqueur peut avoir une grande influence sur l'aisance et sur la santé des habitans de nos campagnes. L'eau s'amalgame parfaitement avec le jus de la pomme, ce qui donne la facilité d'allonger cette liqueur, selon que l'exigent les besoins de l'année, ou la fortune de celui qui brasse. Il en résulte que l'ouvrier, comme le cultivateur n'est jamais réduit à boire de l'eau. Dans le temps des moissons, il faut voir les pays à cidre. C'est un spectacle ravissant. Ce sont les meilleurs cidres qu'on donne aux moissonneurs ; ils en ont à tous les repas ; et, dans les travaux violens, on ne le leur mesure point. Le cidre les égaye, les anime, les fortifie, les tient en bon état. Grâce à ce régime, on ne se rappelle point d'avoir vu, dans un homme bien constitué, de maladie causée par les travaux de la moisson. Il n'en est pas ainsi ailleurs. Dans les pays vignobles, les pauvres journaliers, souvent les vigneron eux-mêmes, ne boivent que de l'eau. On y voit aussi, dans le cours, ou à l'issue de la moisson, beaucoup de moissonneurs atteints de dyssenteries, en proie à des fièvres cruelles, obligés quelquefois de quitter leurs travaux. Depuis long-temps, j'avoue que je suis vivement touché de cette situation de l'homme qui travaille aux champs. C'est lui qui nous fait vivre, et nous ne nous informons pas s'il manque du strict nécessaire ; et nous ne cherchons pas les moyens si faciles d'adoucir son labeur et de soutenir son courage ! Je crois qu'on peut y concourir, en généralisant en France la fabrication du cidre. Le sujet, sous ce point de vue, acquiert une grande importance, et veut des développemens. Je crois donc devoir ajouter aux notes d'Olivier de Serres, un extrait raisonné de tout ce que j'ai pu rassembler de meilleurs ouvrages, soit françois, soit anglois, sur les vergers et sur le cidre. Cet essai de pomologie, offre des notions qui ne sont pas communes. Il fera naître des idées, même dans les pays où le cidre est déjà connu ; s'il peut inspirer une volonté généreuse de l'introduire ailleurs, je serai trop payé d'un soin que j'ai trouvé bien doux à prendre, dans la consolante pensée que ce petit nombre de lignes pourroit contribuer à faire de la France ce qu'elle devrait être, un immense verger.

Ce catalogue raisonné des écrits sur le cidre, n'a pas besoin d'un meilleur ordre que de les présenter dans leur série chronologique. C'est d'ailleurs le moyen de suivre les progrès de l'art.

A la tête des écrivains qui ont traité ex professo, des pommiers et des cidres, se trouvent des auteurs françois.

11. Dany.

Dany, religieux de Saint-Vincent, près de la ville du Mans, fit imprimer, en 1560, La manière de semer et faire pépinière de Sauvageons, enter toute sorte d'Arbres, et faire Vergiers (Paris, Corrozet, in-8°. Orléans, Giliés, 1572, in-12). Ce bon moine parle d'après son expérience. Il est d'avis que les pommiers peuvent donner de très-bon cidre, venus simplement de pépins et sans être greffés. Nous verrons ci-après cette idée mieux développée par des Anglois et des François.

2°. Paulmier,

Julien Paulmier, de Grantemesnil, célèbre médecin, disciple de Fernel, né dans les environs de Caen, fut, dans le seizième siècle, un grand panégyriste du cidre, qu'il voulut mettre, à quelques égards, au-dessus du vin. Son Traité de Vino et Pomaceo, publié en latin, à Paris, en 1588, in-8°, traduit en mauvais françois, l'année suivante, par son compatriote Cahagnes (Caen, 1589, aussi in-8°.), excita, dans le temps, une espèce de schisme parmi les médecins. Liébault lui reproche, dans une édition de sa Maison Rustique, d'avoir essayé d'élever son vinet de pomme, au-dessus du vrai vin de raisin. Le satyrique Gui Patin en dit beaucoup de mal. cc Vous savez, comme moi, écrit-il à son ami Spon, qu'un homme qui est à-la-fois normand et médecin, a deux puissans moyens pour devenir charlatan. On m'a raconté de lui une plaisante fourberie. De son temps le cidre n'étoit pas chose fort connue à Paris, où tout le monde buvoit du vin à fort grand marché. Même, du temps de Henri III, on croyoit que c'étoit une espèce de malédiction aux Normands, ou plutôt de punition, de ce qu'ils ne buvoient que du cidre. Ce Normand raffiné, voyant que le peuple ne connoissoit pas cette liqueur, en faisoit venir par bouteilles, dans lequel il faisoit tremper du séné, et ainsi en faisoit des apozèmes laxatifs, et de petites médecines, qu'il vendoit un écu pièce, comme un grand secret, et devint riche en peu de temps. M Il se retira de Paris avec cinquante mille écus, mais il ne faut pas se fier aux anecdotes de Patin. Malgré tous ses sarcasmes contre ce Normand dessalé, et ce petit Fernel, comme il se plaît à le nommer, l'ouvrage de Paulmier mérite cependant beaucoup d'attention. C'est le premier livre en forme sur cette matière, et l'on y trouve des détails curieux.

Il commence par dire qu'à Paris et dans la haute Normandie, on confond, sous le nom de cidre (qui vient du latin sicera), toute boisson exprimée des pommes et des poires, séparées ou mêlées ensemble ; mais qu'à Coutances, à Bayeux, à Caen, et dans la basse Normandie, le nom de cidre est réservé à la liqueur qu'on exprime des pommes, et que celle des poires s'appelle du poiré. Il définit donc le cidre, proprement dit, une espèce de boisson, familière aux Biscayens et aux Normands, tirée des pommes écrasées sous une meule, soit qu'elle en coule d'elle-même, soit qu'elle soit soumise au pressoir, et conservée ensuite dans des tonneaux de bois, comme le vin. Les pommes étoient alors écrasées le plus souvent par deux meules de bois, que des bœufs et des chevaux faisoient tourner en rond, dans une auge remplie de ces fruits. Les pommes étant écrasées, le reste, dit-il, se passe, à cet égard, comme pour le vin, excepté qu'on fabrique ici une boisson secondaire (le petit cidre), ce qui n'a pas lieu communément en fait de vin.

Quant au premier cidre, il fermente dans les tonneaux ouverts, ou fermés. S'ils sont clos, il ne faut pas qu'ils soient tout-à-fait remplis de cidre bouillant, qui les briserait. Celui qui fermente dans des tonneaux ouverts, rejette beaucoup d'écume, et parolt à Paulmier plus salubre et moins violent que l'autre. Celui dont les vapeurs sont contenues dans des tonneaux fermés, est plus fort, mais porte plus à la tête.

Quand le suc des pommes écrasées a été exprimé sous le pressoir pour faire le cidre pur, la matière est reportée sous la meule, broyée de nouveau, étendue de beaucoup d'eau, et remise enfin dans la cuve, où elle séjourne vingt quatre heures. C'est le cidre secondaire. De la matière qui a donné quatre tonneaux de cidre pur, on tire un tonneau de ce petit cidre.

On ne cueille les pommes qu'à mesure qu'elles mûrissent. Il ne faut les cueillir que dans un beau jour, non par la pluie, ni par la rosée, qui les corrompent. Il ne faut pas les laisser pourrir au grenier. Le meilleur cidre se fait d'un mélange proportionnel de certains fruits, que l'expérience a démontrée avantageux. Les pommes qui ne sont pas mûres, celles qui sont gelées, donnent de mauvais cidre. Les pommes douces sont moins recherchées que celles qui sont amères, etc.

L'usage du cidre datait d'un temps immémorial parmi les Biscayens et les habitans du Cotentin. Qui l'avoit inventé? C'est ce dont on ne convenoit pas. La Normandie et la Biscaye s'en dispuoient l'honneur. Paulmier dit que dans la Biscaye, il y a des lieux où la fabrication du cidre étoit encore grossière et antique. On brisoit les pommes avec un marteau ; on les jetoit dans un tonneau rempli de beaucoup d'eau, qui recevoit le nom de cidre, après avoir bouilli avec ces fruits. D'autres en exprimoient le suc, et le mettoient dans des tonneaux, toujours avec de l'eau. (Peut-être les pommes de la Biscaye, à cause du climat, sont-elles plus généreuses, et peuvent-elles supporter ou même nécessiter cette grande quantité d'eau additionnelle. J'avois voulu m'assurer de cette différence, lorsque Gilbert fut envoyé, en Espagne ; il devoit rapporter des greffes de ces pommiers de la Biscaye). Cependant, l'auteur ajoute que, dans ce même pays, d'autres faisoient le cidre comme dans la Normandie, et qu'ils y en importoient par la voie de la mer, lorsque les pommes avoient manqué.

Il assure que le cidre a été de tout temps en usage dans le Cotentin, mais qu'il n'en est pas de même du reste de la Normandie. Il n'y avoit pas cinquante ans (en 1588), que la bière étoit la boisson commune à Rouen et dans tout le pays ; mais Paulmier trouvoit naturel que la bière eût cédé à une liqueur plus agréable et plus salubre. Il ajoute, avec assurance, qu'il viendra quelque jour un temps où les hommes qui professent l'art de guérir, connoissant bien l'efficacité du cidre dans beaucoup de maladies, et ses avantages pour conserver la santé de ceux qui ont le tempérament chaud et sec, toute la France en fera usage, et le préférera même aux vins les plus généreux ; autrement, dit-il, on aura lieu de se plaindre des médecins, si, pendant qu'ils recherchent à si grands frais tant de remèdes extraordinaires, ils négligent un suc si doux, si convenable à tant de maux, et si aisé à obtenir ; et on n'accusera pas moins de négligence les contrées qui manqueront d'une liqueur si excellente, puisqu'elles peuvent se la procurer, à peu de frais et sans grand soin, en plantant des pommiers le long des chemins et des haies. Paulmier convient que le vin est utile pour les tempéramens froids ; mais pour ceux qui sont chauds, il soutient que le cidre offre de plus grands avantages et bien moins d'inconvéniens. L'eau ne se digère pas bien ; le vin peut dessécher le foie ; la bière rend mélancholique, mais le cidre, au contraire, se digère sans peine ; il pénètre rapidement dans toute notre économie ; nourrit en même-temps qu'il désaltère ; fait des hommes gras et robustes ; réjouit le cœur, concilie le sommeil, et peut être regardé comme l'antidote de la bile noire et de l'hypochondrie. Paulmier assure qu'il l'a éprouvé par lui-même. Il vivoit dans le temps des guerres civiles, dont le poète a si bien dit :

*C'est la religion, dont le zèle inhumain,
Met à tous les François les armes à la main.*

Il avoit vu la fête affreuse de Saint-Barthélemi. Les maux de sa patrie l'avoient gravement affecté. Il eut, pendant trois ans, des palpitations de cœur, et devint hypochondre. Les remèdes, ni le régime, ne lui rendoient pas la santé ; il quitta donc Paris, se retira dans la Normandie, renonça au vin, se mit à l'usage du cidre, et s'en trouva si bien au bout de quelques mois, qu'il fut tout-à-fait soulagé de cette maladie douloureuse et rebelle. Il n'est pas étonnant qu'il exalte si fort le cidre ; c'étoit chez lui l'accent de la reconnaissance.

Il le vante sur-tout pour donner du lait aux nourrices et tempérer en même-temps les vices de leur sang, que l'usage du vin, ou une bière épaisse ne peuvent que gêner. A cette occasion, il avertit les princes et tous les hommes riches, qui aiment leurs enfans, et les exhorte avec chaleur, de ne permettre à leurs nourrices nulle autre boisson que le cidre.

Il entre dans de grands détails sur les différences des cidres, suivant la nature des fruits, la fabrication, et sur-tout la saison, qui a la plus grande influence sur leur force et sur leur foiblesse. La température froide et humide de l'année 1586 les avoit rendus maigres, inodores et sans vertu. Le terrain n'y a pas non plus une médiocre influence. Les cidres de Coutances sont légers, clairs et agréables ; ceux du pays d'Auge sont troubles, mais plus forts et bien plus nourrissans.

Ici Paulmier observe qu'il est fort difficile de désigner distinctement et de faire connoître les bonnes espèces de pommes, à cause de l'incertitude et de l'inconstance des noms qui changent d'une ferme à l'autre. Cependant, jaloux d'être utile aux nations privées de vin, à qui pourroit un jour venir l'idée heureuse de planter des pommiers choisis, pour faire des vergers à cidre, Paulmier avoit décrit les meilleures espèces dans un livre françois. Il s'étoit attaché à rendre la liste complète, autant que ses

devoirs et les troubles de ce temps-là le lui avoient permis. Il renvoie donc son lecteur à cette liste des pommiers, publiée en français. Je ne la connois pas. Je l'ai cherchée en vain dans nos grandes bibliothèques. Mais Le Grand d'Aussi la copie dans son Histoire de la vie privée des Français (tome II, in-8°, page 323 et suivantes). Ainsi, l'on peut com parer à cette liste, dressée dans le seizième siècle, les espèces de pommes cultivées aujourd'hui dans la ci-devant Normandie.

Paulmier disserte ensuite sur l'usage du cidre. Le cidre trempé d'eau lui paroissoit préférable à celui qui est pur. Il désaltère mieux. Les petits cidres doivent faire la boisson des enfans. Le vin leur est pernicieux, mais il est le lait des vieillards. Le cidre est sur-tout agréable à ceux qui, dès leur jeunesse, ont été habitués à cette espèce de boisson, et ils en vivent plus longtemps, s'ils sont sobres d'ailleurs : Longœvi sunt quipomaceo utuntur, modo tempèrantur vivant.

(Dans son Traité des alimens, Lémery croit aussi le cidre plus sain que le vin. Il fortifie son sentiment par des exemples que rapporte le chancelier Bacon. En effet, Bacon mentionne huit vieillards, presque tous devenus centenaires, qui n'avoient bu toute leur vie que du cidre, et qui avoient conservé, à leur âge, une si grande vigueur, qu'ils dansoient comme de jeunes gens.)

Je viens de présenter la substance de trente pages de Paulmier, sur le cidre, le reste de l'ouvrage en contient quinze ou seize sur le poiré. Paulmier n'en fait pas un éloge tout-à-fait aussi magnifique. Il dit que le poiré se fait comme le cidre, excepté que les poires ne se portent pas au grenier pour achever de s'y mûrir. On étoit dans l'opinion qu'il falloit les presser un peu avant l'époque de leur maturité complète ; d'autres étoient d'avis contraire. Paulmier vouloit qu'à ce sujet on consultât l'expérience.

Les poires les plus âpres, celles qui déchirent la bouche par leur astriction, tellement que personne, et pas même les porcs, n'oseroient y toucher, ces poires demi-mûres, donnent une liqueur qui ressemble aux vins blancs, pour la couleur et pour le goût, à tromper les gourmets qui se connoissent le mieux à déguster les vins. Paulmier avoit trouvé que les meilleurs poirés étoient ceux d'Alençon : il les compare aux vins d'Anjou ; mais dans la Basse-Normandie, où les cidres abondent et sont de bonne qualité, on estime peu le poiré ; on l'abandonna aux ouvriers et aux domestiques des fermes.

Le poiré resserre beaucoup : il ne convient qu'aux estomacs robustes. Il excite fort les urines. Paulmier craignoit que le poiré, bu trop abondamment, ne fit tendre à l'hydropisie. Par un très-long usage du cidre et du poiré, il assure avoir reconnu que les meilleurs poirés ne sont pas moins inférieurs aux premiers et excellens cidres, que la bière n'est elle-même au-dessous des bons vins, soit que l'on considère leurs qualités alimentaires, soit que l'on ait égard à leurs propriétés. En conséquence, il veut qu'on laisse aux journaliers, aux fossoyeurs et autres ouvriers robustes, qui font de grands travaux et prennent un rude exercice, l'usage du poiré, comme celui du cidre sur, des vins que l'on appelle verts, et de la bière en général. Il en défend l'usage aux habitans des villes, aux gens de lettres et aux femmes, qui doivent préférer du cidre clair, bien fermenté, ou du vin trempé d'eau.

Paulmier dit que l'on tire du poiré distillé, de l'eau-de-vie ; mais beaucoup moins que l'on n'en tireroit du cidre. (Cependant, aujourd'hui, l'usage général de la ci-devant Normandie, est de préférer le poiré, pour fabriquer des eaux-de-vie. Il termine son ouvrage par la satire de la bière, qui cause, selon lui, un grand nombre de maladies, des fièvres-quartes, des calculs, des douleurs néphrétiques, de fausses gonorrhées, des ulcères malins aux jambes, des squirres au foie, etc. Il dit que c'est la bière qui donne le spleen aux Anglois. Nous aurons lieu de reparler de ces prétendus crimes, dont Paulmier n'a pas seul voulu charger la bière.

3°. Droyn.

Le suc des pommes ne sert pas seulement à faire du cidre. Ce suc récent, non fermenté, peut, ainsi que le moût de vin, se réduire par la cuisson, en un rob plus ou moins épais, auquel on avoit cru jadis trouver de très-grandes vertus. On en faisoit sur-tout usage, dans le temps où le sucre n'étoit pas si commun, et l'on pourrait y revenir.

En 1615, il parut un ouvrage, intitulé : Le royal Syrop de pommes, antidote des passions mélancholiques, par Gabriel Droyn (Paris, in-8°). L'auteur, paraphrase, en faveur du royal syrop, toutes les bonnes qualités que Paulmier attribuoit au cidre.

Dans le siècle dernier, MM. Guerrier, qui avoient fait un très-bel établissement d'agriculture dans le ci-devant Perche, envoioient à la cour des présens d'un syrop de pommes, qu'ils faisoient, chaque année, et qui étoit fort agréable.

Ce rob, ou cet extrait de pommes, n'est pas assez connu. Il a un autre caractère que le rob de raisins. C'est un miel bon pour les malades, qui, sur le pain des domestiques, peut remplacer le beurre, et servir aussi aux abeilles. On peut le conserver quatre ans, dans des pots bien bouchés. Sa composition peut être perfectionnée, et j'indiquerai, ci-après, qu'on pourroit en tirer du sucre.

4°. Un Anonyme Anglois.

Après ces trois auteurs François, nous allons voir paroître ici plusieurs écrivains étrangers, qui se sont occupés du cidre. Le premier est un anonyme, habitant distingué du comté d'Hereford. Ce comté a la réputation d'être le verger de l'Angleterre. L'anonyme dont il s'agit, avoit lu les ouvrages où Samuel Hartlib conseilloit aux Anglois de perfectionner leur culture, en imitant sur-tout celle des provinces Beligiques. Il entreprit de donner à Samuel Hartlib le détail de l'agriculture particulière au comté d'Hereford. Sa lettre, du 19, Mai 1656, se trouve à la fin des Observations de Bradley, sur le Jardinage. Parmi beaucoup de choses singulières et hasardées, il y en a de curieuses, relativement aux pommiers et aux poiriers à cidre.

L'auteur fait d'abord une peinture fort riante du pays dans lequel il écrit. Toutes les habitations sont environnées de vergers et de jardins. Les haies sont presque toutes garnies de rangées d'arbres fruitiers, ou de pommiers, ou de poiriers, cultivés ou sauvages. Tous les villages, tous les grands chemins, dont le pays est fort garni, sont, au printemps, parfumés et embellis par les arbres en fleur, qui continuent à changer d'ornement jusqu'à la fin de l'automne ; ils remplissent les greniers de fruits excellens, et les celliers de liqueurs agréables et vineuses. Ces arbres parfument et purifient l'air, ce qui contribue à la bonne santé et à la longue vie des habitans. D'ailleurs, ils garantissent les maisons et les promenades des coups de vents pendant l'hiver, et fournissent un abri et de l'ombrage pendant la chaleur de l'été ; enfin, pour ne pas omettre leurs agrémens, ils servent de retraite à une quantité prodigieuse de rossignols qui s'y établissent et forment une volière continuelle.

Entre ces fruits, les poires donnent une boisson foible, mais que les femmes aiment beaucoup, parce qu'elle a un goût de petit vin mêlé avec du sucre. Elle compose une bonne boisson, quand on y joint quelques espèces de pommes aigres.

On broie ordinairement les pommes sauvages pour en faire du verjus. On les entasse quelquefois jusqu'au mois de Décembre (Frimaire), et pour. Lors, en les mêlant avec du cidre, on en fait une liqueur piquante que les gens de journée aiment beaucoup. L'auteur Anglois ajoute que cette liqueur serait sûrement du goût des paysans de France.

L'auteur dit que le cidre le plus délicat se fait avec une espèce de pommes sauvages, que l'on a ainsi entassées, mais il a essayé de faire du cidre avec des pommes de reinette seules, ni trop mûres, ni trop vertes, prises dans leur véritable point, et après avoir été gardées quelque temps en tas. Il assure que c'est une excellente boisson, saine et fortifiante.

L'utilité de ces détails n'est pas bornée à une description purement locale. L'auteur croit que, si l'on vouloit user dans les autres provinces de la même patience et de la même industrie que dans celle de Hereford, on en retireroit, du moins en grande partie, les mêmes avantages, vu la différence surprenante des sols dans lesquels sont situés les excellens vergers du Herefordshire. Où ne peuvent pénétrer les racines tendres du pommier, celles du poirier peuvent s'ouvrir un passage. Le cidre le plus fameux croit souvent dans un terrain peu profond et peu propre à d'autres usages. Ainsi, la nature du terrain ne doit pas décourager, il faut seulement avoir soin de proportionner le fruit au sol. Il faut donc employer ses premiers soins à planter une pépinière, où les arbres s'élèvent, se préparent et s'approprient pour la terre voisine.

Ici, l'auteur prêt à s'engager dans quelques paradoxes contraires aux opinions reçues, commence par exposer comment ces idées nouvelles lui étoient venues. Il lui étoit tombé entre les mains un petit Traité des Vergers et du Jardinage, composé par Guillaume Lawson, habitant du nord de l'Angleterre, et imprimé

en 1626. Il y trouva beaucoup d'assertions qui lui parurent si étranges, si opposées à la pratique journalière, et si incroyables, qu'il ne put s'empêcher de s'en invoquer. Il y trouva entr'autres choses, 1°. que la meilleure méthode de planter un verger étoit d'enterrer au printemps, dans un sol labouré à la bêche, les pépins les plus sains de pommes et de poires, à un doigt de profondeur et à un pied (trente-trois centimètres) de distance, et qu'en les transplantant, lorsque le temps et l'occasion le permettoient, il falloit laisser les plantes qui promettaient le plus dans leur terrain natal, sans les remuer en aucune façon, 2°. que les pépins de chaque pomme produiroient des pommiers de la même espèce, 3°. que par les feuilles de chaque plante montante, on peut distinguer quelle sera l'espèce du fruit, s'il sera délicat ou piquant, etc, 4°. que on laisse croître les pommiers sans les greffer et les transplanter, ils peuvent durer mille ans, 5°. que les pommiers, soit greffés, soit transplantés, ne peuvent jamais être sains, ni durables, ni entièrement parfaits. Toutes ces assertions paroissoient des chimères, cependant elles étoient avancées avec un air de candeur, qui engagea l'auteur à les vérifier. Par son expérience, il trouva 1°. que les pépins de pommes, greffés sur sauvageons, ne deviennent pas tous sauvageons ; 20. que plus le terrain dans lequel ils croissent d'abord est fin, plus le fruit semble s'écarter du sauvageon, et que les pépins de pommes naturelles ont beaucoup de disposition à produire la même espèce dont ils sont sortis, en sorte que c'est la greffe qui altère la qualité du pépin, 3°. que Lawson a eu raison de dire qu'on peut distinguer par les feuilles, dès la première année d'une plante, quel sera son fruit, car une feuille courte et d'un vert foncé pronostique un fruit sauvage ; une feuille d'un vert pâle, et qui est souple en même-temps, annonce un fruit délicat ; et plus la feuille est large, plus le fruit est beau, etc. 40. Par rapport à la durée incroyable des pommiers, que Lawson fait aller jusqu'à mille ans, l'auteur, après bien des expériences et des raisonnemens, q beaucoup rabattu de la témérité de sa censure. Si on cherche l'avantage actuel, la méthode de greffer est la meilleure. Si on veut faire le profit de ses descendans, il vaut beaucoup mieux ne point greffer du tout. On ne devrait employer la greffe que comme un remède pour perfectionner la qualité des fruits sauvages, ou en accélérer le rapport. L'auteur ajoute que le fruit des pommiers non greffés devient avec le temps meilleur et plus agréable ; par exemple, qu'il vaut mieux lorsque l'arbre a trente ans, que lorsqu'il n'en a que vingt. Il a vu lui-même des choses surprenantes d'un arbre de cette espèce. On avoit fait de la récolte de cet arbre cinq gros muids (plus de dix hectolitres) de cidre, de vingt-quatre gallons chacun, sans y mêler d'eau. Il en donnoit ordinairement quatre muids (huit hectolitres). Le propriétaire de cet arbre, âgé de plus de quatre-vingts ans, l'avoit toujours vu dans le même état. Sa femme avoit essayé d'en planter des branches, mais elle avoit été découragée par la lenteur avec laquelle elles pousoient. On conçoit qu'il avoit fallu à cet arbre plusieurs siècles, pour faire un pareil progrès.

5". Meibomius.

J. H. Meibomius, premier médecin de Lubeck, fit imprimer, à Helmstadt, en 1668, un ouvrage savant sur toutes les espèces de bières et de boissons enivrantes, autres que le vin : De cervisiis, potibusque et ebriaminibus extrà l'inum aliis. in-4°.

Les chapitres XVIII et XIX traitent des boissons que l'on tire des arbres et des fruits. Le catalogue en est fort long, et n'épuise pas la matière. L'auteur commence par le cidre, et recueille les témoignages des auteurs anciens. Pline dit, en termes exprès, que les poires, comme les pommes, sont propres à donner du vin : Pomis proprietas pyrisque vini. On tiroit la liqueur de ces différens fruits qu'on faisoit macérer et comme dissoudre dans l'eau (Pline, Hist. Nat, 1. 15, c. 15). C'est ce que les Hébreux connoissoient sous le nom de sicera, suivant un passage de Saint-Jérôme. La liqueur extraite des pommes s'appeloit particulièrement pomatium ou pomatum. Dans le fameux Capitulaire de Charlemagne sur ses fermes, de villis, il appelle sicerateurs ceux qui savent faire de la bière, ou du pommé, ou du poiré, ou toute autre liqueur bonne à boire. Les Anciens avoient différentes manières de préparer le cidre. Il paroît que celui dont Hippocrate parle étoit fait avec des pommes cuites. J'ai essayé moi-même, étant malade et prisonnier, et ne pouvant avoir de vin, de préparer avec des pommes, des figues et des prunes, fortement cuites à grande eau, un cidre laxatif, qui n'étoit pas désagréable.

Le poiré n'étoit pas aussi estimé que le cidre. Les auteurs des Actes des Saints font un sujet d'éloge à Sainte Segolérie, à Sainte Radegonde, de s'être contentées de boire du poiré. Cependant le poiré est plus fort que le cidre, mais les poirés des Anciens n'étoient probablement non plus qu'une décoction de poires. Les autres fruits qui servent à faire des liqueurs vineuses, seront l'objet d'une autre note.

60. Wordlige. Jean Wordlige a donné, en anglais, plusieurs ouvrages sur le cidre. L'un est intitulé : Le Vignoble britannique (Londres, 1676, in-8°). Les autres sont : une méthode de fabriquer le cidre (Londres, 1687, in-4°), et une suite d'aphorismes et de nouvelles expériences sur les liqueurs qu'on peut tirer de plusieurs espèces de fruits (Londres, 1684, in-folio). Wordlige est le premier qui ait décrit distinctement le moulin, ou la meule en pierre, dont on doit se servir pour écraser les fruits, afin d'en obtenir le jus plus aisément ; mais sa machine est susceptible de beaucoup de perfections. Il donne une liste nombreuse de fruits, autres que ceux des pommiers et poiriers, qui peuvent, ou ne peuvent pas, rivaliser le vin. Nous en dirons un mot dans la dernière note sur ce lieu d'Olivier de Serres.

70. Philips.

Jean Philips, poète anglais, fils d'un archidiacre, mort à trente-deux ans, en 1708, le même qui, en célébrant la bataille d'Hochstet, a voulu immoler à ses compatriotes la gloire des armes françaises, a prétendu aussi mettre le cidre anglais fort au-dessus des vins de France, dans son poème de Pomone, ou du Cidre, en deux chants. Son poème a pour épigraphe, cet hémistiche de Virgile :

Honos erit huic quoque Pomo.

L'épigraphe est heureuse. Le poème y répond, en beaucoup de parties, quoiqu'il ne soit pas un chef-d'œuvre à comparer aux Géorgiques, comme le disent les Anglois. Il a été traduit en prose par Yart, à la tête du recueil intitulé : Idée de la poésie anglaise.

D'après le titre de Pomone, on s'attendrait peut-être à voir dans ce poème la déesse des fruits figurer comme la rivale de Bacchus, le dieu des raisins. Mais il ne s'agit pas ici de fictions mythologiques. Les épisodes du poète ont aussi la teinte locale, ils sont tous empruntés de l'histoire de son pays.

Voici le début de Philips rendu en vers français.

*Je chante les vergers qui parent ma patrie,
Je peindrai l'heureux sol où la pomme est nourrie ;
Je dirai des pommiers quels soins il faut avoir,
Et dans quel temps leurs fruits sont portés au pressoir.
J'ose imiter Milton, sans briguer sa couronne ;
Anglais, je dois chérir les présens de Pomone ;
Et ce sujet heureux que l'on n'a point chanté,
M'invite par sa grace et par sa nouveauté.*

Philips s'est attaché sur-tout à imiter Virgile. Comme lui, il relève, par des traits de morale assez bien amenés, la sécheresse des préceptes. C'est ainsi qu'il termine ce qu'il dit sur le choix du sol :

*Connois d'abord ta terre, observe son génie ;
Ne lui demande pas ce qu'elle te dénie.
Sans cette attention, tu planterois en vain ;
Car Pomone, sur-tout, veut le choix du terrain.
Les pommes d'un sol gras peuvent flatter la vue ;
Mais s'il faut les goûter, ton attente est déçue :
Ainsi de beaux dehors, même chez les mortels,
Cachent souvent aux yeux des défauts trop réels.*

Il donne la préférence à la culture du pommier sur celle du poirier ; cependant, il n'est pas injuste envers ce dernier arbre, et il saisit l'occasion de donner aux agriculteurs une leçon très-importante :

*Toute terre n'est pas également fertile ;
Mais Dieu, sois-en bien sûr, n'a rien fait d'inutile ;
Tout sert dans la Nature, à qui sait l'observer.
Ton sol dur et pesant ne peut se cultiver ?
D'argile et de gravier, cette masse pétrie,
Ne permet d'y former ni guéret, ni prairie ?
C'est un double malheur. Ne crois pas néanmoins
Qu'un tel sol soit toujours indigne de tes soins.*

*Le poirier vigoureux peut croître dans le sable ;
 Il peut percer la marne, au soc impénétrable ;
 Tius son pivot profond dans l'argile est plongé,
 Et plus de fruits exquis son front sera chargé.
 Ce rival du pommier doit te faire comprendre,
 Que ton succès dépend des soins que tu peux prendre.
 La terre veut produire et répondre à nos vœux :
 Il n'est de mauvais sols que pour les paresseux.*

Le morceau le plus remarquable de ce poème géorgique, roule sur les expériences et les découvertes modernes. L'auteur parle 10. du baromètre, où le mercure monte sur les ailes de l'air, ce qui est poétique et physique à-la-fois ; 2°. du tabac, qu'il appelle le plus beau don de la nature, et même l'ami des poètes, ce qui n'est pas d'un si bon genre ; 3°. enfin, du microscope, par le secours duquel M. de Malezieux a vu des animaux vivans, vingt-sept millions de fois plus petits qu'une mite ; et Leeuwenhoek a découvert, dans un pépin, les feuilles, les racines, la tige du pommier, pliées, enveloppées, mais distinctes et remarquables, ce qui est vraiment digne d'étonner les physiciens, d'occuper les agriculteurs, et d'intéresser les poètes. Me permettra-t-on de risquer une foible imitation de ce dernier morceau, l'un des plus neufs de cet ouvrage, et qui fait bien sentir l'avantage que nos poètes ont sur les anciens, lorsqu'ils veulent s'instruire et développer dans leurs vers, le progrès des idées et des connoissances modernes ?

*Un verre étroit, convexe, avec art façonné,
 agrandissant l'espace à notre œil étonné,
 Et des êtres créés reculant les limites,
 Fait voir des animaux plus au-dessous des mites,
 Qu'une mite n'est loin du colosse vivant,
 Qui s'offre à nos regards en un vaste éléphant.
 Vu dans le microscope, un fromage est un monde ;
 En peuples inconnus la goutte d'eau féconde,
 Surprend les Leeuwenhoek, frappe les Malezieux,
 Du nouvel infini qui s'étend à leurs yeux.
 Comme eux, dans ses secrets, épiant la Nature,
 Veux-tu voir sa grandeur se peindre en miniature !
 Du finit cher à Pomone ouvre un simple pépin ;
 Appliques-y ton verre : ô quel aspect divin !
 Que d'objets merveilleux ! une petite plante
 Offre dans ce pépin sa racine naissante ;
 Son feuillage, son tronc, distinctement tracés,
 Dans leurs germes étroits sont pliés, sont pressés.
 Tu vois, avec surprise, en un si court espace,
 L'arbre qui doit un jour occuper tant de place.
 Chaque pépin déjà te montre un vrai pommier,
 Et chaque pomme enferme un verger tout entier.*

Les Anglois ont rendu hommage à la mémoire de Philips. On lui a érigé, à Westminster, un monument, à côté de Chaucer. Nous ne sommes pas tout-à-fait si justes, ni si généreux envers nos grands poètes. Il est vrai qu'aucun d'eux n'a célébré le cidre. L'auteur du poème des mois, Roucher, s'en est ressouvenu. Il se dit qu'il devrait peut-être chanter ce jus piquant, nectar de la Neustrie. Mais il se borne à ce seul mot. Cependant, voyez ci-après, ce qu'a dit du pommier le C. Castel, dans son poème sur les plantes. Au surplus, le poème de Philips sur le cidre, quoique très-estimable, est très-inférieur à l'épisode de Thompson, sur l'abondance des pommiers et la récolte de leurs fruits, dans son poème des saisons, ouvrage si connu, qu'on est dispensé de l'extraire.

80. Dubois et Poissonnier.

Dans la Faculté de médecine de Paris, on a soutenu une thèse où l'on veut prouver que le cidre, pour les

personnes maigres, est plus salubre que le vin. Le Journal des Savans (Septembre 1725) a donné par extrait cette thèse, écrite en latin, suivant l'usage de ce temps. Le soutenant étoit J. B. Dubois. Il n'a fait que renouveler ce que nous avons dit plus haut de l'opinion de Paulmier, touchant les bons effets du cidre ; mais toits les médecins n'en tombent pas d'accord, Il y a même un Platerus, auteur d'un livre intitulé : Questions médicales, qui met en doute si le suc des pommes n'est pas du nombre des narcotiques. La même thèse sur l'usage avantageux du cidre pour les personnes maigres, a été soutenue encore, en 1745, par le médecin Poissonnier, qui a depuis acquis beaucoup de réputation.

9°. La Société de Dublin.

cc L'Irlande doit s'honorer d'avoir donné naissance à la Société de Dublin, établissement qui a servi de modèle à tous ceux du même genre, qui existent aujourd'hui en Europe. Elle fut établie en 1731, et doit son origine à l'un des patriotes les plus distingués qu'aucun pays ait produits, le docteur Samuel Madan. Elle ne subsista, pendant plusieurs années, que des fonds fournis par les souscriptions volontaires de ses membres, qui lui faisoient un revenu d'un peu moins de mille livres sterlings (ving-cinq mille cinq cent livres tournois) par an. Tel étoit cependant l'esprit de générosité qui dirigeoit leur conduite ; tel étoit l'amour du bien public qui se distinguoit dans toutes leurs démarches, que la Société fi.isoit alors avec ce modique fonds, de beaucoup plus grandes choses qu'elle n'en a opéré dans les derniers temps, depuis que le Parlement lui a accordé dix mille livres sterlings (deux cent cinquante-cinq mille livres tournois) par session. Une histoire faite avec soin de tous ses travaux, seroit un ouvrage très-utile, etc. » (Le Cultivateur Anglois, tome VIII).

La Société de Dublin, dont M. Arthur Young fait un si bel éloge, fut fondée pour perfectionner l'agriculture et les autres arts utiles. Dans son origine, elle faisoit part au public de ses observations, par des feuilles qui étoient imprimées toutes les semaines. On a dit que ces feuilles avoient changé en mieux la face de l'Irlande.

Les numéros 23, 24, 25 et 26, publiés dans le courant de Juin 1736, renferment une instruction sur le cidre ; mais ils ne présentent presque rien de positif, faute d'expériences suffisantes ; c'est plutôt une table des épreuves qu'il faudrait faire, qu'une instruction proprement dite.

Le produit du cidre, suivant cette Société, doit engager à faire des essais. Un acre de terre, de la meilleure espèce, peut donner dix muids de cidre (environ vingt-trois hectolitres), et ce muid se vendoit alors huit ou dix livres sterlings (deux cent cinquante-cinq livres tournois). Peu de récoltes pourroient égaler un pareil produit. L'acre de terre en Irlande est plus considérable qu'en Angleterre, il équivaut aux sept neuvièmes d'un hectare. Nous verrons tout-à-l'heure un autre exemple du produit d'un acre de terre d'Irlande, en cidre et en bled à-la-fois.

Comment faire mûrir les pommes ? Est-il avantageux de les faire suer, avant de les presser ? Avec quelle machine doit-on les broyer ? Quelle distinction à faire de la liqueur qui en découle, 10. sans pression, 20. par la première expression, 3°. par une pression plus forte ? Quand faut-il entonner le cidre ? Quel choix faire des tonneaux ? Le soutirement répété est-il un moyen de gâter ou de purifier le cidre ? Sur tous ces points, chacun avoit alors ses principes et sa pratique. La diversité des méthodes ne permettoit de rien conclure, sinon qu'on devoit recourir à de nouveaux essais, pour avoir une règle sûre ; et l'objet principal de la Société étoit de diriger ceux qui voudroient entreprendre ces utiles expériences.

De ces divers articles, je crois devoir extraire ce qui concerne les machines à écraser les pommes, et les tonneaux à cidre.

10. Quand les pommes sont sèches et bien essuyées, on les pile ou on les broie. La première méthode est ennuyeuse et coûteuse. L'ouvrage se fait inégalement, et avec perte d'une grande quantité de jus, qu'on fait sortir de l'auge ; quand quelques pommes sont réduites en pâte, d'autres sont à peine rompues.

On broie les pommes avec deux machines différentes. La première est formée d'une auge circulaire pour contenir les pommes, et d'une meule roulante pour les écraser. La seconde est formée de deux cylindres avec de larges dents de fer ou de bois, qui ; par leur pression les unes contre les autres, broient les pommes qu'elles font tomber d'une trémie qui est au dessus. On voyoit encore, parmi les machines de la Société de Dublin, quatre cylindres, dont les deux supérieurs rompoient les pommes, et les deux inférieurs

les broyoient.

La Société ne pouvoit déterminer, faute d'expériences, laquelle de ces machines est préférable. Elle ne pouvoit donner, jusques-là, que des conjectures. Le moulin à cylindre lui paroissoit, sans contredit, agir plus également, et on peut y réduire les pommes en parties plus grossières ou plus fines, à volonté. Il est certainement meilleur pour faire des expériences. En mettant des cylindres à différentes distances, on réduit les pommes dans l'état de division qu'on veut ; et s'il y a, comme il est probable, un degré de finesse où les pommes donnent un jus meilleur, et en plus grande quantité, on le découvrira par le moyen de cette machine. Cependant, comme l'autre moulin est plus expéditif, et qu'il moud les pépins, qui relèvent le goût du cidre, la Société n'osoit donner la préférence à l'un ou à l'autre. Nous verrons, ci-après, que le même doute subsiste encore en Angleterre, et que les épreuves décisives, demandées par la Société de Dublin, dès 1736, sont encore à faire aujourd'hui.

2°. Quant aux tonneaux où l'on veut mettre et conserver le cidre, leur choix est très-essentiel. Le cidre en prend plus promptement le goût que toute autre liqueur. Les tonneaux neufs donnent généralement un goût désagréable, si l'on n'y remédie auparavant, 10. par de fréquens lavages d'eau chaude, dans laquelle on a fait jeter quelques poignées de sel, ou fait bouillir un peu de pommes broyées ; 20. par des fumigations avec du soufre, et 3°. ensuite, par un lavage avec du cidre. Des vieux tonneaux, ceux qui ont contenu de la bière, sont les plus mauvais, ils gâtent toujours le cidre : de même que les tonneaux à cidre gâtent infailliblement la bière. Les tonneaux de vins de canardie et d'eaux-de-vie sont bons. Tous ceux qui ont contenu du vin le sont aussi (comme l'avoit déjà bien observé notre Olivier de Serres, page 310), pourvu que le tartre soit bien enlevé, et qu'ils aient été bien lavés avec de l'eau chaude, dans laquelle on a fait infuser un peu d'absinthe sèche, et en les frottant avec la même plante. Ceux qui conseillent de brûler du soufre dans les vaisseaux, assurent que le cidre devient par-là plus fort, et qu'il se garde mieux. Ils mettent, en conséquence, le cidre dans les tonneaux, immédiatement après cette opération, et avant que la fumée soit évaporée. On fait fondre un peu de soufre, et on y trempe un morceau de drap neuf, ou de canevas, jusqu'à ce que tout le soufre soit imbibé. On roule ensuite fortement le drap, ou le canevas, et après l'avoir lié, on le suspend à la bonde, avec un fil d'archal, en sorte que de quatre parties, il y en ait trois dans le vaisseau. On l'allume, et on le laisse brûler, jusqu'à ce qu'il soit prêt à tomber dans le tonneau. On le retire ensuite, et on entonne le cidre sans délai.

Au surplus, nous sommes en France plus avancés qu'ailleurs sur cet article des tonneaux. Nous avons Y Art du Tonnelier, par Fougeroux de Bondaroy, dans le nombre des arts dont la description a été publiée par l'Académie royale des sciences, et celui-ci n'est pas un de ceux qui paroisse traité avec le moins de soin.

M. Arthur Young a visité l'Irlande, longtemps après qu'avoient paru ces feuilles sur le cidre. Il entre, à ce sujet, dans quelques détails, qui annoncent que l'art de fabriquer le cidre a continué d'être un objet considérable pour les cultivateurs d'Irlande ; mais ces détails sont très-succincts, en voici les plus importants.

M. Bolton jeune, cultivateur à Ballycanvan, a communiqué à M. Arthur Young un mémoire sur la manière de faire le cidre, résultat d'une longue expérience. M. Young en donne un abrégé dans son Voyage agronomique en Irlande. (Cultivateur Anglois, tome VIII, page 61.) Suivant ce mémoire, le grand secret pour bien faire le cidre, est de prévenir ou mitiger ses fermentations, autres que la première ; et le meilleur moyen pour atteindre ce but, est de le soutirer plusieurs fois, ce qui le dégage de salie.

Dans un autre volume, M. Young donne aussi les détails que lui a communiqués M. Anderdon, sur la meilleure manière de faire le cidre. M. Anderdon est à-peu-près dans les mêmes principes. Il ne cherche jamais à exciter de fréquentes fermentations, et souvent il complète l'opération en deux ou trois transfusions, mais il lui est arrivé d'avoir de très-bon cidre, qui étoit tellement disposé à la fermentation, qu'il a été obligé de le transvaser dans des vaisseaux parfumés dix et même plus de douze fois. (Cultivateur Anglois, tome VI, page 415.) Quant au produit de la culture des pommiers à cidre, M. Arthur Young n'en a pas des notes précises, cependant, il en présente une qui me paroît très-remarquable.

M. William Atkinson, de Montwilkinson, près de Ballycanvan, a retiré de deux acres de terre vingt-une

barriques de cidre (près de cinquante hectolitres), et, la même année, il a récolté sous ses arbres, vingt barils de froment, ce qui forme un produit de vingt-cinq livres sterlings (six cent trente-sept livres tournois) par acre. Trois barils et demi de ses pommes, chaque baril de six bushels (le bushel de trentecinq litres soixante-huit centilitres, ou à-peu près trois de nos boisseaux), font un tonneau de cidre. (Cultivateur Anglois, tome VIII, page 63.)

Cette double récolte sur le même terrain seroit encourageante ; mais M. Young observe que le cultivateur qui l'a obtenue est un homme riche et soigneux. On n'a rien, en agriculture, qu'avec ces trois conditions, requises par les Anciens : science, volonté, puissance.

100. Stafford et Ellis.

Hugues Stafford a publié à Londres, en 1753, un traité, in-4°, sur la manière de faire le cidre, fondé, à ce qu'il dit, sur une longue pratique. Cet ouvrage a été traduit en allemand (Bareuth, 1772, in-8°). Les Allemands traduisent tout, quelquefois sans assez de choix ; mais ces traductions répandent, du moins parmi eux, beaucoup de connoissances et de pratiques étrangères. Nous devrions les imiter, et nous approprier, avec plus de discernement, tout ce qui paroît hors de France sur les objets économiques.

Il existe en anglois un autre ouvrage sur le cidre, intitulé : Le Cultivateur parfait et cidriste, ou nouvelle méthode de planter les pommiers à cidre, les poiriers à poiré, et les manières les plus usitées de faire le cidre, par Guillaume Ellis (Londres, 17⁷⁷, in-8°). Mais je n'en connois que le titre.

i il. Les Académies de Caen et de Rouen.

La Normandie étant la Bourgogne et la Champagne du cidre, il étoit naturel que les Académies de cette ci-devant province s'occupassent de cet objet, qui en fait la richesse.

Je commencerai par ce qui a été fait à Caen. En 1758, l'Académie des belles-lettres de Caen proposa, pour le premier prix qu'elle ait décerné, cette question : Est-il plus nuisible qu'avantageux de planter, en Normandie, des pommiers dans les bonnes terres propres aux labours ? Le prix fut l'emporté par M. Menuet. On ne connoît point son ouvrage, non plus que les suivans, qui ne sont pas sortis de la ci-devant Normandie, par le faux préjugé où l'on étoit alors, que des mémoires sur le cidre n'offroient, hors du pays, aucune espèce d'intérêt. C'est une grande erreur qu'il est important de détruire.

Cependant, il ne faut pas trop regretter le discours de M. Menuet. Le prix dont il s'agit avoit été fondé par M. de Fontette, intendant de Caen, administrateur très-bien intentionné, mais qui avoit un préjugé violent contre le cidre, comme d'autres intendans de province en avoient eu contre le vin. Le dessein bien connu de M. de Fontette, étoit de détourner les cultivateurs de planter des pommiers dans les bonnes terres à grains. Il croyoit qu'ils nuisoient plus au produit des terres qu'ils ne rapportoient. Il faut lui savoir gré de n'avoir pas voulu établir son opinion par arrêt du Conseil d'Etat, comme avoient fait, en 1721, les intendans, qui crurent rendre un très-grand service en faisant proscrire la vigne, parce qu'elle nuisoit au blé, et qu'elle exigeoit trop de bois pour faire les tonneaux, etc. M. de Fontette étoit trop éclairé pour employer la violence. Il prit la seule voie convenable, celle d'une discussion publique.

En 1760, la même Académie demanda: Quelle est la meilleure manière de planter et de cultiver les pommiers à cidre, et quelle est la meilleure manière de profiter de leur récolte? M. JDezliés, médecin agrégé à l'Université de Caen, obtint ce prix ; c'étoit le médecin de M. de Fontette, et il n'a jamais publié son ouvrage. L'Académie ne l'a pas conservé. Il avoit occasionné des débats dont elle avoit jugé à propos de ne pas perpétuer le souvenir.

Je me suis adressé au C. Caffarelli, préfet du département du Calvados, qui prend à l'agriculture et à l'édition d'Olivier de Serres, un vif intérêt. Je lui ai demandé ce que l'on auroit pu sauver des anciens papiers de l'Académie de Caen, relativement au sujet de cet essai pomologique. Le C. Caffarelli a bien voulu me communiquer le résultat de ses recherches, et, dans ce qu'il m'a fait passer, j'ai trouvé deux morceaux du plus grand intérêt, l'un de M. Porée, l'autre d'un anonyme.

I. Charles-Gabriel Porée, chanoine honoraire du Saint-Sépulcre de Caen, frère du célèbre jésuite de ce nom, lut à la séance publique de l'Académie des belles-lettres de Caen, le 13 Février 1758, un Avis économique sur le cidre, imprimé dans le dernier recueil de cette Académie (à Caen, chez Leroy, 1760, in-

8°). Cet avis économique est piquant, par la place qu'il occupe dans ce recueil ; il suit immédiatement la dissertation du médecin Tiphaigne sur la culture des vignes en Normandie. Dans sa réponse à ce discours, le directeur de l'Académie observe qu'il y a peu d'apparence que l'on puisse rendre la Normandie une province fertile en bons vins. Il en conclut que le discours de Porée est plus intéressant pour la province, puisqu'il traite des moyens de perfectionner la liqueur dont elle fait usage. Tel est le résultat des discussions économiques : on en revient toujours à ce qui est raisonnable et avantageux.

Porée commence par un très-grand éloge de l'eau, et un éloge modéré du vin. Il arrive de-là au cidre ; et voici quelques-uns de ses conseils économiques sur les objets les plus essentiels. il. La nature du plant. Il ne doit entrer dans le cidre que des pommes douces et amères. Les aigres, souffertes autrefois à cause de la fertilité des arbres qui les portent, doivent être rejetées. Tout au plus pourroit-on les admettre dans un cidre que l'on mettroit en bouteilles dans les grandes chaleurs de l'été. Il est en même-temps très-propre à calmer les grandes ardeurs de la fièvre, étant délayé avec une quantité proportionnée d'eau, dont il tempère la crudité et aiguise la fadeur.

Le cultivateur doit avoir des pommes de différentes fleuraisons. Les fleuraisons sont au nombre de trois, qui se succèdent pendant six semaines ou deux mois, suivant la qualité des vents et la température de la saison.

2°. La cueillaison. Elle dure beaucoup plus long-temps que la vendange. Il seroit inutile de dire qu'elle ne doit se faire que lorsque les fruits sont mûrs. Leur séjour dans les greniers ne suppléeroit pas la maturité qu'ils acquièrent aux branches qui les ont nourris. On doit encore moins s'attendre à avoir de bon cidre, quand on renferme les pommes dans des fosses qu'on recouvre de paille et de terre. Cette espèce d'inhumation des pommes fait qu'elles se gonflent, se brasillent, et contractent un mauvais goût. Heureux ceux qui ont assez de place pour les différens pommages, et qui, après les avoir séparés, savent les assortir au pressoir !

Les poires demandent moins de précaution : de l'arbre, on peut les transporter au pressoir et les piler, sans intervalle ; elles sont moins bonnes lorsqu'elles ont été mises en monceau. Le repos et la société leur deviennent nuisibles.

3°. Oter les pommes pourries. La principale, la plus importante précaution pour avoir un cidre clair, net, d'une bonne sève, et d'une longue garde, c'est de ne laisser, parmi les pommes que l'on-brasse, aucune pomme pourrie, de quelque sorte de pourriture que ce soit. Ceux qui n'ont point été détrompés par l'expérience, croient qu'une portion de pommes qui a souffert cette altération, rend le cidre meilleur. C'est prétendre qu'une dose de farine gâtée rendroit le pain plus frais. Quoi ! dans les vins d'élite, on ne souffre aucun raisin gâté, et l'on se croiroit permis d'en user autrement dans les cidres ? On soutenoit à l'auteur, que pourvu que les pommes pourries n'excédassent pas le quart, les cidres n'en souffriroient point. Quelques-uns même osoient assurer qu'ils en seroient meilleurs. L'auteur se roidit contre une prévention qu'il soupçonnoit être l'ouvrage de l'intérêt et de la paresse. Il en appela donc au tribunal de l'expérience, tribunal indéclinable dans toutes les matières qui appartiennent à la physique. Des années abondantes le mirent en état de faire des essais, il fit éplucher soigneusement les pommes, et répéta plusieurs fois l'épreuve. D'autres personnes se donnèrent les mêmes soins. Il fut démontré que les pommes gâtées doivent être séparées des saines, pour obtenir un cidre de première qualité. (Nous verrons, ci-après, que les Anglois hésitent sur cette question, faute d'avoir connu les expériences de Porée, ou d'en avoir fait de semblables.)

40. Elier le cidre. Pour le porter à sa perfection, il faut le dégager d'une lie grossière, dont les parties tartareuses nuisent à la bonté de la liqueur. Pour cet effet, on le laisse reposer dans les cuves, qu'il faut couvrir exactement de planches. Quand le chapeau est entièrement formé, on l'ôte, et on renferme le cidre dans un tonneau bien lavé. La lie ne doit point séjourner dans les tonneaux. L'opération d'élier doit varier suivant la différence du cidre. Il est des cidres auxquels on laisse une portion de lie, qui leur sert de soutien.

50. Expériences à faire. La liqueur qui sort du marc avant qu'il soit pressé formeroit-elle un cidre préférable à celui qui est exprimé par les efforts du pressoir ? La question est décidée 1 pour le vin (voyez

la note (51) du C. Chaptal sur le protoyon, ou vin de première goûté, page 327). A l'égard du cidre, Porée prie ceux qui peuvent aisément le tenter, d'en faire l'examen. On pourroit, par ce moyen, tirer des mêmes pommes, des cidres de diverses qualités.

(En 1773, Dambourney tenta d'appliquer au cidre la méthode de Mal/pin pour la fabrication des vins ; il avoit en vue l'expérience provoquée par Porée. Mais le suc des pommes ne se séparant de la pulpe du fruit qu'à l'aide du pressoir, il ne lui fut point possible d'en obtenir spontanément la mère-goûte, et la fermentation excitée dans la cuve ne lui parut pas produire un bon effet. Le temps nécessaire pour asseoir le marc et le presser, donna lieu à l'évaporation d'une grande quantité d'esprit déjà formé. Il en résulta une liqueur foible et peu agréable au goût et à l'œil. Il fallut donc en revenir à l'ancien usage d'exprimer le suc absolument doux et de le laisser fermenter dans la futaille, mais on se trouva fort bien d'accélérer cette fermentation, en versant dans chaque muid environ dix pots de suc doux, amené à petit feu jusqu'à l'ébullition, et deux ou trois pots de suc épaissi en consistance de syrop. Il en provint un cidre très-coloré et généreux. On doutoit seulement si les avantages compenseroient les soins qui pouvoient devenir embarrassans dans une grande exploitation. Il y auroit beaucoup d'autres épreuves à faire.

J'ai essayé d'obtenir le suc des pommes, en les faisant cuire au bain-marie. Ce procédé ne seroit économique que dans un pays où le combustible seroit abondant, mais je n'ai pas opéré sur d'assez grandes quantités pour compter sur les résultats. On verra ci-après d'autres idées et d'autres vues à soumettre au creuset de l'expérience).

6°. Connaître les procédés étrangers. Les Anglois ont des cidres plus légers que les nôtres. Les procédés de la Biscaye et du pays de Galles seroient des objets d'une louable curiosité^ on s'occupe d'une infinité de choses qui en sont moins dignés. On pourroit donc tirer de ces provinces, des lumières utiles. Les peuples travaillent sur les mêmes fonds ; mais l'art varie à l'infini. C'est une méprisable petitesse de s'attacher à des pratiques locales, quand d'autres pays nous offrent de meilleures méthodes et de plus heureux procédés. (Ceci servira d'apologie au soin que j'ai pris d'extraire, fort en détail, les ouvrages de plusieurs écrivains anglois, et sur-tout l'excellent traité de M. Marshall.)

7°. Des diverses espèces de pommes. Comme il y a trois fleuraisons, il y a trois espèces de pommes. Des précoces, on fait un cidre léger que l'on boit de bonne heure, et qui ne se garde pas. Les tardives (celles-ci sont dures) se pilent dans l'hiver. Le marc en est fort gras, la liqueur tenace et huileuse. Les pommes de la seconde fleuraison sont communément les meilleures. Leur cidre participe des qualités de l'été et de l'automne.

8°. De leur mélange. Il faut sur-tout être attentif au mélange des pommes douces et amères. Séparément, elles ne produisent pas le bon effet qui résulte de leur union. L'expérience instruit sur les quantités.

L'auteur est persuadé qu'avec ces précautions et celles que de nouvelles expériences enseigneroient, les cidres de Bayeux, de Saint-LÔ, d'Avranches, seroient exportés au loin, et que leur usage s'étendrait, de proche en proche, jusques dans les pays de vignobles. La Champagne et la Bourgogne même boiroient, avec plaisir, un cidre rafraîchissant, pectoral, balsamique, favorable à la voix, ami de l'embonpoint et des belles carnations, etc.

Le nom de Porée est cher aux lettres. Il paroît, par ce discours sur le cidre, que le frère du célèbre professeur de rhétorique au Collège de Louis-le-Grand, étoit un homme très-instruit et très-estimable, dans un autre genre. Il avoit survécu long-temps à son frère, mort en 1741. Charles-Gabriel Porée n'est mort qu'en 1770, à quatre-vingt-cinq ans. Il est un des premiers qui se soit élevé contre l'abus des sépultures dans les églises. Les mémoires de l'Académie de Caen contiennent aussi de très-bonnes réflexions de sa façon sur les soins qu'exige la conservation du linge.

II. L'autre ouvrage que le C. Caffarelli m'a fait parvenir, consiste dans les fragmens d'un mémoire qui avoit concouru à Caen pour le prix, en 1760. L'opinion publique étoit que ce mémoire valoit mieux que celui qui avoit été couronné. Il étoit fait par un jeune homme qui donnoit de grandes espérances, et qui mourut à la fleur de son âge. Il me paroît utile de consigner ici ce qui reste de ce mémoire, quoique toutes les parties n'en soient pas également bien rédigées. Il est intéressant de voir comment cette matière étoit considérée à Caen, en 1759. Je n'interromprai ce mémoire par aucune parenthèse. Les réflexions qu'il fait

naître S'e développeront d'elles-mêmes, en lisant la suite de cet essai de Pomologie. L'auteur conseille, par exemple, de couper le pivot des jeunes pommiers. C'étoit l'usage de son temps. On s'élève aujourd'hui, avec raison, contre cette opération funeste ; mais si l'auteur a payé tribut quelquefois aux préjugés et aux erreurs reçues, souvent il s'en est affranchi ; il a bien vu son sujet, et en tout son mémoifle est digne d'être lu.

Mémoire sur le sujet proposé en 1759, par l'Académie des Sciences-Lettres de Caen, savoir : Quelle est la meilleure manière de planter et de cultiver les Pommiers à Cidre, et la meilleure méthode de tirer parti de leur récolte ?

Quand le zèle éclairé de l'Académie et de son généreux protecteur ne seroit pas une raison suffisante de la préférence qu'ils ont donnée entre toutes les matières économiques, aux pommiers et au cidre, pour en faire le sujet du discours auquel ils ont destiné un prix, il ne seroit pas difficile de montrer combien cette préférence est juste. Lorsqu'une voix respectable, accueillie des applaudissemens universels de la province et de la nation, détermine les bons esprits à se tourner, pour la première fois, vers le plus grand bien général et particulier, l'emploi des terres ; parmi toutes les routes que présente aux yeux cette nouvelle carrière, celle-là s'attire infailliblement les premiers regards, où l'on découvre le plus grand nombre d'erreurs à détruire, d'abus à réformer, et d'intérêts mal entendus à remettre dans leur vrai point de vue.

A tous ces titres on peut dire que jamais matière ne parut préférable à celle dont l'Académie a fait choix. Jamais on ne vit, sur aucun sujet, une aussi grande diversité de sentimens et de pratiques, ni par conséquent tant d'idées fausses et de mauvais usages, puisqu'en tout point, il n'y a qu'une seule voie qui mène directement au but qu'on se propose.

On se propose, en plantant des pommiers à cidre, 10. d'obtenir de sa terre une boisson qu'on ne pourroit tirer d'ailleurs si bonne et à si peu de frais ; 20. d'en recueillir assez pour en faire part aux lieux qui en manquent, lorsque le prix des voitures et la bonté. du cidre mettent en état de soutenir avantageusement la concurrence.

Voilà ce qu'aucun de nos cultivateurs ne manquera de vous répondre, si vous l'interrogez sur l'utilité qu'il compte retirer de ses pommiers. Mais examinez par quels moyens il s' imagine y pouvoir parvenir : c'est là que vous trouverez, selon les lieux et les personnes, autant de fautes différentes qu'il y a d'attentions à prendre dans cette partie de l'administration des terres. Les uns s'obstinent à tirer d'un terroir disgracié du cidre détestable, tandis que le tort que les pommiers font à leurs récoltes, seroit plus que suffisant pour acheter ailleurs une boisson agréable et saine. D'autres, qui ont des fonds de qualités différentes, chargent indifféremment de pommiers jusqu'aux meilleures terres à grains, et, déplaçant ainsi les productions de la nature, parviennent à peine à faire naître des fruits médiocres en tout genre, qui, mis chacun à sa place, seroient devenus excellens. On en voit qui, privés de débouchés suffisans, couvrent néanmoins leurs héritages de tant de pommiers, que, sur-tout dans les années fertiles, la prodigieuse quantité de cidre qui les embarrasse, ne sert qu'à rendre les ouvriers fainéans et ivrognes, ou tout au plus à faire de mauvaise eau-de-vie, qui ne dédommage qu'à demi de la perte du terrain. D'autres enfin, c'est presque tout le monde, ou se fournissent de mauvais plant, ou ne savent pas en gouverner de bon, ou plantent d'une épaisseur à offusquer les levées, et quelquefois les pommiers mêmes ; ou ne savent pas ramasser, mélanger et piler à propos leurs pommes ; ou, en un mot, par leur mauvaise façon d'entonner, de tirer au clair, de voiturier le cidre, ils le rendent trouble, dur, plat, de mauvais goût, ou de peu de garde.

A l'imprudence de ceux qui plantent dans des fonds peu ou point du tout favorables, doit remédier le Mémoire présenté l'an dernier à l'Académie, par lequel on établit une vérité dont on peut rencontrer facilement de nouvelles preuves, savoir, qu'il n'y a de vraiment bon cidre à espérer que dans les fonds qui sont sur la glaise, et dans ceux qui en approchent plus ou moins. Quant à l'inconvénient du trop grand nombre de pommiers, dans les lieux sans débouchés, un peu d'attention le fera sentir aux gens raisonnables ; mais le goût et l'habitude empêcheront probablement le vulgaire d'entendre si facilement raison là-dessus, et ce n'est guères par des écrits qu'on la lui fait entendre.

Reste donc à traiter la plantation et la culture des pommiers à cidre, et le parti qu'on doit tirer de leur fruit.

C'est Je sujet du discours que j'ose entreprendre; sujet qui, s'il étoit traité selon le vœu de l'Académie, formeroit une suite complète d'instructions sur l'art intéressant qui fournit à notre pays et à plusieurs autres leur principale boisson; mais aussi, sujet nécessairement chargé de détails, ennuyeux par cela même, et dans lequel, pour comble de disgrâce, j'ai trouvé, sur beaucoup d'articles, bien plus de doutes naissans et d'expériences à faire, que de vérités découvertes à annoncer. Les phénomènes qui accompagnent la vie d'un arbre tel que le pommier, exigent absolument les observations de plusieurs années ; et tout le monde sait combien, à cet égard, l'esprit d'observation est récent parmi nous. Epoque qui, en nous humiliant un peu, fera à jamais l'éloge des hommes illustres qui l'ont amenée ! Après tout, ne sera-t-il pas heureux pour moi d'avoir contribué, ne fût-ce que par des doutes, à augmenter la louable curiosité que ces grands hommes ont si heureusement excitée pour notre avantage particulier et pour celui de la patrie ?

Ce n'est pas pourtant que je n'espère avoir à dire un assez grand nombre de vérités reconnues, et qui, par conséquent, ne peuvent être également nouvelles pour tout le monde ; mais quand il est question du bien public, il ne s'agit pas tant de donner du neuf, que de dire des choses utiles. Une infinité de gens ne suivent de mauvaises méthodes, que parce qu'ils n'en connoissent pas de meilleures, ou qu'ils ignorent en quoi elles sont meilleures. Qu'on les leur indique et qu'on leur persuade de s'en servir, peu importe d'où elles viennent, ni qu'elles soient nouvelles pour tout l'univers, elles le seront toujours pour eux. D'ailleurs, comme la bonne physique ne va jamais que l'expérience à la main, un cultivateur économe, qui de tous les physiciens est le moins hasardeux, préférera toujours un fait bien constaté, à un raisonnement nouveau.

J'entre donc en matière pour traiter successivement les deux questions proposées par l'Académie : la première touchant la culture et la plantation des pommiers, la seconde, sur la meilleure manière de profiter des pommes.

Première question : Quelle est la meilleure manière de planter et de cultiver les Pommiers à Cidre ?

Dans cette première question se trouve nécessairement renfermée la matière des pépinières, qui mérite de n'être pas oubliée, parce qu'elle doit intéresser tout le monde. En effet, il ne faut point attendre que les pommiers profitent, si l'on n'a eu soin de les tirer d'une pépinière dont le sol soit analogue à celui dans lequel on les place. Or, tout le monde sait que d'un canton à l'autre, d'une paroisse à sa voisine, le terroir est différent, souvent même les deux côtés d'un ruisseau ne se ressemblent pas. Il est donc important qu'il y ait dans chaque territoire des pépinières qui fournissent du plant à tout le voisinage. Et pour aller encore plus loin, je ne balancerai point d'assurer qu'on auroit ordinairement plus de satisfaction de ses pommiers, si chacun faisoit des pépinières sur son propre fonds ; il n'y a même personne qu'on n'en fit convenir assez facilement. Cependant l'on voit, en général, peu de pépinières chez les particuliers ; et dans certains cantons vous feriez plusieurs lieues (quelques myriamètres), sans en trouver une seule.

Seroit-ce la dépense ou la peine qui en seroit cause ? Il n'y a pas d'apparence. Le travail que demandent les pépinières est si peu de chose, qu'il ne sauroit faire vut objet; et du côté de la dépense, quelle épargne n'y a-t-il pas, au contraire, à se trouver insensiblement fourni du plant dont on a besoin, au lieu d'en acheter argent comptant ? Voici donc ce qui empêche que chacun n'élève lui-même ses pommiers, c'est qu'on s'imagine qu'il y a, dans le gouvernement des pépinières, une difficulté dont on ne peut se tirer sans une connoissance et un art tout particuliers. Cette idée ôte jusqu'à l'envie d'en faire l'épreuve, et laisse cet article d'industrie tout entier entre les mains des marchands, qui n'ont garde de désabuser ni d'instruire leurs acheteurs. Mais il est de l'intérêt public qu'ils soient instruits et désabusés ; et comme une exposition claire et succincte de la façon de tenir les pépinières est le meilleur moyen de faire évanouir les difficultés qu'ils y supposent, et qu'elle leur suggérera d'en faire sur leur propre fonds, dont ils faciliteront la production en même temps qu'il ménageront leurs bourses ; voilà ce qui m'engage particulièrement à appuyer sur cet article.

L'embarras de ceux qui balancent à faire des pépinières, ne regarde point le semis des jeunes pommiers. On sait qu'il n'y a qu'à prendre du marc au sortir du pressoir, à le répandre sur une planche de terre, le recouvrir ensuite légèrement, et sarcler de temps à autre le jeune plant, pendant le cours de l'année.

Ce n'est pas non plus une chose embarrassante que la façon de le ranger en pépinière. Tout consiste à lui

couper le pivot, c'est-à-dire, la grosse racine perpendiculaire, afin qu'il n'en produise que de latérales ; à le planter ensuite dans des rigoles, en laissant d'un brin à l'autre environ deux pieds (soixante-six centimètres) d'intervalle dans les bonnes terres, et un plus grand dans les mauvaises, le tout au printemps de leur seconde année, car il seroit inutile de les laisser plus d'un an sur le semis. A peine est-il nécessaire d'avertir que la meilleure terre pour les pépinières est argileuse, point mouillée, mais fraîche, assez compacte, neuve s'il se peut, et qu'il faut, autant qu'il est possible, se dispenser de fumer les jeunes pommiers, à cause des chancres que le fumier leur engendre.

La culture des pépinières est tout aussi simple que ce qui précède. On y donne un labour au printemps : il seroit bon de le réitérer en automne, pour disposer la terre à profiter de l'hiver ; et au surplus, on se contente de tenir la place passablement nette, en sarclant les herbes qui surviennent ; ou bien l'011 étend sur terre une litière de fougère ou de paille de sarrasin qui les empêche de croître. J'ai vu même, semer au printemps du sarrasin, qu'on couchoit ensuite quand il étoit monté en tuyau, et qu'on fouloit aux pieds pour servir de litière.

Mais la grande difficulté roule sur la manière de tailler la pépinière, pour la préparer au mouvement de la sève. Quand il ne s'agit que de tordre ou d'accourcir des branches gourmandes, toute saison y est bonne ; mais s'il faut abattre entièrement des jets latéraux, on doit préférer le printemps, à moins qu'ils ne soient fort menus, car la seconde sève est trop foible pour recouvrir d'écorce une plaie tant soit peu considérable, et le bois demeure trop exposé aux outrages de l'hiver. Au reste, ces deux visites générales ne suffiront pas à une personne attentive : elle en fera d'autres de temps en temps, pour avoir l'œil à tout, et prévenir les malheurs, quelquefois un mois de négligence peut causer du dérangement dans une pépinière.

Si pourtant, malgré vos soins, une branche gourmande s'est élevée aux dépens du maître jet, et se trouve beaucoup plus vigoureuse que lui, il faut se résoudre à le sacrifier à l'usurpatrice, en obligeant celle-ci de prendre la position perpendiculaire pour former la tige, mais communément elle la prend d'elle-même. Il en faut dire autant, si l'arbre se fourche au-dessous de la hauteur où l'on veut l'amener : on abat les fourchons les plus foibles, on conserve le plus beau pour continuer la tige, et on le force à se lever perpendiculairement, en l'assujettissant par des ligatures, jusqu'à ce que le pli en soit bien formé.

Mais, quelque retranchement, quelque ligature qu'on fasse, il faut éviter de trop mal traiter l'écorce, et surtout de l'entamer tout autour ; ce qui interrompait peut-être tout-à-coup le mouvement de la sève, ou du moins formeroit des chancres, la seule maladie que craignent les jeunes pommiers, mais qui leur est souvent mortelle.

Le chancre est une suppression de circulation dans quel qu'endroit de l'écorce, qui entraîne la mortification non seulement de cette partie, mais encore des couches ligneuses qui sont dessous, et cette gangrène, si l'on n'y met ordre, va toujours croissant en largeur et en profondeur, tant qu'à la fin elle gagne tout le circuit et jusqu'au centre de l'arbre qu'elle fait périr. Il n'y a d'autre remède que de couper, s'il en est encore temps, le bois et l'écorce jusqu'au vif, et d'enduire la plaie, lorsqu'elle est grande, d'un mélange d'argile détremée avec du foin, pour la mettre à couvert et faciliter la cicatrice. Les causes du chancre, qu'il faut éviter pour le prévenir, sont, 1^o. les plaies baveuses et trop grandes que l'on fait à l'arbre ; 2^o. le frottement des pommiers voisins, écorce contre écorce, 3^o. les ligatures trop serrées, ou qui demeurent trop long-temps. Il y en a une quatrième et beaucoup plus à redouter, c'est lorsque la terre est trop lourde et trop humide, ou que le fumier dont on l'a engraisée, ne fournit aux jeunes arbres qu'un suc âcre et grossier.

Les pommiers n'ont guères plus d'ennemis que de maladies : le premier est un gros ver blanc (*) qui se nourrit aux dépens des racines, et c'est encore le fumier qui l'attire ordinairement et qui lui donne retraite. Souvent on est surpris de voir des arbres dépérir, et l'on ne songe pas à regarder sous terre, où se cache la cause du mal. L'autre ennemi des jeunes pommiers est la mousse, qu'il faut ôter soigneusement dès qu'il en paroît, si l'on ne veut les en voir bientôt tout couverts. On ne peut douter que cette plante parasite ne nuise beaucoup aux arbres dont elle suce la substance, et particulièrement aux jeunes, qui ont plus de surface, à proportion, que les gros. Et les jeunes pommiers ont cette raison de plus de la craindre, qu'elle leur rend la peau dure, raboteuse, de mauvaise vente, et moins bien disposée à recevoir la greffe. .

(*) Ce ver blanc, connu généralement en France, sous le nom de mari, est la larve du Hanneton (Melolontha), dont les ravages ne se bornent pas aux pommiers. Nous aurons occasion d'en parler ailleurs. (H.)

Aussitôt que les arbres ont acquis la hauteur où l'on veut les greffer, on les y arrête, en les étêtant, afin qu'il se forme plusieurs fourchons au lieu d'un seul jet, et que la sève, plus puissamment attirée, fasse grossir promptement le haut du tronc ; ensuite, quand il est d'épaisseur convenable, on achève d'abattre les branches latérales, dont les plaies se recouvrent dans l'année et mettent le sujet en état d'être greffé le printemps suivant.

C'est la greffe en fente dont on se sert pour les pommiers, aussi, de toutes les manières de greffer, elle est la plus facile, et c'est celle qui fait pousser le plus vigoureusement les arbres qui s'en accommodent. La greffe reprise, si la tige n'a pas encore la hauteur nécessaire, on la conduit précisément comme le sauvageon non greffé, et quand elle est parvenue où on la veut, on l'arrête en la coupant, afin qu'elle fourche et forme sa tête.

On peut demander ici lequel est le meilleur de greffer les pommiers à cinq ou six pieds (deux mètres) de hauteur, ou seulement à trois pieds (un mètre), comme quelques-uns le pratiquent. Deux raisons m'engageroient à préférer la seconde manière : 1^o. la greffe est ordinairement d'un bois plus franc et plus aisé à élever jusqu'à la hauteur requise, que le sauvageon : par conséquent, c'est avancer l'ouvrage, de n'exiger de celui-ci que trois pieds (un mètre) de hauteur, et de se servir de la greffe pour faire le reste, 2^o. de cette dernière façon, l'arbre ayant plus de temps, depuis sa greffe, à demeurer en pépinière, quand on vient à le transplanter, on trouve la greffe et le pied bien plus solidement unis ensemble que dans la première méthode. Cependant, comme c'est cette première qui est en crédit, il y auroit du risque pour les marchands à s'en écarter ; car en voyant leurs pommiers greffés si bas, on s'imagineroit qu'ils y auroient été contraints par la dureté du bois et par l'indocilité de leurs sauvageons, ce qui n'aideroit pas à les faire vendre. Mais, au reste, les propriétaires qui plantent pour eux-mêmes, n'ayant point à respecter les idées d'autrui, peuvent suivre en liberté la pratique la plus raisonnable et la plus expéditive.

On pourroit même conseiller à ceux qui seroient jaloux d'avoir des arbres d'une tige parfaitement droite et sans aucun défaut, de greffer leurs sauvageons tout contre terre, d'une de ces espèces dont la tige s'élève promptement et droite, sauf à les regreffer à six pieds (deux mètres) de hauteur, s'ils ont envie de leur faire porter une autre espèce.

Mais à quelque hauteur qu'on greffe, il est très-utile de greffer toute une pépinière toutd'un-coup, et de transplanter plutôt ailleurs ceux des sauvageons qui seroient encore trop foibles ; car, demeurant au milieu des autres, ils offusqueroient de leurs branches et dérangeroient les greffes voisines, pour en être incommodés à leur tour lorsqu'ils viendroient à être greffés. Et de plus, comme ils resteroient après leurs aînés, ils formeroient un rebut de pépinière occupant désavantageusement la terre, et peu propre à attirer des acheteurs.

Jusqu'ici j'ai supposé qu'on greffe les pommiers dans la pépinière. Je n'ignore pas que la pratique de beaucoup de monde est d'acheter des sauvageons tout venus, et de les planter à demeure dans leurs champs, pour les y greffer ensuite : ces arbres sans greffe coûtent aussi moins que les autres. Mais on voit d'abord qu'il y a trois ans à attendre pour que les pommiers greffés en place parviennent au même état où sont ceux qu'on tire tout greffés de la pépinière. Or, est-il raisonnable, pour quatre à cinq sous de meilleur marché, de consentir à voir la production de ses arbres retardée de trois ans ? Ne vaut-il pas mieux que le retard porte sur la pépinière et sur le marchand de plant ? Car je parle sur-tout à ceux qui achètent leurs arbres. D'ailleurs, si par hasard vos greffes manquent, ce seront quatre ans, ou peut-être davantage à attendre, et les greffes sont bien plus sujettes à manquer en plein champ, puisqu'elles ont à redouter les vents, qui ont bien plus de prise sur elles ; les oiseaux, et sur-tout les pies, qui prennent un plaisir singulier à se jouer dessus, et à les rompre, enfin, les épines mêmes qu'on attache pour les garantir, et qui souvent sont les premières à les déranger ou à les étouffer.

Cependant ceux qui greffent leurs pommiers en place, ont à dire, pour autoriser leur usage, que par-là ils sont sûrs des espèces qu'ils plantent. A quoi l'on répond que dans des pépinières bien tenues, l'on en est

également sûr, puisque les diverses espèces y sont rangées par différentes planches, dont on tient un registre fidèle, en sorte qu'on ne peut y être trompé ; mais aussi il faut convenir qu'au défaut de pareilles pépinières, il faudroit préférer de greffer soi-même.

En effet, le choix des espèces est si important, qu'il n'influe pas moins que le terroir sur la bonté du cidre et sur son abondance. Voilà pourquoi deux fermes contiguës, et dont le terrain est le même, produisent souvent du cidre très-inférieur l'un à l'autre : c'est que les espèces ne sont pas également bien choisies. Pour y réussir autant qu'on le peut faire, on doit prendre garde, avant tout, que les pommiers se divisent généralement en trois classes, dont l'une fleurit, noue et mûrit son fruit de bonne heure ; l'autre, fort tard ; et la troisième tient le milieu. Comme il arrive rarement qu'il n'y ait quelque'une de ces divisions qui avorte par les gelées, les vents et les brouillards qui s'élèvent au temps de la fleur ou de la formation du fruit, on ne peut prudemment se dispenser d'en planter de toutes les trois, afin qu'en cas d'aventure, elles se suppléent réciproquement ; outre que, selon les années, le meilleur cidre est tantôt produit par les pommes tendres, tantôt par les dures, et tantôt par les moyennes. Après cette observation préliminaire, ce que nous allons dire est pour toutes les classes et toutes les espèces.

Ce qui fait la perfection d'une espèce de pommier, c'est de produire d'excellent cidre, de charger beaucoup, et de bien soutenir son bois. Une de ces qualités ne peut manquer sans un déchet considérable : car si le cidre est mauvais, autant vaudroit presque n'en pas avoir ; si l'arbre charge peu, ce peu reviendra à trop haut prix ; et si l'arbre, enfin, laisse pendre ses branches trop bas, l'ombrage et le défaut d'air étoufferont tout ce qui naît dessous, et feront tort à l'arbre même et à son fruit. Dans l'impossibilité où l'on est, de trouver des espèces qui réunissent éminemment ces trois avantages, il y a deux choses à faire : la première, qui est provisoire, est de planter, entre toutes les espèces connues, celles qui approchent le plus de la perfection ; et comme celles-là sont en petit nombre, je conseille de se borner à cet égard, la seconde, est de tâcher, par différens essais ; de créer des espèces nouvelles plus accomplies que les anciennes.

Parmi les moyens de perfectionner les espèces de pommes, en voici quelques-uns des principaux, dont le succès ne me paroît nullement douteux. 1°. On sait que toute plante, sur-tout la plante cultivée, qui se reproduit par les semences, est sujette à des variétés infinies, qui ressemblent néanmoins en quelque chose à leur mère. C'est ainsi qu'on a obtenu, en arbres fruitiers, en fleurs, en arbrisseaux de décoration, mille productions nouvelles plus agréables les unes que les autres. C'est ainsi, sans doute, que le hasard a produit, de temps à autre, ce grand nombre d'espèces, tant bonnes que mauvaises, qui distinguent nos pommiers à cidre ; car il ne faut pas croire que le nom de sauvageon, qu'on donne aux jeunes pommiers élevés de semence, signifie que leurs fruits seroient sauvages. Inexpérience prouve le contraire. Ce que le hasard a fait cesseroit-il d'arriver, s'il étoit fait à dessein ? Au contraire, la réussite ne seroit-elle pas infiniment plus sûre entre les mains d'hommes entendus, qui ne semeroient que les pépins des espèces choisies, pour les perfectionner encore ? Et à mesure qu'on découvroit une bonne espèce, on la fixeroit en la greffant pour la perpétuer.

2°. C'est encore une chose connue, que les étamines, ou poussières fécondantes d'une espèce, étant emportées dans des fleurs d'une autre espèce, produisent des fruits et des graines d'une qualité mitoyenne, qui participe de l'une et de l'autre. Un groseillier à grappes, par exemple, planté parmi des cassis, pourra, par ce commerce de poussières, porter des groseilles noires. On pourroit donc planter à l'écart, l'un près de l'autre, deux pommiers de bonne espèce chacun, mais de-qualités différentes, afin que, de leurs poussières fécondantes et de leurs mélanges, il en sortît des arbres qui participassent aux propriétés de l'un et de l'autre ; et même une personne attentive pourroit être plus sûre encore de son fait, en coupant à chaque fleur ses propres étamines, pour y suppléer par des fleurs d'un autre arbre, qu'on y transporterait toutes chargées de leurs poussières.

3°. Enfin, pour ce qui regarde la force et la grandeur du bois des pommiers, on sait que les arbres greffés sur le paradis, demeurent nains ; et que ceux qu'on greffe sur le doucin n'acquièrent qu'une hauteur médiocre : d'où il faut conclure que l'élévation qu'acquièrent les pommiers, dépend principalement du pied sur quoi l'on greffe. Qui grefferoit donc sur des pieds de gros bois, ou de germaine, ou d'autres espèces qui sont fortes en branches, et qui les sou tiennent bien, auroit lieu d'espérer que ses pommiers

croîtraient plus hauts et plus forts que les autres, ce qui est un très-grand avantage. Or, pour greffer sur ces espèces, au lieu de semer des pépins, il n'y a qu'à planter des boutures, c'est-à-dire de jeunes branches tirées de ces arbres : elles prendront très-bien racine, et croîtront aussi vite que les pommiers semés, et on les greffe tout de même ; c'est ce qu'on appelle enter sur franc.

On pourra dire que, de ces moyens, les deux premiers, qui sont les plus importants, sont d'une longueur dégoûtante ; qu'il faut attendre dix ou douze ans pour voir le fruit de ces pommiers qu'on voudroit éprouver, et qu'au bout du compte, sur cent qu'on essayeroit, peut-être ne s'en trouveroit-il pas deux qui méritassent d'être conservés ;*que cependant la terre se trouve occupée, au risque de l'être inutilement. Mais à qui propose-t-on ces épreuves ? Ce n'est pas à ceux qui n'ont de terre que ce qu'il leur en faut ; c'est à ces citoyens aisés et amis du bien public, qui ont le pouvoir comme la volonté d'être utiles. Sur cent épreuves, une seule réussira peut-être ; mais aussi, quel plaisir pour un esprit bien fait, quand il rencontre, à la fin, une occasion d'enrichir la patrie et la postérité ! Si un botaniste, si un amateur des fleurs, se croit plus que récompensé d'une longue suite de soins, lorsqu'il a immortalisé son nom par quelque plante rare, par quelque tulipe fameuse, seroit-il indifférent, pour un cultivateur patriote, d'avoir donné le sien à une espèce de fruits, supérieure à ce qu'il y en avoit de connues avant lui ?

Les espèces que l'on doit planter étant choisies, il faut les mettre en place, de façon à faciliter, autant qu'il est possible, les soins qu'on en doit prendre, et à ne gêner que le moins qu'il se pourra les autres productions de la terre.

Pour obtenir le premier de ces avantages, il faut mettre ensemble les pommes de chaque saison et de chaque espèce. Comme elles mûrissent à différens intervalles, on en fait la récolte en même temps ; on sent assez quelle perte de temps il y auroit à être obligé de courir d'un coin à l'autre pour chercher chacun des pommiers de même sorte ; ou, si l'on prend le parti de cueillir tout à-la-fois, lorsque les espèces sont mélangées, il n'est pas possible de les cueillir dans leur maturité, ce qui est un très-grand inconvénient. Ajoutez que, lorsqu'une pièce de pommiers est toute d'une parure, elle se trouve cueillie tout-d'un-coup, et que l'on y peut mettre sur-le-champ le bétail à pâturer, en attendant que les autres se vident tour-à-tour, au lieu que, quand les espèces sont pêle-mêle) toutes les pièces lui sont interdites à-lafois, et cependant les herbes se perdent, tandis que les animaux manquent de nourriture.

Quant au second avantage, qui est de ne gêner que le moins du monde les productions de la terre, on sait que c'est l'ombrage des pommiers, et sur-tout l'abaissement de leurs branches qui nuit à ce qui croit dessous. Ces branches, fort étendues en largeur et touchant presque la terre, la privent non seulement de la chaleur du soleil, mais empêchent l'air d'avoir une circulation libre, ce qui lui ôte son ressort, et par conséquent suffoque toutes les plantes qui en sont couvertes. Il n'y a pas même jusqu'aux branches de pommiers, qui, étant nourries dans cet air croupi, n'ont aucune vigueur, mais tombent de plus en plus, sur-tout dans le temps qu'elles sont chargées de fruit. Pour éviter ces inconvéniens, il faut donner un passage raisonnable à l'air, en espaçant convenablement les pommiers entr'eux, et en tenant les branches suffisamment élevées de terre.

On plante les pommiers en simple rang, comme lorsqu'on en fait des avenues ou des ceintures autour-des grandes pièces de terre ; ou bien on en couvre tout un terrain, en les espaçant carrément entr'eux. Dans la première façon, peu importe quelle distance les pommiers d'une même ligne ont de l'un à l'autre, puisque l'air, à droite et à gauche, a toute la liberté de se renouveler. Mais quand on plante une pièce de terre en plein, l'intervalle de deux pommiers voisins dépend de l'étendue que ces pommiers doivent acquérir ; car dans certains cantons, les pommiers couvrent une place de cinquante à soixante pieds (vingt mètres) de largeur, tandis qu'ailleurs à peine parviennent-ils à vingt ou vingt-quatre pieds (huit mètres) ; or, on voit que dans le premier cas, il y a quatre ou cinq fois plus d'air à renouveler que dans le second. Néanmoins on peut dire, en général, qu'entre deux têtes de pommiers il doit y avoir une tête de distance, ou du moins les deux tiers. Ainsi, dans un terrain où les pommiers prennent trente pieds (dix mètres) de diamètre, il faut trente pieds (dix mètres) d'intervalle entre deux têtes voisines, ou du moins vingt pieds (six à sept mètres), ce qui compose soixante pieds (vingt mètres), ou, au moins, cinquante pieds (seize à dix-sept mètres) entre les deux troncs. Il n'est pas rare de voir cette proportion violée ! on voit même des pommiers dont les branches se croisent ; mais aussi, quand les pommiers sont grands, quelles levées retire-

t on dessous?

On ne s'abuse pas moins sensiblement au sujet de la distance qui doit être entre les branches et la terre : on forme d'ordinaire la tête des pommiers à cinq ou six pieds (deux mètres) de hauteur ; et les branches, au lieu de se soutenir, retombent encore plus bas par leurs extrémités, en sorte qu'elles sont à la merci des animaux qui les broutent, qu'elles empêchent de labourer dessous, si l'on n'en fait des abatis considérables, outre le cours de l'air qu'elles interrompent, et que nous avons en vue de rétablir. Pour cet effet, il ne faudroit pas laisser fourcher les arbres, à moins de huit pieds (deux mètres soixante centimètres) de tige, et toute branche qui prendrait une direction oblique vers la terre, mériteroit d'être retranchée sans miséricorde.

Par-là, l'air auroit près de la moitié plus d'espace, il nourrirait les productions de dessous les pommiers, il fortifierait leurs branches mêmes qui se soutiendroient incomparablement mieux ; enfin, les animaux n'y pourroient atteindre, et la charrue y passeroit en toute liberté. Si l'on dit que des pommiers plus élevés seroient aussi plus exposés aux coups de vent, je demande à mon tour si le cours de l'air n'est pas, au contraire, d'autant moins dangereux, qu'il est plus libre? Car le vent ne fait jamais tant de ravages que dans les passages étroits et couverts, où l'air croupissoit sans mouvement et sans ressort. D'un autre côté, jamais on ne voit tant de pommiers abattus dans les ceintures et les rangs simples, les plus exposés à l'ouragan, que dans les pièces plantées en plein, sur lesquelles la tempête sembloit avoir bien moins de prise.

C'est grand dommage que les poiriers ne produisent pas une boisson qui soit autant de garde, ni aussi saine que le cidre. A cela près, ils ont de grands avantages sur les pommiers ; car ce sont de grands arbres, d'une forme agréable, soutenant bien leurs branches, et bien moins nuisibles aux récoltes, par la liberté qu'ils laissent au mouvement de l'air. Du moins, dans les cantons où le cidre ne viendrait pas, ils pourront y suppléer : ajoutez qu'ils donnent une eau-de-vie fort supérieure à celle qu'on tire des pommes. Au reste, leur culture est la même que celle des pommiers.

Quand ces derniers sont mis en place, tout le soin qu'ils demandent est de leur aider à former une belle tête, en retranchant toutes les branches qui penchent vers la terre, et tout le bois qui meurt ; de les délivrer, autant qu'il est possible, de la mousse et du gui, autre plante parasite qui s'y attache. Il est d'observation qu'ils viennent plus beaux et plus promptement, dans une terre labourée, que dans un pâturage ; car la charrue leur fait du bien, ainsi qu'à tout autre arbre : ils s'accommodent aussi parfaitement des engrais divers, et même du fumier, quand ils sont grands ; mais il ne faut pas le mettre trop près du tronc, où il ne feroit qu'attirer des insectes et moisir, sans servir à rien. Car ce ne sont pas les grosses racines, mais le fin chevelu qui pompe le suc de la terre et des engrais. Au surplus, il n'y a rien à faire aux pommiers, sinon, dans les années fertiles, où on donnera des appuis aux branches surchargées, pour empêcher qu'elles ne se déchirent, et ces appuis y demeureront jusqu'à la cueillette des fruits.

Seconde Question : Quelle est la meilleure méthode de tirer parti de la récolte des Pommiers ?

On sera sans doute étonné qu'il faille ici mettre pour premier article de l'exploitation des pommes, de ne les cueillir que quand elles sont mûres. Rien n'est cependant plus commun que d'y manquer. Tantôt on ne juge pas à propos de se mettre à plusieurs reprises à cueillir le produit d'une pièce de terre, sur-tout si ce produit est peu considérable, ou que la pièce soit éloignée. D'autres fois on veut la vider promptement des pommes qui y sont, afin que les bestiaux profitent de l'herbe qui croît sous les pommiers. Enfin, comme chacun des travaux de la campagne occupe une saison particulière, pendant laquelle on ne songe qu'à cela, quand une fois les pommes tendres sont commencées à cueillir, on fait aller les moyennes tout de suite, et puis les dures, quoiqu'elles demandassent quelque intervalle pour mûrir : mais on ne croit pas que cela vaille la peine de s'arrêter pour prendre un autre ouvrage, d'autant plus qu'on se hâte de finir la cueillette des pommes avant que le froid de la fin de l'automne la rende trop pénible.

Par cette manière, néanmoins, on se prive de plusieurs avantages et l'on s'expose à des mouvemens considérables. D'un côté, ce suc si fin, que les fruits reçoivent immédiatement avant la maturité, est autant de perdu, et le cidre appauvri d'autant : la queue du fruit, endurcie par le temps, cesse enfin de porter de nouvelle nourriture, et se détache d'elle-même de l'arbre, en sorte que la moindre secousse suffit pour le

faire tomber ; au lieu qu'en prévenant la maturité des pommes, elles ne rendent au pressoir qu'un jus extrêmement aqueux et privé de cette portion la plus parfaite de la sève, que la maturité devoit y apporter, en même-temps que la transpiration auroit évaporé cette abondance d'eau crue et insipide. Et, de plus, comme le fruit, dans l'état où on le cueille, tient encore fortement à l'arbre, on est contraint de l'abattre à coups de perches, qui déchirent les branches et ruinent une partie de l'espérance de l'année suivante.

On ne peut donc trop recommander, pour la perfection du cidre et la conservation des pommiers, d'attendre, pour cueillir les pommes, qu'elles soient en pleine maturité, en sorte qu'il ne faille que secouer les branches pour les abattre. Et il ne faut pas se laisser tromper ni les croire mûres, sur-tout les pommes tendres, sur ce qu'il y en a beaucoup qui tombent d'elles-mêmes, tandis que les autres sont encore fort adhérentes à l'arbre : car ces pommes, qui tombent avant le temps, sont ordinairement piquées des vers ; et comme tous les fruits vermoulus mûrissent bien plutôt que les autres, il est bon de les cueillir d'abord et avant qu'elles pourrissent sur terre ; mais il faut différer pour celles qui sont saines, jusqu'à ce qu'à leur tour elles se détachent aisément de l'arbre.

Il faut choisir, pour cueillir les pommes, le temps où elles ne sont mouillées ni par la rosée ni par la pluie. Toute humidité qui s'y attacherait, ne feroit qu'appauvrir le cidre. Et, par la même raison, quand les fruits sont cueillis, il faut les mettre à couvert, et non pas en monceaux dans les champs, comme quelques-uns le pratiquent. Il y a encore d'autres raisons de désapprouver cette méthode : en premier lieu, les pommes ainsi ramassées en plein air, sont exposées aux pluies et à l'humidité, qui les font pourrir plus vite, de plus, elles se ressentent souvent aussi de la gelée, qui altère, tout-à-lafois, le tissu de leurs fibres et les suc qu'elles contiennent, puisqu'il est d'expérience qu'un fruit se trouve entièrement changé par la gelée ; enfin, les pommes ne peuvent pas, en cet état, comme quand elles sont à couvert, se délivrer d'une partie de leur humidité superflue, ce qu'on appelle ordinairement les faire suer. Quand les pommes ont mûri parfaitement à l'arbre, elles ont perdu toute leur verdeur et leur crudité, et ont acquis une odeur suave et moelleuse. Mais quand elles sont abattues avant d'être mûres, elles n'ont point encore cette odeur, et sont pleines d'un suc vert et aqueux. Il est nécessaire, dans ce cas, de les laisser suer, c'est-à-dire, déposer la partie la plus crue de ce mauvais suc, laquelle, eh sortant, les couvre d'une sueur visqueuse ; et alors, les pommes acquièrent la même odeur que celles qui sont mûries à l'arbre. A la vérité, cette maturité artificielle ne vaut pas celle que le soleil procure ; car elle ne fait que dépouiller les fruits d'une humidité nuisible, au lieu que la maturité naturelle non seulement les délivre de cette humidité, mais encore leur fait passer un suc d'autant plus moëlleux et plus fin, que les canaux, en se durcissant, se rétrécissent davantage. Mais enfin, quand on a manqué la vraie maturité, l'artificielle offre une ressource d'une utilité très-considérable, et les gens entendus se donnent bien de garde de mettre leurs pommes au pressoir sans qu'elles aient acquis cette odeur, qui est le signe distinctif de la maturité ; seulement en mettant suer les pommes, il faut éviter soigneusement de mélanger ensemble des espèces inégalement mûres ; car celles qui approcheraient davantage de la maturité seroient pourries avant que les vertes fussent bonnes à prendre, et elles ne seroient plus propres qu'à gâter le cidre, par le mauvais goût et la privation totale d'esprit de leurs suc.

Quand les pommes, soit à l'arbre, soit en monceau, ont acquis cette odeur qui annonce qu'elles sont bonnes à piler, on les écrase, soit dans une auge avec des pilons de bois, soit dans un moulin. La première façon est très-longue, et l'ouvrage s'y fait très-inégalement, outre qu'on y perd beaucoup de pommes; aussi n'est-elle point pratiquée, sinon par quelques pauvres gens qui sont hors d'état de se servir d'autre moyen. L'usage du moulin est infiniment préférable, soit de celui où les pommes, placées dans une auge circulaire, sont écrasées par une ou deux meules qu'un cheval fait tourner, soit de celui où deux cylindres dentés broient les pommes qui passent entre deux, en tombant d'une trémie. Mais auquel des deux moulins donner la préférence? Les cylindres, comme on les approche ou écarte à volonté, font l'ouvrage d'une égalité parfaite et écrasent les pommes plus soigneusement ; en sorte qu'ils paraissent plus propres aux expériences qu'on voudra faire, et que, comme il y a sans doute un degré de division préférable à tous les autres, pour avoir de meilleur cidre et en plus grande quantité, ce degré une fois découvert, rien ne seroit plus aisé que d'y ajuster un cylindre ; d'un autre côté, le moulin circulaire a l'avantage d'être plus expéditif, cependant on sait, par expérience, qu'avec les cylindres, un homme seul peut moudre, en un jour, assez de pommes pour cinq à six cent pots de cidre ; il s'ensuit que deux semblables moulins broient

tout au moins aussi vite que le moulin circulaire, et cela avec deux avantages assez considérables : le premier, de n'avoir pas besoin de chevaux ; et le «second, de pouvoir être logé dans beaucoup moins d'espace. Il y a encore une grande différence entre ces deux moulins, je ne sais auquel des deux elle est plus avantageuse : c'est que les cylindres n'écrasent pas les pépins, au lieu que l'autre moulin les écrase. Or, les pépins écrasés, selon les uns, amaigrissent le cidre, et selon d'autres, en relèvent le goût ; c'est à l'expérience à décider.

Du moulin on transporte les pommes écrasées sous le pressoir, où on les arrange en motte carrée, lit par lit, avec de la paille longue qui est destinée à lier et à soutenir le tout ensemble ; mais comme l'arrangement de cette paille longue emporte avec lui de l'incommodité et du temps, il vaudroit beaucoup mieux, comme font les Anglois, faire usage de toiles de crin, dont le service est plus prompt, et dont la dépense se fait une fois pour toujours.

Mais, avant d'arranger ainsi les pommes, il ne seroit point mal de les laisser, pendant quelque temps, dans une auge, ou dans une cuve, à une petite hauteur, en les remuant souvent, pour éviter toute fermentation. Tout le monde sait que les pommes à cidre, presque au moment où on les écrase, prennent, au contact de l'air, une couleur de jaune rouge, qui devient de plus en plus foncée, et qui se communique au suc qui en découle. Si donc on laissoit cuver ainsi les pommes durant un jour ou deux, le cidre en seroit infailliblement plus coloré ; mais il faudroit empêcher absolument toute ombre de fermentation, en tenant les pommes à une petite hauteur, et en les remuant très-souvent; ce qui, en outre, augmente et] renouvelle le contact de l'air, auquel on est redevable principalement de cette couleur foncée que l'on cherche.

Nous connoissons deux sortes de pressoirs ; le grand, qui est un levier du second genre, dans lequel la force motrice agit par le secours d'une vis ; et le petit, où la vis s'abaisse d'un écrou immobile, et appuie sur le milieu de la motte dont on veut exprimer le cidre. Le grand, sans doute, est préférable, puisqu'il peut presser, à-la-fois, une plus grande quantité de pommes : néanmoins, le petit, comme moins dispendieux, a aussi son mérite. Mais, dans l'un comme dans l'autre, il y auroit bien du travail à épargner, si les pas des vis, au lieu d'être creusés en tâtonnant, et à coups de hache, moyennant quoi il est impossible qu'ils soient égaux et polis, étoient formés par un instrument fait-expès, qui les vidât d'un bout à l'autre, avec promptitude, et d'un mouvement continu ; ce qui les rend exactement égaux entre eux, et d'un poli auquel il n'est pas possible d'atteindre autrement. Aussi, un seul homme, avec une telle vis, a-t-il autant de force que deux ou trois, avec les vis taillées à l'ordinaire.

Après que le cidre est exprimé des pommes et nettoyé grossièrement, en le passant par un tamis de crin, les uns le mettent dans des tonneaux ou dans des vaisseaux encore plus grands; ils laissent la bonde ouverte, afin qu'il y fermente, pour le soutirer quelques semaines après, lorsqu'il aura déposé toute sa lie ; d'autres le laissent trois jours en fermentation dans de grandes cuvés, après quoi ils l'entonnent pour ne le plus soutirer. Quoique ces deux méthodes aient chacune leurs partisans, je ne crois pas qu'il faille balancer à choisir la première ; car le cidre qu'on met fermenter dans les tonneaux, n'ayant que peu de communication avec l'air, la fermentation est douce et tranquille ; toute la lie, même la plus légère, a le temps de se séparer du cidre, au lieu que dans les cuves où tout se fait-en trois jours, ce n'est que tumulte et que trouble ; il n'y a que la lie la plus grossière qui se sépare du cidre, celle qui est plus fine y demeure suspendue par l'agitation dû mouvement et faute du temps nécessaire pour s'en dégager ; en sorte qu'elle entre dans le tonneau, et y fait un sédiment qui n'est propre qu'à altérer la couleur du cidre et sa qualité ; car, c'est une remarque constante, que les changemens qui arrivent aux liqueurs spiritueuses, commencent toujours par la lie. C'est pourquoi, il faut désapprouver bien davantage ceux qui) au sortir du pressoir, mettent sur-le-champ leur cidre dans les tonneaux où il doit demeurer, et le laissent ainsi sur la lie sans y toucher aucunement. Pour peu qu'il y ait de communication avec l'air, cette lie, à chaque changement de temps, excite une nouvelle fermentation, qui rend, à la vérité, pour un temps, le cidre plus fumeux et plus abondant en esprit ; mais qui ne tarde pas à le faire tourner à l'aigre.

Une autre raison pour laquelle la fermentation dans les tonneaux, est préférable à celle qui se fait dans de grandes cuves, c'est que, pendant la fermentation, il s'élève de temps en temps, au travers de la croûte qui couvre alors le cidre, des vapeurs qui sont autant d'esprit que la liqueur perd. Or, cette perte de partie spiritueuse est d'autant plus grande, qu'il y a au vaisseau une plus grande ouverture ; d'où il s'ensuit qu'il

s'en dissipe incomparablement davantage dans toute l'étendue de la cuve, que dans les trois doigts d'ouverture que présente la bonde.

Quelques semaines après que le cidre a été mis fermenter dans les tonneaux, on le transvase en le tirant au clair, et on bonde exactement les futailles où on le met ; mais il faut pour cela que la fermentation soit complète et achevée, et que toute la lie soit séparée du cidre, en sorte qu'il paroisse clair et brillant. S'il y avoit des cidres assez grossiers pour ne pouvoir s'éclaircir par la fermentation ordinaire, on pourroit les laisser fermenter plus longtemps, et même aider leur fermentation, en y introduisant de la levure, c'est-à-dire du cidre sortant du pressoir, car il n'y a point de meilleur ferment pour le cidre que celui-là, en sorte que, si l'on en versoit de temps en temps un broc dans une futaille, on la feroit fermenter autant de temps qu'on voudroit.

Mais dès qu'une fois le cidre est clarifié ; il faut bien se garder de le laisser aller plus avant ; car de lui-même, et sans levure, il ne tarderoit pas à passer, de la fermentation spiritueuse qui le rend potable, à la fermentation acide qui le tourneroit en vinaigre. Il faut donc l'arrêter à cette première fermentation, sans permettre qu'il en fasse davantage. Voilà pourquoi on doit l'ôter de dessus sa lie, qui est un principe toujours subsistant de fermentation nouvelle ; c'est pour cela encore qu'il faut boucher le plus exactement qu'il est possible le tonneau dans lequel on le transvase, afin que le défaut de commerce avec l'air supprime toute fermentation, qui ne se peut faire sans cela. Encore, malgré toutes les précautions qu'on doit prendre, comme il n'est pas possible d'arrêter parfaitement, dans les tonneaux, toute communication de l'air, la fermentation continuera toujours par degrés ; mais d'autant plus lentement, que le vaisseau sera plus soigneusement bouché. Et comme la première fermentation n'étoit pas parfaite, puisqu'elle n'avoit pu rendre encore le cidre potable, cette seconde fermentation sourde qu'il éprouve dans les tonneaux bouchés, ne fait que le perfectionner de plus en plus, jusqu'à ce qu'il soit dans sa bonté, après quoi il ne faut pas tarder à le boire ; car, où la fermentation spiritueuse finit, immédiatement l'acide commence.

Dans les bouteilles, où le cidre a beaucoup moins de communication avec l'air que dans les tonneaux, la fermentation est presque absolument supprimée ; aussi conserve-t-il la plus grande partie de sa verdeur et du goût doux et piquant qu'il a lorsqu'on le met en bouteilles. Cependant les changemens qui lui arrivent d'ailleurs, les bouteilles qui se cassent souvent, et sur-tout la quantité d'esprit qu'il y acquiert, prouvent qu'il conserve encore un mouvement intestin assez considérable, et ce mouvement n'attend qu'un plus grand contact de l'air pour partir avec explosion, et faire souvent sauter au plancher le cidre à l'instant où on le débouche.

Outre les bouteilles, dont le cidre ne passe pas pour être sain, il y a encore d'autres moyens de retarder la fermentation dans les tonneaux mêmes : c'est d'y brûler du soufre, car sa vapeur a la propriété de suspendre la fermentation des liqueurs spiritueuses, sans leur donner aucun mauvais goût ; mais comme cette vapeur est fort volatile, la liqueur redevient bientôt en état de fermenter, à moins que de temps en temps on ne brûle de nouveau soufre.

(Ici l'auteur indique la manière de souffrir les tonneaux, telle que je l'ai rapportée, page 409, et les moyens déjà indiqués de leur faire perdre le mauvais goût qu'ils peuvent avoir contracté, et qu'ils communiquent si facilement au cidre ; il ajoute :) Il y en a beaucoup sur lesquels les remèdes demeurent sans effet; c'est quand le principe de la mauvaise odeur a pénétré trop avant dans le bois; mais il y en a d'autres qui cèdent assez facilement. Quelquefois il suffit de remplir le tonneau de pommes entières, qu'on, laisse le plus long-temps qu'on peut sans qu'elles pourrissent. Mais le remède le plus violent dont j'aie entendu parler, est celui de la chaux. On enferme cinquante à soixante livres (trois myriagrammes) de chaux vive dans le tonneau, l'on verse ensuite par la bonde de l'eau en quantité suffisante pour l'éteindre, et l'on bouche aussitôt l'ouverture. On dit qu'il se fait dedans une effervescence si considérable, qu'il y a des vapeurs qui pénètrent tout à travers des pores du bois. Certainement si cela est ainsi, et que la chaux elle-même n'endommage point le cidre, il n'y a guère de mauvais goût qui ne doive céder à sa violence ; mais je ne connois aucune expérience qui en ait été faite.

Les tonneaux une fois choisis, et le cidre dedans, il n'y a plus à y toucher, à moins qu'on n'ait occasion de le transvaser ou de le voiturer ailleurs. En général, il n'y a que les cidres forts et moëlleux qui soient en état de soutenir, jusqu'à un certain point et sans aucun inconvénient, la voiture ou le soutirement répété;

en un mot, tout ce qui est capable de battre le cidre et de lui enlever ses esprits. Les cidres foibles y perdent toujours ; c'est ce que l'expérience prouve à l'égard de certains cantons où le cidre ne laisse pas d'être assez spiritueux ; mais comme on le soutire plusieurs fois, parce qu'on a remarqué que cela lui donne de la couleur, cette espèce de cidre se tue, devient plat et vapide ; et la couleur que ces soutiremens multipliés lui procurent, a toujours un œil louche, et noircit au sortir du tonneau. Cependant, s'il est besoin de transvaser ou de voiturier du cidre foible, il faudra employer les précautions les plus propres à l'empêcher de se battre excessivement ; et ces précautions ne doivent pas être négligées, quand c'est du cidre fort qu'on transporte, ou qu'on soutire : elles consistent sur-tout, lorsqu'on transvase, à ne point faire passer le cidre dans un trop grand nombre de vases successivement, mais plutôt, s'il étoit possible, à le conduire d'un tonneau dans l'autre, immédiatement, par le moyen d'un simple tuyau, et lorsque l'on voiture, à tenir toujours le tonneau exactement plein.

Ce seroit ici le lieu de parler des différentes qualités du cidre et des pommes qui le produisent, mais il est si difficile d'entrer dans aucun détail et de se faire entendre, à cause de la variété prodigieuse des terroirs, des années, et sur-tout des espèces de pommes qui sont connues, en différens lieux, sous mille noms différens, que je ne pourrai m'expliquer là-dessus qu'en général.

De toutes les pommes, il n'y en a de propres à fournir de bon cidre, que celles qui sont douces ou amères, sur-tout si la douceur ou l'amertume ne sont pas bien décidées ; c'est à-dire, si le doux est mêlé d'un peu d'amertume, et l'amer d'un peu de douceur. Pour les pommes sûres, elles ne rendent qu'un jus sans couleur, maigre et sans onction ; en sorte qu'on ne doit les faire entrer dans la composition du cidre, qu'à la faveur des autres espèces, et. en les mêlant en petite proportion avec elles ; ou plutôt le meilleur seroit de s'en défaire et de ne s'en point servir pour le cidre ; et comme ce caractère est celui de presque tout ce qu'il vient de pommes sauvages dans les bois et sur les fossés, aussi est-il bien rare que ces sortes de fruits puissent être employés au cidre. Voilà ce qui reste du mémoire qui avoit concouru pour le prix proposé à Caen.

Je passe à l'Académie de Rouen. L'Académie des sciences, be'les-lettres et arts de Rouen, mit au concours, en 1784, une question plus détaillée sur le même sujet. Voici la question, ou plutôt le programme :

ce Quelle est la méthode la plus facile pour faire du cidre et du poiré de la meilleure qualité ? On observe, il. que ces boissons n'étant que le suc des pommes et des poires, rendu spiritueux par la fermentation, la force et la générosité en constituent la qualité essentielle ; 2°. que toute addition de substances hétérogènes altérant nécessairement ces liqueurs bienfaisantes, quand elles sont naturelles, leur pureté est encore une condition à demander ; 3°. que l'agrément dans leur saveur est trop avantageux, pour ne point exiger que cette qualité s'y trouve réunie ; 4°. que la limpidité, qui suppose la dépuration et la séparation de toutes les parties étrangères insolubles, est une condition non moins essentielle que les précédentes ; 5°. que toutes ces qualités dépendant du choix des pommes ou des poires employées, de leur degré de maturité, du brassage, de la conduite de la fermentation, l'on exige sur l'ensemble des instructions justifiées par la pratique, applicables aux exploitations en grand, également à la portée de la sagacité des cultivateurs et des facultés du peuple, pour lequel ces boissons sont de première nécessité. »

Ce prix fut accordé à MM. Morise et de Villiers de Saint-Dizier. Il est très-étonnant que ces discours académiques ne soient aucunement connus. Je n'ai pu me les procurer ; cependant, l'article suivant va prouver combien leur lecture auroit pu être utile, hors de la contrée pour laquelle ils avoient été composés.

Je me suis adressé au C. Beugnot, préfet du département de la Seine-Inférieure, pour savoir si l'on pourroit trouver à Rouen les discours de MM. Morise et de Villiers. Il m'a répondu que toutes ses recherches ont été infructueuses. On croit même, malgré l'annonce ci-dessus (que j'ai tirée du Recueil des Couronnes académiques, par le C. Delandine), qu'il n'y eut, en 1786, ni concours ouvert pour une question détaillée sur le cidre, ni prix décerné : seulement on a reconnu, par le tableau des opérations de l'Académie, pendant la même année, qu'il a été fait-par plusieurs de ses membres, des examens et des opérations chimiques, relativement à une falsification de cidre, dans lesquels on reconnut la présence du vert-de-gris.

J'aurai occasion de parler plus bas de ces falsifications du cidre, et des rapports qu'elles ont occasionnés. Je donnerai aussi un article séparé, des travaux de la Société d'agriculture de Rouen, relativement au cidre.

12°. Thierriat.

Le voeu qu'avoit formé le célèbre Paulmier, que les arbres à cidre franchissent les limites de la ci-devant Normandie, pour s'établir ailleurs, ce voeu philanthropique et vraiment respectable, a été rempli de nos jours dans la ci-devant Picardie. Nous avons une trace de cette transmigration, dans un livre imprimé à Paris en 1760.

Feu M. Thierriat, procureur du roi à l'hôtel-de-ville de Chauny, étoit, à ce qu'il dit, d'un pays fort ingrat. Une terre froide et argileuse, souvent submergée pendant l'hiver, toujours, l'été, dévorée par la sécheresse, se refusoit à tout. Le pommier seul triompha de sa mauvaise qualité. Un militaire, que ses emplois obligeoient de parcourir différentes provinces, avoit étudié les propriétés de chaque pays ; il remarqua qu'en Normandie, dans des terrains à-peu près semblables à ceux du voisinage de Chauny, les pommiers réussissoient au mieux. Il en fit planter, qui fructifièrent au-delà de ses espérances. Il eut bientôt des imitateurs. De-là, l'origine d'une industrie, qui non seulement donne aux yeux le riant spectacle de vastes campagnes agréablement plantées, mais encore qui produit l'abondance dans des terres dont on ne tiroit presque rien. Pour encourager cette industrie, à laquelle sont attachés tant d'avantages. Thierriat donna, en 1760, ses Observations sur la culture des arbres à haute tige, particulièrement des pommiers. Il entre dans de grands détails sur leur plantation, et sur la manière de faire le cidre. Il conclut son ouvrage, en observant que la vraie pierre philosophale consiste dans les différens moyens que les hommes peuvent mettre en usage pour faire fructifier les terres, et tirer parti des mauvaises comme des bonnes. La plupart des hommes, dit-il, ont la fureur de faire tous les jours de nouvelles acquisitions; ils croient ne pouvoir augmenter leurs revenus que par cette seule voie. Celle de bonifier les mauvaises terres est beaucoup plus sûre et plus avantageuse ; car, avec moins de dix mille livres de dépense, pour améliorer un mauvais fonds, on peut souvent se procurer une augmentation de deux ou trois mille livres de rente ; au lieu que, pour acquérir un bien de pareille valeur, il faut déboursier cinquante ou soixante mille livres, et quelquefois davantage. Cet auteur auroit donc voulu qu'avant de penser à faire de nouvelles acquisitions, chacun se fit une loi de bonifier et mettre en valeur les mauvais terrains qu'il possède. La plantation des pommiers, ou celle des poiriers, en est un des plus sûrs moyens.

Pourquoi donc ce moyen, essayé si heureusement, et si bien détaillé dans le livre de Thierriat, n'a-t-il pas été adopté plus généralement? Il y en a plusieurs raisons ; il. mais la plus évidente, est que l'essor de la culture et les progrès de l'industrie ont été long-temps comprimés par un esprit fiscal, tyrannique et mal entendu. La fabrication du cidre et du poiré avoit été assujettie à toutes les vexations qu'on appeloit droits d'aides, de gros, de détails, de devoirs, de trop bu, et tant d'autres, imposés sur les vins. L'époque où l'on a commencé à fabriquer des cidres, est marquée, dans chaque province, par des ordonnances bursales; savoir, par des lettres-patentes de 1745, dans les généralités de Soissons et Châlons; par d'autres, de 1772, dans la généralité d'Amiens, etc. Quand le génie de la finance est ainsi sur la piste de toute tentative d'agriculture et de commerce, pour en faire une proie, il n'est pas étonnant qu'on ne soit plus tenté de faire de telles épreuves. Comment l'agriculture auroit-elle pu prospérer? La dime, d'un côté, empêchoit l'établissement des prairies artificielles ; de l'autre, les gabelles empêchoient de donner du sel aux bestiaux. Les aides, à leur tour, ne souffroient pas qu'un homme pût boire le vin ou le cidre qu'il avoit fait venir, etc.

La révolution, qui a balayé tant d'abus, nous a tellement éloignés de ce régime vexateur, la trace en a été si complètement effacée, qu'à peine en a-t-on aujourd'hui quelques idées confuses. On est surpris et effrayé, quand, par hasard, on jette l'œil sur l'ancien code des aides. Il y a cependant quelques articles curieux. Par exemple, suivant l'article II du titre des droits sur le cidre et le poiré, de l'ordonnance de 1680, les fruits servant à faire ces boissons, étoient sujets, à leur entrée dans Paris, aux mêmes droits que le cidre et le poiré même, dans la proportion de trois parties de fruits pour une partie de boisson.

Dans la régie des droits de gros, on fixoit les déductions à faire sur ces boissons, au double des quantités accordées en vin, pour la consommation personnelle des vigneron et laboureurs, c'est-à-dire, à six muids

(douze hectolitres) de préciput pour les uns et pour les autres, et, en outre, six autres muids (dolize hectolitres) aux laboureurs, pour chaque charrue qu'ils exploitoient. Ces déductions, pour la boisson, étoient fondées sur ce que, dans l'usage ordinaire, deux muids (quatre hectolitres) de cidre, ou de poiré, se consomment dans le même temps qu'un muid (deuxhectolitres) de vin. Cependant, dans l'élection de Montfort-l'Amaury, on accorderoit aux laboureurs douze muids (vingt quatre hectolitres) de cidre, ou de poiré, au lieu de six (douze). Un jour, on aura peine à croire, si les livres ne l'attestoient, que ces bisarreries et ces vexations ont été des lois de la France.

2°. Indépendamment de ces gênes et de ces entraves fiscales, la formation des vergers éprouve encore des obstacles, par le défaut de pépinières, qui fournissent du plant ; par le manque d'instructions sur la méthode à suivre pour en tirer parti ; enfin, par l'inconvénient des terribles droits de parcours et de vaine pâture, qui ne permettent pas de planter dans les champs ouverts. Nous verrons, ci-après, comment on peut remédier à ces divers obstacles, si l'on veut sérieusement porter, dans toutes les campagnes) une amélioration aussi désirable que celle dont Thierdat n'est pas le seul qui ait formé le vœu, et démontré l'utilité.

. 13°. Hall. Hall, auteur du *Gentilhomme Cultivateur*, dont la traduction françoise a paru en 1764, a consacré au cidre quelques chapitres de son livre. Il commence par observer qu'il n'est point de ferme où l'on ne dût avoir un verger, et où l'on ne dût faire du cidre. Cette boisson est bienfaisante, nourrissante, rafraîchissante. Hall dit avoir éprouvé par lui-même une méthode peu connue, pour fabriquer du cidre préférable à beaucoup de vins. Cette méthode, dont il semble qu'il veuille faire un secret, est probablement celle qui a été préconisée dans plusieurs journaux d'Angleterre, (C pour faire M du cidre royal, ou rendre le cidre ordinaire, » aussi bon, aussi fort, et même meilleur que » du vin de France. » (Journal économique, Juillet 1753, page 168, Décembre, 1758, page 540.) Tout le secret consiste à distiller du cidre, et à mixtionner cet esprit, ou cette eau-de-vie, avec le cidre simple. Il est vrai que, par ce moyen, de deux tonneaux on n'en fait qu'un ; mais ce cidre est fortifié au point d'acquérir des vertus dont les journaux anglois font un détail exagéré. Ils avancent, par exemple, qu'un verre de cidre royal raffiné, pris une demi-heure avant le repas, donne de l'appétit ; qu'un verre bu après le repas, facilite la digestion ; qu'à l'égard des effets qu'il produit sur la tête, quand on en boit trop à-lafois, ils sont moins fâcheux que ceux de la bière, de l'aile, et des vins de canardie ; car, loin d'accabler l'estomac, et de porter au cerveau des vapeurs épaisses et sombres, (C un M homme pourrait fort bien s'enivrer deux fois par jour, de cette liqueur, sans altérer sa santé, parce que cette liqueur est éminemment diurétique. »

Les Anglois indiquent aussi le mélange du sucre, ou d'un syrop de sucre, de blancs d'œufs et de coriandre, avec le cidre domestique. Droyn, dont j'ai parlé plus haut, mettoit également, dans son royal syrop de pommes, du sucre et du kermès. L'esprit du cidre et le syrop, joints au cidre ordinaire, composent, suivant les Anglois, une liqueur très-approchante du vin de Portugal.

On a fait, sur le jus des pommes, une autre expérience. On a mêlé également du miel blanc et du jus de pommes ; on a fait cuire ce mélange jusqu'à ce qu'il fût épaissi : la liqueur refroidie, versée dans un vase de grès, et mise en fermentation, a donné, au bout de six mois, une boisson vineuse, imitant le vin de Madère (Gazette d'agriculture, du 2 Novembre 178.).

Mais toutes ces recettes, vantées par les Anglois, font du ratafiat de pommes, bien plutôt que du cidre. D'ailleurs, elles veulent du feu et des manipulations, qui les rendent coûteuses. Dans un pays où l'on auroit du combustible à volonté, avec des fruits en abondance, on pourroit faire beaucoup mieux, on pourroit essayer la réduction du syrop de pommes et de poires, à la consistance du sucre. Il y a bien des choses à observer dans la manière de cuire, d'écumer, de filtrer ce syrop de fruits. J'ai fait faire plusieurs essais, qui m'ont prouvé que la cuisson ne doit pas avoir lieu dans des vaisseaux de cuivre, ni surtout dans le fer, car le fer donne un goût de rouille extrêmement désagréable, mais on peut l'éviter avec quelques précautions. Des services que la chimie pourroit rendre à l'agriculture, celui-là sûrement ne seroit pas le moindre, si elle vouloit nous apprendre à convertir en sucre les récoltes surabondantes de pommes et de poires. On ne pourroit y employer que les premières portions du suc qui coule de la presse. Les dernières sont trop chargées du parenchyme et de la pulpe de ces fruits ; mais celles-ci pourroient encore se convertir en cidre. J'ai lieu de présumer que le sucre de pommes, et sur-tout de certaines poires, seroit plus

facile à faire et moins cher que le sucre de bettes-raves. D'ailleurs, on pourroit mélanger, avec le suc des fruits, celui des racines sucrées. Dans le duché de Mecklenbourg, on fait un syrop de carottes, qui se garde jusqu'à six ans, et qui s'allieroit à merveille avec le jus des pommes. Mais toutes ces combinaisons ne sont bonnes, je le répète, que lorsqu'on a du bois ou du charbon à très bas prix, ce qui est aujourd'hui bien rare.

Cherchons donc simplement à perfectionner la fabrication vulgaire des cidres et poirés, qui n'exigent point ces dépenses, puisque leur fermentation est l'ouvrage de la nature. Hall donne, à ce sujet, quelques conseils utiles.

Il déplore l'usage de planter les pommiers trop près les uns des autres. Si, dans les vergers d'Angleterre, il y avoit la moitié moins d'arbres, il y auroit beaucoup plus de fruits. Tout le monde tend à la quantité, et perd de vue la qualité. C'est une erreur : une grosse pomme, bien parfaite, vaut plus que deux pommes qui se sont affamées réciproquement. Il veut donc que, dans un verger, les arbres soient disposés par rangs réguliers, qu'il y ait, d'un rang à l'autre, quinze toises courantes (trente mètres), et entre chaque arbre du même rang, six toises (douze mètres) ou environ de distance. L'expérience prouve qu'un verger planté suivant cette méthode, donne autant de fruit que dans la méthode ordinaire, et qu'on en retire de plus autant de blé qu'en donnent les terrains non plantés.

Hall blâme l'usage de gauler les pommiers pour en faire tomber le fruit. Cet usage fait tort aux arbres, et altère le cidre. Il veut qu'on ramasse les pommes tombées, deux fois la semaine ; qu'on les mette en tas au midi, sur un terrain en pente, sous un couvert de chaume ; qu'on évite de les enfermer. Quand on fait beaucoup de cidre à-la-fois, il est bon d'avoir un vaisseau assez grand pour contenir le tout ensemble. On ne sauroit trop veiller au cidre et le soutirer trop souvent, pour prévenir les retours de fermentation auxquels il est sujet. Hall passoit son cidre dans des sacs de flanelle, contenant chacun dix ou douze pintes (environ douze litres) de liqueur. Il insiste pour qu'on le soutire, chaque fois que l'on voit quelque peu de lie surnager. Rien ne demande tant de propreté, que le pressoir et la cave, parce que rien n'altère plus les substances spiritueuses que les mauvaises odeurs.

Hall demouroit dans le comté de Cornouailles ; il paroît avoir pris beaucoup de soin du cidre. Il en envoyoit aux Indes orientales. Il s'appuie, d'ailleurs, sur l'opinion de deux médecins anglois, Floyer et Baynard, qui regardent le cidre de bonne qualité comme un spécifique contre l'asthme, contre les maladies du poulmon, et principalement contre le scorbut.

14°. Chambray.

L'Art de cultiver les pommiers, les poiriers, et de faire les cidres selon l'usage de la Normandie, par M. le marquis de Chambray, publié à Paris en 1765 (in-i 2, de 66 pages), est l'ouvrage le plus complet que nous ayons en France sur cette partie. Il a été copié depuis dans tous les recueils agronomiques. Rozier avoue qu'il lui est redevable d'une partie de son article cidre, et qu'il a tiré l'autre partie d'un mémoire de Dambourney, secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture de Rouen.

Le mémoire de Chambray, annoncé par l'auteur, avec beaucoup de modestie, dans une courte préface, consiste dans une introduction de quatre pages et huit chapitres. Nous allons en extraire seulement quelques traits principaux.

Suivant son introduction, l'usage du cidre a passé d'Afrique en Espagne, et d'Espagne en Normandie. Les premières pommes que les Normands recueillirent, furent appelées pommes de biscaïd, parce que les greffes avoient été apportées de la Biscaye. C'est un nom que les pommes conservent encore.

Le chapitre Ier. traite de la pépinière. Il y a des cantons, comme le pays de Bray, celui de Caux, et plusieurs autres, dont les habitans se font un revenu considérable des pépins qu'ils sèment. Au bout de deux ans, ils ont deux pieds (soixante-six centimètres) de haut; à six ans, on leur coupe la tête, à six ou sept pieds (un peu plus de deux mètres) de hauteur, selon la disposition naturelle de l'arbre. Il y a beaucoup de cantons où l'usage est de greffer les arbres dans la pépinière : les greffes en sont plus assurées. Mais il observe que les arbres qui sont dans la pépinière, ou qu'on a transportés dans les champs, sans être greffés, rapportent souvent du fruit avant de recevoir la greffe. Si ce fruit est gros, doux, ou amer-doux, s'il a du jus, une chair blanche ou jaune, s'il n'est point aigre, on doit conserver l'arbre sans le greffer : ce sera une nouvelle espèce de pommes à cidre. Elles ne se sont multipliées à l'infini que de cette

manière. Il ne faut semer que des pépins de bonnes pommes à cidre. Les arbres (lui en proviennent) donnent souvent du fruit d'excellente qualité.

Le chapitre II roule sur la manière de former les plants, lorsque les arbres sont bons à lever dans la pépinière. Les terrains dont le fond n'est qu'une argile dure, ne conviennent point aux plants de pommiers. On a beau faire, l'arbre ne croît plus, dès que ses racines ont atteint la terre argileuse. Il en est de même des terres qui n'ont, sous la superficie friable, que de la craie et du tuf blanc. Il faut aux pommiers une bonne terre franche, facile à remuer, à trois pieds (un mètre) de profondeur ; la terre rouge et humide convient mieux aux poiriers. Il faut toujours avoir un tiers de poiriers sur une ferme, pour fournir aux domestiques et aux journaliers de la boisson, lorsque les pommes manquent. Rarement les pommiers rapportent du fruit trois ans de suite. Quand les pommes manquent, les poires sont ordinairement abondantes.

L'avoine vient pour le moins aussi belle sous les pommiers qu'en plein champ ; mais le blé n'a pas le même avantage, et c'est ce qui doit fixer l'attention du cultivateur. Dans les cantons où la bonne terre est rare, on feroit bien de ne planter que les terres légères ; les arbres défendroient le grain des ardeurs du soleil, et il n'en seroit que meilleur.

On ne peut dire précisément quelle espèce de terrain donnera le meilleur cidre. L'expérience seule peut instruire à cet égard. Les fonds les plus gras de la Normandie, le Cotentin, où est Isigny, le pays d'Auge, donnent des cidres excellents. Les enclos de la commanderie de Saint-Vaubours, près de Rouen, où le terrain est fort mauvais, produisent un cidre admirable, qui a un bouquet unique. Pressigny, dans le Vexin normand, Chambray, sur la rivière d'Iton, si renommés pour l'agrément de leurs cidres, n'ont qu'un terrain léger et pierreux.

Les pommiers doivent être placés en champ labouré, à trente-six pieds (à-peu-près douze mètres) de distance en tout sens. Dans les autres terrains qu'on ne cultive pas à la charrue, quinze pieds (cinq mètres) de distance suffiront. Généralement, il faut planter sur la superficie de la terre, c'est-à-dire, le moins profondément qu'il est possible. Les arbres encaissés languissent, et ne font point de progrès.

Au bout de trois ans, la tête des pommiers plantés se trouve assez considérable pour recevoir les greffes. Cela dépend de la façon dont les racines ont travaillé. Il faut greffer, quand le champ est ensemencé en blé, parce que, dans cette année et la suivante, qui est la sole des avoines, les moutons approchent plus rarement des arbres. Les pommiers se plaisent beaucoup plus dans les terres labourables que dans les enclos en herbage. Ils viennent bien, et rapportent beaucoup dans les cours des métairies, où il y a un grand concours de bestiaux qui répandent des engrais. On conçoit que l'arbre se plaît dans un terrain, lorsque l'écorce en est vive et claire, et qu'il y a peu de mousse autour des branches. Dans tous les pays qui produisent des pommiers de cette nature, on peut établir des plants à cidre avec confiance. Chambray avoit vu de très-beaux pommiers dans la Savoie. Il envoya au marquis d'Orméa d'excellentes greffes de Normandie, qui avoient réussi parfaitement. Par ces motifs, il étoit persuadé que beaucoup de pays pourroient se procurer l'usage du cidre, si les cultivateurs vouloient en tenter l'établissement.

Le chapitre III, de la greffe, dit qu'elle se fait à la fin d'Avril (commencement de Floréal), ou même un peu plutôt pour les espèces précoces, par un temps doux et sans pluie. On coupe la tête de l'arbre avec la scie, à cinq pieds et demi ou six pieds (deux mètres) de la terre. On greffe en fente, avec beaucoup de soins que l'auteur décrit. Bien des gens ne prennent pas tous ces soins, aussi ont-ils des arbres de mauvaise mine, tortus, trainans jusqu'à terre, plantés sans aucune symétrie. L'auteur fait ici une réflexion que les bons cultivateurs ne devoient pas perdre de vue : Il n'en coûte pas davantage, dit-il, de donner de la grace aux choses utiles.

Il est très-convenable de ne greffer dans les terres labourables que des espèces de pommiers, dont les branches s'élèvent, et dont la tête a la forme de l'oranger. Les branches traînantes sont incommodes au cultivateur : l'arbre à hautes branches est plus agréable à la vue. Il y a de si bonnes espèces de fruits dans ce genre, qu'il est facile d'avoir des cidres excellents, en ne se servant pas des arbres dont les branches s'inclinent trop vers la terre, et qui sont toujours exposées aux attaques des bestiaux.

Lorsque les greffes meurent, il faut donner le temps à l'arbre de faire une nouvelle tête, pour le couper et

le greffer de nouveau, si ces secondes greffes manquent encore, il faut arracher l'arbre et en replanter un autre (mais voilà bien du temps perdu, et l'on s'épargneroit bien de la peine, en observant de planter des arbres tout greffés, ou ceux qui n'ont pas besoin de l'être).

Le chapitre IV, des différentes espèces de pommes à cidre, contient une nomenclature bizarre et peu susceptible d'extrait. L'auteur divise les pommes en trois classes : les précoces, qui sont mûres au commencement d'Août (milieu de Thermidor) ; ces fruits sont attendus avec impatience. Le cidre en est léger ; on en boit ordinairement à la foire de Guibray, qui commence le, Août (21 Thermidor). Il est convenable de les greffer dans un même canton. La deuxième classe se cueille à la fin de Septembre et au commencement d'Octobre (Vendémiaire). La troisième classe est mûre à la fin d'Octobre (commencement de Brumaire).

Il se forme tous les jours de nouvelles espèces, qui viennent dans les pépinières, et qui sont d'une excellente qualité. Elles multiplieroient bien plus, si on laissoit rapporter tous les jeunes arbres, avant que de leur couper la tête. On fait souvent de grandes injustices dans cette exécution ; on détruit des fruits admirables. La greffe ne devrait donc être qu'un remède pour corriger la mauvaise qualité des arbres qui ne donneroient qu'un fruit petit, aigre, et sans suc.

Le chapitre V, de la manière de cueillir les pommes, expose le tort que l'on fait aux arbres, en secouant et gaulant les branches, pour faire tomber le fruit. C'est alors qu'il y a bien du bois de brisé, bien des bourgeons abattus, et que l'arbre souffre. Il est difficile de faire autrement dans les terres labourables ; mais, dans les plants enclos, on laisse mûrir les pommes à l'arbre. La plus grande partie tombe d'elle-même, après quoi, en secouant les branches, le reste tombe sans effort. Par ce moyen, l'arbre n'est point battu avec les gaules ; le bourgeon, qui doit produire l'année suivante, n'est point détruit ; les arbres rapportent plus souvent et davantage. La pomme recueillie se conserve parfaitement sous les feuilles dont on la couvre.

Le chapitre VI, de la façon des cidres, nous apprend que les trois quarts des Normands ont des cidres troubles et de mauvais goût, par le peu de soin qu'ils donnent à les piler. L'auteur ne donne point les dimensions d'un pressoir, il les suppose assez connues.

Au mois de Mars (Germinal), on met en bouteilles le cidre qu'on destine pour la table des maîtres, en observant de ne le boucher à demeure qu'au bout de quelques jours ; autrement, il casseroit bien des bouteilles. Ce cidre mousse, pique le palais, porte au nez, monte à la tête, et plaît beaucoup ; mais <e ne seroit pas une boisson convenable pour l'ordinaire : elle seroit trop violente.

Pour avoir une boisson agréable et saine, il faut mettre quelques seaux d'eau dans les auges du pressoir, en pilant les pommes. On règle cela, selon le degré de force qu'on veut donner au cidre. Lorsqu'il est ainsi tempéré, il est très sain ; on le digère bien : on l'appelle la tisane des Normands ; mais ce cidre, mêlé d'eau, ne passe guère l'année, il s'aigrit ; au lieu que du cidre d'un bon cru se conserve mieux et se trouve encore potable au bout de six ou sept ans.

Le chapitre VII, des petits cidres, dit qu'il n'est point de boisson plus légère et plus rafraîchissante. Les gros cidres gonflent et nourrissent trop ; mais il faut que le petit cidre soit bien fait. Pour savoir la quantité d'eau qu'il faut mettre sur le marc, pour le repiler, la règle. est d'y en mettre autant qu'on en a tiré de gros cidre. C'est-là la boisson des domestiques. Le cidre mitoyen qui se fait pour les maîtres, reçoit une moindre quantité d'eau. Cette boisson nourrit et rafraîchit : les enfans qui en boivent sont frais comme des roses.

Le dernier chapitre, des poiriers, des poires, et du poiré, demande, pour le poirier, une terre plus forte que pour le pommier. Le poirier se plaît dans les terres cultivées ; mais il ne craint pas tant que le pommier, celles qui ne le sont pas ; il dure un plus grand nombre d'années. Le poiré sans eau se garde deux ans, on prétend qu'il est mal sain ; cependant les nourrices en boivent pour se procurer une abondance de lait. Les poirés sans eau se vendent bien dans les pays vignobles, parce que cette liqueur approche plus du vin. Les vinaigriers les achètent pour en faire des vinaigres, qu'ils colorent avec des baies de sureau, et qu'ils font passer pour des vinaigres de vin. Quand on n'a pas des débouchés pour le poiré, on le fait brûler pour en tirer de l'eau-de-vie ; elle est plus limpide et plus vive que celle de pommé.

Il y a beaucoup de choix dans les greffes des poiriers, car il y a des espèces de poires à cidre bien supérieures en qualité. Voici la courte liste que l'auteur nous en donne : l'écuyer, le jacob, le rouillard, le gros-mesnil, le rouge-vigny, le blin, le bois-prieur, le huchet-gris, le huchet-blanc, le verd, etc.

Charles Étienne et Jean Liébault, dans leur *Maison rustique* (édition de 1578, page 213), sont d'un avis bien opposé à celui de Chambray, relativement au poiré. Ces deux médecins mettent le poiré fort au-dessus du pommé, comme plus sain, plus profitable à l'estomac et au corps. Ils lui attribuent la vertu de dompter le venin des champignons, etc. Ils recommandent, sur-tout pour le poiré, la poire d'Amiot; mais leurs chapitres du pommé et du poiré, comme ils les appellent, sont bien moins satisfaisants que le mémoire de Chambray, quoique cet ouvrage instructif laisse beaucoup à désirer. On n'y trouve point, par exemple, l'évaluation, même par aperçu, de la récolte des pommiers. L'Encyclopédie, qui en parle, se borne à dire, en gros, qu'il faut communément trente-six boisseaux, ou six mines (à-peu-près trois hectolitres) de pommes, pour faire un muid de cent soixante-huit pots de cidre (Encyclopédie, tome III, in-folio). Combien faut-il d'arbres pour produire annuellement ces trente-six boisseaux de pommes ? C'est ce qu'on ne dit pas. Nous verrons ci-après des détails plus précis.

15°. Société royale d'agriculture de Rouen. Cette Société, établie par arrêt du Conseil d'Etat du roi, du 27 Juillet 1761, n'a publié que trois volumes (in-8°.) de *Délibérations et Mémoires* ; mais elle a efficacement travaillé aux progrès et au bien de l'agriculture. Elle a eu besoin de courage contre les obstacles fiscaux, moraux et politiques, qui s'opposoient à l'amélioration du premier, du plus nécessaire, et du moins protégé de tous les arts. Elle remarquoit elle-même, qu'elle avoit fait plus de bien, en réclamant contre le monopole dans le commerce des eaux-de-vie de cidre, que par ses nombreuses expériences.

On voit, dans son histoire pour l'année 1764) la peine que l'on eut alors à obtenir, du ministre, la liberté d'embarquer vingt-cinq tonneaux d'eau-de-vie de cidre pour le commerce de Guinée. La décision du Conseil d'Etat, signée seulement d'un premier commis de M. Trudaine, est conçue en ces termes : cc Et depuis, » vu l'avis de MM. les Députés (du Commerce), par provision, et jusqu'à ce qu'il y ait été M statué par un règlement général, permis d'entreposer, pour le commerce de Guinée, les M eaux-de-vie de cidre de Normandie, 28 Jan33 vier 1764. Pour ampliation, PASSELAIGNE. » Le troisième volume du *Recueil* de cette Société contient plusieurs articles relatifs aux pommiers et au cidre. Ces articles sont peu connus, et méritent de l'être. Ils ont tous été rédigés par l'estimable Dambourney.

Greffe des Pommiers et Poiriers.

On se prépare un grand avantage, en élevant chez soi les pommiers et poiriers destinés à être plantés dans les mesures, les vergers et les champs (les mesures sont les terrains qui environnent le manoir, ou la cour de la ferme). Après s'être assuré des espèces convenables au terrain, on les ente dans la pépinière, où les sujets restent jusqu'à ce que la greffe ait recouvert la coupe : ils ne sont plus alors exposés à être étêtés dans les champs par les vents, ou brisés par le poids des corneilles, ou autres gros oiseaux, qui viennent se percher de préférence sur les jeunes greffes. On se procure encore un autre avantage, indiqué par Racine, laboureur de Lieuvain.

Cet honnête cultivateur, interrogé sur la méthode qu'il pratiquoit pour entretenir ses jeunes entes, sans rejetons du pied, ni pousses sauvages le long de la tige, a révélé son secret. Il consiste à étudier, dès la pépinière, le tempérament des sujets, et à leur adapter une greffe absolument analogue, c'est-à-dire, que si l'action de la sève est hâtive dans le sujet, il faut le greffer d'une branche hâtive, et au contraire, d'une branche tardive, s'il est tardif. Par ce soin on prévient les bourlets, ou engorgemens au collet, l'exubérance de la sève, qui se fait jour en développant des bourgeons le long de la tige, ou sa rétrogradation vers les racines, qui sont forcées de se rejeter autour du pied. Le sujet et la greffe vont d'un même pas, et prennent un accroissement égal.

Engrais pour les Pommiers.

M. Dumesnil-Costé a recommandé, d'après son expérience, la marne déjà fusée à l'air pendant un hiver, qui, portée ensuite au pied des pommiers, anime beaucoup leur végétation.

On croit pouvoir placer dans cet article un engrais donné non aux racines, mais à l'écorce de cet arbre précieux, trop sujet à être attaqué par la mousse. M. de Boisjungan y a remédié efficacement, en frottant,

lors de la première action de la sève, toute la tige et les grosses branches de l'arbre, avec un gros pinceau trempé dans du lait de chaux un peu épais. Bientôt la mousse et les écorces chancreuses se détachent, et sont remplacées par une peau lisse, au travers de laquelle il semble qu'on voie le principe de vie circuler.

Emploi du marc des Pommés.

M. de Limezy a lu un mémoire sur l'avantage qu'il a obtenu, en employant les marcs de pressurage des pommes et poires sur les prairies et herbages usés. Il indique aussi, d'après l'expérience de Leseigneur, laboureur à Sotteville-sur-mer, combien cet engrais a d'effet sur les colzas et rabettes (navettes). Les terres fumées avec le marc, ont produit seize mines par acre, tandis que celles qui avoient été engraisées avec les fumiers ordinaires, n'ont rendu que dix mines. L'une et l'autre terres étoient de nature froide, condition nécessaire pour l'emploi de cet engrais.

Pressoirs à Cidre.

M. Scanégatty a donné le modèle d'un pressoir à cidre, dont la meule destinée à écraser les pommes, peut être mise en mouvement par un homme seul. La faiscelle est surmontée d'une vis répondant à son centre ; elle descend dans un cuvier défoncé, dont les douves laissent des interstices par lesquels le cidre doit couler, de sorte qu'on peut jeter par pelées le marc dans le cuvier, sans qu'il soit besoin de le stratifier avec de la paille.

La rareté et le haut prix du bois courbe, propre à faire les jattes des grands pressoirs, obligent de recourir au granit, au grès, et même aux pierres de taille, lorsqu'on est à portée de s'en procurer. M. de Folleville a dit qu'un particulier, qui ne pouvoit avoir ni bois, ni pierre, avoit imaginé de faire mouler et cuire des briques, dont chacune représentoit en largeur, profondeur et forme requise, une section de jatte de deux pouces (six centimètres) d'épaisseur. De la réunion d'une suffisante quantité de ces briques, liées par un bon ciment, il s'est formé un très-beau tour, de cinquante-quatre pieds (environ dix-huit mètres) de circonférence, dont il se sert utilement depuis plusieurs années.

L'établissement des grands pressoirs est non seulement très-dispendieux, mais il faut encore pouvoir disposer d'un vaste emplacement, et construire un bâtiment de vingt à vingt-deux pieds (environ sept mètres) de largeur pour le loger ; c'est ce qui a déterminé Dambourney à adopter et à faire exécuter la faiscelle et la vis proposées par M. Scanégatty. Quant à la machine à écraser les pommes, il a cru devoir préférer celle à crochets et à cylindres crénelés, entre lesquels le fruit est parfaitement trituré. Tout l'établissement ne coûte que deux cent cinquante livres, et n'occupe que seize pieds (un peu plus de cinq mètres) de long, sur douze pieds (quatre mètres) de large. Dès la première année, deux hommes y ont fait cent muids (plus de deux cents hectolitres) de cidre.

On a encore imaginé une machine à triturer, plus simple. On a suspendu un pendule en fer, ou en bois, dont la lentille est un grès ou un fragment de pierre à meule. La portion d'arc que décrit cette lentille, à la portée d'un homme qui la fait osciller, a servi pour tracer la forme d'une pièce de bois que l'on a creusée, et dans laquelle on verse les pommes, que la rencontre répétée de cette lentille triture assez bien. Cela suffit pour de petites exploitations, et coûte fort peu d'argent.

Le journal anglois, the Repository, annonce un nouveau moulin à pommes. C'est le moulin à café, exécuté en très-grand. La noix et le corps du moulin sont en bois, armés de lames de fer, de même que les moulins à poivre et à tabac. Le marc sort par la partie inférieure, et est reçu dans une grande cuve.

Cidres.

Trois mauvaises récoltes successives de pommes et de poires, qui fournissent la boisson ordinaire de cette province, ayant fait monter le cidre au-dessus de la portée du peuple, la Société a cru devoir tourner son attention vers les supplémens qu'on pouvoit lui procurer (il en sera question, ci-après, dans les notes sur la bière).

Ces supplémens ont privé d'acheteurs les cidres par trop chers. Les cidres ont aigri dans les celliers des propriétaires, qui, pour masquer cette détérioration, ont eu recours au mélange de cidre nouveau, aux chaux de plomb, aux cendres et aux terres calcaires ; après quoi ils se sont hâtés de les vendre à tout prix, pour en prévenir la perte entière. En l'année 1775, un grand nombre de citoyens, qui avoient consommé

de ces boissons falsifiées, ont été tourmentés de coliques végétales, métalliques, et de divers accidens, dont quelques-uns ont été suivis de la mort. Les épreuves faites par le foie de soufre ont indiqué, dans le cidre de tous les malades, la cause présumée de leur incommodité.

Dans ces circonstances, M. de la Folie s'est appliqué à la recherche d'un réactif plus simple, moins dispendieux, et plus à la portée du vulgaire. Il l'a trouvé dans la dissolution d'une livre (cinq hectogrammes) de potasse, par un pot (deux litres) d'eau de rivière à froid. On remue cette lessive deux fois en deux heures, et on la laisse bien reposer. Après la filtration, ou seulement la décantation, on a une eau limpide, dont une cuillerée versée dans un verre de cidre, indique sa salubrité, s'il ne survient aucun nuage. Elle occasionne, au contraire, un précipité plus ou moins considérable, si cette boisson a été brassée avec des chaux de plomb, ou seulement des cendres et des terres calcaires (on verra, ci-après, que ces épreuves étoient insuffisantes, et même trompeuses).

Cependant, le Parlement de Rouen s'étoit hâté d'ordonner l'impression du mémoire de M. de la Folie, et de rendre un arrêt, en vertu duquel on jetoit à la rivière tous les cidres qui ne pouvoient pas supporter cette épreuve.

Dans le dessein de prévenir une perte aussi considérable, M. de la Folie a mis lui-même des chaux de plomb dans du cidre et dans du poiré. Après une longue digestion, il en a tiré de l'eau-de-vie, et s'est assuré, par les réactifs les plus puissans, que cette liqueur distillée ne contenoit aucun atome métallique. Ainsi, dit-il, on pourroit, soit à la ville, soit à la campagne, tirer ce parti des cidres justement proscrits. Mais, ajoute la Société de Rouen : ce Le redoutable régime des aides effrayera tout homme prudent, jusqu'à ce que le ministère puisse tendre une main secourable à l'industrie et au commerce.

Le troisième volume des Délibérations et Mémoires de la Société d'agriculture de Rouen, dont ces derniers articles sont tirés, n'a été publié qu'en 1787. Ces Sociétés manquoient de fonds. On ne leur donnoit aucun moyen de faire, et on les a supprimées ensuite, en prétendant qu'elles n'avoient rien fait. Il seroit injuste, à tous égards, d'appliquer cette censure à la Société d'agriculture de Rouen. Son recueil est très-précieux. Le premier volume, sur-tout, contient un mémoire de M. Jore, extrêmement intéressant, sur la culture des terres en labour, sans jachères, d'après une pratique Suivie, avec succès, depuis cinquante à soixante années, dans une grande partie du pays de Caux. J'aurai peut-être occasion d'en reparler ailleurs. Je dois continuer ici le dépouillement de ce que j'ai pu recueillir de notions relatives à la pomologie.

16°. Affiches de Rouen.

Il a existé, pendant trente ans, une feuille périodique, intitulée d'abord : Annonces, affiches et avis divers de la Haute et Basse-Normandie, et ensuite, Journal de Normandie (in-4°). Cette collection est réunie entre les mains du C. Guyot, ancien bibliothécaire de Saint-Victor, homme de lettres, qui a rassemblé des matériaux curieux pour un ouvrage sur les boissons, pour un supplément au recueil des poèmes didascaliques, etc, et qui m'a communiqué d'une manière très-obligeante les numéros de ses recueils qui concernent le cidre. Je n'ai pu examiner que très-superficiellement la volumineuse collection des Affiches de Rouen. Il y a une foule d'articles sur les pommiers et sur le cidre.

Un objet m'a frappé ; c'est l'annonce de la propagation des pommiers, par le moyen des boutures : je suis étonné qu'on n'y ait pas donné plus de suite.

Dans la feuille du 15 Janvier 1767, on invite la Société d'agriculture de Rouen, à donner son avis sur l'expérience d'une nouvelle plantation de pommiers à cidre, nommés, dans le pays, pommiers à pilage. On annonce que la plantation s'étoit faite de branches de ces arbres, qui, coupées, élaguées et repiquées en terre (à Saint-Riquier, près de Cany, dans le pays de Caux), y avoient pris racine et donné du fruit la seconde année.

Dans la feuille du 30 Janvier suivant, la Société demande que le particulier qui a fait cette expérience, spécifie quelles branches de pommiers il a coupées, si ce sont des branches de deux ou de trois ans, ou si ce sont des boutures d'un an; comment il faut les piquer en terre ; si on les taille en flûte, pour les repiquer, ou si on les fend en quatre par en bas ; si on les pique en terre perpendiculairement, ou si on les pique obliquement, pour donner à la sève plus de facilité de monter.

Dans la feuille du 6 Mars 1767, Pierre Gabelle, laboureur à Saint-Riquier, expose, en conséquence de cette demande de la Société de Rouen, la manière dont il avoit opéré. Un pommier succombant sous le poids de son Fruit, se trouvoit supporté sur le four de la maison de ce laboureur. Le four étoit couvert en paille et en terre. Une des branches de ce pommier y prit racine. Les gros vents renversèrent l'arbre. On s'aperçut qu'une de ces branches avoit pris racine : c'étoit une marcotte qui s'étoit faite naturellement, plutôt qu'une bouture. Gabelle coupa cette branche, ainsi qu'une douzaine d'autres, qui n'avoient pas de racines ; il les élagua en forme d'entes, les repiqua toutes en terre, perpendiculairement, telles qu'il les avoit coupées à l'arbre, conséquemment sans toucher à l'écorce, il les butta : la branche enracinée et les autres, qui ne l'étoient pas, reprirent, sans qu'il en eût manqué aucune : elles rapportèrent du fruit la seconde année. Ces branches pouvoient avoir sept à huit ans. Les pommes en étoient grosses et d'un goût fort doux.

J'ignore quelles suites a eues cette expérience singulière, je n'en avois aucune connoissance, lorsque j'ai, moi-même, fait, dans l'an XI, un essai, qui paroît devoir réussir. Une quenouille de poirier me gênoit dans un coin de jardin, où j'avois une autre disposition à faire. Je ne voulois pas perdre l'arbre. Je l'ai coupé au pied, pour faire du tronc du poirier une souche-mère ; et quant à la tige, je l'ai enterrée, couchée sur sa longueur, dans un bon terrain ; les branches latérales les plus fortes ont été ménagées : elles ont repris et poussé avec assez de force, malgré la sécheresse extraordinaire de l'été de l'an XI. Il faudra voir si ces branches continueront à végéter, et si elles donneront des fruits. Je suis porté à l'espérer, d'après l'exemple des boutures du pommier de Saint-Riquier. Ce seroit un heureux moyen de propager la même espèce des bons arbres à fruit. On sacrifie, tous les ans, au moment de la taille, quantité de très-belles pousses, qui sont jetées au feu, et qui pourroient donner des arbres, si on les repiquoit en terre, avec quelques précautions.

Dans le même volume des Affiches de Rouen, pour l'année 1767, j'ai vu que M. le Chandelier avoit lu à l'Académie de Rouen un mémoire chimique sur le cidre, à l'occasion des coliques qui avoient régné, surtout aux mois d'Août et Septembre 1766. M. le Chandelier s'étoit servi, avec succès, de la craie broyée, pour absorber l'acide du cidre. On voit que c'est à cette époque de 1766, qu'il faut reporter l'histoire de ce qui a rapport à la falsification des cidres.

Il seroit très-utile d'extraire également de& autres volumes de la collection des Affiches de Rouen, les nombreux articles qui s'y trouvent sur cette matière.

17°. M. Hardy.

En 1785, M. Hardy, médecin et professeur de chimie à Rouen, publia un in-4°. de 96 pages, intitulé : Expériences sur les cidres, les poirés et les bières ; sur les falsifications de ces boissons, sur les différens moyens de les découvrir.

Ce mémoire, lu à l'Académie de Rouen, est divisé en trois parties. Dans la première, l'auteur dit quelque chose de la fermentation et de la clarification du cidre ; il examine ce qui doit résulter de l'addition des cendres de pommier, et de la craie dans cette boisson, soit lors du pilage, soit lors de la fermentation spiritueuse ; il traite de l'action des différens agens chimiques sur le cidre, le poiré, la bière pure, et il recherche, sur-tout, l'action de l'alcali fixe ordinaire sur ces boissons pures, mais dans différens états.

Dans la seconde, il s'occupe de l'addition de la craie et des cendres dans les cidres, les poirés et les bières, à dessein de les raccommoier. Il met ses soins à trouver des moyens sûrs de découvrir ces falsifications, et il fait voir l'insuffisance et le danger de ceux dont on s'est servi jusqu'à ce jour.

Dans la troisième partie, il met sous les yeux de l'Académie, les principales expériences chimiques qui servent à manifester, dans les boissons, les poisons métalliques.

Cet ouvrage, qui paroît avoir été rédigé fort vite, contient cependant beaucoup de choses remarquables. Il a servi à éclairer les magistrats, et peut-être a-t-il influé sur la résolution que prit le Parlement de Rouen, d'écrire au roi, et de demander, comme nous le verrons tout-à-l'heure, un rapport de l'Académie des sciences, au sujet des cidres.

Je tirerai de ce mémoire quelques traits propres à mon but, qui est de recueillir, dans chaque écrit que j'analyse, les choses les plus curieuses, et qui paraissent moins connues.

Suivant M Hardy, les fabricans de cidre ont adopté, dans quelques cantons de la province, le procédé suivant, qui sert, selon eux, à la prompte fermentation et clarification de leurs cidres. Ils font brûler du bois de pommier avec la plus scrupuleuse attention, en ramassent les cendres, et les passent par un tamis, lors du brassage, ils saupoudrent chaque lit, ou couche de marc, avec une poignée de ces cendres. On peut évaluer la quantité de cendre de pommier, nécessaire pour un muid de cidre, à environ dix onces (trois hectogrammes). La quantité de sels lixiviels, qui se trouve dans la cendre de pommier, fait, à-peu-près, le dixième de son poids. Il doit conséquemment en passer environ une once (trois décagrammes) par muid. Le muid contient cent quarante-quatre pots, ou deux cent quatre-vingt huit pintes (environ deux cent soixante-quatorze litres). Ainsi, en réduisant l'once de sels lixiviels en grains, on aura cinq cent soixante-seize grains, qui, divisés par deux cent quatre-vingt-huit, donnent deux au quotient. Le procédé des fabricans ajoute donc, dans chaque pinte de cidre, deux grains (un décigramme) de sels. Cette addition ne mérite aucune attention.

Des essais présentés dans les trois divisions de son mémoire, M. Hardy déduisoit ces corollaires principaux et très-importans : 10. que toutes les expériences et les tentatives qui avoient été faites jusqu'alors, dans l'intention de découvrir l'addition de la craie ou des cendres dans les cidres et poirés, ne pouvoient point, d'une manière irrésistible, la présence de ces substances ; 20. que les expériences et les tentatives faites à dessein de découvrir les poisons métalliques dans ces mêmes boissons, étoient trèsconvaincantes, et mettoient hors de tout doute la présence du poison. Heureusement pour l'humanité, ces essais n'en avoient indiqué positivement aucun. L'auteur pensoit que ce résultat, dans les recherches des poisons métalliques, devoit être publié, parce qu'il présentoit un grand motif de tranquillité publique. Néanmoins, la sécurité ne se rétablissoit pas, l'opinion populaire étoit frappée ; le Parlement avoit pris l'alarme : il avoit défendu de mêler, dans les cidres, aucune espèce d'ingrédiens, et la sévérité de ces mesures exposoit les innocens à être confondus avec les coupables.

La sophistication des cidres avoit répandu les plus vives inquiétudes, plusieurs savans mémoires avoient été successivement publiés par MM. de la Folie, Mésaize, Descroizilles, le Pecq de la Cloture et Hardy. Ces médecins n'étoient pas d'accord entr'eux. Enfin, les incertitudes furent fixées par deux rapports, dont l'un fut fait à la Société de médecine, et l'autre à l'Académie des sciences. L'objet en est si important pour le commerce et pour les citoyens, que nous croyons devoir insérer ici la substance de ces deux écrits.

180. Bucquet.

Le premier rapport est l'ouvrage du médecin Bucquet, qui a tant travaillé, et qui est mort si jeune. Ce rapport fut fait à l'occasion d'un mémoire sur la falsification des cidres, adressé à la Société de médecine, par M. Lecomte, médecin à Évreux (Histoire de la Société royale de médecine, tome I, page 356).

On consultoit la Société sur les moyens les plus faciles et les plus certains de reconnoître les cidres sophistiqués, et de déterminer l'espèce de substance qui a servi à la sophistication. Bucquet observe d'abord qu'on blâme d'une manière trop générale, l'habitude qu'ont les marchands, de corriger les défauts des liqueurs spiritueuses qui servent de boissons. L'artiste qui prépare ces liqueurs, a le droit de prendre toutes les précautions nécessaires pour se les procurer de la meilleure qualité possible ; il peut régler à sa fantaisie, et la culture de ses plantes et la récolte de son fruit, il est libre de retarder la fermentation ou de l'accélérer, même à l'aide d'un ferment convenable, si ce mouvement ne s'excite pas de lui-même assez, promptement; il peut enfin concentrer une portion de la matière à fermenter, ou ajouter quelque principe au développement et à la perfection de la fermentation. Loin que ces ressources de l'art soient condamnables, elles ont toujours été approuvées et encouragées, parce qu'elles ne tendent qu'à procurer aux hommes des avantages et des jouissances.

L'art de perfectionner les liqueurs vineuses paroît appartenir également à celui qui les prépare, et au marchand qui les achète, pour les vendre en détail aux particuliers. Obligé souvent d'acquérir des liqueurs de médiocre qualité, et de les conserver un temps assez long, pendant lequel elles peuvent souffrir de grandes altérations, il peut et doit non seulement prendre toutes sortes de précautions pour leur conservation, mais encore il est libre de chercher à augmenter la qualité de ces liqueurs vineuses, et de masquer leurs défauts, autant qu'il est en lui, pourvu qu'il n'en résulte rien qui puisse nuire à la santé des personnes qui en feront leur boisson.

Ainsi, avant de proscrire les corrections que les marchands ont coutume de faire aux boissons spiritueuses, il paroît essentiel de distinguer soigneusement les mélanges qui peuvent être utiles, en contribuant à augmenter la salubrité des liqueurs ; les additions qui, en corrigeant la saveur désagréable des boissons spiritueuses, ne peuvent porter atteinte à la santé de ceux qui en font usage ; enfin, les falsifications véritablement dangereuses, parce qu'elles se font avec des matières nuisibles et vénéneuses.

Le rapporteur regarde comme une correction utile le mélange d'un vin généreux avec un vin foible ; d'un vin trop léger, avec un vin qui a plus de corps et qui nourrit davantage ; d'un vin tartareux, haut en couleur et peu fermentescible, avec un vin qui graisse et dont l'altération est trop prochaine, puisque, dans ces cas, l'avantage est égal pour les deux vins mélangés, qui, pris séparément, seroient tous deux de médiocre qualité. Dans ce sens, il croit qu'on ne peut qu'approuver le mélange d'un cidre ancien avec un cidre nouveau, et celui du poiré, qui est une liqueur vineuse, saine, mais forte, avec un cidre foible et plat.

Il est des additions moins utiles sans doute, puisqu'elles n'augmentent pas la qualité de la boisson : elles peuvent être tolérées, parce qu'elles sont incapables de nuire. Telle est l'addition des cendres, de la craie, ou des sels fixes des plantes, qu'on mêle dans une certaine proportion, non seulement aux vins qui tournent à l'aigre, mais encore aux cidres qui sont manifestement acides. Cet excès d'acide, qui communique aux liqueurs vineuses une saveur désagréable, est souvent peu de chose, et la plus petite quantité de matière suffit pour les saturer. Il résulte, à la vérité, de cette saturation, un sel neutre, étranger à la liqueur, mais ce sel est en si petite quantité, et son action est si foible, qu'on peut la regarder comme nulle, et d'autant plus sûrement, que les liqueurs vineuses les plus naturelles contiennent une assez grande quantité de sels neutres, comme la crème de tartre et le sel végétal, dont les effets purgatifs ne se font point sentir, tant qu'ils sont combinés avec la liqueur spiritueuse.

Le troisième genre de falsification comprend celles qui sont réellement dangereuses, parce qu'elles se font avec des matières nuisibles, comme la litharge, la céruse ou blanc de plomb : toutes ces préparations, en saturant l'acide des liqueurs vineuses, leur communiquent une douceur qui invite à en boire, et accumulent dans les entrailles un poison funeste. C'est cette falsification, qui est véritablement condamnable, et qu'il est très-important de découvrir.

On demande quel est le meilleur moyen de faire cette découverte, et on propose, d'après quelques auteurs, l'acide vitriolique, la liqueur d'orpiment, et enfin la réduction du plomb, désirant que la Société prononce sur chacun de ces moyens.

Le rapporteur pense que le dernier est le seul qui soit certain, le seul d'après lequel on puisse prononcer la condamnation d'un marchand et alarmer un acheteur. En effet, l'acide vitriolique ne peut manifester la présence du plomb dans une liqueur vineuse, qu'en précipitant ce métal sous la forme d'un sel blanc ; mais cet acide produit le même effet sur la craie et sur le sel fixe de tartre ; il forme avec . La craie une sélénite peu dissoluble, qui se précipite sur-le-champ, et il fait, avec le sel de tartre, un tartre vitriolé, qui se dépose aussi très-promptement, parce que ce sel n'est point dissoluble: dans les liqueurs spiritueuses ; .c'est pour cela même qu'on en rencontre une si grande quantité dans les lies de vin de raisin, tandis qu'on n'en trouve dans aucun de ces vins.

La liqueur d'orpiment, le foie de soufre, la liqueur fumante de Boy le, et les autres substances hépatiques, ne sont point des éprouvettes sûres, puisqu'elles n'indiquent la présence du métal que par la couleur des précipités qu'elles occasionnent ; mais souvent cette couleur est due à la liqueur elle-même, lorsqu'elle est très-foncée; ou, enfin, elle peut être produite par un métal quelconque, de manière qu'on ne peut distinguer un peu de fer qui se trouveroit dans la liqueur, et qui n'a rien de nuisible, d'avec le plomb qu'on y auroit ajouté en fraude. Ces liqueurs hépatiques ne peuvent donc fournir qu'un indice ; ainsi, il faut recourir à la réduction, qui se fait facilement de la manière suivante :

On prend une certaine quantité de la liqueur soupçonnée, on la fait évaporer en consistance d'extrait, observant que cette opération ne se fasse pas dans des terrines vernissées, qui pourroient fournir du plomb de leur couvercle, mais dans des vaisseaux de verre ou de grès, on met le tout dans un creuset couvert, on place ce creuset entre les charbons; lorsqu'on n'aperçoit plus de flamme, et que le creuset commence à rougir, il faut le retirer du feu, le couvrir, et, quand il est froid, séparer le plomb qui se trouve réduit par la

matière inflammable de l'extrait. ;

1 90. Lavoisier.

On trouve dans le Recueil de l'Académie des sciences, pour 1786, un autre rapport concernant les cidres de Normandie, lu le 17 Juin de cette année, par MM. Cadet, Lavoisier, Baume, Berthollet et Darcet. Le rapport est de Lavoisier.

Le Parlement de Rouen avoit écrit au roi, le 12 Aout 1775, sur les abus introduits dans la fabrication et le commerce des cidres. Il demandoit qu'il fut nommé des commissaires, aux fins de procéder à des expériences de tout genre sur la fabrication des cidres et poirés, leur fermentation, leur clarification et leur conservation, ensemble sur les moyens de connoître les corps étrangers qui auroient été ajoutés-à ces boissons ; de déterminer ceux qui pourroient être nuisibles ou avantageux, tant pour la fermentation, que pour adoucir l'aigreur des cidres et poirés ; et enfin, de donner leur avis sur les réglemens qu'ils estimeroient convenables pour la sûreté publique et l'avantage du commerce.

Le rapport est divisé en deux parties. On présente, dans la première, un exposé succinct de ce qui s'est passé en Normandie depuis 1771, relativement à la falsification des cidres. Cet historique est très-curieux. On voit avec quelle rigueur les tribunaux avoient sévi, et quelles contradictions régnoient dans le pays parmi les hommes les plus instruits sur cette matière.

Dans la seconde partie, les Commissaires se proposent un certain nombre de questions, extraites principalement de la lettre du Parlement de Rouen.

M. Baumé, l'un des Commissaires, avoit manipulé des cidres avec des pommes qu'on avoit fait venir exprès de Normandie. De leurs expériences et de tout leur travail, les Commissaires concluent, 10. que le précipité terreux qu'on obtient de quelques cidres, lorsqu'on y mêle de l'alcali fixe en liqueur, ne fournit point une preuve qu'on y ait ajouté, à dessein, de la craie, ou une autre terre calcaire quelconque, pour l'adoucir et pour en absorber l'acide.

2°. Que l'addition des cendres, de la craie, de la chaux, des terres calcaires et absorbantes en général, n'empêche point, comme l'avoit annoncé M. de la Folie, le plomb qui avoit été introduit dans les cidres, de se manifester par l'addition du foie de soufre.

30. Que l'addition des cendres, de la craie, de la chaux, des terres calcaires, dans le cidre, ne peut pas être assez considérable pour nuire à la santé ; que les cidres ainsi adoucis, sont moins malfaisans qu'ils ne l'auroient été, si on n'en eût point corrigé l'acidité; et que le principal et peut-être le seul reproche qu'on puisse faire à ces cidres, est d'être de peu de garde.

40. Que les additions de blanc de plomb, de litharge, et de toutes autres préparations de plomb, sont les seules qui doivent exciter l'animadversion des tribunaux et la sévérité des lois ; mais que l'épreuve faite par le foie de soufre, et la couleur noire ou brune ne suffisoient pas pour justifier des condamnations à des peines afflictives ; qu'il faut des preuves plus décisives ; qu'il faut que l'existence du plomb ait été rendue sensible, et qu'elle ait été démontrée par le procédé qu'indique le rapport. Les Commissaires pensent, comme la Société de médecine, que les seules épreuves véritablement concluantes, consistent à faire évaporer une quantité assez considérable de ces cidres, douze pintes (douze litres), par exemple, et même plus, s'il est nécessaire, à faire incinérer l'extrait, à le combiner avec du borax et de l'alcali fixe, et à pousser au feu, dans un creuset d'essai, jusqu'à ce que le tout soit parfaitement entré en fusion. Il ne suffit pas qu'il se trouve à la fin de l'opération un enduit de couleur plombée dans l'intérieur du creuset, comme l'avoit obtenu M. de la Folie ; cet enduit plombé ne prouve rien : il faut que le plomb se retrouve en nature et sous forme métallique et malléable, et recommencer l'opération, jusqu'à ce qu'on y soit parvenu, autrement, c'est-à-dire, si l'on ne peut obtenir le plomb en culot, toutes les autres indications doivent être regardées comme insuffisantes et suspectes.

50. Comme le cuivre, ni aucune de ses préparations n'ont la propriété de rétablir les cidres aigres, on ne peut pas supposer, à moins qu'on n'en ait acquis une preuve légale, qu'ils y aient été ajoutés à dessein : on doit donc se contenter de retirer de la consommation les cidres dans lesquels le barreau de fer aura démontré la présence du cuivre, mais sans prononcer de peines afflictives.

60. Pour ramener la législation, relative au cidre, au point que l'on vient d'indiquer, il paroissoit nécessaire qu'il fut rendu, pour toute la France, une loi qui défendit, sous des peines sévères, l'addition de plomb et de toute préparation de plomb dans les boissons ; qui ordonnât que celles où il se trouveroit du cuivre, fussent soustraites à la consommation et converties en eaux-de-vie, et qu'il fut donné à cette loi la plus grande publicité, particulièrement dans la Normandie.

7°. A l'égard des additions de cendres, d'alcali, de craie, de chaux et de terres absorbantes en général, le Gouvernement devoit se contenter de faire publier une instruction détaillée sur la meilleure manière de fabriquer les cidres, de les clarifier, de les gouverner, de les conserver et de les rétablir. Cette instruction devoit contenir des procédés simples pour essayer les cidres, afin que le cultivateur et le fabricant, le marchand et le consommateur, pussent, par eux-mêmes, dans tous les cas, reconnoître les mélanges qui pourroient avoir été faits avec les cidres, et la qualité de ces boissons.

Il eût été à désirer que, pour compléter leur travail et remplir entièrement la mission dont ils étoient chargés, les Commissaires eussent rédigé l'instruction dont ils montroient la nécessité, et qu'ils en eussent présenté le projet à l'Académie ; mais ils pensèrent qu'ils n'avoient ni le temps, ni les commodités nécessaires pour remplir convenablement tin projet aussi important : ils croyoient que le meilleur moyen de rassembler des matériaux sroit de proposer, sur ce sujet, un prix, au jugement de l'Académie des sciences. Le prix proclamé, on auroit extrait des mémoires qui auroient concouru, tout ce qu'ils auroient pu présenter d'utile, et en réunissant ces connoissances avec celles déjà répandues dans quelques bons ouvrages, on auroit été en état de former un corps d'instruction, dans lequel on eût été assuré de n'avoir rien oinis d'essentiel. Ce prix exigeant un travail de plusieurs années, les Commissaires observoient que sa valeur devoit être proportionnée à la multiplicité et à l'importance des expériences.

Ces conclusions étoient de nature à être adoptées par le Gouvernement mais on sait dans, quelles circonstances la France se trouvoit alors : la révolution stavançoit à pas de géant ; la politique absorboit tout, le concours ne fut point ouvert, et l'instruction sur les cidres est aujourd'hui encore à faire. Peu d'objets sont plus dignes d'être, mis au concours, mais un simple particulier, ni même une société, ne pourroient en faire les fonds. Les Commissaires ont prévu que la valeur du prix devoit être considérable. Je crois qu'il faudroit plusieurs prix, en distinguant soigneusement les objets du concours. Le traitement des arbres peut être envisagé à part par de bons agronomes. L'appareil du moulin forme une Seconde partie qui appelle le zèle des mécaniciens. La fermentation des cidres et poirés, comparée à celle des vins, demande toutes les lumières des chimistes modernes.

Enfin, l'on verra ci-près que la construction des tonneaux et des caves réclame d'autres connoissances en physique, en architecture, etc.

Si l'on proposoit maintenant cette question importante, ou plutôt la série de ces diverses questions, peut-être que les concurrens nous sauroient quelque gré de leur avoir offert ici des matériaux et des notes, dont la réunion leur épargneroit des recherches. Ils pourroient profiter sur-tout de ce que nous allons extraire d'un travail de M. Marshall, qui est, jusqu'à présent, celui qui nous paroît avoir le mieux conçu le plan et les détails d'une instruction sur le cidre.

Cependant, nous devons, suivant l'ordre des temps, parler d'abord d'une brochure sur le même sujet, publiée à Rouen, dans l'an III de la République.

20°. Le C. Renault.

Le C. Renault, chef de bureau au district de Rouen, a eu le mérite de Voir que le pommier, si précieux pour la Normandie, pouvoit le devenir pour tout le reste de la France. Son ouvrage est intitulé, Mémoire sur la culture des Pommiers, dans toute l'étendue de la République française (Rouen, in-8°. de 53 pages). Cet ouvrage, assez bien écrit, a des parties fort estimables.

Les départemens de la Seine-Inférieure, du Calvados, de l'Orne et de la Manche, sont, selon lui, pour le pommier, ce que les pays vignobles sont pour la vigne (il oublie le département de l'Eure). Il traite successivement 1°. du semis, 2°. de la pépinière, 3°. de la greffe, 4°. de la culture, 5°. du choix des pommes propres à faire du cidre, 6°. de tout ce qui peut contribuer à le rendre plus ou moins délicat, plus ou moins bienfaisant.

10. Des Semis.

-L'auteur convient qu'on peut employer, pour avoir des pommiers, les marcottes et boutures ; mais il prétend que l'arbre, obtenu de marcottes ou de boutures, ne réussit pas toujours; que, s'il vient à bien, sa cime n'est jamais ni droite, ni vigoureuse, faute d'un pivot garni d'une circonférence de racines suffisantes ; et qu'enfin, les marcottes et les boutures, prises sur un arbre d'un certain âge, ne se prêtent pas autant qu'un pépin aux effets de la végétation. Ces assertions sont précises ; mais peut-être exigeroient-elles d'être vérifiées par des expériences bien conçues et long-temps suivies. On sent quel immense avantage naitroit de la facilité de multiplier le pommier par la voie des boutures, sur-tout par celle des marcottes, qui est bien plus certaine.

L'article du semis a deux parties : l'exposition du lieu et la qualité du sol.

Le couchant est une bonne exposition pour le semis du pommier, mais il est encore mieux de le placer au sud-est. L'expérience prouve qu'il y vient bien et y acquiert une vigueur qu'il conserve toujours.

Quant au fond de terre, le sable, ni la glaise n'y sont pas propres; il faut des terres meubles, défoncées de dix-huit pouces (un demi-mètre). Le pépin ne doit être couvert que de deux pouces (six centimètres) de terreau, sans niveler la terre. On sème le pépin en plein champ, comme le blé, l'orge et l'avoine, en donnant à la terre la même préparation que pour le lin. Le cultivateur, curieux d'avoir un bon plant, doit choisir de gros pépins, bien mûrs, de l'année, provenant de pommiers dont les branches ont une direction droite, et de vingt à vingt-cinq ans de rapport, âge où l'arbre est le plus en vigueur.

2°. De la pépinière.

Le terrain d'une pépinière. doit être d'une qualité médiocre, défoncé de deux ou trois pieds (environ un mètre) sur toute sa surface, et n'avoir pas besoin de fumier. La pépinière est bien placée au levant, et plutôt au nord qu'au midi, qui est la plus mauvaise exposition pour le pommier. Il vaut mieux qu'elle soit à mi-côte que dans la vallée.

La pépinière est susceptible d'un plan qui en rend le travail facile, et qui lui donne un aspect agréable. Il faut d'abord le couper en travers par un chemin assez large ; diviser ensuite chaque partie par un chemin large de trois pieds (un mètre), et placer les pommiers à trois pieds (un mètre) les uns des autres. Il calcule qu'ainsi placés, il en tiendra cinq mille, dans le grand arpent de cent perches carrées, de vingt-deux pieds (le demi-hectare). Les arbres doivent y rester jusqu'à ce que leur tige ait acquis de sept à neuf pouces (de deux à trois décimètres) de circonférence, et de huit à dix pieds (environ trois mètres) de hauteur. Il leur faut six ans pour cela. Ces arbres sont évalués, par lui, à vingt-cinq sous pièce. Ainsi, l'arpent (le demi-hectare) rend six mille deux cent cinquante livres, qui, pour six années, en fixeront le produit annuel à plus de mille francs. Or, ce calcul suppose que tous les sujets réussissent, et qu'on les vend très-cher ; mais on en trouve à meilleur compte.

L'auteur expose les labours et les soins qu'exige la pépinière ; il voudroit que la nation consacraît, dans chaque commune, un acre ou un arpent (un demi-hectare) de terre, pour y dresser un semis et y planter une pépinière. Les habitans de chaque pays auroient le plaisir d'élever leurs sujets eux-mêmes, de remarquer le temps de leur floraison, celui de la maturité du fruit, et leurs qualités ; on ne pourroit plus vendre trop cher une ente d'une qualité inférieure, ni donner une espèce pour une autre, etc.

3°. De la greffe.

Le temps de greffer les pommiers est de Pluviôse à Germinal (Janvier à Avril), selon que l'année est plus ou moins avancée. La pluie, le li aie et le soleil ne valent rien pour cette opération, non plus que le vent du nord. Les lunatiques croient que la greffe ne peut être faite qu'en croissant (ceci étoit imprimé dans l'an III de la République).

4°. De la culture.

Il n'y a rien de remarquable dans cette partie de l'ouvrage du C. Renault.

5°. Des pommiers propres à faire le cidre. Ces pommiers, qui changent de nom, selon les différens pays, varient, pour le port de l'arbre, le temps de la floraison, la forme du bourgeon, la couleur de la fleur, le

goût et les autres qualités du fruit. Le C. Renault divise les pommiers en trois classes, à-peu-près suivant les saisons du marquis de Chambray : en fruits, il. tendres, 2°. demi-tendres, 3°. durs.

Les fruits tendres sont ceux qui mûrissent en même temps, et qu'il faut brasser presque aussitôt qu'ils sont cueillis ; tels sont :

1°. Le musel de brebis, ou doux-d-mouton, de Rouen, connu à Neufchâtel, sous le nom de doux-verret.

2°. Le blanc-mollet, de Caux et du Roumois, ou la douce-morelle, d'Aumale, ou la grande-Vallée, de Gournay.

3°. La pomme de blanc, la belle-femme, la belle-fille, la belle-mignonne, la grosse-jeanne.

4°. La pomme de neige. Cette variété mérite d'être multipliée, elle est bonne pour les malades, même pour les enfans, mais ce pommier ne vit pas plus d'un demi-siècle.

5°. Le coquerel, ou coquerel verd.

6°. L'avoine, de Neufchâtel.

7°. Le gros amer-doux, de l'Eure et de l'Orne, ou la belle-mauvaise 1 de Pont-Audemer et de Neufchâtel.

8°. La berdoltillère, de Neufchâtel, ou le groiselier, ou queue de rat, de Pont-Audemer, ou le janvier, de Bourg-Achard.

9°. Le vinet.

10°. Le doux agnel.

11°. Le doux à l'agnel rayé, ou bdtonné.

Il commence à rapporter dès l'âge de sept ans, donne beaucoup, et vit quatre-vingt-dix ans.

12°. Le colin-antoine, ou colin-tantoine. 13°. Le gros charles, de Neufchâtel.

14°. Le fraiquet.

Les pommes demi-tendres sont celles du commencement de Brumaire (fin d'Octobre).

1°. Le doux évêque. Il est bon aussi à manger et à cuire. On prétend que les reinettes, greffées sur des sujets de doux évêque, donnent des fruits supérieurs, et ne sont point sujettes au chancre.

2°. L'amer rouge, ou la pomme rouge de bruyère, de Gournay.

3°. La belle-fille, le petit dameret, d'Aumale, le petit reiel, ou l'aufrielle, de Pont-Audemer, pomme de lièvre, de Gournay.

4°. Le gros binet, ou gros retel, ou gros binen. 5°. La queue nouée, de Bourg-Achard, ou enouée, de Beauvais.

6°. Le gros écarlate, de Gournay, ou gros rouget, ou rouget, de Pont-Audemer et de Louviers.

7°. Le coquerette', d'Aumale; coqueret verd, coqueret y d'Auge, du département de l'Orne et du Calvados.

8°. Le piquet.

9°. La pomme de bois, ou le pommier sauvage ; bouquet, de Pont-Audemer et de Rouen.

10°. Le gros amer-doux, ou belle-mauvaise, de Gournay.

11°. Le paradis, ou goudron, d'Argentan. 12°. Le germain.

13°. L'œillet renforcé.

14°. La grande sorte, ou bonne sorte, ou

Saint-Philbert, du pays de Caux.

15°. L'ozane, de Gournay, ou belle ozane, du Calvados. Les habitans de la campagne font cuire la pomme d'ozane avec le cidre doux, réduit en syrop, ce qui fait une compote de très-bonne garde et d'une

grande ressource pour ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir. Cette pomme est bonne à manger crue.

Les pommes dures forment la troisième classe: elles ne sont bonnes à brasser que depuis le mois de Nivose jusqu'en Germinal (de Décembre à Avril).

il. La peau de vache, de Pont-Audemer, ou douce-morelle, de Gournay, ou les quatre frères, de Neufchâtel.

Cette pomme n'a rien à redouter des gelées accoutumées du mois de Floréal (Mai), parce que l'arbre fleurit tard. Seule, la peau de vache donne un bon cidre, ce qui fait qu'elle est très-cultivée dans le département de la SeineInférieure. 1

2°. La grosse coquerelle, de Louviers et de Pont-Audemer ; elle fait, ! seule, un bon cidre.

3°. La petite écarlatte, ou rougette, de Gournay.

4°-Marie-lanfrei, de Pont-Audemer ; roquet, ou omelette, de Neufchâtel; orgueil r ou l'Oranger, dans le département de l'Eure. C'est l'espèce la plus estimée pour faire le cidre, mais il faut qu'elle soit mêlée avec d'autres, parce qu'étant très-grasse, seule, elle ne donneroit que du syrop.

5°. Haut-bois, ou menerbe. C'est, 7 de toutes les espèces, celle qui pousse le plus vite, et dont les branches sont les plus droites, sans s'entrelacer. Cet arbre prend de lui-même une forme très-agréable. On peut en faire des avenues d'agrément, jusques dans les pleines terres de labour : ses branches ne s'abattent point, et laissent, autour de son tronc, libre passage à la charrue ; mais il est bien sujet au froid.

6°. Le jaunet, du département de l'Orne et de l'Eure, ou gannel, de Gournay. Sa pomme est très-sucrée. Son cidre est le meilleur pour mettre en bouteilles.

70. Le bedangue, du département de l'Eure, ou bec-d'angle, de Dieppe et de Cany.

8°. Le rouget ou doucel, de Gournay et de Neufchâtel. Quoique douces, les pommes sont bonnes à manger ; elles sont très-juteuses, et peuvent, seules, faire d'excellent cidre.

9°. Le binet, du département de l'Eure et de Neufchâtel ; gros doux et gros binen, de PontAudemer.

10°. Le papillon ou renouvelle, de Bernay, ou le girard, de Pont-Audemer.

11°. Le gros-doux, d'Aumale ; le gros-douce t, du ci-devant Roumois, le petit-doue et, du pays de Caux et de Neubourg.

12°. Le mort-jetine jaune, de Neufchâtel. 13°. La sonnette, de Rouen, d'Elbœuf, ou de Bourg-Achard, ou la marie-picard, de Neufchâtel.

14°. Tardjleuri, de Neufchâtel et Gournay. On a cru devoir rapporter cette nomenclature, parce que c'est la plus récente qui ait été rendue publique : elle établit d'ailleurs des rapports entre plusieurs pommes. Je regrette toujours de ne pouvoir lui comparer la liste qui avoit été donnée par Julien Paulmier avant 1588. Ce qui est de certain, c'est qu'on ne reconnoît dans ce catalogue de pommes aucun des fruits à cidre, mentionnés par Charles-Etienne et Jean Uébault, dans leur Bref discours sur la façon des vins fntitiers (Agriculture et maison, rustique, édition de 1578, page 209). Ils disent, qu'entre les cidres doux, les meilleurs sont ceux des pommes d'héroët, de cunoet doux, de crirtin et de rangelet; et qu'entre les cidres aigrets, les plus sains sont ceux des pommes de malingre, de rouveau, de rambure et de cunoet sur. Ces noms ne ressemblent en rien à ceux de la liste du C. Renault.

60. De la manière de faire le cidre.

La qualité du cidre dépend de la nature du sol, de son exposition, et de la culture de l'arbre. Les moyens généraux qui peuvent le rendre plus agréable, consistent : 1°. dans le mélange des pommes, 2°. dans la maturité du fruit, 3°. dans la manière de le brasser.

Le C. Renault fait, aux Anglois, l'honneur de croire que leur cidre est tel qu'on n'en boit point dans la République françoise ; il assure qu'ils séparent, espèces par espèces, les pommes qu'ils veulent brasser. Il prétend que pour faire un bon cidre mousseux, ils mettent ensemble la pomme de rouget et le genuet moil r et qu'ils observent, 1 °. la plus grande propreté dans les instrumens de pressurage et dans tous les

vaisseaux qui reçoivent le jus des pommes ; 2°. qu'ils n'emploient, pour l'assise du marc, qu'une paille fraîche, saine, propre, sans moisissure, ni odeur; 3°. qu'ils les laissent bouillir plus ou moins long-temps, à raison de l'intention qu'ils ont de le rendre plus ou moins pétilant ; 4°. qu'ils y mêlent de gros navets sucrés, ce qui le garantit de la cape. Le C. Renault ne dit pas où il a pris ces renseignements sur la manière angloise. On verra tout-à-l'heure qu'ils ne sont rien moins que constans. Les Anglois n'emploient pas la paille, mais le crin ; et quant aux navets, M. Marshall, qui doit en être bien instruit, n'en parle point.

Le C. Renault indique ensuite les espèces de pommes qu'il faut mêler ensemble. Je ne sais pourquoi il appelle brasser, la manière de faire le cidre. Brasser est un terme technique consacré à la bière. Selon lui, l'auge et les meules sont de bois; mais il ne dit pas de quel bois, ni de quelle dimension. Le marc des pommes pilées a plusieurs usages : 1°. repassé à l'auge et lavé dans une quantité d'eau convenable, il rend le petit cidre, qui paie ordinairement tous les frais de la brassaison, et qui vaut mieux que le gros cidre, pour ceux qui travaillent aux champs pendant les grandes chaleurs ; 2°. il engraisse les animaux domestiques, moutons, porcs, vaches-et volailles

(les vaches, les poulains et les cochons, recherchent aussi avidement les jeunes pousses et les feuilles du pommier, quoiqu'elles soient amères) ; 3°. enfin, ce marc des pommes, mis en tourbes et séché sur des perches, fait du feu, et produit une cendre utile aux lessives, à la fabrication du salin et à l'engrais-des terres humides.

Tel est le précis des observations du C. Renault, pour engager les cultivateurs à planter le pommier à cidre dans toute la République. Cet arbre, selon lui, seroit précieux dans les pays où le vin manque, et il le seroit encore dans ceux où il abonde.

Il ne parle point du poirier.

21°. M. Marshall.

De tous les écrivains Anglois sur l'économie des vergers et des cidres, celui qui a traité ce sujet important avec plus de méthode, c'est sûrement M. Marshall, dans ses descriptions des comtés de Hereford et de Gloucester. Dans ces deux comtés, les liqueurs qu'on tire des fruits, sont un objet considérable d'économie rurale. Il est remarquable que cette industrie est concentrée dans deux comtés. Le Staffordshire, qui n'est séparé du pays du cidre que par une lisière de hauteurs, n'en fait pas un seul tonneau. M. Marshall a donné le plus grand soin à cet article ; mais il s'est convaincu qu'on est bien loin d'entendre parfaitement la conduite des vergers et l'emploi de leurs produits. La fabrication des cidres est encore une espèce de mystère qu'il a eu quelque peine à pénétrer. Ces procédés n'ont jamais été bien examinés, quoique les Anglois aient introduit, à certains égards, dans cette partie, le principe de la division du travail. Les marchands de cidre sont très-avancés dans la manière de traiter la liqueur ; mais ils ne connoissent rien à la conduite des vergers, pendant que les fermiers et les possesseurs de vergers sont, pour la plupart, aussi ignorans sur la manière de s'y prendre pour faire et conserver de bon cidre. Là matière est si importante et si bien développée par M. Marshall, qu'on nous saura gré de donner ici une courte analyse de son travail, d'après la Bibliothèque britannique (Agriculture, tome III, page 350), et la traduction françoise de M. Marshall (tome III, page 112). J'y joindrai des réflexions, ou des faits analogues, que je distinguerai avec soin par des parenthèses. On pourra d'ailleurs conférer, avec ce morceau spécial, tous les autres détails de cet, essai pomologique, sans que j'aie besoin d'y faire des renvois exprès.

Ce sujet a deux branches principales : 1°. l'économie des vergers, 20. la fabrication de la liqueur. M. Marshall subdivise parfaitement ces deux parties du sujet, et la table de ses articles est le canevas très-exact des données à remplir pour l'embrasser dans toute son étendue. On peut considérer ce que nous allons en extraire, comme une série de questions auxquelles il faut être en état de répondre, pour considérer l'art dans son ensemble, et pour en perfectionner les parties.

I. En quoi consiste l'économie des vergers ? L'auteur considère séparément, dans cette division, 1°. l'espèce des fruits, 20. la situation des vergers, 3°. leur sol, 40, la manière d'élever les plants, 5°. la méthode de planter, 6°. l'art de greffer, 70. l'entretien des arbres.

1°. Quelles sont les espèces de fruits ? Dans les vergers de ce district on trouve la pomme, la poire, et la cerise. L'auteur trouve probable qu'on peut tirer de ce dernier fruit une liqueur fermentée, agréable et

utile, mais il n'a pas appris que cela ait été tenté en Angleterre. Ainsi, la pomme et la poire sont les seuls objets de son examen. (Nous sommes plus avancés en France, relativement au cerisier, ou du moins au merisier. Il pourra être question, ciaprès, de l'eau-de-vie de merises, et du vin de cerises.)

Tous les anciens fruits qui ont donné une si grande réputation au cidre anglois, sont perdus, ou dénaturés, ou si fort dégénérés, qu'on doit les considérer comme à la fin de leur existence. La redstreak (la pomme de rouget) est passée, la fameuse s tire apple décline sensiblement, et la poire squah, qui a produit plus de vin de Champagne qu'il n'en a jamais été importé en Angleterre, ne peut plus réussir. Les arbres sont chancreux et ne produisent plus.

Les cultivateurs de vergers croient vulgairement que le déclin des anciens fruits est dû au défaut de greffes nouvelles tirées de la Normandie, l'opinion étant que les pommes du meilleur goût croissent là dans leur état naturel, comme la pomme sauvage croît en Angleterre.

M. Marshall pense qu'en effet les Anglois ont tiré leurs premiers fruits de la France, mais il lui paroît aussi probable que les variétés importées dans l'origine, sont perdues depuis long-temps, et que les nombreuses variétés que l'on possède aujourd'hui en Angleterre, y ont été fleuées de semence. C'est le sentiment de Miller.

La s tire apple est regardée généralement comme un fruit venu de pépin. L'hagloe crab, presque aussi estimée comme pomme à cidre, est si près de son origine, que le sauvageon qui l'a produite existe encore. Les arbres greffés avec les rejetons de cet individu précieux, donnent un cidre qui, pour sa force, son parfum, et le prix qu'on le vend sur le lieu, surpasse peut-être toutes les liqueurs tirées des fruits que la nature et l'art ont produites jusqu'à présent. On a offert soixante guinées (quinze cent trente livres) pour cinq cent pintes angloises (ou plus de quatre hectolitres) de ce cidre.

Il seroit impossible de décrire toutes les variétés de pommes et de poires qu'on trouve dans les vergers : elles sont véritablement innombrables, sur-tout dans le Herefordshire, où la plus grande partie des arbres fruitiers à pépins ont été élevés de semence, et greffés ensuite, et où, par conséquent, chaque arbre en est une variété séparée, qui porte le nom de celui qui l'a planté, et du lieu où il a cru.

La poire barland est en grande réputation par son poiré, qu'on regarde comme un spécifique contre la colique néphritique.

Il y a beaucoup de fruits venus de pépins parmi les poiriers, ainsi que parmi les pommiers de ce pays.

M. Marshall pense qu'il y a eu un temps où l'on s'est attaché, dans ce pays, à perfectionner la pomme et la poire, et que, si le même esprit d'amélioration ne se montre de nouveau, dans peu d'années, il est à craindre qu'on ne voie disparaître les espèces les plus précieuses de ces deux fruits.

2°. Quelle doit être la situation des vergers ? Ils sont épars dans toutes les parties du territoire. L'aspect est plus important que la localité ; une pente au sud-est, abritée du nord, paroît être l'aspect favori : il jouit d'une plus grande quantité de momens favorables à la végétation. Cependant, dans une ferme, dont le produit est en fruits à liqueur, il est prudent d'avoir des plantations à différens aspects. En, 783, les vergers furent dévastés par les bruines, dans toutes les plantations, excepté celles du nord-ouest, où M. Marshall vit plusieurs vergers remplis de fruits.

On a beaucoup parlé des arbres fruitiers dans les haies des comtés qui produisent le cidre. Ce n'a jamais été une pratique ordinaire, de garnir les haies d'arbres fruitiers. Aujourd'hui elle est absolument abandonnée, elle a deux inconvéniens : elle gêne les haies, et le fruit est difficile à recueillir.

(On trouve dans le Cours d'Agriculture de Rozier, un morceau sur les haies fruitières, ou les haies composées uniquement d'arbres à fruit. Cet article, très-remarquable, qui avoit d'abord enrichi le Journal de physique, mérite de servir de guide à ceux qui seroient dans le cas de former de pareilles haies, avec du plant d'arbres à cidre. J'ai vu, dans un faubourg de Toul, un "assez grand jardin, dont la clôture, très-exacte, étoit toute en poiriers sauvages. Elle avoit exigé des soins qu'elle payoit avec usure.) 3°. Quel doit être le sol des vergers ? La même espèce de fruit, produite par des sols différens, donne des liqueurs qui sont aussi de qualités différentes.

Sur la colline de Lassington, M. Marshall a vu fleurir un poirier dans de la glaise bleue et froide, si stérile, que presque aucune herbe ne pouvoit y croître, et qu'un pommier sauvage y péroit, faute de nourriture.

Le jus de la poire est naturellement sucré, tandis que celui de la pomme est abondant en acide. Les qualités spécifiques de ces fruits peuvent être appropriées à la diversité des terrains. M. Marshall conclut ici, d'après les observations que l'on peut faire dans cette province, sur la variété des aspects et des terrains propres à telle et telle espèce de fruits, qu'il n'y a peut-être aucune partie de l'Angleterre qui ne fût susceptible de produire des fruits pour le cidre, si l'on mettoit à cette culture les soins nécessaires. Il affirme que le poiré, en particulier, pourroit se faire par-tout, et de bonne qualité. (Cette conclusion seroit encore plus positive, plus sûre, et plus avantageuse pour la France, dont le climat et le sol sont supérieurs. C'est la raison qui nous fait insister ici sur l'analyse des excellentes observations de M. Marshall. Les Anglois ne sauroient nous dérober la vigne ; mais nous pouvons leur disputer la prééminence du cidre et de la bière.)

4°. Quelle est la manière d'élever les arbres ?

Ce qui concerne les pépinières embrasse, il. le choix des semences, 20. la préparation des couches pour les semis, 3°. la transplantation, 4°. les soins pour élever les sujets.

Quant au choix des semences, on se sert généralement du pépin des pommes à cidre, séparé du moût, ou du résidu du pressoir. (Ainsi y. là, comme en France, on ne fait pas attention que ces pépins peuvent être mal mûrs, ou blessés par le pressoir.) On les sème en automne, ou on les conserve dans du sable jusqu'au printemps ; il faut avoir soin de les garantir des souris.

La couche doit être faite en conséquence du dessein qu'on se propose. Si l'on a l'intention de créer de nouvelles variétés, ou de perfectionner les anciennes, il faut le terreau le plus riche et les plus grands soins ; s'il ne s'agit que de conserver les variétés connues, une terre franche suffit : on la défonce d'un pied à dix-huit pouces (environ un demi-mètre) ; on répand les pépins à un pouce (trois centimètres) de distance ; on les recouvre d'un pouce (trois centimètres) de la plus fine terre.

La transplantation dans la pépinière veut un terrain défoncé de deux fers de bêche, c'est-à-dire, au moins de quatorze pouces (quatre décimètres) ; dix-huit ou vingt pouces (six décimètres) valent encore mieux. On assortit les plants suivant la force de leurs racines ; on les plante en lignes espacées de trois pieds (un mètre), et à quinze à dix-huit pouces (un demimètre) environ l'un de l'autre, dans la ligne. Il ne faut pas contraindre les racines : on a soin de les déployer et de les placer horizontalement en terre. Si l'on veut faire pour le mieux, on doit transplanter de nouveau les sujets, dans une terre nouvelle, doublement défoncée, sans engrais ; on les y place en quinconce, à quatre pieds (treize décimètres) en tout sens. Plus on a en vue la perfection des variétés, plus il faut déplacer souvent les sujets, comme chaque seconde, troisième, ou quatrième année. C'est ce que l'art peut faire dans ce période de la croissance, pour donner des dimensions plus considérables aux vaisseaux de la sève, et préparer l'arbre à porter ensuite des fruits distingués.

Comment élever les sujets ? Leur culture suppose qu'on les laboure et qu'on les tient nets de mauvaises herbes. On peut cultiver, dans les intervalles, des plantes potagères, qui ne puissent pas les endommager. Les émondemens et les réceptions demandent beaucoup d'attention, on travaille les plants chaque hiver, pour élever la tige et former la tête. On a le tort de les trop élaguer : la hauteur qu'on leur donne est six pieds (deux mètres) ; il faudroit les élever d'une demi-perche angloise (deux mètres et demi environ). Un arbre à tige élevée est hors de l'atteinte du bétail, et fait moins de tort à ce qui croît sous lui. Un sujet bien gouverné, parvient, en sept à huit ans, à six pouces (dixsept centimètres) de tour, et à six pieds (deux mètres) de haut. Leur prix, avant d'être entés, est d'un schelling et demi (une livre seize sous). C'est ce qu'on appelle à Rouen des baliveaux, qui sont moins chers qu'en Angleterre, car ils ne se vendent que cinquante francs le mille ; mais ils ne sont pas élevés avec tous les soins que M. Marshall vient de prescrire.

50. Quelle est la manière d'établir un verger ? Pour conduire convenablement cette plantation, il faut avoir égard, il. à la distance des arbres, 2°. à la disposition, 3°. au temps propre pour planter, 4°. à la manière d'enlever les arbres, 5°. à leur taille, 6°. à la manière de les planter, 7". de les défendre, 8°. et aux soins

qu'ils exigent annuellement.

Quelle distance donner aux arbres ? Cela peut dépendre du local et de l'objet qu'on se propose. Dans un verger, proprement dit, il faut calculer la distance sur les dimensions que prennent d'ordinaire les plus longues branches du pom mûrier ; mais dans un champ que l'on cultive pour y faire venir des grains, il faut de plus grandes distances. Dans les vergers, M. Marshall préfère une distance de trente-six pieds anglais (environ dix mètres), et à-peu-près le double dans les champs ou herbages. Dans la première supposition, chaque acre (millè soixante-cinq toises anciennes, ou quarante ares), porte quarante arbres, et dix seulement dans la seconde. "

Quelle disposition ? Dans les terres arables, les arbres sont à angles droits, ou en lignes croisées, pour faciliter la charrue. Dans les vergers, c'est en quinconce, afin que les têtes des arbres puissent s'étendre également. (Pour des vergers anglais, ceci paroît bien régulier et bien symétrisé. Mais, en France, on a conseillé de planter les arbres en groupes, en laissant de grandes distances d'un groupe à l'autre, pour remédier aux inconvénients de l'ombre des arbres, dans les terres où l'on cultive le blé. Ces groupes d'arbres dispersés n'ont pas seulement plus de place ; l'air et les rayons du soleil circulent mieux autour. L'ombre n'est pas si meurtrière ; les arbres fructifient mieux : ces massifs résistent aux vents. Chaque groupe peut être formé par cinq arbres, dans la circonférence d'un cercle de six à sept mètres (dix-huit à vingt-un pieds) de diamètre. On plante au centre un arbre pyramidal, pour la perspective. Cette manière de planter pourroit faire entrer les pommiers et les poiriers dans les plans des jardins vastes et ornés, et si l'on y faisoit monter des cepes de vigne, dont les guirlandes pussent s'entrelacer d'un arbre à l'autre, la décoration seroit encore plus riante.)

Quelle est la saison de planter ? C'est la fin d'Octobre et Novembre (Brumaire), en automne, et au printemps, Février, Mars, Avril (Ventose, Pluviôse, Germinal), suivant la saison et le sol. Quand la terre est sèche et légère, l'automne est préférable ; dans un sol froid, tenace, humide, il vaut mieux planter au printemps.

Comment lever les arbres ? Leur progrès à venir dépend souvent de 'la manière dont on les lève, pour les transplanter. On dit qu'on les arrache ; et, en effet, on s'y prend ordinairement avec trop de violence. Il faut ménager les racines, afin que le plant s'affermisse aussi vite qu'il est possible. On voit, par-là, combien il est peu raisonnable de serrer trop les plantes dans une pépinière, et combien il seroit utile de les transplanter une fois avant de les fixer à demeure dans le verger.

Comment les émonder, ou les tailler, pour les planter ? Il ne faut pas toucher aux racines : il faut donner aux branches la forme que l'arbre doit conserver. On raccourcit un peu la flèche ; on enlève les branches latérales les plus foibles ; mais on fait un choix des plus fortes, pour fournir, dans le temps, le bois nécessaire à la greffe.

Quelle est la manière de planter ? La manière commune est vicieuse, et souvent fatale au jeune arbre, dont les racines sont comme encaissées. Voici la méthode que M. Marshall indique : on fiche en terre un piquet à l'endroit où l'arbre doit être fixé, on décrit autour de ce piquet un cercle de cinq à six pieds (deux mètres) de diamètre, on enlève les gazons de l'aire du cercle, et on les met à part, on ôte ensuite la bonne terre végétale, dont on fait un monceau ; enfin, on fait un autre tas de la terre que l'on retire du fond du creux. La profondeur des creux dépend de la nature du sol inférieur : lorsqu'il est froid et argileux, si l'on creuse beaucoup plus bas que le sol cultivé, on fait une citerne, où l'eau séjournera au milieu des racines, ce qui doit les pourrir. Dans un sol léger, au contraire, il faut faire des creux profonds, pour obtenir plus de fraîcheur et mieux assurer l'arbre, dans les sols ordinaires, la profondeur doit être telle que, lorsque les gazons seront mis dans le fond, l'arbre soit mis, dans le verger, à la même hauteur qu'il étoit dans la pépinière. Les trous doivent toujours être faits à l'avance. Au printemps, dans les terrains secs, on arrose les trous, en y jetant plusieurs seaux d'eau, le soir du jour antérieur à la plantation. Il faut jeter, au fond des trous, le gazon, qu'on coupe à la bêche, et qu'on recouvre ensuite avec la terre la plus meuble, lorsque le fond du trou est élevé ainsi à la hauteur convenable, on place les racines, en étendant chacune d'elles autour de son pivot, dans leur direction, et déployant les radicules, comme un oiseau étend ses pattes sur un sol de niveau. On en dispose les fibrilles, comme les barbes d'une plume, ou les feuilles de la fougère, on les couvre de terre fine, en les comprimant doucement. Tout cela se fait à la main, avec ménagement. Il

faut trois hommes pour planter : l'un maintient l'arbre. droit ; un autre arrangé les racines, le troisième y jette la terre. S'il y a deux rangées ou deux étages de racines, on les étend, on les enterre, on les appuie de même. Il n'y faut point laisser de vide, ni de faux remplissage. Lorsque cela est fait, on rassemble autour de la tige le reste de la terre, et l'on en forme un tas, ou petit monticule, avec une fossette et une pente pour l'écoulement de l'eau.

On trouvera peut-être ces soins minutieux, sur-tout ceux qui sont en usage de traiter les racines, comme les fossoyeurs enterrent un cercueil. C'est d'après son expérience, que M. Marshall recommande cette manière de coucher les racines par lits. (Il auroit pu y ajouter une précaution que m'a indiquée autrefois notre collègue rilmorin, et qui consiste à préparer un certain amalgame, ou mélange liquide et gras de terreau, de boue de vache, etc, pour y faire tremper les racines de l'arbre avant de les planter. On ne fait que les y plonger, et cet engrais, ou cet enduit, fait que la terre meuble les recouvre plus sûrement, et facilite leur reprise.)

Comment garantit-on les arbres ? Quand ils ont été transplantés avec les soins qu'on vient de dire, ils ne veulent guère d'appui que leurs propres racines ; mais si les troncs sont élevés, et les racines peu nombreuses, il leur faut des tuteurs. Ces tuteurs se disposent de cinq ou six manières : les uns entourent l'arbre par un cône d'épines ; d'autres plantent des pieux ou des poteaux autour de l'arbre. Dans le Herefordshire, on plante, à deux pieds (soixante-six centimètres) de cet arbre, deux pieux qui portent des traverses : ces traverses en bois, comme les barreaux d'une cage, tiennent l'arbre des deux côtés, sans le gêner, ni l'embrasser. On a soin de mettre les pieux dans le sens que suit la charrue, si la plantation se trouve dans un champ; mais il faut que le pied soit toujours entouré d'épines, pour garantir le plant de la dent des bêtes à laine, qui en rongent l'écorce, dans les gelées d'hiver, et qui détruisent, en peu d'heures, une grande plantation. (J'ai essayé bien des manières de donner des tuteurs aux arbres nouvellement plantés ; la meilleure méthode m'a paru celle de placer autour de l'arbre à garantir, une enceinte formée avec des pieux ou des plantards de saule, ou de marceau, à certaine distance. On lie ces plantards entr'eux, avec des brins d'osier : ils peuvent bien prendre racine ; mais on ne leur permet pas d'affamer l'arbre qu'ils défendent. On peut les enlever et les renouveler ; on les dispose aussi dans le sens des cultures à donner au terrain. On met ainsi, entre deux claies, chaque arbre qu'on veut protéger. Cette clôture est sûre ; elle n'est pas coûteuse, et fournit quelquefois des plants de saule et de marceau, que l'on peut employer ailleurs.)

Quelle est la culture des arbres ? Les soins qu'ils exigent ensuite, sont de les arroser dans le premier été, lorsque cela est nécessaire, et de donner aux buttes qui garnissent le pied, des labours qui tiennent la terre constamment ameublie. L'arrosage doit être abondant, plutôt que fréquent. Il faut verser autour des buttes, ou petits monticules, autant d'eau que la terre en veut boire. Les labours sont plus nécessaires dans les vergers que dans les champs : à mesure que les racines s'étendent, il faut étendre l'aire du cercle cultivé qui les entoure.

Comment et quand greffer ? Il paroît qu'autrefois l'usage le plus général, étoit d'enter les plants en écusson, tout près de terre, et dans la pépinière même, où ils restoient jusqu'à ce qu'ils devinssent assez forts pour être transplantés ; mais il falloit, sur les espèces, s'en rapporter aux marchands d'arbres. On préfère d'en être sûr. On croit aussi que cette greffe a fait dégénérer des variétés estimables. Quoi qu'il en soit, cette pratique est décréditée aujourd'hui. Voici ce qu'on pratique : on laisse les sujets deux ou trois ans dans le verger; quand ils y sont bien affermis, on scie franc le jet vertical, à six pieds (deux mètres) de haut, ou plus haut, si l'on peut, et on le greffe en fente. Il y a des ouvriers, qui courent le pays pour faire ce travail. On protège la greffe avec des bouteilles d'osier, formant un cône renversé ; la greffe est enfermée dans cette espèce d'entonnoir. Ces gardes-greffe empêchent le bétail, les corbeaux, etc, de déranger la greffe, ils donnent aux jets de pommier une bonne direction, en les forçant à s'élever, mais cette très-bonne méthode a aussi des désavantages : quelquefois on est obligé de relier le tronc avec des couronnes de fer. On évite pourtant ces inconvénients, en laissant croître l'arbre jusqu'à ce que ses branches aient acquis un diamètre capable de porter les greffes ; alors, le vent a moins de prise. On ne jouit pas aussitôt, mais les arbres, ainsi greffés, produisent davantage, et durent plus long-temps.

Quelle culture subséquente faut-il aux vergers établis? Elle doit être relative, 10. au terrain, 20. aux pommiers.

Quant au terrain, les arbres du Hereford sont dans les champs ; c'est un pays arable ; et en Gloucestershire, ils sont dans les vergers ; c'est un pays de laiteries. Chacune de ces deux méthodes a ses désavantages. Les arbres, qui ont tout leur cru, et dont les branches sont pendantes, sont très-nuisibles aux récoltes. Leurs racines, leur ombre et l'égoût de leurs branches font tort non seulement aux grains, mais aux trèfles et aux turneps. L'air ne circule pas, et les attelages labourent, avec plus d'embarras, sous ces branches trop étendues. Cependant, les labours sont très-favorables aux arbres, sur-tout dans leur jeunesse : ceux des vergers, ou des herbages, font des progrès plus lents ; les bestiaux leur nuisent. Il faut en écarter les vaches, dans la saison des fruits qui les étranglent quelquefois. Si l'on avoit le choix, il faudroit cultiver les pièces où l'on auroit des arbres jeunes ; mais ensuite, lorsque les arbres sont assez avancés pour nuire à la récolte, il faut mettre les champs en prés. Dans le quartier de Bromyard, où l'on élève le houblon, on plante, dans les houblonnières, de jeunes pommiers ou poiriers. Ces arbres, pendant leur jeunesse, nuisent peu au houblon ; mais ses engrais et la culture leur profitent beaucoup. Avant que les arbres à fruit puissent être assez grands pour faire du tort au houblon, la terre se trouve épuisée pour ce genre de plante, et on revient alors à l'assolement ordinaire.

Dans le comté de Kent, on croit que le houblon aime sur-tout les terres neuves. Lorsqu'on forme une houblonnière, on met, dans un même terrain, avec les plantes de houblon, des pommiers, à grande distance, entre-mêlés de cerisiers. Il arrive, par ce moyen, qu'on recueille d'abord du houblon pendant dix années ; qu'ensuite, le produit du fonds vient de celui des cerisiers, dont on jouit pendant trente ans ; et que les cerisiers, coupés à cette époque, cèdent enfin la place aux pommiers, devenus vigoureux dans cet intervalle (Instruction sur Part de faire la bière, par le Pilleur d* Apligny, page 77.)

Quant aux arbres, on a le tort de ne plus les soigner du moment où les bestiaux ne peuvent plus les renverser. On voit leur tronc chargé de mousse, leurs rameaux qui pendent à terre, et leur sommet chargé, ou de touffes de gui, ou de bois inutile, que ne peuvent percer les rayons du soleil. Négligence honteuse, et fausse économie ! Tous les ans, les propriétaires perdent bien au-delà de ce qu'il leur en coûteroit pour mieux tenir leurs arbres.

Quels sont les principaux ennemis des pommiers ? La surcharge du bois, le gui, la mousse, la gelée, les vents, les insectes, l'excès de la production, et l'âge.

De ces maux, quelques-uns sont absolument au-dessus de la prudence humaine ; d'autres peuvent être détruits, ou combattus avec succès.

La surcharge du bois, ou les branches gourmandes, causent beaucoup de mal. Elles épuisent, sans profit, le sol qui nourrit les racines ; enlèvent aux branches à fruits une partie de leur substance ; abrègent la durée de l'arbre, en donnant plus de prise aux vents, et en interceptant les rayons du soleil.

C'est à la surface de l'arbre que mûrissent les fruits. Il faut donc présenter à l'air le plus de surface possible. L'intérêt du culti-vateur est, sans doute, d'avoir une récolte chaque année : rien ne peut mieux la garantir, que de tenir l'arbre en état, et d'empêcher qu'il ne s'épuise lorsque le fruit abonde.

Le gui, dans le Herefordshire, est un vrai fléau des pommiers. Le gui tue les pommiers sauvages, et gâte les pommiers greffés ; il est aisé de le détruire et d'en faire un emploi utile : car les bêtes à laine l'aiment tout autant que le lierre. Ce n'est pas là le seul exemple des plantes parasites et des herbes nuisibles, dont on pourroit tirer parti, et que la négligence ou l'ignorance des fermiers, laissent croître à leur préjudice, au lieu d'en tirer avantage. Il n'y a rien de si facile que d'enlever le gui. Dans les temps de gelée, on l'arrache avec des crochets ; mais la paresse est telle, qu'une grande partie des arbres et des fruits est perdue, tous les ans, par cette plante singulière.

La mousse tient beaucoup au sol, à l'exposition, etc. Il n'est peut-être pas possible d'extirper tout-à-fait cette vermine végétale ; mais on pourroit du moins arrêter ses progrès. Dans le comté de Kent, des hommes font métier d'en débarrasser les vergers, à tant par verger, ou par arbre. Dans le Herefordshire, M. Marshall a vu des arbres, des vergers entiers, qui en étoient déshonorés. Quelle honte, dit-il, pour des cultivateurs, dont le soin des vergers fait la principale industrie ! Qu'importe le nombre des arbres qui ne produisent rien, et qui embarrassent le sol, comme s'ils étoient vigoureux !

Les gelées du printemps font aux arbres fruitiers un tort qu'on ne peut empêcher. Les gelées sèches ne font

guère que retarder la floraison ; elles sont donc plutôt utiles. Mais les gelées humides, ou celles qui succèdent immédiatement à la pluie, aux brouillards, nuisent beaucoup, même aux bourgeons. Il y a pourtant des années où la fleur y résiste. Tous les soins qui assurent la santé, la vigueur des arbres, tendent à affaiblir les mauvais effets des gelées. (Suivant des notes de Mortagne, département de l'Orne, les arbres non greffés sont moins sujets à la gelée. Feuille du Cultivateur, du 27 Thermidor an III.)

On est persuadé qu'il y a des bruines, ou des vents, qui empêchent les fleurs des arbres de nouer. Ces fleurs se trouvent quelquefois infectées de beaucoup d'insectes : on ne sait point encore si ces insectes sont l'effet ou la cause du mal. En 1788, les gelées du printemps répandirent l'alarme ; on croyoit tout perdu, et la récolte fut superbe. Mais la cause en est dans la force que les arbres avoient acquise : dans les quatre années précédentes, ils n'avoient point donné ; ayant recouvré leur vigueur pendant ces années de repos, ils eurent des fleurs plus robustes, qui bravèrent les mauvais vents. On ne voit que très-rarement deux bonnes récoltes de suite : une année abondante, sur deux ou trois années, c'est tout ce qu'on peut espérer. Ces produits excessifs ont de mauvaises suites. Les branches plient sous le faix ; mais l'année suivante est stérile. On pourroit employer quelques précautions contre cette inégalité et cet excès des fruits, en greffant sur les branches, au lieu de greffer sur le tronc, en diminuant, avec art, le nombre des branches à fruit, en ôtant les branches gourmandes, etc.

(Le Bureau d'agriculture d'Angers a prouvé que le meilleur moyen de détruire la chenille des pommiers, n'est pas d'écheniller en hiver, ni d'employer les vapeurs du soufre et de la paille brûlée, les aspersion d'eau savonneuse, l'application de l'huile, etc. ; mais d'écoconner au mois de Juin, entre les fêtes de Saint-Jean et de Saint-Pierre (ou du, au 10 Messidor). Tel est le procédé que l'on suivit en 1761, année fatale aux pommiers, qui furent extraordinairement ravagés par les chenilles. On observa la marche et les métamorphoses de ces insectes. Elles forment des amas de leurs coques, et les fixent, par préférence, sous les grosses branches des pommiers, ou à la bifurcation de leurs troncs; elles les disposent avec art. C'est cet art même qui donne la facilité de les détruire : enlever la coque de la chenille, ou plutôt l'assemblage qui s'en trouve sur les pommiers, c'est détruire les chrysalides; c'est prévenir le développement et l'essor du papillon, la ponte des œufs et la génération annuelle des chenilles. On enlève ces coques avec facilité; on les dépose dans des paniers pour les brûler. L'effet de ce procédé fut que les chenilles ne reparurent plus sur les pommiers en 1762, ni en 1763. Les arbres reprirent une nouvelle vigueur ; les vergers et les champs voisins, où l'on avoit négligé ces recherches, présentèrent un spectacle bien différent : les chenilles furent abondantes ; les feuilles des pommiers furent dévorées en entier ; les bourgeons qui échappèrent à la dévastation ne purent donner de fruits. Journal économique, Octobre 1766, page 452.

Que peut-on contre la vieillesse ? On ne peut l'empêcher, mais on peut maintenir les arbres plus longtemps en pleine santé, en leur donnant des soins. Dans la vallée de Gloucester, un habile cultivateur prévenoit le déclin de ses pommiers, qu'il avoit soin de greffer sur le tronc, pour les renouveler. (Ce seroit le cas d'appliquer les principes développés dans l'écrit de M. Forsyth, qui redonne aux vieux arbres une vigueur toute nouvelle, en leur coupant la tête, et en y appliquant une espèce d'onguent de Saint-Fiacre, un peu plus compliqué que celui de Roger Schabol. Loin de sacrifier les arbres qui s'avancent vers leur décrépitude, M. Forsyth les rajeunit. et leur fait produire des fruits dans un court espace de temps. C'est une pratique admirable, dont les cultivateurs de nos arbres à cidre peuvent tirer un grand parti. Les vergers, gouvernés d'après cette méthode, peuvent devenir éternels. C'est ce qu'on aura soin d'exposer en détail, lorsqu'on traitera plus généralement des arbres et des soins qu'ils exigent.)

On observe que les poiriers, sur-tout dans les terres profondes, durent bien plus que les pommiers. Les poiriers peuvent voir trois générations des autres ; conséquemment, les deux espèces ne doivent pas être mêlées dans le même verger.

II. Quelle est la fabrication des cidres? Les liqueurs qu'on tire des fruits peuvent être de quatre sortes : 1°. le cidre fait de pommes seules, 2°. le poiré fait de poires seules, 3°. le cidre fait avec des pommes et des poires ; 4°. cidre du pommier sauvage et des meilleures poires.

Les deux dernières sortes et plusieurs des premières s'emploient dans les fermes pour boisson ordinaire. Ce qui s'en vend est peu de chose ; de-là, peu d'émulation de la part des fermiers pour perfectionner une liqueur qu'ils ne regardent que comme la. boisson des gens. Plus ces cidres sont âpres, et plus ils, se

conservent, et plus l'habitude les rend agréables aux ouvriers, aux domestiques, même aux maîtres. Un gosier fait au cidre doux, prendroit celui des fermes pour une espèce de vinaigre, où l'on auroit mêlé de l'eau et fait dissoudre de l'alun, afin de lui donner du montant et de l'âpreté ; mais ceux qui sont accoutumés à ce cidre si dur, regardent l'autre espèce comme une boisson frelatée et qui ne convient qu'à des femmes. Il est bien vrai que les marchands savent donner au cidre la douceur et le coloris ; cependant le grand art de cette fabrication est de donner à la liqueur une couleur flatteuse à l'œil et un goût agréable, mais avec le seul jus du fruit, soit cidre, soit poiré. Quelques propriétaires, quelques fermiers du premier rang, qui préparent eux-mêmes leur cidre pour la vente, sont fort avancés dans cet art ; malheureusement, ils sont jaloux du succès de leurs cidres, et ils cachent leurs procédés. Ainsi, quoique chacun puisse réussir à son tour, l'art n'en est pas moins imparfait ; et il n'y a point encore de doctrine uniforme, ni de principes fixes, pour faire, à coup sûr, de bon cidre. M. Marshall a bien suivi et étudié ces pratiques, en 1783 et 1788. D'après ce qu'il a vu et d'après ses réflexions, il subdivise en dix parties ce sujet général : il. l'appareil nécessaire pour fabriquer le cidre ; 20. le fruit ; 3°. la manière de le broyer ; 40. la manière de le presser et d'employer le résidu ; 5°. la fermentation ; 6°. l'art de corriger la liqueur ; 70. les vaisseaux pour la renfermer ; 8°. celle que l'on met en bouteilles ; 90. la vente ; 10°. le produit.

1°. Quel appareil est nécessaire pour fabriquer le cidre ?

Un pressoir est aussi indispensable, à cet égard, qu'une grange peut l'être dans une ferme à grains. On le place à l'extrémité d'un bâtiment extérieur, ou bien sous un hangar ouvert. Il seroit difficile de donner une idée exacte du pressoir et du moulin, sans beaucoup de figures ; je me borne aux remarques les plus essentielles. La qualité des pierres pour la meule et pour l'auge est extrêmement importante. Il ne faut pas, sur-tout, que cette pierre soit calcaire dans aucune de ses parties, pour ne point être corrodée par l'acide de la liqueur ; il ne faut pas non plus qu'elle puisse communiquer une teinte désagréable : une auge de grès, d'un grain net, ou bien de pierre à aiguiser, est la plus convenable. La meule a un bras allongé, pour y atteler un cheval ; le pressoir est sur les principes des presses pour le linge, ou de la presse à emballer : c'est une vis qui tourne dans un châssis carré. Il faut, d'ailleurs, peu d'ustensiles dans un moulin à cidre. Les fruits y sont portés dans des paniers, ou dans des brouettes, et la liqueur en est rapportée dans des seaux. La dépense, pour établir un pressoir et moulin, dépend de leur grandeur. On peut en faire construire un d'une grandeur moyenne, et qui suffit à une ferme, pour vingt-cinq livres sterling (six cent livres). Le transport de la pierre influe beaucoup sur le prix : c'est le propriétaire qui supporte cette dépense. Ce moulin, bien construit, peut durer de longues années.

(Les pressoirs peuvent être fort perfectionnés. J'en ai déjà parlé dans l'extrait des Mémoires de la Société d'agriculture de Rouen ; mais, depuis cette époque on a fait de nouveaux essais. L'auteur d'un Rapport sur les prix nationaux d'agriculture, dans le département de la Seine-Inférieure (à Rouen, an III, in-4°, de 46 pages), citoit le C. Brument, professeur d'architecture de l'école de dessin, comme inventeur d'un pressoir également propre au vin, au cidre, et à l'huile. Ce pressoir avoit, sur ceux usités, les avantages suivans : 10. il offroit une force que le conducteur pouvait augmenter ou diminuer à son gré, et qui étoit supérieure à la force des pressoirs ordinaires ; 2°. il épargnoit les arbres énormes que l'on avoit employés jusqu'alors, et dont l'usage occasionnoit une dépense très-considérable, et nuisoit aux besoins de l'architecture civile, militaire, et navale ; 3°. il occupoit un moindre emplacement ; 40. il dispensoit des chevaux, des jattes, des bordures ; 5°. enfin, à tous ces avantages, il réunissoit celui d'un travail plus expéditif. Le C. Brument avoit inventé beaucoup d'autres machines chinoises économiques. L'administration du département fit exécuter son moulin à roue inclinée ; mais on ne voit pas si le pressoir a été essayé.)

2°. Que fait-on, par rapport au fruit ?

Il faut considérer, 1 ° le temps de le cueillir ;

2°. la manière de le cueillir ; 3°. de le laisser mûrir ; 40. de le préparer pour le moulin ; 5°. et le mélange des espèces. Quel est le temps de le cueillir ? Cela dépend de la saison et du genre des fruits. Les premières poires sont mûres dans le mois de Septembre (Fructidor). Il y a très-peu de pommes bonnes à récolter avant la Saint-Michel (6 Vendémiaire), quoique souvent les vents abattent la plupart des fruits bien avant cette époque ; cependant, pour le cidre à vendre et pour celui qu'on veut garder, on laisse les pommes à l'arbre, jusqu'à ce qu'elles soient bien mûres. Le signe naturel de la maturité des fruits est dans

leur chute spontanée ; mais on ne peut toujours l'attendre. Beaucoup de fruits pourroient demeurer sur les arbres jusqu'à l'époque des gelées, qui perdent les pommes aqueuses et d'une saveur foible. On a un exemple de cidre de la première qualité, fait avec le golden pippin, gelé aussi dur qu'une pierre.

Comment recueille-t-on le fruit ? On envoie des hommes avec des gaules minces secouer les branches des arbres et abattre les fruits, qui sont ramassés par des femmes. M. Marshall a vu deux hommes et huit femmes employés à cette récolte, avec une charette à bœufs et un petit garçon pour les conduire et emporter les pommes à mesure. On finissoit chaque arbre avant d'en attaquer un autre. Tout cela lui paroît contraire aux vrais principes ; car les fruits d'un même arbre diffèrent en maturité, peut-être de plusieurs semaines, tant par leur exposition, que par beaucoup de causes qui nous sont inconnues. Ainsi, une grande partie de ce qui constitue leur richesse et leur goût, se perd sans qu'aucun art puisse le recouvrer. Le sucre brut et l'eau-de-vie ne remplacent jamais la saveur native du fruit ; la fermentation vineuse, que la liqueur doit éprouver, se trouve interrompue ou dérangée par ce mélange de fruits mûrs avec des fruits verts ; la liqueur se dépure ensuite plus difficilement. Le sang de bœuf, le soufre, peuvent diminuer le mal jusqu'à un certain point, mais non le faire disparaître. Des particuliers plus instruits, recueillent leurs fruits à deux fois : d'abord, lorsqu'ils tombent d'eux-mêmes, ils secouent les branches avec un crochet, sans effort. Ils, laissent les fruits qui résistent à cette agitation modérée, ensuite, quand ceux-ci sont mûrs, ou que l'hiver commence, ils y vont franchement avec la gaule, qui achève de dépouiller les arbres.

Que faut-il pour mûrir le fruit que l'on a recueilli ? Pour corriger la crudité des fruits que l'on a arrachés de l'arbre à coups de perches, on les rassemble en tas, à l'air libre, jusqu'à ce que le fruit, plus mûr, soit tout prêt à pourrir. La pratique est défectueuse, quoiqu'elle soit très-générale. On sent les inconvénients, mais on n'est pas d'accord sur les moyens d'y obvier. Les uns laissent le fruit sous l'arbre, pendant dix jours au moins, et l'envoient de suite au moulin ; d'autres laissent mûrir le fruit à couvert et au sec ; enfin, d'autres exigent qu'il s'échauffe à un certain point, tandis que certaines personnes se récrient avec violence contre cette méthode.

Dans la règle, il faut que le fruit se détache de l'arbre, soit recueilli par un temps sec) et mis en tas, couvert, mais sans que la hauteur des tas en provoque l'échauffement. Dans une chambre, on ne doit pas amonceler les fruits à plus de dix pouces (trois décimètres) d'épaisseur. Il faut que le grenier à fruit soit parfaitement aéré. Chaque moulin devroit avoir un grenier à fruit au-dessus, avec un entonnoir en toile, et une trappe, par laquelle le fruit descend jusques dans l'auge.

Il ne faut pas non plus laisser pourrir le fruit ; car c'est en perdre le meilleur. Le vrai point de maturité est lorsque la chair a acquis son plus haut degré de richesse, les pépins leur plus haut degré de saveur, et que, pourtant, la peau conserve son éclat.

Quelle est la préparation du fruit pour le moulin ? On n'a qu'un seul moyen d'éviter le mélange des fruits mûrs, avec le fruit vert : c'est de les séparer, à la main, soit lorsqu'on l'entasse, soit lorsqu'on l'envoie au pressoir. Il est probable que ceci est un des grands secrets de l'art de faire de bons cidres, mais il est étonnant que ce moyen si excellent ne soit pas pratiqué. Il est vrai qu'il en coûte plus de dé, pense et plus de peine, mais il n'est aucun genre de fabrication qui n'en exige plus ou moins ; et si la denrée dédommage au décuple de la dépense, la peine devient un plaisir. Les manufacturiers en laine employoient autrefois les toisons tout entières pour faire les mêmes ouvrages ; aujourd'hui, l'on sépare, on assortit les laines, et on y met de l'importance. On parviendra de même à assortir les fruits. On connoit un marchand de cidre (M. Jones, de Gloucester), praticien supérieur, qui emploie sur tout les pommes stire, et dont le procédé est suffisamment appuyé par l'excellence de son cidre. Il fait enlever avec soin les pommes pourries, noires, et celles même qui brunissent. Il fait couper, en outre, les parties de ces fruits tachées de pourriture, et n'emploie que ce qui est sain. On pourroit faire ôter encore les petites pommes mal mûres, qu'on mettroit de côté, pour le cidre de la maison. (Il est aisé de rapprocher de ce qu'on vient de lire, ce qui a été dit plus haut, des méthodes normandes, dans les articles de Porée, Chambré et Renault.)

Mélaiige-t-on les fruits ? Les meilleures liqueurs se font avec des fruits choisis, mais, dans la pratique commune, on les mêle indistinctement. Il est plus que probable que le cidre peut être très-perfectionné par des mélanges bien connus : c'est un objet auquel on devroit faire attention. On parle d'un particulier qui

mélange, non pas les fruits, mais les liqueurs qui en proviennent, quand elles fermentent encore ; d'autres ne les mélangent qu'après qu'elles sont faites. (Le mélange des fruits paroît être considéré et très-bien entendu dans la ci-devant Normandie. Le C. Renault entre, à ce sujet, dans un assez grand détail.)

3°. Comment broyer le fruit? Comment traiter le fruit broyé ?

Dans les pays à cidre, on croit que le jus renfermé dans la pulpe des pommes est la seule substance qui forme le bon cidre : on se contente, en conséquence, d'une foible machine en bois, qui ne fait que rompre les pommes ; on les déchire en morceaux, avant de les mettre à la presse. Dans le comté de Hereford, on pense que le cidre du jus seul de la pulpe est loin d'être parfait ; il manque de parfum, et même de couleur. On estime que les bons cidres doivent, en partie, aux pépins leur goût supérieur, et qu'ils sont colorés par l'effet de la peau des pommes. Il est plus vraisemblable que la peau est aromatique ; mais enfin, il est nécessaire que la meule brise et écrase la peau des pépins, afin que la liqueur en reçoive les qualités qu'ils doivent lui communiquer. Une meule de pierre, qui roule dans une auge de la même matière, est donc bien préférable au petit appareil dont on vient de parler; cependant, dans sa forme, elle paroît ne pas suffire à la réduction du fruit. On n'en porte au pressoir aucun tas qui ne soit rempli de morceaux non broyés, tandis que la totalité devrait être réduite en mucilage, ou en bouillie. Le résidu sort du pressoir, et présente souvent presque tous les pépins entiers, tandis que, suivant les principes, ils devraient tous être écrasés. On a imaginé d'imiter les moulins à sucre, et de faire passer les pommes entre des rouleaux cannelés : ils sont de fer coulé, de neuf pouces (environ trois décimètres) de diamètre, avec des dents d'un pouce (trois centimètres) de saillie ; on les meut à la main, deux hommes les faisant agir l'un contre l'autre. On a vu deux de ces cylindres adaptés assez bien à un moulin à bled, que l'eau faisoit aller. Les fruits passent deux fois à travers ces rouleaux, mais la machine est imparfaite : on trouve des pépins qui sont encore entiers dans le résidu de la presse. Ces sortes de moulins pourroient servir dans un pays où la pierre à grès seroit rare ; mais où la pierre est abondante, la meule qui roule dans l'auge doit être préférée, quoiqu'elle semble susceptible d'un peu plus de perfection. On peut faire, en un jour, trois muids (six hectolitres) de poiré, ou un muid (deux hectolitres) de cidre. Les praticiens, qui connoissent l'importance de bien broyer et écraser le fruit, ne font jamais, par jour, qu'un muid (deux hectolitres) de cidre, ils veulent que le fruit soit réduit, autant que possible, en mucilage, ou en bouillie, d'une consistance uniforme. On a des idées assez justes sur la manière dont le fruit devrait être broyé ; mais, faute de temps, d'industrie, ou de perfection des moulins actuels, la pratique commune répond mal à la théorie.

Comment traiter le fruit broyé ? Les pommes sont pressées aussitôt que broyées. Les pépins et la peau des pommes, quel que soit leur effet, ne peuvent guère agir suivant un pareil procédé. Des hommes réfléchis laissent séjourner vingt-quatre heures la matière broyée; d'autres, plus pleins de cette idée, font rebroyer cette matière, vingt-quatre heures après qu'elle a séjourné dans des cuves, par ce moyen, en supposant le moulin imparfait, les pépins macinés une première fois, ne sont plus des substances dures; ils sont réduits alors en particules fines. La totalité de la pomme peut alors entrer dans le cidre ; ce que l'on doit se proposer.

4°. Comment presser le fruit broyé ?

La matière, une fois broyée, se portoit, jadis, sous la presse, en tas entre-mêlés de paille, par lits alternatifs ; aujourd'hui, c'est avec des tissus de crin que l'on forme la pile que l'on veut presser. Ces tissus, ou treillis de crins, ressemblent à ceux dont on couvre l'orge qu'on convertit en drêche. On arrange ces piles dans des châssis de bois. Les couches de matière, entre chaque treillis de crin, ne doivent pas être trop fortes : plus ces couches sont minces, mieux on en exprime le suc. Quelquefois on moule ces piles, sans se servir d'aucune forme, et tout est fait à l'œil : cette manière est vicieuse. On presse lentement ; la première liqueur est trouble ; ensuite, si c'est du poiré, il devient aussi clair que s'il étoit filtré à travers un papier. C'est une boisson douce et assez agréable. En pressant avec soin, on rend le résidu tout sec. Le pressoir est donc, dans son genre, moins imparfait que le moulin.

Comment traiter le résidu? On le jette au rebut; ou, pressé imparfaitement, on le renvoie au moulin, où il est lavé, c'est-à-dire, rebroyé avec de l'eau, pour la boisson de la maison. Ainsi on jette, ou l'on emploie à un usage secondaire, ce qu'on peut appeler l'essence des liqueurs de fruits. Mais des personnes plus habiles continuent à presser, tant qu'il reste une goutte à extraire ; elles renvoient le premier résidu au

moulin, pour être rebroyé, non pas avec de l'eau, mais avec un peu de la liqueur sortie la première du pressoir.

De tout cela, M. Marshall déduit ces règles de pratique, pour ceux qui ont le temps et le désir de très-bien faire : Ne faites écraser qu'une seule pressée par jour ; faites passer le mucilage au pressoir, et rebroyez le résidu le soir ; laissez infuser, la nuit, le résultat de cette seconde trituration, dans une partie de la liqueur qui en a été obtenue, et remettez-le au pressoir, le lendemain matin, pendant que le moulin est occupé à broyer une nouvelle pressée.

5°. Quel est Part de conduire la fermentation ?

Cette partie requiert le jugement le plus exquis. Jusqu'à présent, les bras ont agi seuls. C'est ici un travail de tête. Dans une manufacture de cidre bien ordonnée, le cellier, pour la fermentation, devrait être sous le même toit que le pressoir, dont il seroit un prolongement : l'air y auroit un accès libre ; mais il y auroit des volets pour garantir de la gelée. Au-dessus, seroient des greniers à fruit, et au-dessous, des caves, avec des ouvertures dans la voûte, pour y introduire le cidre par des tuyaux de cuir. La pratique est de faire fermenter dans des tonneaux ou dans des cuves. On n'emploie aucun ferment. On n'a aucune manière de mesurer les degrés de la fermentation.

L'air atmosphérique et la chaleur sont nécessaires pour produire une fermentation libre ; la chaleur, pour mettre en mouvement le principe fermentant, et l'air, pour dégager et enlever les parties désunies, qui cherchent à s'échapper. Mais il paroît aussi que la chaleur ordinaire de l'atmosphère est communément plus que suffisante pour donner le degré nécessaire de mouvement ; et que, dans la manipulation du cidre, c'est plutôt le frais que le chaud qu'on doit rechercher. On doit donc préférer, pour le temps de la fermentation, des cuves découvertes, plus susceptibles de fraîcheur que des tonneaux, qui ne reçoivent de l'air que par le bondon.

(Cet article important, la fermentation des cidres, est le moins bien développé dans l'écrit de M. Marshall. Ici l'agriculture doit recourir à la chimie ; il faut lire, dans le Système des Connoissances chimiques, de notre collègue, le C. Fourcroy, toute la partie du tome VIII, qui traite des fermentations végétales, dont il admet cinq espèces : 10. la saccharine, 2°. la vineuse, 3°. l'acide, 40. la colorante, 5°. la putride. Il faut bien méditer, sur-tout, ce qu'il dit de la fermentation vineuse, de ses conditions, de ses phénomènes, de ses produits immédiats et éloignés, c'est-à-dire, du vin, de l'alcool et de l'éther. Quand on se sera bien pénétré de cette belle et simple théorie, l'on sera plus en état d'étudier la fabrication du cidre, qui n'est qu'un vin de fruits. Il y a de l'analogie entre toutes les sortes de liqueurs fermentées ; mais il y a aussi de grandes différences. On n'a pas assez comparé, dans leurs procédés successifs, la fabrication du vin, du cidre et de la bière. Pourquoi ne pas soumettre les moûts de raisin et les vins ? La nature des fruits présente aussi des différences, qu'il faudroit bien connoltre. Duhamel a donné, dans les Mémoires de l'Académie des sciences y une anatomie de la poire. La sève de la vigne a été bien analysée par la chimie moderne; je voudrois que l'on eût examiné également la sève du pommier et celle du poirier. Le C. Fourcroy donne aussi, dans son septième volume, l'histoire de l'acide malique, trouvé par Scheèle, dans le suc des pommes et d'un grand nombre d'autres fruits. Cet acide n'a encore été préparé que pour les usages chimiques. Le C. Fourcroy dit qu'il pourroit servir de boisson rafraîchissante, ou d'assaisonnement, comme plusieurs autres acides végétaux. Ce n'est qu'avec le secours de ces connoissances et de ces expériences, que l'on pourra simplifier et améliorer les routines usitées pour la fabrication des cidres.)

6°. Quelle est la manière de corriger les défauts du cidre ?

Ceci s'appelle, avec raison, médicamenter le cidre. Les imperfections auxquelles l'art cherche à remédier, sont : le manque de force, le défaut de substance, le défaut de goût, le défaut de couleur, et le manque de clarté. On remédie au défaut de force avec de l'eau-de-vie ; pour suppléer au défaut de goût, on ajoute quelquefois une infusion de houblon : on répare la couleur quelquefois par des baies de sureau, qu'on broie avec le fruit, et plus souvent avec du sucre brûlé, qui donne au cidre la couleur désirée, et une certaine amertume fort vantée ; on fait bouillir du sucre brun, jusqu'à ce qu'il ait acquis une amertume agréable, on le jette ensuite dans de l'eau bouillante, dans la proportion de deux livres (un kilogramme)

sur un gallon (quatre litres) d'eau. Une pinte (un litre) de cette préparation suffit pour colorer un demimuid (un hectolitre) de liqueur.

Avec tous ces moyens, il ne faudroit donc que du vinaigre et de l'eau pour parvenir à faire du cidre, sans se donner la peine de planter des vergers. M. Marshall croit qu'il vaut mieux s'attacher à produire des liqueurs saines, qu'à chercher l'art de guérir celles qui ne le sont pas.

70. Comment renfermer la liqueur ?

C'est ici un pas difficile, et qui est fort mal entendu. Chaque année, il y a un grand nombre de tonneaux de cidre perdus, ou très-endommagés, par le défaut d'attention. à les bo. ucher à temps. Les marchands renferment leur cidre dans de vastes tonneaux, qui contiennent jusqu'à cinq et six muids (dix et douze hectolitres). Le bon cidre peut rester très-long-temps dans ces grands tonneaux. (En France, dans le pays d'Auge, les tonnes destinées pour conserver les cidres, sont des vaisseaux immenses. Les moindres, sont de huit cent pots, dont chacun vaut trois pintes (trois litres). On monte au sommet de ces tonnes par des escaliers à demeure ; on y entre par une porte, ou trappe à l'un des fonds, quand on veut nettoyer l'intérieur des tonnes. Il faut, pour une ferme, au moins deux tonnes et demie (deux mille pots) de petit cidre. Ce petit cidre est excellent, mais il n'est pas dans le commerce. Guillaume le Breton, poète, qui vivoit dans le douzième siècle, et chapelain de Philippe Auguste, parle du pays d'Auge, et le caractérise par son cidre gras et épais.

Sicerceque tumentis

Algia potatrix. (Phi Iippid.)

8°. Quand met-on le cidre en bouteilles ? Le bon cidre est rarement en état d'y être mis avant qu'il ait un an ou deux. Il faut que la liqueur soit bien claire, et que le temps soit frais. Il y a, dans chacune de ces opérations, un moment critique à saisir. Le cidre, mis en bouteilles à propos, conserve ses qualités, et ne fait jamais de mal.

90. Quels sont les marchés pour le cidre ? Le principal est Londres, d'où e ainsi que de Bristol, le cidre est envoyé aux Indes occidentales, et dans les marchés étrangers. Les cultivateurs des vergers varient entr'eux sur l'état dans lequel ils croient pouvoir disposer du produit de cette culture. Quelquefois ils vendent le fruit ; quelquefois, ils vendent la liqueur au sortir du pressoir, quelquefois, seulement après le premier soutirage ; quelquefois en tonneaux, lorsqu'elle est bonne pour la vente, quelquefois aussi, mais plus rarement, en bouteilles.

Les cultivateurs n'aiment pas à se défaire de leur fruit; ils y perdent le petit cidre, ou la boisson de leur famille : le transport est plus difficile. Les marchands du pays préfèrent de travailler leur cidre eux-mêmes, s'ils ne peuvent le faire. (Dans la ci-devant Normandie, la Basse étant plus abondante en pommiers que la Haute, quand le pays de Caux éprouve des besoins, les fermiers font venir de Basse-Normandie, non pas des cidres, mais des pommes. Ces chargemens de pommes se font à Isigny, dans la rivière de Caen, à Touques; ils débarquent au Havre, à Fécamp, etc. La raison pour laquelle les cultivateurs donnent la préférence aux pommes, vient de ce qu'ils font le cidre à leur manière, et lui donnent le degré de force qui leur convient. Si le cidre venoit tout fait et tout paré, il faudroit, alors, pour en diminuer la force, le couper avec de l'eau, après la fermentation; ce qu'ils n'aiment pas, et ce qui n'est pas bon, sur-tout dans un pays où il n'y a que de l'eau de marre.)

Le prix du produit des vergers est extrêmement variable. On a vu souvent la gelée d'une nuit de printemps, tripler le prix des cidres. Celui de la liqueur commune est ordinairement fixé par une assemblée de marchands, à la foire d'Hereford, le 20 Octobre (fin de Vendémiaire) ; quelquefois le tonneau vaut près du double de la liqueur qu'il contient: ces tonneaux, très-solides, ont leurs douves en chêne, des cerceaux en frêne, et des cercles de fer. Lorsqu'on envoie le cidre aux marchands, ils le tirent du tonneau, qu'ils renvoient par la même voiture. Le prix de la liqueur soutirée une fois, est d'environ un quart en sus de celui du pressoir, Mais le prix s'élève beaucoup, et même sans proportion, pour le cidre mis en bouteilles. (Un voyageur, en Allemagne, dit avoir bu du cidre des environs d'Aschaffenburg, que les connoisseurs seuls auroient pu distinguer du vin. Ce cidre, fait depuis sept ans, avoit beaucoup de feu : il coûtoit vingt-quatre creutzers (environ trente sous) la bouteille. L'auteur observe qu'on pourroit avoir

d'excellent vin au même prix. Aschaffembourg est une ville située non loin de Francfort, derrière la forêt de Spessart; elle envoie, dans le nord, ses cidres, sous le nom de vins du Rhin.)

Il y a tous les ans, beaucoup de cidre de perdu, parce qu'on manque de tonneaux. En 1784, on construisit des citernes dans la terre, pour y suppléer ; mais elles ne répondirent pas à l'intention : les liqueurs furent gâtées. (Rozière conseille, pour le vin, des foudres en béton. J'ai vu de ces citernes à Metz et à Nancy ; je les ai essayées, mais sans succès, à Saint-Domingue, soit par un vice du climat, soit par quelques défauts dans la construction, ou dans les matières employées. Il seroit très-intéressant de rendre certains et vulgaires, les moyens d'établir ces futailles factices, semblables aux caves à bled, qu'on appelle à Ardres, les poires.) 100. Quel est le produit des vergers ? Est-il avantageux ? Pourroit-on l'augmenter ?

Ceci peut se considérer de cinq manières différentes, savoir : le produit du fruit, celui des arbres, celui du terrain, celui des individus, celui du pays.

Le produit du fruit dépend de l'espèce et du temps de sa maturité. Les poires donnent plus de jus que les pommes ; certaines pommes en donnent plus que d'autres. On compte huit sacs de pommes, ou six de poires, pour faire un tonneau de liqueur, ou un muid (hogsead) de cent huit gallons (quatre hectolitres). Deux hogseads (huit hectolitres) de fruits donnent un hogsead (quatre hectolitres) de liqueur; mais il est des sortes de pommes qui ne rendent, en cidre, que le tiers de leur volume.

Le produit des arbres annonce la fertilité du pays. On a montré à M. Marshall un poirier qui a produit deux hogseads (huit hectolitres) dans une seule année. Dans le même terrain, il y avoit un pommier dont on espéroit tirer autant, mais ces exemples sont très-rare. On regarde un hogsead (quatre hectolitres) de cidre comme un très-grand produit. (Mademoiselle le Masson le Golf t, du Havre, dans un ouvrage intitulé : la Balance de la Nature, parle d'un seul poirier, d'une ferme près Ingouville, qui avoit donné, une fois, dix-huit cent pintes (dixsept cent dix litres) de poiré. J'ai vu, dans ma jeunesse, ramasser quinze sacs de poires sous un poirier sauvage, comme il y en avoit beaucoup d'épars dans les campagnes de notre ci-devant Lorraine. Ces quinze sacs équivaloient à plus de dix setiers (un muid, ou un kilolitre). On en fabriquoit du poiré, on en faisoit des confitures, ou l'on faisoit sécher ces poires. Ces arbres ont été détruits ; ils donnoient tous les ans, et plus que les arbres greffés. J'ai eu occasion de visiter quelques communes, dans ce qu'on appeloit la Lorraine allemande, qui payoient, tous les ans, leurs impositions, avec le seul produit des poiriers et pommiers sauvages répandus sur leur territoire. On mettoit, chaque année, le fruit en adjudication, le produit en étoit immense.)

Le produit du terrain peut s'élever à vingt hogseads (huit kilolitres et plus) de liqueur, sur un acre (quarante ares), dans un verger fermé. L'acre peut contenir quarante arbres. Le produit de chacun n'est que d'un demi-hogsead (deux hectolitres).

Les produits individuels s'élèvent quelquefois très-haut, quand les années sont abondantes. Il y a des vergers dans le Herefordshire, de trente à quarante acres (environ seize hectares). Ce sont ces grandes plantations qui fournissent les marchés. Rarement les fermiers ont-ils du superflu, parce qu'il se fait, dans les fermes, une énorme consommation de cidre et de poiré.

Le produit du pays, dans une année à fruit, doit être immense. Celui des quatre comtés de Monmouth, de Hereford, de Worcester et de Gloucester, peut être considéré, année commune, comme un objet de trente mille hogseads (douze mille kilolitres), dont la moitié passe dans le commerce, et dont l'autre moitié se consomme dans le pays.

Ces districts tirent de leurs fruits un produit extraordinaire dans les bonnes années; cependant les propriétaires et les fermiers sont en dispute sur la question de savoir si la liqueur qui en résulte est un bien ou un mal. Dans l'état actuel, M. Marshall croiroit, d'abord, que c'est plutôt un mal. L'ombre et l'égout des arbres font, aux récoltes annuelles, un tort certain et excessif. L'abondance des fruits est extrêmement casuelle : on l'attend, tout au plus, chaque troisième année. Qu'on joigne à cette incertitude la dépense des arbres, de la plantation, de leurs greffes, de leurs tuteurs, du moulin, de tout l'appareil, de la mise dehors et de l'entretien des tonneaux, des cuves et celliers, etc. ; et puis les inconvénients qu'entraîne, dans le peuple, l'habitude de boire ; on voit que le produit d'une année heureuse, sur quatre, excède de bien peu de chose la valeur du travail, du transport et des frais.

Néanmoins il est évident que des arbres à fruits, moins négligés qu'ils ne le sont ordinairement, feroient plus que dédommager des dépenses qu'ils causent, quand même ces arbres seroient des espèces communes. Les meilleures espèces, au surplus, seraient toujours bien plus avantageuses.

Des arbres plantés trop serrés nuisent aux grains et aux herbages ; mais si ces mêmes arbres sont convenablement écartés, si leurs tiges sont assez élevées, et si on ne leur laisse que le bois nécessaire, ils ne peuvent plus faire tort ni aux grains, ni à l'herbe. Les arbres fruitiers se nourrissent au-dessous du sol végétal, par le moyen de leurs racines, et dans l'air, par leurs feuilles ; ainsi donc, un fermier retire de sa terre une double récolte. A tout considérer, on doit conclure que des arbres, des bonnes espèces fruitières, conduits avec prudence, soit dans les terres en culture, soit dans les vergers du pays, sont, pour ses habitans, une grande ressource, et un bien pour la nation.

Pour obtenir ces avantages, et de plus grands encore, il semble qu'il faudroit, 10. débarrasser le sol des arbres vieux et languissans ; ce qui enleveroit au moins un quart des arbres qui le chargent en pure perte ; 2°. enlever ou greffer, après les avoir étêtés, les arbres de mauvaise espèce, qui embarrassent les bons arbres et discréditent les vergers, par la liqueur qui en résulte ; par-là, on se délivreroit d'un autre quart, au moins, des arbres existans sans rien retrancher du produit : au contraire, dans peu de temps, le produit devroit augmenter, 3°. élever les tiges trop basses, en coupant les branches qui pendent et qui traînent à terre ; élaguer de leurs têtes tout le bois superflu, donner, par-là, de l'air et du soleil aux grains que l'on cultive sous ces arbres, et profiter aux arbres mêmes, en diminuant leur ombrage : leur bois diminué feroit qu'ils s'épuiseroient moins dans les années où ils produisent, et peut-être cet émondage, suivi avec intelligence, est-il le moyen d'assurer, ce qui est si fort désiré par les cultivateurs, une récolte chaque année. On sent bien que cet émondage doit être fait avec réserve, cette opération doit être progressive : c'est l'objet de trois ou quatre ans ; 40. dans les grandes plantations, ériger les constructions pour manufacturer le cidre sur son propre terrain. Il est honteux, pour ce pays, que des marchands y viennent, de tous les coins de l'Angleterre, fixer les prix qui leur conviennent, et rendre une année abondante inutile aux cultivateurs, qu'elle devroit dédommager de la stérilité des autres ; 5°. chercher tous les moyens possibles de propager les fruits connus, car si les pommes anciennes pouvoient se maintenir seulement un siècle de plus, on en retireroit les plus grands avantages. (C'est ici le cas d'essayer les moyens que propose M. Forsyth, pour tirer parti des vieux arbres.) M. Marshall indique aussi les marcottes et les boutures ; on s'est servi de cette voie pour propager la pomme s tire ; 6°. s'empresse de produire et d'élever des fruits nouveaux, ou des variétés nouvelles, puisque l'on désespère de parvenir jamais à perpétuer les anciennes. Ces variétés anciennes sont elles-mêmes des produits de l'industrie humaine : on ne sauroit le contester. N'est-il donc pas probable qu'avec plus d'industrie encore, ou un plus grand succès, on produiroit des fruits supérieurs aux anciens ?

Une réforme de ce genre ne sauroit, pour bien des raisons, être l'ouvrage des fermiers. Les arbres fruitiers sont, comme les forêts et les haies, des parties immuables de la propriété. Le fermier n'en a que l'usage, pour un temps limité, et peut-être incertain ; tout son objet est le présent : c'est au propriétaire, dont l'intérêt est permanent, à travailler pour l'avenir.

Il y auroit, à cet égard, des directions à tracer pour les baux et les actes qui peuvent concerner ces améliorations. M. Marshall n'a pas oublié cet article, quand il parle de la tenue ou tenure des fermes, suivant le terme anglois ; mais ce qu'il dit est applicable à la jurisprudence et aux usages de son île. (Nous manquons tout-à-fait, en France, de données suffisantes sur la même matière ; mais ces données dépendent de la rédaction, tant du code civil que du code rural, dont le Gouvernement s'occupe, et qui ne doivent être ni les derniers de ses chefs-d'œuvres, ni les moindres de ses bienfaits.

Quant à la question de l'inconvénient ou de l'utilité des plantations de pommiers, elle a été aussi fort agitée, en France, dans les pays qui s'en occupent. Voici un aperçu de cet objet intéressant dans la ci-devant Normandie.

Il faut, sur-tout, avoir égard à la manière dont les arbres sont placés. < Les pommiers sont ou plantés en vergers auprès de la maison du fermier, ou bien ce qu'on appelle en chasse, dans les terres labourables. Dans le pays de Caux, on en forme des carrés proportionnés à l'étendue de la ferme. Ce carré est entouré de longues buttes, qu'on appelle fossés ; ces fossés sont plantés de deux ou trois rangées d'arbres de haute-

futaie. Dans nombre de fermes, outre ces arbres placés sur les fossés, il y a, au pied et en dedans, du côté de l'est et du nord, quatre, six, huit, et jusqu'à douze rangées d'arbres de haute-futaie. Ce sont ces plantations qui distinguent essentiellement les villages du pays de Caux, des villages des autres pays. Rien n'est plus beau que l'aspect de ces fermes plantées, éparses çà et là sur un riche territoire.

Ce seroit une question qui mériterait bien aussi d'être examinée, que celle de savoir si ces plantations ainsi disséminées, en coupant l'air, en formant un obstacle à la violence des vents, ne contribuent pas à entretenir la fraîcheur de la terre, et ne donnent pas, au sol ainsi aménagé, des avantages sur ces plaines immenses, que rien ne défend de la sécheresse causée par les vents, et que rien ne rafraîchit des ardeurs du soleil.

Mais revenons à nos pommiers. On appelle cour y l'enceinte ou l'enclos que nous venons de désigner. Sur une ferme de cent trente acres (quarante-un hectares soixante ares) de terre, la cour aura, par exemple, de douze à seize acres (quatre à cinq hectares soixante ares) : les bâtimens sont distribués autour de la cour, à de certaines distances. C'est même la raison pour laquelle les femmes de ce pays-là ont l'habitude de parler si haut. Le sol, au-dessous des pommiers, y forme une prairie, dont l'ombrage de ces arbres entretient la fraîcheur. Cette prairie est d'un grand secours pour les bestiaux ; mais sur-tout pour faire des élèves en veaux, cochons et poulains.

Cette distribution des fermes a une influence marquée sur les mœurs et les habitudes des habitans de ces campagnes. Chaque habitation étant isolée, il en résulte que chaque chef de famille est là, en quelque sorte, comme dans son empire ; qu'il y a, par conséquent, entre les voisins, moins de familiarité ; que, par une autre conséquence, ils se respectent davantage. Les domestiques isolés, dans tout le courant de la semaine, de leurs camarades, en sont plus soumis et plus respectueux. Il est rare, dans ce pays, de voir deux cultivateurs se tutoyer; on n'en connoit pas d'exemple. Ils s'abordent toujours avec le langage et les manières de la décence, ce qui feroit croire qu'ils ne sont pas du même hameau, et qu'ils ne se sont pas vus, au moins, depuis un certain temps.

Dans les environs de Rouen, près de Caen et d'Evreux, des champs entiers sont couverts de chasses de pommiers ; il est cependant incontestable, que les semailles ne réussissent pas bien, par l'effet de l'ombrage, et que le grain n'y atteint que difficilement sa maturité. Il faut croire, alors, que la vente des pommes ou du cidre les indemnise du déchet qu'éprouvent leurs récoltes. Ce seroit, peut-être, le cas de profiter, dans ce pays, des dernières réflexions de l'écrit de M. Marshall.)

22°. Le C. Tessier.

Notre collègue, le C. Tessier, a recueilli des observations précieuses sur les pommiers et sur le cidre, dans plusieurs volumes de ses Annales de l'Agriculture française. Il a lui-même rédigé avec soin deux articles à ce sujet; le premier est intitulé : Culture et soin des pommiers dans le pays de Caux, département de la Seine-Inférieure (tome I, page 87). Il suit cette culture, depuis le semis jusqu'à la mort de l'arbre. Il avoit aussi commencé, sur ce point, des expériences, qu'il n'a pas été à portée de continuer assez long-temps : c'est une grande perte pour la science.

Il observe que la quantité de pommes qu'on retire d'un bel arbre est considérable : le terme moyen de ceux qui sont en très-bon état, est de dix boisseaux, mesure du pays, qui répondent à trente boisseaux de Paris (un hectolitre et demi). Or, pour faire un tonneau de petit cidre, c'est-à-dire, de six à sept cent pintes (six cent soixante cinq litres), en y mêlant de l'eau, on emploie vingt boisseaux du pays. Quatre beaux arbres peuvent donc fournir la boisson d'un homme pendant deux ans (Ibid, page 114).

Le second article, intitulé : Manière de faire le cidre dans le pays de Caux, est inséré dans le tome II (page 160). Ce morceau est remarquable, comme le premier, par les données précises et les résultats qu'il présente. Les lecteurs, jaloux de s'instruire, feront très-bien de conférer ces deux articles avec ce que nous avons rapporté de la méthode angloise, d'après M. Marshall. Je ne les copie pas ici, parce qu'il faudroit les transcrire en entier.

On pourra lire encore avec plaisir et avec fruit, 10. le Mémoire sur la manière de faire le cidre dans le département de l'Orne, et de le gouverner convenablement, par le C. Louis Dubois (tome IV, page 52) ; 20. ce que dit des pommiers le C. L. M. Duhamel, correspondant de la Société d'agriculture du

département de la Seine, dans un mémoire sur le sol de l'arrondissement de Coutances, département de la Manche (Ibid, page 324), où l'on trouve, entr'autres, ce fait remarquable, que le résidu, ou marc des pommes, jeté communément au rebut, est le meilleur engrais pour les pommiers.

Il seroit fort utile que, dans tous les cantons qui font, du cidre et du poiré, leur boisson usuelle, on décrivit exactement la méthode dont on se sert pour gouverner les arbres et pour obtenir ces liqueurs. Le C. Tessier a senti l'importance de ces matériaux, et ceux qu'il a rassemblés, peuvent servir utilement à la comparaison des divers procédés, pour faire le choix des meilleurs.

231. La Société d'agriculture du département de la Seine.

C'est sur-tout dans la vue que je viens d'énoncer, que la Société d'agriculture du département de la Seine, dont les vastes recherches embrassent toutes les parties de notre économie rurale, a déjà recueilli des mémoires nombreux sur les pommiers et sur le cidre, j'ai distingué, à la lecture, une lettre assez courte, du C. de Brébisson, correspondant de la Société, à Falaise. Il me paroît utile d'en consigner ici l'extrait.

Aux Citoyens composant la Société d'agriculture du département de la Seine.

Falaise, 25 Nivôse an XI.

Citoyens, un voyage que j'ai fait à Rouen, dans le mois de Frimaire dernier, m'a fait naître l'idée de vous écrire. En y arrivant, je vis un très-grand nombre de bateaux chargés de pommes, que l'on me dit être destinés pour Paris. Une cargaison aussi considérable, probablement précédée et suivie de quelques autres semblables, annonce un goût décidé des Parisiens pour la liqueur de la ci-devant province de Normandie. Ce même goût doit être déterminé, par des motifs d'économie ou de sensualité ; mais la liqueur que l'on m'a vendue autrefois à Paris, pour du cidre, n'en avoit ni le goût, ni les bonnes qualités. Le cidre, tel qu'il doit être, est une liqueur saine, agréable, nourrissante, celui que j'ai bu à Paris, avoit un goût mielleux, capable d'exciter des nausées, et me donnoit des maux de poitrine. J'ai cru en trouver la raison dans l'ignorance des procédés nécessaires à employer, pour extraire le jus des pommes, et le peu de connoissances sur les qualités bonnes ou mauvaises de ces mêmes fruits.

Ce sont ces procédés et ces connoissances que je me propose de développer.

Le canton connu sous le nom de pays d'Auge, étant celui qui a le plus de réputation et de succès dans cette branche d'économie publique et d'agriculture, ce sera de ce point que je tirerai des renseignements sur la manière de faire le cidre le meilleur et le plus économique.

Il n'est nullement indifférent de se servir de telle ou telle autre espèce de pommes, pour avoir de bon cidre. Il est généralement reconnu que les pommes qui ont une saveur acide doivent être rejetées; celles qui sont douces ou amères, sont les seules à choisir ; et il est plus avantageux de réunir des pommes douces à des pommes amères, que de les employer séparément. Les premières, employées seules, donnent un cidre trop foible en couleur, et dont la durée est plus que douteuse ; les dernières le feroient trop fort, lui donneroient une couleur rembrunie, et lui communiqueroient une partie de leur amertume.

Il est aussi plus avantageux d'acheter des pommes d'une grosseur médiocre, que de très-grosses. L'axiôme normand est que, vaut mieux bon que beau pommage. Il est d'expérience, que les grosses pommes contiennent beaucoup moins de mucilage sucré, qui, par la fermentation, produit l'alcool, que les pommes d'un moindre volume. Celles-ci ont encore un autre avantage, en ce qu'elles remplissent mieux le vase dans lequel on les mesure, lorsqu'on les achète ; il en résulte que la pesanteur d'un décalitre de grosses pommes, est de beaucoup inférieure à celle d'une semblable mesure de pommes de moyenne grosseur.

Il est encore à remarquer, que les premières pommes qu'on récolte, sont celles dont la qualité est la moins prisee, il en est beaucoup qui n'ont pas acquis, sur l'arbre, le degré de maturité convenable, beaucoup aussi ne l'ont acquis qu'en apparence. Cette physionomie trompeuse, qu'on peut leur reprocher, est souvent le résultat de ce que ces fruits ayant été dévorés entièrement par des larves d'insectes, et, notamment, par celles des pyrales, elles ont été prématurées par cet accident : il ne leur reste plus que l'enveloppe ; toute la partie pulpeuse est détruite, et remplacée par les excréments de ces mêmes larves (*).

Les espèces de pommes, appelées tardives, n'ont pas les mêmes inconvénients ; mais elles en ont d'autres,

qui résultent de leur trop lentematurité. Cette dernière époque se trouve souvent être celle des grands froids, et les meilleures pommes, lorsqu'elles ont été atteintes par la gelée, ne conservent que peu ou point de mérite ; si, à cette même époque, l'opération du pressoir est commencée, elle devient Impraticable, ou, au moins, très-difficile ; et le cidre qui a gelé est de la plus foible et de la plus mauvaise qualité. Ce seroit à tort, que, partant de ce reproche fait aux pommes tardives, on en induiroit qu'il faut négliger la culture des espèces de pommiers qui les produisent : la floraison en étant aussi plus tardive que celle des autres, est moins sujette à être détruite par les gelées et les vents brûlans, que nos contrées éprouvent très-souvent dans les derniers jours du printemps. Une seule nuit détruit quelquefois les plus belles espérances.

Les pommes qui sont mûres dans le mois de Brumaire, sont préférables, sous tous les rap. ports. Presque toutes ont mûri sur les arbres ; leurs sucs, élaborés par les dernières chaleurs de l'été, ont rendu leur degré de maturité bien plus

(*) Je crois qu'il est important de faire connoître quels sont plus particulièrement les insectes qui vivent aux dépens des pommiers et des poiriers ; j'en donne ici la nomenclature, en grande partie, d'après M. Brez (Flore des Insectophiles) ; notre collègue, le C. Olivier, a mis les noms françois à la plupart.

Sur le pommier:

1. *Cimex nigro lineatus*. Pentatome à lignes noires (de Tigny, Histoire naturelle des insectes) ; habite sur les fleurs.
2. *Aphis mali*. Puceron du pommier; vit sous les feuilles.
3. *Phalœna mali* *Bombix* du pommier (Olivier, Encyclopédie). La chenille se nourrit des feuilles.
4. *Phalœna avellancæ*. *Bombix* du noisetier (Olivier, *ibid.*).
5. *Phalœna monacha*. *Bombix* moine (Olivier, *ibid.*). La chenille se nourrit des feuilles, *et adhère si fortement à l'écorce des arbres, qu'il est difficile de l'en séparer.
6. *Phalœna rectangulata*. Phalène ; habite sur les fleurs de la plante, en les détruisant. 7. *Phalœna rubiginea*. Phalène.
8. *Phalœna Roësella*. Teigne de Roësel ; vit sous l'épiderme des feuilles.
9. *Pyralis pomana*. Pyrale des pommes (Fabricius). La chenille, rougeâtre, perce la pomme pendant qu'elle est encore jeune, et s'introduit dans son intérieur ; l'endroit par où elle est entrée se referme quelquefois de manière qu'il est difficile d'apercevoir le trou qui lui a donné passage. Elle vit dans l'intérieur du fruit jusqu'à ce qu'elle soit prête à se métamorphoser; alors elle se fait un chemin depuis le centre jusqu'à la circonférence de la pomme, et en sort pour aller chercher un endroit où elle puisse se changer en nymphe. Il paroît que c'est sous l'écorce de l'arbre qu'elle se retire, là, elle file une coque, de laquelle elle sort sous la forme d'insecte parfait, au milieu de l'automne (Latreille, Dictionnaire d'histoire naturelle, etc, publié chez Déterville).
10. *Ichneumon nigricornis* (Fabricius). La larve de cet insecte a été observée dans le pépin de la pomme d'api, par M. Berger, de Genève. Il est impossible de s'apercevoir, au-dehors du fruit, de la présence de l'insecte qui le ronge ; et même, le pépin tiré de la capsule, ne paroît point endommagé ; il est seulement plus mou. Il y a plusieurs larves dans la même pomme, ce qui paroît contraire au sentiment de Réaumur et de Bonnet, qui, d'après beaucoup d'observations, pensoient qu'il n'y avoit jamais qu'une seule larve, ou une seule chenille dans un même fruit (Bulletin de la Société philomathique, nO. 79).
11. *Scarabeus eremita*. Cétoine hermite (Olivier, Encyclopédie). La larve vit dans le tronc même de l'arbre; lorsqu'elle veut se transformer, elle se construit très-proprement une coque de terre, de forme ovale, et qui ne manque point de solidité.
12. *Curculio cerasinus*. Charenson du cerisier. Il ronge l'épiderme des feuilles, sur lesquelles il produit un grand nombre de taches.
13. *Curculio pyri*. Charenson du poirier (Olivier, Encyclopédie). La larve vit sur les feuilles, et le papillon sur les corolles.

14. *Cerambyx cylindricus*. Saperce cylindrique (Olivier, Entomologie). Il vit sur les branches.

15. *Staphylinus clavicornis*. Pedere bimoucheté (Olivier, *ibid.*) J'avois commencé, avec feu Lhéritier, des observations sur la chenille de cet insecte, qui attaque les poiriers. Elle sillonne le dessous de l'écorce, du haut en bas, et finit par faire mourir les jeunes arbres.

parfait que celles qui n'y sont parvenues que par l'espèce de fermentation qu'elles ont éprouvée dans leur amoncellement. Le pressurage se fait d'autant mieux, à cette époque, que le froid n'a pas encore l'intensité qui pourroit être gênante ou préjudiciable.

Il est encore un objet qu'on prend en grande considération dans le pays : c'est ce qu'on appelle la différence d'un cru à un autre. On en connoit au moins de trois espèces : le premier est un sol gras, riche et profond ; celui-ci est le pays d'Auge : il fournit une liqueur beaucoup plus forte, plus abondante en alcool et d'une couleur très-rembrunie. Il seroit impossible de boire ce cidre pur. Le second est un sol gras

16. *Cimex pyri*. *Acanthia pyri* (Fabricius) ; habite le revers de la feuille, qu'il macule en la rongant.

17. *Chermes pyri*. Kermès du poirier ; vit sur les feuilles.

18. *Phalæna pavonia*. *Bombix grand paon* (Olivier, Encyclopédie). La chenille, nommée par Réaumur, chenille à tubercule du poirier, vit sur tous les arbres fruitiers. Parvenue au terme de son accroissement, elle file sur l'arbre qui l'a nourrie, ou dans quelque buisson à portée, une coque très-solide, brune, d'une soie très-forte, dans laquelle elle se change en chrysalide, et où elle passe l'hiver. Le papillon sort vers la fin du printemps, il a depuis quatre jusqu'à cinq pouces (onze à quatorze centimètres) de largeur, lorsque ses aîles sont étendues.

19. *Phalæna quercifolia*. *Bombix feuille morte* (Olivier, *ibid.*). La chenille se nourrit des feuilles ; elle fait beaucoup de tort aux arbres lorsqu'elle y est en grand nombre. Elle ne mange que la nuit, et se tient collée, pendant le jour, contre quelque branche. La coque est d'un tissu peu serré ; elle y reste vingt jours.

20. *Phalæna æsculi*. *Bombix du maronnier* (Olivier, *ibid.*) ; habite dans le bois

21. *Phalæna lunaria*. *Phalène*. 22. *Phalæna elinguarua*. *Phalène*. 23. *Phalæna avellana*. *Pyrale*. 24. *Phalæna munda*. *Bombix*. 25. *Phalæna lytoxylea*.

26. *Phalæna serratella*. Il se fait, avec la feuille qu'il roule, une coque en forme de crête.

27. *Phalæna culta*.

Il y en a encore un grand nombre d'autres, sur lesquels nous n'avons pas de renseignements assez certains pour en parler ici. (H.)

et riche, voisin des bords de la mer : ce sont les cantons connus sous le nom de Bessin et pays de Caux. Les cidres de ces deux contrées se ressemblent beaucoup ; ils sont très-bons, très-agréables au goût et à l'œil : leur couleur est celle de l'ambre jaune ; mais ils ne sont pas susceptibles d'être étendus dans une aussi grande quantité d'eau que celui du pays d'Auge : ils se conservent aussi beaucoup moins.

Le troisième est pauvre, maigre, pierreux : ce dernier est le pays connu sous le nom de Bocage. Il fournit une liqueur qui se ressent de la pénurie de son sol ; elle est claire, foible, donne peu d'alcool, se conserve mal, et a toujours une grande tendance à s'acidifier.

Le point de maturité convenable, pour pressurer les pommes, doit être celui où il y en aura, au moins, un dixième qui ait commencé à pourrir ou qui soit déjà pourri. (Ceci est bien contraire aux épreuves de Porée, et aux détails donnés par M. Marshall. Mais le correspondant de la Société se borne à rapporter ce qu'on fait dans le pays d'Auge.) Cette époque arrivée, on écrase les pommes. Cette opération se fait sans eau, si la liqueur qu'on se propose d'extraire est destinée à faire de l'alcool. Si on ne veut faire que du cidre, improprement nommé cidre pur, mais tel qu'il se trouve dans le commerce, on ajoute, en faisant cette première opération, environ une vingtième partie d'eau ; c'est-à-dire, que, sur un myriagramme 9,0 de pommes, on met environ un litre d'eau, ce qui fait, à quelque chose près, 0,12 de la liqueur extraite, un kilogramme de pommes rendant environ six décilitres de cidre pur. Ce travail se fait ordinairement avec un cheval, qui, en tirant une grande meule de pierre, ou deux meules de bois, leur fait décrire un

mouvement de rotation dans une auge circulaire, où sont placées les pommes ; les meules ne cessent de tourner dessus 1 que lorsque les pommes sont écrasées.

Alors, à l'aide d'une grande pelle, on place tout ce marc sur la maye, ayant soin de faire une couche de pommes écrasées, d'environ un décimètre d'épaisseur, sur laquelle on place un lit très-mince de glui : on fait dépasser ce dernier d'environ huit centimètres, on met alternativement une couche de pommes et une couche de glui ; le tout se couvre avec une grande table de bois, dont les pièces sont assujetties les unes aux autres, avec de petits madriers : ce marc 1 qui a ordinairement une forme cubique, est soumis à l'action du pressoir, et on tire le plus qu'il est possible.

Le produit de cette première opération, est ce qu'on appelle du gros cidre, qui, passé à travers un gros filtre, comme un tamis de crin, mis dans un tonneau, après avoir subi la fermentation nécessaire, est une liqueur forte, extrêmement capiteuse, et dont on ne peut faire beaucoup d'usage, sans courir les risques de s'enivrer.

On ne s'en tient pas ordinairement à ce premier travail : il reste encore beaucoup de jus de pommes à extraire, et qu'on n'obtient qu'après une seconde, et souvent une troisième opération.

Le cultivateur qui a destiné le produit de la première à être vendu, emploie celui de la seconde et de la troisième à faire ce qu'il appelle du cidre de ménage, ou petit cidre.

Le propriétaire qui veut avoir un tonneau de bon cidre, agréable au goût, sans être malfaisant, emploie, à cet effet, une quantité de pommes, que j'estime peser cent vingt-neuf myriagrammes. A ces pommes, il ajoutera, comme je l'ai dit, environ vingt-cinq décalitres d'eau, dont il tirera dans la première opération ci-dessus indiquée, au moins cinq hectolitres de liqueur. On peut, en pressant fortement, en obtenir jusqu'à six hectolitres; mais dans cette dernière supposition, le produit de la seconde opération sera moins abondant.

Cette seconde opération, qu'on appelle rémiage, se commence par enlever le marc, en ôter le glui, que l'on met en réserve pour cette seconde et pour la troisième opération, s'il est encore en état de servir à cette dernière. On met le marc dans l'auge ; on y ajoute environ trois hectolitres d'eau, et on fait agir les meules, jusqu'à ce qu'elles aient, achevé d'écraser les quartiers de pommes qui leur avoient échappé précédemment; ensuite on place de nouveau, et de la même manière que la première fois, ce marc sur la maye, on le presse, et on en retire quatre ou cinq hectolitres de liqueur.

La troisième opération se traite comme la seconde ; seulement on n'y emploie que deux hectolitres d'eau : on en retire, tout au plus, trois hectolitres de liqueur. Le produit de ces trois manipulations est environ un kilolitre 0,3 de liqueur, dans laquelle il se trouve six à huit décalitres de lie, dont il est bien possible de purifier le tonneau, en le transvasant, au bout de quelque temps, mais il est plus prudent de n'en rien faire : cette opération a presque toujours l'inconvénient d'altérer la qualité du cidre, en lui donnant plus de tendance à s'éventer et à devenir acide.

Le cidre, obtenu par suite de ces préparations, se nomme, dans le pays, cidre mitoyen. Il est bon, aussi agréable au goût qu'à l'œil : c'est celui qu'on boit à la table des propriétaires et bons cultivateurs du pays.

Ce même cidre, après avoir passé à l'état de fermentation et s'être clarifié, s'il est mis en bouteilles, y devient plus spiritueux, plus agréable, et susceptible de se conserver très-long-temps. J'en ai bu qui avoit huit ans ; il n'étoit presque plus spiritueux ; mais il étoit encore aussi bon que bienfaisant.

Le marc, dans l'état où nous l'avons laissé, n'est pas encore une chose à perdre : il est employé avantageusement pour suppléer aux fourrages ; mêlé avec un peu de farine ou de son, il sert à nourrir, en hiver, les vaches et les cochons. Cet aliment ne les engraisse pas, mais les soutient. Mis à pourrir, et mêlé avec partie égale de terre végétale, c'est un fort bon engrais pour les terrains secs et arides. On en tire encore un autre parti, en le coupant en gâteaux carrés d'environ trois décimètres ; on en ôte le glui, on place ces gâteaux dans un local bien aéré, où ils puissent sécher : la meilleure manière est de les entasser comme le tan que les tanneurs destinent à brûler. L'année suivante, ces gâteaux sont très-secs, et se brûlent fort avantageusement.

Notre pays possède encore le poiré. Les procédés, pour l'extraire, sont, à peu de chose près, les mêmes :

les poires contenant beaucoup plus de suc que les pommes, il en faut moitié moins que de ces dernières, pour avoir la même quantité de liqueur ; un décalitre de poires en produit autant que deux semblables mesures de pommes : elle est claire, très-spiritueuse, et d'une saveur fort agréable. La mauvaise foi et la friponnerie l'ont souvent substituée, avec succès, au vin blanc, et sur-tout au vin blanc et mousseux de Champagne. On en consacre une grande partie à faire de l'alcool. Le bon poiré en donne ordinairement un dixième de son poids ; il est très-préférable à celui qu'on retire du cidre, et ressemble beaucoup à l'alcool extrait du vin. Malgré ces avantages, par une de ces inconséquences, dont souvent on ne peut rendre raison, un tonneau de poiré se vend toujours moitié moins qu'un tonneau de cidre ; aussi, est-il la boisson du pauvre. Il est très-apéritif, peu nourrissant, et sous ce dernier rapport, il est d'une très-légère économie.

Le marc de ce dernier, conservé avec les mêmes soins que celui de pommes, brûle et donne autant de chaleur que le meilleur bois. Les cendres qui en résultent sont de la meilleure qualité.

240 Le C. Isoré.

Le C. Isoré, cultivateur-propriétaire à Louveaucourt, vient de publier un Traité de la grande culture des terres (an X, 1802, in-i 2). Il y a un chapitre sur les plantations. Il pense qu'un intérêt mal entendu a peut-être empêché la plantation des arbres à fruits, dans les départemens où la grande culture est en vigueur. Ce qu'il dit, pour combattre cette erreur de calcul, se rapporte parfaitement à ce que nous voulons établir ; et nous ne pouvons mieux terminer nos extraits, qu'en les enrichissant de la citation d'une partie de ce chapitre.

cc Après les plantations d'arbres de construction, qui sont plus nécessaires que jamais, viennent celles des arbres à fruits, qui ne le sont pas moins : cette source inépuisable de richesses, n'attend que la main du propriétaire pour prodiguer les plus grandes douceurs à la vie champêtre. On ne peut donc trop gémir sur l'état des campagnes situées au milieu des plus belles et des meilleures plaines de la Beauce, du Valois et du Soissonois, qui sont privées de fruits. et de boissons.

» Il est des propriétaires qui n'ont pas encore aperçu que leurs fermiers, effrayés par l'incertitude de jouir, leur ont toujours ôté l'idée de planter des arbres à fruits. Les fermiers, qui ont intérêt de ne pas avoir à supporter la charge d'entretenir des plants qui ne font que les gêner en labourant, et qui exigent des soins multipliés pour les tenir en bon état, se gardent bien de proposer des plantations ; les propriétaires, de leur côté, ne voyant pas leur revenu s'accroître, et sentant, au contraire, que les plantations sont, pour le moment, dispendieuses pour eux, se rangent de l'avis des fermiers, et leurs terres restent nues.

» Les fermiers, incertains sur le renouvellement de leurs baux, ne manquent jamais de dire que les arbres à fruits, sur les terres en plaine, préjudicient aux récoltes, et que les fruits ne rendent pas la valeur de ce que pourroit être estimé le tort qui résulterait de l'ombrage d'un pommier ; mais, à de pareilles objections, il seroit aisé de répondre. Les fermes qui avoisinent Beauvais et Chaumont, le ci-devant Vexin, etc offroient très-peu d'arbres à fruits il y-a quarante ans : à cette époque, ceux qui les tenoient s'approvisionnoient de vin ou de cidre, par des voyages très-dispendieux ; leurs voitures partoient, et il falloit qu'ils les suivissent avec des sommes d'argent plus ou moins considérables, et à leur retour, ils calculoient ce qu'il falloit consommer journellement en boisson, pour passer très-étroitement l'année, quoique, dans ce temps-là, on eût, avec douze francs, ce qui en coûte vingt-quatre aujourd'hui. Alors, ces fermes n'étoient tenues que par rapport au bénéfice qui résultoit de la culture du froment ; et on n'auroit pas voulu perdre le plus petit morceau de terre, pour en tirer autre chose que ce qu'on avoit coutume d'y mettre ; mais le besoin de boisson a fait qu'elles ont été plantées, et maintenant ceux qui en jouissent, tirent, outre leurs récoltes de froment, quatre, cinq, et même dix mille francs de plus, par année ; et, qui plus est, le chauffage de leur maison. Toutes ces allées de pommiers et de poiriers n'empêchent même pas qu'on n'y récolte plus de blé, car, avec l'argent qui provient des allées d'arbres fruitiers, on a cette aisance, qui manquoit auparavant, pour faire fleurir une grande culture.

» En plantant avec goût un domaine de trois cents arpens (cent cinquante hectares), il est possible d'y placer mille pieds d'arbres à fruits, sans qu'il, paroisse ; c'est-à-dire, sans se faire le moindre tort. Les allées peuvent être mises aux expositions les plus favorables, pour que l'air et le soleil ne s'absentent que très-peu sur lesensemencemens, et ce n'est que quand l'arbre est à une certaine grosseur que la récolte

peut en souffrir ; mais alors l'arbre dédommage bien d'un si foible tprt; et, ne fussent que ses branches gourmandes, coupées et mises en usage pour le foyer de la cuisine, le tort est plus que réparé.

» Dans une ferme, avec mille pieds d'arbres à fruits, on se chauffe et on s'entretient de boisson pendant une année, et ceci n'est que le pis-aller ; mais lorsque l'abondance paroît, l'argent vient ; et il n'est pas difficile de tirer, du superflu de la boisson, un millier d'écus, qui, en toute occasion, peut réparer, pour plusieurs années, le dommage causé par l'ombrage des arbres. Voilà ce que tout le monde peut répondre à ceux qui perpétuent, dans les fermes, l'usage des boissons frelatées, et qui ont recours aux mauvais vignobles qui se trouvent dans les plaines labourables.

» Quelle différence ne trouve-t-on pas entre les grandes exploitations où le cidre est commun, et celles où on ne trouve qu'un foible ordinaire de mauvais vin et d'eau pour se désaltérer ? Il est certain que, dans les premières, tous les ouvriers sont satisfaits, et que, dans les secondes, on n'y voit que des mécontents. Qu'il est doux pour un maître, d'avoir pour rien, ce qui peut, en toute circonstance, calmer la mauvaise humeur d'un ouvrier épuisé par le poids du travail ! Qu'on ne dise pas que les gens de peine préfèrent le vin au cidre, car cela n'est pas : la preuve est, que si l'on double l'ordinaire de la portion, en donnant du cidre au lieu de donner du vin, on verra bientôt que l'ouvrier préférera le volume à la qualité. Au surplus, le cidre est très-nourrissant pour les gens de fatigue.

» On a dû remarquer, dans bien des occasions, que les plantations d'arbres à fruits avoient fait la fortune des propriétaires et celle des fermiers, sur-tout dans les lieux où les terres n'étoient pas de première qualité. Les terrains argileux et gras, dont la moiteur provient de, ce que le fonds est glaiseux, sont excellens pour les pommiers, ceux qui ont une couche superficielle plus abondante en terre végétale, sont en. core bons, et, par un double avantage, le poirier y fait aussi des merveilles. Or, dans un grand domaine, on ne manque pas d'avoir à choisir, parmi les différentes qualités de terres, celles qui conviennent aux arbres à fruits. En général, les terres caillouteuses sont propres aux pommiers, et les pommes qui viennent sur les arbres plantés dans cette sorte de terre, produisent d'excellent cidre ; les blancs-limons ne font pas le même effet: néanmoins, on ne doit pas négliger de les planter.

M Tout propriétaire qui entendra bien ses intérêts, fera planter ses terres en pommiers et poiriers, par-tout où le terrain permet de former de belles allées ; au bout de dix ans, il commencera à en jouir, et vingt ans après avoir planté, son revenu sera augmenté, enfin, au bout de trente ans, ce sera une fortune nouvelle pour lui, qui, pendant vingt ans que ses arbres seront en plein rapport, donnera l'idée à ses successeurs de recréer da nouveaux plants ; car une fois que les pommiers et poiriers ont de trente à cinquante ans de pousse, on peut compter une année d'abondance sur deux ; et, comme il arrive souvent qu'un canton rapporte pendant que l'autre se repose, on est presque certain d'avoir, dans certaines années de cherté, de quoi faire de grands profits, soit par le cidre, soit par l'eau-de-vie.

jj Lorsque les arbres à fruits ont cinquante ans, il est temps de recréer de nouvelles allées. Les remplacements sur les mêmes lieux sont toujours d'inutiles dépenses, parce que la terre, déjà épuisée par un premier sujet, ne fournit plus les nourritures convenables à celui qui est replacé au même endroit, c'est aussi un abus de s'arrêter à de vieux chicots d'arbres, dès qu'il n'y a plus moyen de les rajeunir. En s'y prenant bien, on a toujours de belles allées, qui se forment pendant que les anciennes achèvent de périr ; et, par suite, on a d'excellent bois de chauffage pour bien des années.

» Dans les pays où l'on fait usage de la bière, on ne calcule pas le bénéfice à faire sur les plants d'arbres à fruits, parce que cette boisson ne devient rare, que quand les grains et les houblons sont chers ; mais si, dans ces pays, on s'habituoit au cidre, il seroit possible de voir les contrées du nord couvertes de pommiers aussi beaux et aussi vigoureux que dans celles .de l'ouest. Par-tout où le sol est froid ou compacte, soit terre grasse ou sablonneuse, dès qu'il y a de la fraîcheur, les pommiers y sont une richesse incalculable. Beaucoup de propriétaires se sont déjà pénétrés de cette vérité, et bientôt ces plaines fromenteuses, qui, par leur aspect, sont, après les moissons, un sujet d'ennui pour les voyageurs, deviendront brillantes par les plantations. Celles où le tuf et l'argile sèche ne permettent pas de creuser assez profondément pour placer des arbres fruitiers, pourroient être décorées par des allées d'ormes ou de hêtres, sur les bords des principaux chemins ; mais, pour que ces sortes de plantations d'arbres, utiles pour le charronnage, pussent avoir lieu, il faudroit que le Gouvernement les favorisât par des encouragemens,

tant pour les plantations que pour l'entretien des chemins principaux qui mènent d'une commune à l'autre; chose indispensable pour le transport des denrées, et principalement des blés qui sont destinés à l'approvisionnement des marchés. »

On ne peut qu'applaudir aux vues et aux conclusions de ce cultivateur. Puissent tous les propriétaires éclairés sur leur intérêt, concevoir qu'une ferme est toujours incomplète, s'il y manque un verger ou des plantations fruitières ! Puissent les maires des communes sentir qu'ils ne peuvent laisser un plus beau monument de leur administration, que d'inspirer le goût et de donner l'exemple de ces plantations fruitières ! Puissent les vrais savans appliquer leurs travaux à l'éclaircissement d'un objet si utile ! Puisse enfin le Gouvernement encourager par-tout les pépinières de pommiers et de poiriers à cidre ; et pour les faire-prospérer, provoquer et répandre une instruction usuelle sur cette grande portion de notre économie rustique !

J'invoque ici l'autorité, non pour qu'elle commande, mais afin qu'elle persuade, qu'elle éclaire, et qu'elle protège. Vainement on reconnoîtroit la grande utilité des plantations générales de pommiers et poiriers, 1^o. si l'on manquoit par-tout des plants qui exigent d'abord du temps et des avances, pour élever les arbres ; 2^o. si ces arbres plantés étoient exposés aux ravages, ou delà malveillance, ou d'une mauvaise police ; 3^o. si l'on ne savoit pas, enfin, les soigner et tirer le meilleur parti de leurs fruits. Je ne crois pas qu'on puisse introduire, aujourd'hui, dans l'agriculture française, une amélioration plus désirable et plus féconde que ces plantations, mais, pour y réussir immédiatement et dans toute la République, il faut que le Gouvernement, 1^o. favorise les pépinières, 2^o. garantisse aux planteurs une sécurité entière ; 3^o. qu'il fasse, sur-tout, circuler les lumières.

il. Nous avons eu, chez nos voisins, un exemple de la manière dont s'y prend un Gouvernement qui veut encourager ce genre de plantation. Ce fut le premier soin de Charles II, roi d'Angleterre, lorsqu'on lui rendit la couronne. C'est ici qu'il convient de donner une idée d'un livre anglois, à ce sujet, dont je n'ai pas parlé encore.

Evelyn, l'un des premiers membres de la Société royale de Londres, et commissaire du commerce et des plantations, publia, en 1679, sous le titre de Sylva et Pomona, la troisième édition de l'histoire des forêts et des arbres à fruits (in-folio), qui fut reçue en Angleterre, en France, en Allemagne, avec de grands éloges. La première partie, Sylva, enseigne la manière de cultiver et conserver les bois, afin qu'on ait toujours des bois de construction, et des bois de chauffage. La seconde partie, qui revient au sujet de cet Essai, c'est-à-dire, sa Pomone, excite les Anglois à planter un grand nombre de pommiers, pour avoir du cidre. Par ce moyen, disoit l'auteur, nous obtiendrons, en Angleterre, une liqueur bien plus conforme à notre tempérament, et même bien plus agréable que plusieurs vins qu'on nous apporte, et qu'on ne peut boire sans sucre. Pour faire ce cidre charmant, ajoute-t-il, il faut moins de peine, moins de temps, moins de frais, moins de personnes que pour la culture des vignes. C'est là qu'il cite et qu'il exalte l'exemple du roi Charles II, qui, dès les premiers jours de son retour en Angleterre, en 1660, fit planter, en plusieurs provinces, quantité de pommiers et de poiriers, et fit, en même temps, établir un grand nombre de pépinières de ces deux espèces d'arbres fruitiers.

Les grands propriétaires suivirent cette impulsion ; et au moment où Evelyn publioit sa Pomone, les Anglois commençoient à boire cette, salutaire liqueur qui les dédommageoit délicieusement de leurs frais et de leurs travaux.

Nous verrons ci-après, dans Olivier de Serres, les soins du même genre, que notre grand roi Henri IV avoit pris pour multiplier en France les mûriers ; et nous ferons sentir, à l'article de l'olivier, combien il seroit important d'adopter les mêmes mesures, si l'on veut prévenir la destruction malheureuse de cet arbre si précieux, et de la branche de commerce qui lui est attachée. a°. La seconde marque efficace de la protection que les arbres à cidre réclament du Gouvernement, c'est de rassurer, sur ce point, ceux qui, jusqu'à présent, sont détournés de les planter, par la funeste aversion des pâtres, des enfans, et même des grandes personnes qui habitent dans les campagnes, et qui sont presque toutes imbues d'un préjugé barbare contre toute plantation. J'ai éprouvé, moi-même, ce terrible inconvénient, que Voltaire avoit eu aussi le malheur d'essuyer. Il avoit perdu, à Ferney, plus de vingt mille pieds d'arbres, et pourtant il plantoit encore. N'ayant pas sa fortune, j'ai eu besoin de sa constance : j'ai fait venir, trois ans de suite, des

greffes de pommiers à cidre, de la ci-devant Normandie, pour introduire ces beaux arbres dans le département des Vosges ; je n'ai pu parvenir à conserver greffes, quoiqu'elles fussent bien reprises. Dans les pays où les coutumes ont introduit les droits de parcours, de communes et de vaine pâture, la compascuité des terres donne aux habitans un esprit absolument contraire au succès des plantations. C'est cet esprit qu'il faut changer, si l'on veut que l'agriculture sorte, dans ces pays, de son état d'enfance et de sauvagerie. Il n'est nullement impossible d'y réussir, avec le temps et une meilleure police. On y est parvenu en Normandie et en Bretagne. Les coutumes Normandes méritent, sur ce point, d'être un peu mieux étudiées et généralement connues. On ne peut qu'admirer ce qui s'observe en ce pays, au sujet des arbres à cidre. Voyez ce qu'en a dit le C. Tessier, dans le premier volume des Annales de l'Agriculture française. 1

cc Le cocotier, cet arbre précieux qui fournit la nourriture et le vêtement, n'est pas plus en vénération dans l'Inde, que le pommier ne, l'est dans le pays de Caux. Pour en donner une preuve, contre laquelle il n'y a point de réplique, c'est qu'au milieu des dévastations d'arbres de différens genres, plus ou moins utiles, pour la marine, pour le chauffage, pour les bâtimens de terre, on a toujours respecté la pommier : par-tout, il a été épargné. Il n'est pas à ma connoissance que la faux de la licence, qui a tout détruit, en ait moissonné un seul. Vergers de biens de moines ou de religieuses, vergers de biens d'émigrés ou d'hommes riches, vergers de prêtres déportés ou insermentés, aucun n'a été endommagé, quand il s'est trouvé planté en pommiers. Dans le pays de Caux, au moment où un père-de famille forme une nouvelle plantation de pommiers, il appelle le plus jeune de ses enfans, et lui fait tenir le premier arbre. L'espèce d'appareil qu'il y met, les soins qu'il prend pour que la plantation soit bien faite, et sa vigilance perpétuelle à conserver les pommiers plantés, impriment, pour ces arbres, dans l'esprit des enfans, un saint respect, qui croit avec eux, et devient d'autant plus assuré, qu'ils en sentent l'utilité. »

Cette dernière idée avoit été mise en pratique d'une manière fort heureuse, par feu notre collègue, le sénateur Creuzé-Latouche. Il faut lire dans le quatrième volume des Mémoires de la Société d'agriculture du département de la Seine, les réflexions de cet homme, à jamais respectable, sur la vie champêtre, et sur un moyen d'élever des bois de haute-futaye.

Ce fut principalement dans ce mémoire, comme le dit très-bien le C. Silvestre, digne secrétaire de la Société, que Creuzé-Latouche se laissa aller à toute sa sensibilité, et qu'il développa ces sentimens de tendresse paternelle qui faisoient constamment le bonheur de sa famille.

cc Il y traite l'économie rurale sous le rapport des affections de l'ame et des jouissances du cœur, il y exprime le charme qui lie aux travaux de la campagne, même à ceux dont les avantages sont réservés aux enfans du propriétaire. C'est, sur-tout, dans la plantation des arbres qui doivent présenter de plus longs souvenirs, qu'il s'est plu à attacher des idées sentimentales. A l'époque où chacun de ses enfans est parvenu à acquérir assez de mémoire et d'entendement, il a consacré une portion de son domaine (près de Châtelleraut) à faire semer à l'enfant une partie de bois analogue au terrain. Il a réuni sa famille, ses domestiques, ses ouvriers et ses voisins, et sur-tout leurs enfans, et a fait, de cette plantation, une sorte de fête de famille, qui laissoit des souvenirs tendres et durables. Il donnoit au bois le nom de l'enfant qui l'avoit planté : ces noms ont été généralement consacrés dans la contrée, et le père respectable en a, tiré de nouveaux motifs d'inspirer la vertu à ses enfans, en leur montrant que leurs noms, ainsi perpétués, retraceroient aussi, sans cesse, la mémoire de leurs vertus et de leurs fautes. »

3°. Enfin, je demande sur-tout, que l'instruction relative aux pommiers, aux poiriers, et à la fabrication des liqueurs de leurs fruits, soit généralement répandue. Ici, la puissance publique peut seule exécuter ce que lui demandoit, en 1786, le vœu bien prononcé de l'Académie des sciences. (Voyez, ci-devant, le rapport de l'infortuné Lavoisier, article 19 de l'Essai sur la pomologie, pages 430 — 440.)

Aux indications que j'ai déjà tracées pour diriger ceux qui pourront concourir aux prix à offrir sur ce sujet intéressant, j'ajouterai ici deux notes nécessaires.

10. Les insectes nuisibles à nos arbres à fruits, ont été le sujet d'un prix décerné en 1771, par l'Académie impériale de Bruxelles. Elle avoit proposé cette question : « Quel est le moyen le plus efficace et le plus prompt, pour faire tomber et périr les chenilles qui s'attachent aux arbres et aux plantes? Pourroit-on

parvenir à les détruire par des fumigations qui ne soient pas trop coûteuses, ou par quelques procédés simples et peu dispendieux, pourvu que les remèdes proposés ne soient pas nuisibles aux arbres et autres végétaux? » M. Munnuchysen eut le prix, M. Godart, l'accessit ; leurs mémoires sont en flamand, et méritent d'être traduits.

20. Il existe un volume, (petit in-folio), intitulé : Pomologie, ou Description des meilleures sortes de pommes et de poires que l'on estime et cultive le plus, soit aux Pays-Bas, soit en Allemagne, en France, en Angleterre, etc. ; par Jean-Herman Knoop, avec figures (Amsterdam, 1771). D'après ce titre, on pourroit croire que l'auteur a traité précisément le même sujet que j'esquisse dans cet Essai pomologique, mais il ne parle pas du cidre dans la Pomologie. Il en dit quelque chose dans un autre volume, intitulé : Fructologie, ou Description des arbres fruitiers, ainsi que des fruits que Pon plante et qu'on cultive communément dans les jardins, etc. (Amsterdam, même format et même année). L'auteur, jardinier à Leuwarde, en Frise, écrit assez mal en françois, mais ce qu'il dit du cidre, qu'il appelle la cidre, est assez peu de chose. Il observe, qu'en mêlant parmi les pommes quelques coings, le cidre prend un goût beaucoup plus savoureux et plus agréable. D'autres y mêlent, selon lui, du genièvre, de l'épine-vinette, des prunelles, de l'aunée, etc. ; ou bien, un peu de chacune de ces choses. Il estime que ce mélange rend le cidre aussi agréable que sain. Toutes les recettes de l'auteur semblent appropriées aux habitans du nord. Il enseigne à sécher les pommes, pour en faire un mets d'hiver, que l'on mange avec le rôti, dans la Haute-Allemagne. Il apprend aussi à faire du fromage de figues sèches, etc. ; mais il n'ajoute rien à nos connoissances sur le cidre et sur le poiré.

2 5°. Le C. Cas tel, et d'autres poètes.

Après ces détails étendus sur la culture des vergers et la confection des cidres, reposons agréablement l'esprit de nos lecteurs, en mettant sous leurs yeux les seuls morceaux connus de notre poésie françoise, où ce sujet soit esquissé.

Le C. Castel, professeur de littérature au Prytanée françois, auteur du Poème des Plantes, n'a pas oublié le pommier dans son chant de l'automne. Il s'est ressouvenu que, dans la dispute élevée entre les partisans de nos deux meilleurs vins, le poète qui écrivait pour le vin de Champagne, s'avisait de traiter le cidre avec mépris. Le C. Castel a voulu venger le pommier, et il l'a fait en fort beaux vers. Il peint le départ des oiseaux :

A peine ils sont partis, de fbmmes couronnée
Pomone vient remplir l'attente de l'année.
Des rameaux ébranlés je vois le fruit pleuvoir,
Je vois l'amas vermeil grossir dans le pressoir,
Les cuves, les tonneaux, et la meule pesante
Qui broye en tournoyant la récolte odorante.
Pourquoi des vins d'Aï l'éloquent défenseur,
Du Champenois paisible oubliant la douceur,
A-t-il osé flétrir d'une satire amère
Un jus délicieux qu'il ne connoissoit guère ?
Qu'il vante ses raisins, et ce goût délicat
Qu'une douce fumée annonce à l'odorat :
C'est toi, fils de la pomme, étincelant breuvage,
C'est toi qui sus jadis enflammer le courage
De ces fameux Normands dont le bras indompté
Fit ployer d'Albion la rebelle fierté.
Animé par ton feu, le père de la scène (*)
Aux rivages françois amena Melpoinène ;
Et ressuscitant Rome aux yeux du spectateur,
D'Auguste et de Pompée atteignit la hauteur.
Quand tu viens pétiller sur la table enchantée,
Tu joins à des flots d'or une mousse argentée.

La fièvre, aux yeux ardents, que rallume le vin,
Abandonne sa proie à ton aspect divin.
L'arbre qui t'a produit n'occupe pas sans cesse
Les mains du laboureur autour de sa faiblesse ;

Il se suffit lui-même, et ses bras vigoureux
Savent bien, sans nos soins, porter leurs fruits nombreux.
C'est l'ami de Cérès : à l'ombre de sa tête
Les épis fortunés méprisent la tempête,
Et dans le même champ une double moisson
Nous donne l'aliment auprès de la boisson.
Salut, pommier[^] touffus qui couvrez la Ne us trie,
Puisse votre liqueur, nectar de ma patrie,
Si je vous ai vengés d'injurieux rivaux,
Me faire, non sans gloire, achever mes travaux !

Le C. Castel fait allusion à des vers de l'ode de Coffin, la Champagne vengée. A cette occasion, il est bon de donner l'idée de la dispute poétique, qui eut lieu en 1712, sur les vins de Beaune et de Reims, et de montrer comment le cidre s'y est trouvé mêlé. Le savant De la Monnoye a traduit en beaux vers français presque toutes les odes latines que cette querelle fit naître.

(*) Le grand Corneille, né à Roueu en 1606. Grenan, professeur au collège d'Harcourt, célébra le vin de Bourgogne, dans une ode saphique, dont voici le début :

Chère feuillette bourguignonne,
Qui loges dans ton sein la vermeille santé,
Les plaisirs innocens, la douce liberté,
Et que d'amours badins une troupe environne,
Je veux te consacrer ces vers, etc.

Testa, Burgundo gravidam liquore,
Quam jocus circumvolat, et nitenti Ja/M/tM vultu rubicunda, et insons

Risus, amorque ; Te canam, etc.

Ce fut dans cette pièce qu'il ouvrit la tranchée, et attaqua le vin de Reims, en le traitant de liqueur âcre et de poison secret :

Jusqu'aux cieux la Champagne élève
De son vin pétillant la riante liqueur:
On sait qu'il brille aux yeux, qu'il chatouille le cœur,
Qu'il pique l'odorat d'une agréable sève.
Mais craignons un poison couvert:
L'aspic est sous les fleurs. Que seulement, par grace,
Quand Beaune aura primé, Reims occupant la place,
Vienne légèrement amuser le dessert.

Nam suum Rhemi licet usque Bacchum Jactuent: cestu petulans jocoso Hic quidem fervet cyathis, et aurti

Limpidus acri,

rellieat nares avidas ; venenum

At latet: multos facies fefellit.

Hic tamen spargat modico secundam.

Munere mensam.

Coffin, professeur au collège de Beauvais, répondit par une ode alcaïque, à la louange du vin de Reims:

Chère hôtesse d'un vin qu'on ne peut trop priser, D'un vin qui doit à Reims, comme moi, sa naissance,
Bouteille, à mon secours ! j'entreprends ta défense : Pour ton propre intérêt viens me favoriser!

Huc te, Rhemensi nata solo, tui Poscunt honores, nobilis amphora !

Adesto, Campanoque vires u4dde novas animosa vati !

Il n'y a rien de mieux écrit que les strophes suivantes, sur le vin de Champagne : les vers latins ont presque le transparent et le mousseux de la liqueur même qu'ils chantent.

Aussi clair que le verre oit la main l'a versé,
Les yeux les plus perçans l'en distinguent à peine.
Qu'il est doux de sentir l'ambre de son haleine,
Et de prévoir le goût par l'odeur annonce !
D'abord, à petits bonds, une mousse argentine
Etincelle, pétille, et bout de toutes parts ;
Un éclat plus tranquille offre ensuite aux regards,
D'un liquide miroir la glace cristalline.

Cernis micanti concolor ut vitro Latex in auras, gemmeus aspici, Scintillet exultim ; utque dulces Naribus illecebras propinet

Succi latentis proditor halitus ! Ut spuma motu lactea turbido

Crystallinum lctis referre Mox oculis properet nitorem !

Mais c'est dans la dernière strophe, que le défenseur du Champagne s'emporte, et appelle le cidre, le limon de Neustrie.

Ciel ! fais que désormais puni de sa folie,
Quiconque insultera l'honneur de Silleri,
N'abreuve son gosier, d'autre vin que d'Ivri,
Ou d'un cidre éventé ne suce que la lie!

At qui procaci carmine munera Campana vellit, Neustriaco miser Limo, vel acri fcece guttur Ivriaci recreet rubelli /

A cette provocation, répondirent alors deux ou trois poètes Normands. Quoique bon Bourguignon, le docte De la Monnoye fut assez généreux pour traduire avec soin les plaintes des avocats du cidre.

Charles Ybert débutoit par cette apostrophe à Coffin :

Ami, modère un peu ta bile ;
Que t'a fait le climat Normand ?
Et pourquoi du venin que ta bouche distille,
Souilles-tu, dans tes vers, un breuvage charmant!
Quelle malheureuse berlue,
D'un beau cidre doré, fait, je ne sais comment,
Un limon bourbeux à ta vue?

Quid immerentis delicata Neustriar Vexas, amice, pocula, Injuriousus ? quidl'e nectar aureum

Limo profanus inficis ?

Il parle des hommes illustres que la Normandie a produits : les Duperron, les Sarrazin, les Huet, les Malherhe, sur-tout les deux Corneille.

A ces illustres nourrissons,
La judicieuse Pomone
Offrit-elle pour leurs boissons Les liqueurs de Reims et de Beaune !
Rien moins. Le sang de Beaune et l'écume de Reims
N'auroient fai*brevages mal sains, Qu'allumer un double incendie ;

Au lieu que le cidre benin,
Par un effet contraire au vin,
Ou prévient le désordre, ou bien y remédie.

Atqlli liquore citrio
Tales alumnos imbuisse pcedicat
Pomona, non Sillerii
Spumis Iacchi, non cruore Belnici,
Miscentis ignes ignibus,
Et cestuantem concitantis sanguinem,
Cujus furentes impetus
Citrum retundit températo nectare,
Alitque succis corpora
Quce vina lentis macerant caloribus.

J. Duhamel, professeur d'éloquence au collège des Grassins, inséra, dans le Mercure d'Avril 1712, une ode alcaïque sur le cidre, dont la traduction en vers François, se trouve dans le Mercure de Mai suivant, mais cette version n'est pas de De la Monnoye, et le latin de Duhamel méritoit d'être mieux rendu.

Au surplus, les recueils du C. Guyot m'ont appris qu'il existe beaucoup d'autres poèmes et d'odes sur le cidre.

Les François ont encore ici devancé les Anglois. David Echlin avoit donné, dès 1602, un poème latin sur les pommiers à cidre (Mala autumnalia, carmen. Parisiis, in-8G .).

Saint-Amant adresse des vers au comte de Brionne, sur le même sujet : il prétend que le jus des pommes Surpasse le jus des raisins.

Il fait du cidre l'or potable, mais malheureusement, ses vers sont bien mauvais.

On trouve des strophes passables dans un remerciement de Pierre de Marbœuf, pour une bouteille d'excellent cidre, en 1628.

O nectar des Normands! quand ma langue te touche,
Je crois qu'avec raison ici nous te nommons La voluté du goût, qui verse par la bouche,
Et le miel à la gorge, et le sucre aux poumons.
S'il est vrai que ton jus soit sorti d'une pomme 1
Je suis, par ta bonté, suffisamment instruit, Comme le diable a fait pécher le premier homme, Puisqu'il le fit pécher pour goûter de ce fruit.

On peut joindre à ces vers, sans en craindre le voisinage, un morceau de la prose élégante et harmonieuse du C. Bernardin de Saint-Pierre, auteur de Paul et Virginie, des Etudes de la Nature, etc. Voici sous quel heureux emblème, emprunté de la fable, il parle, dans son Arcadie, de nos pommiers à cidre.

a La belle Thétis, jalouse de ce qu'à ses propres noces, Vénus eût remporté la pomme qui étoit le prix de la beauté, sans qu'on l'eût admise à la concurrence, résolut de s'en venger. Un jour, donc, que Vénus, descendue. sur cette partie du rivage des Gaules, y cherchoit des perles pour sa parure, et des coquillages pour son fils, un triton lui déroba sa pomme, qu'elle avoit mise sur un rocher, et la porta à la déesse des mers. Aussitôt Thétis en sema les pépins dans les campagnes voisines, pour y perpétuer le souvenir de sa vengeance et de son triomphe. Voilà, disent les Gaulois Celtiques, la cause du grand nombre de pommiers qui croissent dans leurs pays, et de la beauté singulière de leurs filles. j3

Après ces éloges du cidre, on doit à la vérité de l'histoire, la citation de ce qu'a dit contre cette liqueur, le fameux Piron, étant au Hâvre avec Crébillon. C'est le jeu d'esprit d'un Bourguignon, et la saillie d'un faiseur d'épigrammes, plutôt qu'un blasphème réfléchi. Il dit donc, dans son épître au marquis de Cany :

D'un vignoble que Dieu maudit
Ajoutez la liqueur infâme,

Qui ne sert non plus à l'esprit,
Que l'eunuque sert à la femme ;
Le cidre, remède anodin,
Breuvage trop froid et peu sain
Pour une muse moribonde.
Mais je me reconnois enfin.
Et des torrens d'excellent vin
Vont purifier notre sein,
Souillé du jus du fruit immonde
Qu'osa cueillir l'esprit malin,
Pour ouvrir la source féconde
Des misères du genre humain.
(PIRON, Œuvres complètes, t. VI, p. 68.)

Cette plaisanterie ne doit pas empêcher qu'on ne cultive les pommiers et qu'on ne fabrique du cidre, partout où l'on pourra se procurer cette ressource. Les riches sont toujours à même de se procurer de bon vin ; mais nous nous occupons, sur-tout, de la boisson du peuple, et le cidre est certainement la liqueur la plus à portée de la classe indigente. (F. D. N.)

(111) On peut établir que les grains les moins propres à faire le pain, sont ceux que la brasserie choisit de préférence : l'orge et l'avoine, mélangés ou séparément, fournissent les meilleures bières, tandis que le seigle, assurément très-propre à la boulangerie, ne donne, au contraire, qu'une bière de peu de durée, à cause de sa disposition à tourner à l'aigre ; aussi ce grain entre-t-il dans la confection de l'espèce de vinaigre que préparent et consomment tous les peuples du nord.

Aux deux grains les plus convenables pour le travail du brasseur, nous en ajouterons un troisième", c'est le mays. Instruit, par les voyageurs, que les Indiens en retirent des boissons fortes et vineuses ; sachant, d'ailleurs, que le général Turgot, pendant son séjour à Cayenne, avoit obtenu une bière excellente de mays, je n'ai pas douté que ce grain, traité à-peu-près de la même manière, ne donnât un résultat semblable. Mon essai a eu le succès le plus complet. Il m'a paru seulement, qu'en suivant les procédés ordinaires de la brasserie, le mays consommoit plus d'eau au trempoir ; qu'il se ramollissoit moins que l'orge ; qu'enfin il séjournoit plus long-temps au germe et à la touraille. Il faut l'avouer, l'objet de cette tentative n'a pas été de substituer le mays à l'orge ou à l'avoine, ni de proposer aux habitans des Départemens de l'ouest et du midi, environnés de mays, d'en faire de la bière. Leurs richesses en vignes ne les forceront jamais de recourir à ce grain pour suppléer le vin. On se borne à l'indiquer aux cantons qui en récoltent souvent audelà de leur consommation : ils ne savent alors qu'en faire, parce que ce grain se conserve difficilement d'une année à l'autre. Au reste, il est prouvé qu'à l'époque de mon essai, et d'après un relevé des déclarations faites à la douane de

Bordeaux, en 1785, il a été déchargé dans ce seul port, pour les besoins de la marine,

Page 3, colonne II, ligue 9.

quatre mille quatre cent soixante-neuf barriques de bière, venant de l'étranger, qui, à trente francs la barrique, prix commun, forment un objet d'importation, payé aux nations du nord, de cent quarante-quatre mille soixante-dix francs, c'est particulièrement sous ce point de vue, qu'on doit considérer l'utilité de la bière dont il s'agit. Nos concitoyens, qui cultivent en grand le mays, pourroient encore en tirer parti sous cette forme, dans un temps, sur-tout, où ce grain, ayant produit des récoltes abondantes, excéderoit les besoins du pays, et même ceux des contrées avec lesquelles les habitans seroient en relation de commerce. (P.)

(1 12) Il paroît que la plupart des brasseurs sont revenus de l'idée dans laquelle ils étoient autrefois, que la qualité de l'eau exerce une influence marquée sur la qualité de la bière, puisque, dans les lieux où ils lèvent aujourd'hui une brasserie, pourvu qu'ils y trouvent de l'eau bonne à boire, peu leur importe la source d'où elle provient; ils se servent donc, indifféremment, de l'eau de puits, de rivière, de source ou de

citerne. Sans doute l'eau modifiée par le mouvement qu'elle reçoit, par la quantité plus ou moins grande d'air et de matières salines qu'elle contient, peut bien offrir quelques nuances légères dans la manière d'agir, et dans la nature des résultats ; elle peut même, sans éprouver d'autre altération que celle du feu, relever l'éclat des couleurs, augmenter la transparence des gelées végétales et animales, la viscosité des colles, et la sapidité des liqueurs ; mais il n'est pas également prouvé que les eaux possèdent une qualité particulière, les unes pour les brasseries, les boulangeries et les bouilleries, les autres pour les papeteries, les tanneries, les mégisseries, les teintures, etc.

Toutes les fois que l'eau entre dans la composition d'une substance qui doit subir la fermentation, elle change, comme elle, de manière d'être ; ce n'est plus de l'eau en masse : ses parties se pénètrent, se confondent avec celles du corps auquel on l'associe, et il arrive que bientôt elle n'agit plus par elle-même. Cela posé, il est facile de voir comment la nature de l'eau peut influer sur celle des résultats qu'on obtient, et que si, par exemple, la bière, quoique composée des mêmes principes, varie souvent, cette variation ne sauroit provenir de la diversité des eaux employées à sa fabrication. Nous profitons de cette occasion, pour inviter les physiciens à examiner avec attention la véritable manière d'agir de l'eau dans les arts, et les écrivains, à ne pas toujours reproduire, sous leurs plumes, ces expressions tant de fois rebattues : nos eaux s'y refusent ; parce que, quand les résultats des opérations sont défectueux, on ne s'en prend jamais à l'imperfection du procédé, ni aux vices des matières premières employées : c'est constamment sur la qualité de l'eau qu'on se rejette ; et tout en gémissant sur l'impossibilité de s'en procurer d'autre dans le lieu qu'on habite, on renonce pour jamais à toute espèce de tentative ultérieure, et on s'accoutume insensiblement à n'obtenir que des produits qu'il seroit facile de perfectionner, si on n'étoit pas trompé sur la véritable cause de leur infériorité. (P.)

(113) Dès le douzième siècle, sous le règne de Louis IX, un article des statuts des brasseurs portoit défense de faire entrer l'ivraie (*Iolium temulentum*, L.) dans la bière. Qui ne connoît pas, en effet, les désordres que ce graminé apporte dans l'économie animale ? Il occasionne des assoupissemens, des vertiges, des nausées, des engourdissemens, des mouvemens convulsifs, la mort même, s'il se trouve en grande quantité dans le pain dont on se nourrit. Ce sont ces inconvéniens plus ou moins graves, que la fermentation panair ne paroît pas atténuer, qui ont fait donner à la plante dont il s'agit, le nom d'herbe d'ivrogne. Les funestes effets qu'en ont éprouvés les François pendant leur séjour en Italie, ont déterminé à l'examiner ; et il est résulté, d'expériences faites avec soin, que son grain contenoit, entre autres substances, un extrait résineux, analogue à l'opium. On pourroit sans doute, au moyen du criblage, s'en débarrasser, mais cette opération, si essentielle à la pureté de nos grains, est trop négligée, ou trop imparfaitement exécutée au midi de l'Europe, pour espérer que, de long-temps, on vienne à bout de la détruire, à moins que la mouture économique et le commerce des farines, dont les avantages sont si bien appréciés à Paris et dans ses

Page 311, colonne II, ligna 23.

PagQ 312, (colonne II, ligne 15

ses environs, ne soient généralement adoptés, de préférence à la mouture à la grosse, et au commerce des grains. (P.)

Des Boissons que fournissent les Plantes graminées et les Racines farineuses.

On retire des céréales une liqueur vineuse, dont l'usage est fort ancien, et plusieurs sortes d'alcools, ou d'eaux-de-vie, très-usitées dans les pays du nord. Habitant du midi, Olivier de Se/Tes a donné plus d'attention à la vigne. Il étoit naturel qu'il parlât très-peu de la bière. Ce qu'il en dit est court et très-substantiel ; mais, aujourd'hui, l'agriculture demande de plus grands détails sur l'art de faire fermenter les graines céréales et d'en distiller les produits. C'est cet art qui a fait fleurir l'économie rurale de la cidevant Flandre et des autres contrées, où la nécessité de suppléer au vin et de remédier à l'insalubrité de l'eau, a fait naître cette industrie, ou l'a développée de manière à donner des résultats considérâmes. Je ne crois pas cette industrie aussi nécessaire à la France, qu'elle paroît avantageuse dans les autres contrées que l'on vient d'indiquer. Dans un pays si bien partagé en fait de bons vins de toutes les espèces, on n'a guère

besoin de faire de la bière que pour varier les boissons, ou satisfaire les caprices des habitants des villes. A cet égard, les brasseries pourroient être considérées comme des fabriques de luxe, et cet art seroit étranger au ménage des champs. Le père-de famille qui manqueroit de vins, seroit, dans ce climat, plus avisé d'y suppléer par la culture des gommiers et la boisson du cidre, que de sacrifier et d'épuiser ses bonnes terres à produire de l'orge et du houblon pour de la bière. Cependant on prétend que les grains dont on fait du pain, lorsqu'ils sont abondans, peuvent rendre leur superflu très-utile à l'agriculture, par sa conversion en liqueur fermentée et l'emploi de ses résidus. Sous ce nouvel aspect, le sujet devient important, et il auroit, sans doute, fixé l'attention du respectable auteur du théâtre d'Agriculture, s'il avoit été à portée de le considérer sous un semblable point de vue. Je suis loin de me proposer d'approfondir cette matière : je voudrois donner seulement aux amis de l'agronomie les indications dont le sujet est susceptible. Je dirai donc urt mot, il. de l'histoire des vins de grains, 21. du degré de simplicité auquel on peut atteindre, pour fabriquer cette boisson dans un ménage de campagne ; 3°. du service que pourroit rendre la bière de chiendent ; 40. l'alcool tiré des grains; 5°. de celui des pommes de terre, et des autres racines farineuses ou esculentes.

10. Histoire de la Bière.

On trouve, à ce sujet, des détails curieux dans le livre latin de Meibomius, de Cervisiis; dans le Traité de la Police, par le commissaire Delamare, répertoire excellent, quoique fait sans critique et sans philosophie; dans l'Histoire de la vie privée des François, et dans plusieurs mémoires de M. de Francheville (Mémoires de l'Académie de Berlin).

Le zithus des Égyptiens paroît, avoir été le type primitif de cette espèce de boisson, mais on pourroit en dire, à plus forte raison, ce que d'Acilly a bien dit d'une certaine étymologie du célèbre Ménage :

Alfana vient d'Equus, sans doute ;
Mais il faut convenir aussi,
Qu'en venant de-là jusqu'ici,
Il a bien changé sur la route.

On ne peut s'empêcher de sourire à cette épigramme. Cependant, comme il est certain que les mots n'ont été créés que pour signifier les choses, il s'ensuit qu'il seroit utile de pouvoir remonter à leur véritable origine, et que, sous un tel point de vue, on ne peut séparer la science des choses de la connoissance des mots. L'histoire des arts, des sciences, des usages universels, n'est, au fond, que l'histoire des mots adoptés dans les langues, pour désigner tous les détails des arts et des usages. Ainsi, l'on connoîtroit parfaitement l'art de brasser, si l'on pouvoit savoir, au juste, d'où viennent les mots de brasser, de bière, de cervoise, à l'aile, etc.

Les Anciens ont eu des idées bien contradictoires sur la force comparative des vins de différentes espèces. Il paroît que le cidre a été regardé comme une liqueur presque égale à celle des raisins. Les Manichéens affectoient l'abstinence du vin. C'est d'eux que Mahomet en a emprunté le précepte, mais on voit que saint Augustin tournoit en ridicule cette tempérance hypocrite, dont les partisans de Manés se dédommageoient, selon lui, avec le suc des pommes, extrêmement vineux : *si/ccis pomorum vinosissimis*, D'un autre côté, la bière, plus ancienne que le cidre, étoit mise, par-tout, sur la même ligne que le vin. L'archange Gabriel compte dans le nombre des marques de la future sainteté qui devoit distinguer le grand précurseur du messie, qu'il ne boiroit ni vin, ni bière (Luc. i. 15). Mais, ni la bière, ni le cidre, n'ont été jugés dignes de suppléer le vin, pour célébrer les saints mystères.

La Grèce avoit de très-bons vins. Cependant Aristote nous apprend que l'on s'y enivroit de bière, et que cette ivresse passoit pour être bien plus dangereuse que l'ivresse du vin.

Pline, qu'il faut toujours citer, étudier et admirer, nous dit que les Gaulois appeloient *brace*, une sorte de far, provenant du plus net des grains. Est-ce de-là que vient aujourd'hui le mot de brasser ?

Vossils croit que le mot bière vient du latin *bibere* (donne-moi donc à boire), que les soldats romains répétoient sans cesse aux Germains ; et que de *bibere*, l'on a fait, par corruption, le *beer* des Allemands, des Flamands et des autres peuples, la bière des François, etc.

Les Gaulois donnoient à la bière le nom celtique de cervoise. Ammien Marcellin dit que les nations gauloises affectoient des boissons nombreuses, à l'imitation du vin. *Vini avidum genus, affectans ad vini similitudinem multiplicespotos.* Cette bière étoit faite avec de l'orge, sans houblon, et sûrement mal fabriquée; c'est, du moins, ce qu'on peut conclure du mal que disent, de la bière, tous les anciens médecins, Dioscoride, Galien, Oribase, Avicenne, etc. Ils regardent cette liqueur comme un produit putride, et qui cause des maux dont la liste effrayante est longue à parcourir. Puisque les médecins ont été si sévères, il ne faudra pas s'étonner de voir quelques poètes se déchaîner, à leur exemple, contre ce genre de boisson.

A la tête de ces poètes, se trouve un empereur, qui aimoit sa chère Lutèce, et dont il subsiste à Paris un monument (les Thermes), qu'on a tort de laisser dans l'ombre et dans l'oubli.

L'empereur Julien a fait une épigramme grecque contre la bière qu'on bu voit, de son temps, à Paris. Il en donne une idée horrible. Il falloit que cette liqueur fût bien mal composée, pour mériter ce qu'il en dit. Quoi qu'il en soit, voici cette épigramme impériale, traduite avec discrétion.

Quel es-tu, vin bâtard, liqueur trouble et boueuse
Non, tu n'es pas le vrai Bacchus.
Du fils de Jupiter l'haleine est gracieuse;
Il sent le nectar, et tu pus.
Cérès, d'un tel produit doit être bien honteuse.
Mais, faute de raisins, la Gaule malheureuse
Tire du grain ce mauvais jus.

L'auteur ajoute un jeu de mots, qui tient purement à la langue dans laquelle il écrit, et n'a point d'analogie dans la langue Française. Plusieurs auteurs modernes ont mis en vers latins le grec de Julien. De ces traductions diverses, voici la seule supportable.

Dic mihi, Baeche, quis es ? nam te non hercule novi.
Unicus est notus filius ille J.
Nectaris ille meri fragrantis spirat odores ;
Alarum pestem tu, gravis hircus, oles.
Dic mihi, Bacche, quis es ? num te sub imagine Bacchi
Celta suo finxit, vitis egenus, agro?

Traduction en prose :

ce Qui êtes-vous, et d'où êtes-vous, Bacchus ? car pour le véritable Bacchus je ne vous connois point, je ne connois que celui qui est fils de Jupiter; il sent le nectar, et vous ne sentez que le bouc. Les Celtes, apparemment, qui n'ont point de raisins, vous ont fabriqué de grains d'orge : ainsi, il faut vous appeler Cérééal, et non Denys ; bien plus, fils du feu, et plutôt avénique que bachique. » (Lettre de Baudelot à Leibnitz, à l'occasion des bas-reliefs trouvés dans les fondations de l'église Notre-Dame de Paris, en 1711.)

Le savant Meibomius trouve l'épigramme salée. Il rapporte encore des vers faits par Henri d'Avranches, poète d'un roi d'Angleterre, contre l'aile, espèce de bière, qui étoit la seule boisson de la Grande-Bretagne. Ces vers sont si grossiers et si naïfs en même temps, qu'il est hasardeux d'essayer de les rendre en français.

Ce qu'ils appellent bière est un épais breuvage,
Bourbeux comme les flots de l'inférieur rivage.
Rien n'est plus trouble à boire et plus clair .t pisser,
Tant ce qu'elle a d'impur a de peine à passer !

Nescio quod Stygice monstrum conforme paludi,
Celvisiam plerumque vocant, nil spissius illi
Diim bibitLr ; nil clarius est duin mingitur; unde Constat,
quod multas f&ces in ventre relinquat.

Un poète latin moderne, l'Homère de la Germanie, Eobanus Hessus, a donné, en assez beaux vers, l'art de conserver la santé. Dans ce poème, de tuendd bond valetldtine, il s'élève contre la bière. On sent que c'est un Allemand et un ami du vin, qui parle.

Qui donc a, des sucs de Cérès,
Tiré cette liqueur épaisse ?
Ni Bacchus, ni cette déesse,
Ne lui pardonneront jamais.

Qui docuit crasso Cererem confundere succo ?
Huic iratus erat Bacchus et alma Ceres.

Il ajoute, d'après tous les anciens médecins, que cette boisson est nuisible aux reins, aux nerfs et au cerveau, et qu'elle peut donner la lèpre.

Renibus et nervis, cerebroque hic noxius humor,
Sceptd etiam leprce semina fceda jacit.

Meibomius établit que toutes ces injures s'adressent à la bière des peuples anciens, qui n'étoit qu'une espèce informe de décoction d'orge, ou d'avoine, ou de riz, sans addition de houblon, souvent sans être fermentée. Depuis ce temps la bière a été perfectionnée, et c'est même par elle que la chimie a commencé d'examiner, avec une attention plus suivie, tout ce qui a rapport aux phénomènes que présente la fermentation.

Arrivée à ce point, devenue la boisson usuelle de plusieurs peuples, la bière a excité, parmi des poètes modernes, une dispute, pour le moins aussi vive que celle qui a eu pour objet la rivalité du Bourgogne et du Champagne, et dont j'ai donné une idée à la fin de l'essai sur la pomologie. Le vin, en général, étoit mis au-dessus de la meilleure bière, dans les vers de Gillyet. Il trouvoit que la bière, au lieu de porter les poètes sur les ailes du vrai Pégase, ne leur offroit, en quelque sorte, qu'un âne pour monture. Mais malheureusement, la foiblesse de l'avocat faisoit tort à sa cause, tandis que la bière, au contraire, étoit exaltée en beaux vers, par le célèbre Grotius. Ce morceau, qu'il fit à Paris, n'est pas dans le recueil de ses poésies latines. On me saura gré d'essayer d'en donner une idée. Voici comment cet homme illustre, né et élevé en Hollande, où l'on ne boit que de la bière, apostrophe cette liqueur, et fait éclater, à-la-fois, dans son enthousiasme, son talent pour les vers et son amour pour son pays.

O douce humeur de l'eau, par la flamme épurée,

Et que des meiHeurs sucs Cérès a pénétrée,

Toi qui soutiens mon corps sans troubler mes esprits, Des plus saines boissons tu remportes le prix !

La maison de Neptune et le grenier du monde,

La Batavie, enfin, boit ta liqueur féconde :

Tous les peuples du nord savourent tes douceurs. Que dis-je? c'est il toi d'abreuver les neuf Sœurs; Car depuis qu'un barbare est maître de la Grèce,

Il a ferme l'entrée aux sources du Permesse. L'Hippocrène n'est plus : tu dois le remplacer. Bacchus, trop violent, ne sauroit t'effacer ; L'ivresse et les excès bouillonnant dans sa coupe, Pourroient, des chastes Sœurs, épouvanter la troupe; Mais les flots tempérés du Valial et du Rhin Leur offrent, sans danger, ton nectar souverain. Trop de vin m'étourdit; l'onde froide me glace. Viens donc, bière salubre, animer mon audace ! Un enfant d'Apollon ne doit pas être à jeun; Bacchus, dans sa fureur, n'est pas moins importun ; Et toi seule, placée entre ces deux extrêmes, Inspires désormais les Muses elles-mêmes.

Humor dulcis aquce, sed igne coctce, Quem succo Ceres imbuit salubri, Qui corpus vegetat, nec impotente Commotam furiat vapore mentem ! Quo potu fruitur Batava tellus, Neptuni domus, horreumque mundi : JEt quotquot populos mares ab alto Cceli culmine conspicatur Arctos. Ipsce te sitiunt novem Sorores;

Nec Perrnesside proluuntur undd, Ex quo Grcecia barbaro sub hoste est; Nec Bacchi cyathos amant

puellæ ; Sed Rheni Yahalisque températos Almispastibus hauriunt liquores.

At me, sentio, larga cum sequatur rini copia, frigidique fontes,

Heu ! Musæ fugiunt. Venite quondam Dilecti latices! nec esse crudum, Nec contra decet ebrium poetam.

Ces vers ont été conservés par Meibomius. Il y ajoute une autre pièce, faite par Tin de ses parens, adressée au duc. de Brùiswick, où il a fait parler la bière, qui, se récommende ellemême comme extrêmement prolifique, et favorisant puissamment la population.

Voici comme la bière se fait valoir à cet égard.

Oui, Prince! clé ce lieu les matrones prudentes
A chanter mes bienfaits seront toujours ardentes.

Si la bière est proscrite, hélas ! dans, la cité,

Le nombre des enfans sera trop limité ;

Le pasteur ne pourra qu'avec inquiétude

Voir de ses fonts sacrés la triste solitude.

Citoyens, dira-t-il, qu'êtes-vous devenus?

Je ne vous conçois pas ; je ne baptise plus.

Tous les jours, autrefois, quelqu'un de vous fut pète ;

A quel point, parmi vous, la vertu dégénère !

Bien loin de cette ville, ô Dieu ! que ta bonté

Éloigne le fléau de la stérilité !

La bière, des humains douce et féconde amie,

Les préserve, à coup sûr, d'une telle infamie.

Prince ! permettez donc qu'on la boive à longs traits,

Perpétuez ainsi vos peuples satisfaits, etc.

Hatic mihi matronce laudem dant jura, negantque

'Se zytho aut posse, aut velle carere meo.

Exule me, sobolis totd proventus in urbe

Postmodum erit ltiultd, quam fuit ante, minor.

Sentiet id superúm clamosus in cede minister, Infantes sacro rariis arnne lavans.

Quid, aciks, dicet, cives ? ego pigiLOra vestra

Frustra aveo sacri tingere fontis aqud.

Semiviros video et jliellfldo iii munere segnes,

Qualis plebs olim Northusiana fuit!

Sit procul, tJ superi! labes tam tristis ab JEJlmo !

Nec sterilis dici mcereat iste locus !

Non gravat hcec illos infamia, q'ui mea largę Pocula 'Jarivo plena calore bibuflt.

Noxius est tenuis labens in viscerapotus, etc.

La bière, ou du moins sa levure, a excité en France une controverse fameuse. La germination du grain, qui développe en lui cette saveur suave et presque saccharine, étoit une condition requise pour faire la bière. D'après d'anciens préjugés, qui ont une source sacrée, niais qui n'en sont pas m'oifis erronés, on regard oit, communément, l'état du grain germé comme une pourriture, et on partoit de-là pour faire le procès à la bière et à sa levure.

Les Gaulois avoient découvert l'utilité de la levure pour la confection du pain. Pline leur en attribue l'honneur. Il n'en est que plus étonnant que sous Louis XIV, et dans la capitale, presque toute la Faculté de

médecine ait voulu faire régarder comme une espèce de poison, l'emploi de la levure dans la boulangerie. Cet emploi avoit commencé sous le règne de Henri IV. Marie de Médicis ne faisoit servir à, sa table que du pain fabriqué avec la levure de bière, où il entroit du lait. Ce que l'on appelle aujourd'hui des petits pains au lait, se nommoit des pains à la reine. On engagea les magistrats à proscrire ce pain, comme nuisible à la santé. On sait comment La Condamine a mis en jolis vers l'histoire de cette dispute, dans une pièce intitulée : Origine du pain mollet. Il est toujours utile de rappeler ce fait aux docteurs et aux magistrats que le zèle peut égarer, lorsque leur ignorance se croit trop éclairée. Ce qu'il y a de très-réel, c'est que le 24 Mars 1668, la Faculté de médecine voulut traiter à fond la grande question de la levure dans le pain. Trente docteurs furent d'avis d'en approuver l'usage ; quarante-cinq furent d'avis contraire. A la pluralité des voix, on condamna l'usage de cette espèce de ferment pour composer le pain, sur-tout, le médecin Brayer parla contre avec véhémence. Suivant La Condamine, il conclut que la mort voloit; Sur les ailes du pain mollet.

Il y avoit, dans ce temps même, U'n grand procès au Parlement, entre les boulangers et les cabaretiers. On soutenoit que le public étoit intéressé à rejeter l'usage du petit pain, qu'empoisonnoit la levure de bière. Le 3t Août 1668, par arrêt interlocutoire, la Cour nomina un commissaire pour entendre six médecins et six bourgeois notables, qui-donneraient leur; avis sur la composition du petit pain, et «i la levure que l'on y fait entrer, est nuisible au corps humain. On a le procès-verbal qui fut dressé de leurs dires : c'est une pièce curieuse. Des six médecins entendus, quatre "le réunissent pour ôter tout crédit à l'écume de bière : c'étoient Guy-Patin, N. Brayer, Blondel, et L; Courtois. Ils appellent la bière, cette triste boisson, faite de houblon, d'orge, ou de. froment corrompu, et d'eau gâtée, que tous les médecins accusent de nuire à la tête, aux nerfs et aux parties membraneuses ; d'engendrer un très-mauvais suc, de causer, 10. une ivresse plus longue et plus fâcheuse que celle du vin, 21. tantôt la difficulté, tantôt la suppression d'urine ; 3°. quelquefois aussi la ladrerie. Ils disent qu'il en est de la bière, comme du sucre raffiné avec de la chaux, et du vin clarifié avec de la colle de poisson, que les hommes qui ont quelque soin de leur santé, évitent. Deux autres médecins, Perrault et Rainssant, regardent, au contraire, cette invention de rendre le pain si agréable et si léger, par le moyen de la levure, comme un des plus beaux secrets et des plus utiles à la vie. Dans le nombre des six notables entendus après les médecins, on distingue encore aujoued'hui la déposition du célèbre Antoine Vitré, imprimeur du roi et du clergé, âgé, pour lors, de quatre-vingt-un ans. C'est celui qui parle le plus raisonnablement de tous. Il marque sa surprise des contradictions de MM. de la Faculté ; mais il atteste que, depuis son enfance, il n'a guère mangé d'autre pain que du pain à la reine, qui se fait avec la levure, et que, dans toutes les grandes tables de Paris, il ne se mange que de ce pain léger. Le Parlement renvoya le tout au lieutenant de police La Reynie. Le 26 Juillet 1669, ce fameux ma"; gistrat donna son avis, par lequel il estime bravement, que l'usage de la levure de bière dans le pain, doit être entièrement défendu, aussi bien que le lait et tout autre mélange de cette qualité. L'arrêt du Parlement, qui décide la question, est du 21 Mars 1670. Il n'adopte pas1 tout-à-fait l'avis de La Reyniè. Il défend seulement aux boulangers d'employer d'autre1 levure de bière dans le petit pain, que de celle qui se fait à Paris, fraîche, et non corrompue, à peine de cinq cent livres d'amende. On sait ce qui est arrivé de ces belles décisions, que Pon n'a point exécutées. En dépit de la Faculté, de la police et des arrêts, on a continué l'usage, et du pain fermerifé avec la levure de bière, et du sucre raffiné avec la chaux, et du vin clarifié avec la colle de poisson ; et l'on s'en est fort bien trouvé. Or, c'est sur quoi La Condamine a fait ce joli compte, dont la plaisanterie recèle une leçon philosophique, nécessaire à méditer par ceux qui sont trop souvent appelés à prononcer sur d'es matières qu'ils croient posséder, et qu'ils n'entendent pas.

Les Hollandois et les Anglois sont ceux qui ont donné les meilleures instructions sur l'art de fabriquer la bière. M. VFouter-Vanlès, qui s'appelle lui-même docteur en médecine et brasserie, à Rotterdam, a publié l'Art de brasser, inséré en entier dans les Journaux économiques des mois de Janvier, Février, Mars et Avril 1755. Il traite successivement des choses nécessaires à une brasserie ; de la mixtion qui compose la bière ordinaire, de la manière de brasser différentes sortes de bières particulières; des ingrédients par lesquels on donne à la bière plus de goût et d'odeur ; de la saison de l'année qu'il faut choisir pour brasser de bonne bière, de la manière dont on peut la conserver ; de la manière de l'éclaircir ; des moyens de remettre dans son premier état la bière qui a tourné, des élémens et de la nature de la bière ; de sa propriété et de sa salubrité. Mon objet n'étant pas ici de former une brasserie, je ne prendrai dans cet ouvrage que quelques notions qui se rapportent à mes vues.

L'eau, le grain, le houblon, sont les principaux élémens communs à toutes les sortes de bières. Quant à l'eau, elle est appelée, par quelques médecins¹, le vin universel, vinum catholicum ; quant au houblon, il doit en être question dans un autre lieu du théâtre d'Agriculture; ce n'est pas le seul végétal qu'on ait introduit dans la bière : il sert à la fortifier ; mais sa saveur amère n'est pas du goût de tout le monde. En Amérique, on fait la bière avec les pousses d'un cèdre, ou sapin, nommé spruce ; avec les tiges du maïs ; avec une espèce de pêche, que l'on appelle persinon, etc etc. Enfin, ce sont sur-tout les grains qui forment, en Europe, la base de toutes les bières, qui sont très-diversifiées. On en peut faire un si grand nombre, qu'à Dantzick, seulement, on en compte de trente espèces. M. ffouter-Vanlès parle du hoppert; de la mée, sorte de bière fort douce, que les femmes de Flandre boivent avec délices; du mol; de la bière de Liège ; de la bière brune amère ; de la bière brune douce'; de la bière blanche, ou de Breda, dans laquelle il n'entre point de houblon, de la bière à vinaigre ; de la bière de cerises ; de celle de framboises, et de groseilles.

La liste des ingrédiens que l'on fait quelquefois entrer dans la bière, est vraiment dégoûtante. On y mêle toutes sortes de drogues, de racines, de plantes, d'écorces, d'huiles ; enfin, il se trouve des brasseurs qui, pour engraisser la bière, y font encore bouillir des pieds de veau. Ces assaisonnemens sont du goût de plusieurs pays. En Pologne, les hommes, et encore plus les femmes, prennent, tous les matins, un bouillon chaud à la bière, avec du gingembre, des jaunes d'œufs et du sucre. (Voyageur François, tome XXII, page 363.)

Il y a loin de ce chaudron aromatique et composé, à ce que la bière a de être dans ses premiers essais : elle a dû commencer par une simple infusion de quelques farineux délayés dans de l'eau bouillante, comme cela paroît être encore en usage chez plusieurs nations sauvages. Pagès dit que la première eau du riz cuit à l'indienne, et suffisamment épaissie, est aussi douce que le meilleur lait, et qu'on la prend pour se rafraîchir.

Le même dit qu'à Mexico il prenoit très-souvent une boisson rafraîchissante, faite avec de l'eau de farine de maïs, qui, bouillie jusqu'à un certain point, prend la consistance du chocolat : on l'appelle attollé.

L'exemple des Européens, qui font germer le grain pour en composer leur bière, a appris aux sauvages à faire germer le maïs, par un moyen ingénieux. Ils le mettent en terre, et l'en tirent avant que la germination soit trop avancée.

Bruce, qui a donné un Voyage aux sources du Nil, parle des boissons qu'il vit faire parmi les Abyssiniens.

«Quand on veut faire du bouza ou de la bière, on fait rôtir du pain de teff, qu'on coupe par petits morceaux, puis on le met dans une jarre, on y verse de l'eau chaude, et après avoir bien bouché la jarre, on la met auprès du feu, où on la laisse trois ou quatre jours : elle acquiert un goût aigre et le degré de force nécessaire. Le bouza se fait de la même manière dans l'Atbara, excepté qu'au lieu de pain de teff on emploie du pain d'orge. Ces deux espèces de

liqueur ne valent pas grand'chose ; mais celle qui est faite avec de l'orge, est, sans contredit, la plus mauvaise » (tome V, page 96, in-4°). Le teff est une espèce de graminée, cultivée dans l'Abyssinie, et qui fait du pain plus léger que le froment.

L'auteur Anglois d'un Voyage en Guinée, Dixon, nous dit que, la première matinée après son arrivée dans la grande négrierie de Gragi, il fut éveillé, avant le lever du soleil, par un cri continuel dans la rue : Venez, achetez du flatta, l'eau est toute chaude. Il apprit que c'étoient de jeunes filles qui portoient du thé, tout préparé. Ce thé consiste en une espèce de bouillon, composé de blé de Turquie, dans un pot qu'elles tiennent sous le bras, et dans un autre vase plein d'eau chaude qu'elles portent sur la tête. Se présente-t-il quelqu'un pour en acheter, elles lui donnent une cuillerée de cette boisson dans une citrouille, qui tient lieu de tasse; on jette dessus un verre ou deux d'eau chaude. L'acheteur remue le brouet avec le doigt, qui lui sert de cuiller, avale ce brouet, et cela fait son déjeûné. Quelques-uns y mêlent du miel, qui est délicieux dans ces contrées, et qui porte avec lui les épices et les parfums. On nomme cette boisson flatta ou cassa. On la donne principalement aux malades, et elle fait une nourriture très-saine.

Ces peuples sont déjà un peu plus avancés dans l'art de faire de la bière : la leur est composée de millet, ou de blé de Turquie. Ils le font germer, et procèdent comme nous autres Européens, à l'exception qu'ils

n'y mettent point de houblon : elle a un goût agréable ; mais elle fermente, et on ne peut la tenir dans des bouteilles.

Si nous avançons vers la Chine, nous trouvons bien plus de science dans la manière de tirer une boisson vineuse du riz, qui fait la base antique de la subsistance des hommes dans le continent de l'Asie.

Leur vin est appelé la liqueur de zam-zoH.

Après avoir laissé tremper du riz dans l'eau, pendant vingt-quatre ou trente jours, on le fait bouillir jusqu'à dissolution. On le voit ensuite fermenter et se couvrir d'une légère écume, qui ressemble assez à celle du vin nouveau. Sous cette écume est le vin pur, qu'on tire au clair dans des vaisseaux bien vernis. Avec la lie, on fait une espèce d'eau-de-vie, plus forte quelquefois et plus inflammable que la nôtre.

Les Chinois ont d'autres liqueurs. Celle qui se fait d'une distillation de lait et de fèves, est la plus douce.

Dans notre Europe, les Anglois sont ceux qui ont le mieux opéré sur la bière. La division du travail est un principe heureux, qu'ils appliquent à tout, et qui a introduit aussi, à cet égard, des améliorations, moins sensibles ailleurs. Non seulement on trouve à Londres des gens qui préparent la drêche, ou l'orge germée et séchée, et qui ne font rien que de la drêche ; mais on fabrique aussi, à parti la levure, que l'on prépare de manière à la conserver pour l'embarquer sur des vaisseaux.

JDixon, que je viens de citer, rapporte ce qui suit, sur l'emploi de cette levure.

cc Le 6 Mai 1787, notre tonnelier fut employé à faire de la bière de spruce. Nous avons apporté une bonne quantité de levain, préparé par madame Stainsby, de Londres, et renfermé dans des bouteilles (avant le mois d'Août 1785). Je dois lui rendre la justice de dire que ce levain a rempli parfaitement notre attente, en faisant fermenter le spruce, et qu'il étoit aussi bon qu'à l'instant où nous l'avions embarqué. » Cependant, la perfection à laquelle s'est élevée l'art de brasser la bière, n'est pas un si grand avantage que certains anglomanes voudroient bien nous le faire entendre. Il se consomme en Angleterre, pour la bière double et pour la distillation, plus de trente millions de bushels (*) d'orge ou de froment, sans parler de ce qu'on emploie pour la petite bière, dont on fait usage à tous les repas. Voilà le résumé que donnoit, sur ce point, un voyageur en Angleterre, il y a déjà quarante ans. Depuis, la consommation est encore augmentée. Maintenant, si l'on veut apprécier au juste le tort qui en résulte pour la culture et pour l'Etat, il faut consulter les Anglois. M. Arthur Young est l'homme le plus en

(*) J'ai déjà dit, dans une note précédente, que le bushel valoit environ trois de nos boisseaux anciens. Notre boisseau de Paris équivaloit à douze litres soixante-huit centilitres, et le hushel équivaloit à trente-cinq litres soixante-huit centilitres.

état de nous éclairer sur ce point. Il aime son pays ; il connoît bien l'économie rurale et politique, et il ne flatte pas la France.

Lisez, dans son Voyage en France, le chapitre X, sur les vignes, et sur-tout ce passage, qu'il faut copier à la lettre.

cc J'ai souvent, dans la conversation, entendu proposer cette question : Est-il plus avantageux à une nation, que sa boisson ordinaire soit du vin, comme en France, ou de la bière, comme en Angleterre? Je ne puis comprendre comment on a jamais pu mettre un semblable fait en question. Nous sommes obligés d'avoir recours à nos meilleures terres pour notre boisson, les François, au contraire, sous un bon Gouvernement, tiroient toute la leur de leur plus mauvais terrain. Les sables de la Sologne, depuis Blois jusqu'à Chambord, etc sont aussi mauvais que ceux de Suffolk et de Norfolk, qui ne nourrissent que des lapins. Les sables de la France, par le moyen des vignes, rapportent huit ou neuf louis (cent quatre-vingt-douze à deux cent seize livres) par acre, tandis que ceux de Suffolk ne donnent pas autant de shelings (le slieling vaut vingt-quatre sous). Dans les neuf-dixièmes de l'Angleterre, les terres qui produisent du froment, produisent aussi de l'orge successivement.

» Si nos collines, nos rochers, nos sables et nos coteaux de craie nous fournissoient notre boisson, ne pourrions-nous pas employer ces sols plus fertiles à quelque chose de mieux que de la bière ? Ne pourrions-nous pas, par une rotation de récoltes qui comprendroit des pommes de terre, des vesces

d'hiver, des fèves et des plantes fourrageuses dont l'effet est de préparer la terre pour le froment, lui faire produire beaucoup plus de pain, de bœuf et de mouton, si l'orge n'étoit pas pour nous un article de première nécessité comme le froment ? Ne seroit-il pas avantageux de pouvoir bannir un de ces articles épuisants, pour en substituer un d'amélioration? Ne seroit-il pas avantageux de nourrir tous les chevaux de la Grande-Bretagne avec des fèves au lieu d'avoine? Votre population peut être proportionnée à la quantité de pain, de mouton et de bœuf que vous possédez. Avec un quart de vos terres en orge, est-il possible que vous ayez autant de pain, de mouton et de bœuf, que si vous n'étiez pas dans la nécessité d'avoir de l'orge ? Qu'il y a bien peu de combinaison d'agriculture dans la tête d'un homme qui peut avoir quelques doutes sur de pareilles questions!»? (Cultivateur Anglois, tome XVII, page 226.)

Je ne voudrais pas adopter toutes les propositions que peut faire M. Young; mais ici, son raisonnement me semble concluant ; et j'en conclus qu'il ne faut pas exalter si fort, à Paris, les fameuses bières anglaises, qui occupent un quart du sol, et d'un sol susceptible d'être beaucoup mieux employé.

Cette circonstance du quart du sol de l'Angleterre, destiné exclusivement à cultiver de l'orge, est d'autant plus frappante, que la même proportion se retrouve, à-peu-près, dans les départemens de France qui ne boivent que de la bière. La statistique du département de Sambre-et-Meuse nous apprend qu'on estime qu'un quart des récoltes en grains se consomme pour cet objet.

Ce n'est qu'en désespoir de cause que les Anglois ont travaillé à perfectionner la bière. On peut voir dans l'histoire, qu'ils avoient trouvé bon de s'approprier, autrefois, les vignobles de la Guienne. C'étoit donc le vin de Bordeaux qui leur rendoit si précieuses leurs acquisitions en France. Chassés par Jeanne d'Arc, ils se sont retournés vers les vignes du Portugal ; mais ils n'ont pu trouver ni à Porto, ni à Madère, un vin d'ordinaire, aussi sain que nos bons vins de France. Le Porto est trop capiteux, et le Madère aussi est mêlé d'eau-de-vie. Alors, ils ont cherché les moyens de substituer au raisin qui leur manque, l'orge qui épuise leurs terres. Ils ont obtenu des succès, mais comme les François ont conservé leurs vignes, et qu'ils peuvent encore en améliorer les fruits, ce n'est pas aux François de se montrer jaloux, et si l'empereur Julien revenoit à Lutèce, ce seroit à la bière anglaise qu'il diroit, bien plus justement :

Non : tu n'es pas le vrai Bacchus !

2°. L art de brasser peut-il être simplifié au point de trouver place dans notre économie rurale ?

Dans les départemens où l'on ne boit que de la

bière, l'art de brasser est usuel, et ses procédés sont vulgaires. Dans le pays de Sambre-et-Meuse, suivant la statistique que je viens de citer, la bière ne revient, dans les ménages de campagne, qu'à un sou six deniers (huit centimes) la pinte (le litre) : on la vend ordinairement le double dans les cabarets, mais où cette industrie n'est pas connue depuis longtemps, on ne peut guère se flatter de l'apprendre et d'y réussir avec le seul secours des livres.

L'Académie royale des sciences de Stockolm, dont le grand et sublime objet est la perfection des arts utiles et de l'économie de la Suède, a porté ses vues sur la bière. On trouve, dans la Collection Académique (tome XI, partie étrangère, page 423), un mémoire d'un de ses membres, contenant le plan d'une brasserie plus simple que les brasseries ordinaires, et par laquelle, avec moins de déchet et de travail, on doit épargner beaucoup de bois. De plus, on peut construire le foyer, de sorte qu'il serve de four. Quelle que soit la simplicité de ces dispositions, il est impossible d'en donner une idée, sans le secours des gravures.

L'art de brasser est du nombre de ceux dont la description, projetée autrefois par l'Académie royale des sciences de Paris, entre dans le plan des travaux que doit continuer l'Institut national. Si la description de cet art existoit, par les soins de ce corps savant, nous n'aurions eu besoin que d'y renvoyer nos lecteurs.

Des ouvrages françois où il est traité de la fabrication de la bière, le plus clair me paroît celui de le Pileur d'Apligny. On y trouve tout le détail du procédé au moyen duquel chaque particulier peut faire chez lui de bonne bière, propre à se conserver au moins un an sans altération, et dont les frais ne monteroient pas à un sou six deniers (huit centimes) la pinte (le litre), mais ce procédé même est encore assez compliqué. L'art de brasser exige absolument de la pratique. Cependant, il seroit utile de tracer des moyens plus simples,

pour parvenir à faire une boisson vineuse à l'usage des ouvriers et des campagnards les plus pauvres.

Nous avons, sur ce point, diverses indications qui ne sont point à négliger. Un ami de l'humanité, connu par les grands sacrifices qu'il fit toute sa vie à l'utilité générale, Chamousset, s'étoit occupé d'un moyen de faire de la bière concrète et portative.

En 1766, l'Académie royale des sciences approuva un rob, ou extrait de consistance sirupeuse, proposé par ce philanthrope, pour préparer, presque sur-le-champ, en le mêlant avec de l'eau, une boisson agréable et saine. Les commissaires nommés par l'Académie avoient vu préparer ce rob en leur présence, et s'étoient bien assurés qu'il n'entroit dans sa composition que les mêmes matières qui servent à faire de la bière. Ce rob, mêlé seulement avec de l'eau, et sans aucune fermentation, faisoit une tisane nourrissante et rafraîchissante, plus ou moins légère. Chamousset proposoit même un rob sans houblon, et par conséquent sans amertume. En trempant dans le mélange de petits bâtons préparés pour cet usage, la liqueur entroit promptement en fermentation ; et lorsqu'au bout de quarante-huit heures, elle s'étoit éclaircie, elle devenoit une bière agréable et bien brassée, toute semblable à de la bonne bière ordinaire. On étoit maître de ne la composer qu'à mesure qu'on en auroit besoin, et par conséquent de l'avoir toujours fraîche.

On trouve, à ce sujet, quelques détails intéressans dans les œuvres de Chamousset, publiées par Cotton des-Houssayes (tome II, page 103 et suivantes) ; mais on n'a pas le procédé. Ce rob de bière étoit un secret, pour lequel les héritiers de Chamousset avoient même eu un privilège. Ce secret ne devoit pas être fort difficile à pénétrer. Il paroît qu'autrefois on avoit trouvé l'art de faire évaporer et réduire le moût du vin, de manière à le conserver sous un moindre volume. Baccius dit que l'on épaississoit ainsi le suc du raisin, pour l'usage des légions Romaines qui étoient envoyées loin des provinces de vignobles, et que l'on partageoit ce moût épaissi, entre les soldats, avec la hache. Il étoit, sans doute, dissous ensuite dans l'eau, et subissoit une fermentation, avant qu'ils en fissent usage. Nous verrons, tout-à-l'heure, que les paysans Russes fabriquent des boissons extemporanées avec un pain acide, espèce de biscuit à bière ; mais achevons le détail de ce qu'on a tenté en France.

De 1773 à 1775, les pommiers n'avoient rien donné, en Normandie, ni en Bretagne. On se souvint que l'on avoit éprouvé la même disette en 1715 et en 1718, et qu'on y avoit suppléé par différens moyens. J'en indiquerai quelques-uns dans l'article des vins de fruits. Mais on préconisa, sur-tout, une sorte de bière, aisée à faire et peu coûteuse.

On prenoit, il. sept livres et demie (trois kilogrammes sept hectogrammes) d'orge, que l'on faisoit cuire, autant qu'il étoit possible, et que l'on réduisoit en bouillie assez liquide, pour être passée dans un linge, 20. cinq livres (deux kilogrammes et demi) de sucre-mélasse ; 3°. autant de levain, fermenté pendant cinq jours. On délayoit le tout ensemble, ensuite on le mettoit dans un demi-muid, que l'on remplissoit d'eau très-chaude ; on y ajoutoit une pinte (un litre) d'eau-de-vie. Cette liqueur fermentoit pendant cinq à six jours. On laissoit le tonneau débondé et couvert d'une feuille de vigne. On pouvoit en boire'au bout de quinze jours de fermentation. La dépense, pour le tout, étoit de quatre livres (Affiches de Normandie, 1773). On y ajoutoit de l'absinthe, pour avoir de l'arome ; de la racine de fraisier, pour donner la couleur ; mais cette composition, où il entre de la mélasse, de l'eau-de-vie, etc n'est pas encore la recette que demande l'économie, si importante au cultivateur.

On s'en est pourtant rapproché. En 1790, M. Jolivet publia deux brochures, sous ce titre : Vinification, ou Fabrication de boissons vineuses et économiques, avec diverses substances, pour la classe indigente du peuple (deux parties, in-8°). Il y a dans ce livre plusieurs choses très-curieuses. L'auteur croit que l'on peut se dispenser d'employer de la drêche, de la levure et du houblon, et cependant tirer du grain une bonne boisson. Il présente plusieurs méthodes, dont voici la plus simple : Vous employez un grain quelconque : ce grain sera bien sec, afin qu'il soit bien moulu.

Un tonneau, fraîchement vide de vin, sera défoncé d'un bout, et incliné, pour avoir la commodité de clouer à la douve de la bonde, en dedans, à la distance de trois doigts du fond, une grille, dont les interstices soient serrés, afin que le marc ne passe pas à travers. Un petit panier d'osier remplit cet objet. On fait un trou avec un perçoir à la mesure du diamètre de la canelle de bois ou de cuivre qu'on se

propose d'adapter, et on a attention qu'il corresponde au centre de la grille intérieure. Ce tonneau fera le service d'une cuve.

Vous adossez ce tonneau à un mur ou à un autre corps solide ; vous le posez sur deux bouts de chantier, ou, à défaut de bois, sur deux gros pavez égaux, à la hauteur de terre d'environ un piecf (trente-trois centimètres) au moins, mais de manière qu'on puisse aisément glisser sous le jable un baquet, ou un petit broc : on place la canelle, et on verse dans le tonneau la quantité de farine qu'on veut employer.

Si c'est en hiver, on fait usage d'eau tiède ; si c'est en été, ou que l'emplacement soit chauffé d'un poêle, on ne chauffe pas l'eau.

On emplit d'abord à moitié le tonneau d'eau ; et avec une pelle ou un rable, on brasse les matières, pendant un quart-d'heure, pour les empêcher de se grumeler, ensuite, on leur donne du relâche, afin que la dissolution de la farine se fasse. On recommence à brasser, si, vingt-quatre heures après, la dissolution n'est pas opérée.

Des bulles d'air, une écume blanche, s'élèvent à la surface du marc : elles annoncent les premiers mouvemens de la fermentation. Si, après l'espace de quelques jours, elle ne se manifeste pas, il faut recourir à l'eau tiède, s'il fait froid. Un entonnoir à longue douille, qui conduit l'eau dans le fond de la cuve, répand mieux la chaleur dans toutes les parties du moût, que si on versoit l'eau sur la surface. A défaut d'entonnoir, on fait un trou, ou plusieurs, dans le marc, et on verse l'eau tiède dans le vide, pour exciter la fermentation. On emplit le tonneau à la distance d'environ un demi-pied (dix-sept centimètres) du haut de la cuve, qu'on fonce; l'on fait avec une bondonnière, tarière, ou autre perçoir, un trou au milieu de la pièce de fond principale, en versant par ce trou, on achève le remplissage de la cuve, à un pouce ou deux (trois ou six centimètres) près du fond, avec de l'eau tiède, et on laisse la fermentation se faire. Si l'ébullition étoit forte, la liqueur auroit la facilité de se répandre par le trou du fond de la pièce. Enfin, au bout de quelques jours, on bouche le trou, d'abord légèrement, et ensuite davantage, afin de n'être pas surpris par l'irruption des matières en fermentation.

Si l'on opère en été, on emplira d'abord, d'eau froide, la cuve aux trois-quarts, et l'on brassera vigoureusement les matières à diverses reprises ; on introduira, le lendemain, dans la cuve, quelque levain artificiel; tels que de la levure, de la lie claire de vin, des sucs de fruits doux, acides ou sauvages, nouvellement cueillis, tels que poires ou pommes que l'on aura écrasées, prunes, nèfles, coings, cerises, groseilles, cassis, feuilles vertes de vigne, etc. La fermentation établie, on ferme la cuve, et on la remplit, à deux pouces (six centimètres) près, avec trente pintes (vingt-huit litres et demi) d'eau tiède, pour pousser la fermentation au plus haut degré. Après quelques heures qu'elle a été stationnaire, on tire la liqueur dans un demi-muid; ou, si l'on veut tirer à la cuve pour boire, on attend, quelques semaines, que la liqueur se soit éclaircie, et que le sédiment se soit précipité.

Le tartre de vin, plus connu aujourd'hui sous le nom d'acidulé tartareux, est un acide végétal qui existe tout formé dans le suc de raisin et dans une foule d'autres fruits et de plantes ; tels que la mélisse, le chardon bénit, les racines d'arrête-bœuf, de germandrée, de sauge, les baies d'épine-vinette, etc etc. ; mais ce n'est point dans ces substances qu'on le puise, il, seroit en trop petite quantité. Il se précipite et se dépose spécialement des vins conservés dans les tonneaux, et sur-tout des vins de France; il y forme des couches successives comme des incrustations pierreuses, qu'on ramasse sur les parois des futailles : les lies en contiennent aussi une très-grande quantité. Il y en a de blanc et de rouge, selon le vin d'où il provient : il est commun et à bas prix. C'est un correctif et un conservateur des moûts foibles et fades ; on peut donc l'employer avec avantage, lorsqu'on veut fabriquer des vins de grains. Une livre (cinq hectogrammes) suffit pour un muid (deux hectolitres) de moût de grains. On se ressouviendra d'acheter le tartre en poudre, et de le faire dissoudre dans trente fois son poids d'eau, avant de l'employer. Introduit dans le moût, sans l'avoir fait dissoudre, il se précipiteroit au fond du tonneau et seroit sans effet.

Ceux qui préféreront d'avoir un vin de grains fermenté dans un tonneau couché, commenceront toujours par le mettre debout et le défoncer, pour introduire la farine et l'eau jusqu'au bondon ; ensuite, ils le refonceront, le coucheront sur le chantier, et le rempliront par l'orifice de la bonde : les matières y fermenteront, et ils attendront aussi que la liqueur soit devenue claire et calme pour la tirer.

A la fermentation calmée, succède la séparation des fèces, du son et des parties hétérogènes, mais quand le vin de grains reste trouble et épais, on le clarifie. On prend, à cet effet, une once (trois décagrammes) de colle de poisson, on la fait bouillir dans une pinte (un litre) d'eau ; on en obtient, quand elle est refroidie, une gelée épaisse. On tire deux ou trois pintes (deux ou trois litres) de liqueur, dans laquelle on met cette gelée, qu'on fouette fort avec un petit balai, on jette cette gelée en mousse dans le tonneau : le vin se clarifie dans l'espace de peu de jours. S'il reste trouble ou épais après huit jours, on le soutire dans l'état où il est, et on recommence cette opération, dans le tonneau où il est transvasé, en doublant la dose de colle de poisson, et ajoutant une pincée de sel commun en poudre.

A la campagne, où l'on n'est pas à portée de se procurer de la colle de poisson, on employé, par tonneau, une demi-douzaine de blancs d'œufs, bien frais, qu'on fait mousser comme une crème, dans de l'eau de puits. On verse cette mousse dans le tonneau, en l'agitant en tout sens : c'est un filtre qui rassemble également, comme dans un filet, les parties visqueuses de la liqueur. On emploie une douzaine de blancs d'œufs, quand le mucilage du corps que l'on veut clarifier est rebelle. En changeant la liqueur de tonneau et la séparant de la lie, réitérant l'opération de la coller, et lui laissant le repos nécessaire, après l'avoir brassée dans le tonneau, la masse du vin reste nette, claire et transparente.

Le sédiment de plusieurs tonneaux de vin de grains étant recueilli dans un seul, on le laisse reposer : la masse se partage en deux parties égales, celle qui surnage est liquide, elle peut s'employer comme ferment, celle du fond, qui est le marc, s'emploie pour engraisser les vaches, les cochons, etc. Rien n'est perdu : ces nourritures fermentées sont extrêmement profitables à tous les bestiaux. Il faudrait faire aigrir exprès tous les farineux qu'on leur donne ; mais c'est un avantage de ne les leur servir qu'après que l'homme en a déjà extrait pour lui le plus spiritueux.

Cette méthode, bien suivie, convertira la farine en un vin dont la qualité vaudra celle des vins de raisin des petits crus, et sera à bien meilleur compte. L'habitant des campagnes peut, de la substance du grain, se faire ainsi, chez lui, sans beaucoup d'embarras, une boisson vineuse, qui ne lui reviendra qu'à un sou, ou dix-huit deniers (cinq à huit centimes) la pinte (le litre). La manipulation, qui entre pour beaucoup dans le prix des objets fabriqués, et qui lui emploierait un temps si précieux pour ses travaux agraires, ne pourra le distraire ici de ses occupations. Sa femme avec ses enfans, guidés la première fois seulement, pourront être occupés ensuite seuls, à cette vinification, et la soigneront d'autant mieux, qu'ils, seront intéressés personnellement.

Ce même vin de grains est susceptible de doubler de qualité. Il y a deux moyens d'augmenter son principe spiritueux. Le premier est une addition de huit pintes (huit litres) d'eau-de-vie par muid (deux hectolitres) ; mais pour qu'elle réussisse, il faut l'incorporer dans la liqueur séparée de sa lie, et la mêler dans le liquide à sur et à mesure qu'on le transvasera. Ce secours a l'inconvénient de la cherté. L'autre moyen est celui de la concentration par la gelée : en exposant un tonneau de vin à la gelée, quand le thermomètre est au-dessous de huit à dix degrés de zéro, l'eau superflue contenue dans ce vin, deviendra de la glace, tandis que la partie essentielle du vin ne se gèlera pas. C'est la méthode générale ; mais il faut remarquer qu'elle ne réussit, pour le vin de grains, que lorsque la gelée est modérée. Alors, il n'y a que le tiers ou le quart de l'eau superflue qui gèle dans une nuit ; mais si le froid est excessif, comme dans l'hiver de 1788 à 1789, le mieux est, après quelques heures d'une congélation modérée, de tirer le vin qui se trouve retiré au centre ; car il ne s'agit pas de retirer l'esprit seul du vin, mais de le priver de la surabondance de l'eau, et de se procurer un vin de grains auquel on donne, par le rapprochement des parties, le degré d'esprit d'un vin ordinaire, sans que cette réduction le fasse monter au-dessus de trois sous (quinze centimes) la pinte (le litre).

Assurément, ce vin artificiel ne seroit point une ressource économique, dans une année d'abondance de vin ; mais il est des positions où l'on en manque tout-à-fait, et où l'on ne sait que faire des grains surabondans, ou gâtés, ou germes. Alors, on seroit fort heureux de pouvoir fabriquer, avec ces grains qu'on ne vend pas, une boisson vineuse, qui revient, tout au plus, à deux sous six deniers (dix à treize centimes) la pinte (le litre), et qui laisse encore à l'usage du bétail de la ferme, le résidu des grains qu'on a convertis en liqueur.

J'ai communiqué, dans le temps, le procédé qu'on vient de lire, à un de mes amis, dont les possessions

placées dans l'intérieur de la France, loin des chemins, loin des canaux, l'exposaient, quoique très-fertiles, à mourir de faim et de soif à côté de ses tas de gerbes. Je l'exhortai à bien étudier, en même temps, dans les meilleurs chimistes, ce qui peut concerner la fermentation vineuse. Il avoit bien songé à faire de la bière ; mais il avoit été effrayé de tout l'appareil qu'exigent successivement la touraille, les touraillons, les premier et second métiers, la guilloire, et le reste du technique de nos brasseurs. Il fut très-étonné d'apprendre que la farine seule, brassée et fermentée, pouvoit, avec un peu de tartre, donner une boisson plus supportable que les vins de nos environs de Paris. Il fit plusieurs essais, et, comme nous dit Lafontaine, dans une autre matière :

D'abord, il s'y prit mal, puis un peu mieux, puis bien ; Puis enfin, il n'y manqua rien.

En dernière analyse, cet ami m'a remercié du service éminent que mon conseil lui a rendu: ses récoltes considérables, qui étoient sans valeur dans ses gerbiers ou dans ses granges, converties en liqueurs vineuses, l'ont forcé de se faire des celliers et des Caves, et leurs résidus ont servi à engraisser les animaux qui en exportent les produits. Lorsque le vin est abondant, ou lorsqu'il peut avoir du cidre, il ne fait pas du vin de grains, pour le consommer en boisson, il préfère alors d'en tirer de l'alcool, ou du vinaigre.

Il convient de parler ici des boissons extrêmement simples, dont se sert le paysan Russe, et qu'il a la facilité de préparer lui-même. On ne peut qu'être très-frappé de ce qu'observe, à cet égard, l'auteur Anglois de l'Histoire des Gouvernemens du Nord.

Les équipages Russes sont beaucoup moins attaqués du scorbut que ceux des vaisseaux des autres nations de l'Europe. Cet avantage a paru si important, à cet auteur, qu'il a cru à propos d'en expliquer les causes. Depuis long-temps tous ceux qui s'embarquent, boivent une liqueur appelée kouas, mitoyenne entre le moût et la petite bière. Pour faire cette liqueur, ils prennent une certaine quantité de drêche et de farine de seigle, qu'ils pétrissent, et dont ils forment des petits pains qu'ils cuisent au four, ils y versent ensuite, au besoin, une quantité convenable d'eau chaude, qui fermente très vite, et, dans l'espace de vingt-quatre heures, la boisson est préparée : c'est une petite liqueur vive et acidulé, qu'ils trouvent fort bonne, et qui n'est pas désagréable, même pour les étrangers.

La composition de ce biscuit à bière peut être perfectionnée : elle rendroit un grand service non seulement dans la marine, dans les troupes de terre, etc. ; mais elle pourroit être aussi fort utile dans les campagnes. Nous avons des montagnes dont les habitans sont forcés de préparer leur pain, et souvent plusieurs mois d'avance, pour la saison des neiges : ils seroient fort heureux d'avoir, par le même moyen, de quoi manger et de quoi boire.

Ce n'est pas par un résultat de connoissances chimiques que les Russes se sont préservés du scorbut. Ils vouloient avoir une boisson acidulé.

Pour qu'elle se gardât long-temps, et qu'elle fût moins embarrassante, ils imaginèrent de former des pains durs avec les matières qui composent la bière, et cet expédient leur ayant procuré une boisson acide très-abondante, il en est résulté l'heureux effet dont je viens de parler. Cet usage des acides a produit, en Russie, un autre effet encore plus frappant. Les prisonniers, nourris de pain de seigle et buvant du konas, ne connoissent pas la fièvre de prison ou d'hôpital, si répandue et si terrible ailleurs. Nous devons cette remarque au docteur Mounsey. Le pain de seigle est le plus acide de tous les pains (Histoire des Gouvernemens du Nord, traduite de Williams, tome III, page 549).

A ces détails, donnés par un historien Anglois, il n'est pas inutile d'ajouter les recettes même du kislichis et du kouas russes, telles qu'elles se trouvent dans la Description de la Russie moderne, par Le Clerc (tomel, page 352). Elles sont un peu différentes de ce qu'on vient de lire, mais ne présentent rien qui ne soit à la portée des habitans de la campagne.

Le Kislichis.

Prenez quarante livres (deux myriagrammes) de farine d'orge, une livre et demie (sept hectogrammes), même deux livres (dix hectogrammes) de malt de seigle ou d'orge ; humectez ce mélange peu-à-peu, en l'agitant avec une forte spatule de bois ; quand il aura acquis une consistance mollassse, placez-le dans de

grands pots de fer, que vous mettrez dans un four, chauffé à l'avance, et dont la braise sera réunie vers l'un des côtés. Quatre heures après, vous ôterez ces pots du four, et vous délayerez peu-à-peu le mélange dans un tonneau de soixante-dix bouteilles (soixante-six litres et demi) environ, avec de l'eau chaude et deux poignées de menthe sèche : on agite le tout pendant un quart-d'heure et à plusieurs reprises. On couvre le tonneau ; et après deux ou trois jours de repos on soutire la liqueur, devenue très-claire, dans un autre tonneau, si on veut la consommer dans dix ou douze jours ; et dans des bouteilles bien bouchées, si on veut la conserver six semaines ou deux mois.

Le kislichis mousse légèrement, est aigrelet et très-agréable au goût.

Au lieu de menthe, on peut employer telle autre plante amère, aromatique ou antiscorbutique que l'on jugera convenable à telle ou telle maladie, ou au goût du consommateur.

Cette boisson, jointe à un tiers d'eau, est excellente dans les fièvres inflammatoires, putrides et malignes, mais c'est, sur-tout, un préservatif contre le scorbut des gens de mer.

Le Kouas.

Il y a deux espèces de kouas, le rouge et le blanc. On prépare le premier, avec parties égales de malt de seigle ou de farine d'orge; et le second, avec six livres (trois kilogrammes) du même malt, et soixante livres (trois myriagrammes) de farine d'orge. La manipulation est la même que celle du kislichis, excepté qu'on n'y ajoute pas de menthe.

Je crois devoir extraire aussi ce qui concerne la liqueur de l'airelle-myrtille (*vaccinium, litis idœa*), parce que c'est toujours l'infusion du seigle qui est la base principale de cette autre espèce de bière usitée chez les Russes.

Le Clerc dit qu'on prépare, avec les baies de cette plante, une boisson agréable, saine, et qui a toutes les qualités de la précédente. Voici le procédé.

Prenez dix bouteilles (neuf litres et demi) de décoction saturée de seigle ou d'orge, ajoutez-y environ quarante bouteilles (trente-huit litres) d'eau bouillante; mettez le tout dans un grand vaisseau de terre, que vous placerez dans un four chaud, pendant douze heures ; après que la décoction sera refroidie, vous y ajouterez vingt-cinq livres (douze kilogrammes) de baies écrasées de *vitis idœa*, et vous mettrez, une seconde fois, le vaisseau dans un four très-chaud, pour que ce mélange subisse une légère ébullition. On le filtre ensuite, et on le place dans un lieu frais, où il ne tarde pas à fermenter. Après la fermentation, cette boisson est claire, bien colorée ; on la met dans des bouteilles, que l'on bouche avec soin ; elle s'y conserve pendant plusieurs années. (Ibid page 3a8.)

3°. Du service que pourroit rendre la bière de chiendent.

Un ennemi des laboureurs, qui semble inextirpable, c'est ce graminé, connu sous le nom de chiendent (*triticum repens*). C'est la plante la plus nuisible à notre agriculture, lorsqu'elle est abondante. A la vérité, sa racine est en usage en médecine : on en fait, dans les pharmacies, une tisane apéritive ; mais ce qu'on en consomme, n'est rien à comparer avec l'énorme quantité de ce misérable graminé, dont tous les champs sont infestés. S'il avoit un emploi utile qui pût le faire rechercher, quelle obligation n'auroit-on pas à la chimie, pour nous avoir donné ce moyen singulier de nous en délivrer ! Cette matière est importante : elle mériterait, peut-être, qu'on la mît au concours, et que quelque Société d'agriculture ou d'économie industrielle en fit l'objet d'un prix considérable.

Le chiendent est de la famille nombreuse des plantes graminées, qui sont plus ou moins susceptibles des fermentations saccharine et vineuse.

Je ne parle pas de ses graines, mais de ses racines, qui sont très-longues et naturellement sucrées. On étoit sur la voie de cette découverte, lorsque la disette des cidres faisoit chercher partout des boissons supplétives, dans la ci-devant Normandie.

La Gazette d'Agriculture rapporta, dans ce temps, la recette suivante :

Bière de chiendent. Recueillez, au printemps ou à la fin de l'automne, les racines de chiendent ; lavez-les bien, et après les avoir coupées en morceaux très-petits, faites-les sécher, ainsi qu'il se pratique pour la

racine de chicorée, lorsqu'on en veut faire une espèce de café. Le chiendent, ainsi haché, doit être ensuite moulu, mais grossièrement ; après quoi on l'emploie, comme l'orge, pour faire de la bière. Lorsqu'on veut garder une grande quantité de ces racines, il ne faut pas les mettre en tas, parce qu'elles germent ou se moisissent, ce qui donne à la bière un goût désagréable. Après avoir fait bien bouillir le chiendent, et y avoir jeté un peu de houblon, on finit par y mettre de la bonne levure de bière, et cette dernière opération se doit faire dans un endroit chaud. Cette bière est bonne et nourrissante ; on peut la faire forte ou foible, suivant la quantité de racines qu'on juge à propos d'employer.

La Société royale d'agriculture de Rouen chargea l'un de ses membres, Dambourney, de répéter ce procédé, indiqué sans fixation de doses, et d'essayer de composer une bière avec la racine de chiendent. Dambourney étoit plein de zèle pour tout ce qui intéressoit l'économie rurale et les progrès de l'industrie : il fit tirer de terre, laver et sécher des racines de ce redoutable graminé ; ensuite on les hacha, de sorte qu'elles pussent s'engrener dans un moulin à cône, où on les réduisit en farine grossière. On mit, dans une chaudière, soixante-douze pots d'eau (le pot de trois pintes, ou litres), avec neuf livres (quatre kilogrammes et demi) de farine de chiendent ; il fit chauffer très-doucement, pendant deux heures ; alors, on jeta dans la chaudière, trois livres (un kilogramme et demi) de mélasse ou gros sirop de rebut, qui pourroit être remplacé par toute autre matière sucrée. On entretint, entre chaud et bouillon, encore pendant deux heures ; on augmenta le feu, et on poussa au bouillon, pendant une heure et plus, jusqu'à ce que le bouillon exhalât une odeur de compote ; ensuite, on y jeta six onces (deux hectogrammes) de houblon, et quatre onces (un hectogramme et demi) des sept graines carminatives. Après encore deux heures de bouillon, on coula le tout à travers un tamis, et on entonna la liqueur chaude, dans un baril rincé avec une pinte (un litre) de levure de bière, et un verre d'eau-de-vie. Le baril placé dans un lieu chaud et aéré, la fermentation s'y établit sur la fin du second jour, et en dura trois. Dès qu'elle se ralentit, on descendit le baril à la cave, où la fermentation dura encore pendant vingt-quatre heures, après lesquelles on le bonda. La liqueur étant claire, quinze jours après elle fut tirée en bouteilles, où elle avoit acquis, suivant le jugement de la Société, qui l'avoit goûtée, la force, la couleur, le goût et la finesse de la bière vulgairement appelée princesse.

Mais quelques bouteilles, gardées au-delà de trois mois, se trouvèrent gâtées et d'une amertume insupportable ; ce qui semble prouver qu'il ne faudroit faire, à-la-fois, de cette liqueur, que ce qu'on pourroit en consommer en deux ou trois mois au plus.

La levure, ou levain de cette bière, faisoit très-bien fermenter la pâte ; mais elle avoit besoin d'être plus soigneusement lavée que celle de la bière ordinaire.

Il seroit fort intéressant de reprendre l'expérience et de la varier. Avec d'autres combinaisons, on obtiendrait peut-être des résultats plus décisifs. Ce seroit un grand point, d'encourager, par cet appât, à l'extirpation de cette racine ennemie, qui est justement à la tête de ce que l'on connoît, et que l'on redoute si fort, sous le nom de mauvaises herbes. Sans doute, c'est un nom impropre : la nature n'a point créé d'herbes qui soient précisément mauvaises et décidément inutiles. Avant de la calomnier, nous devrions tâcher de deviner son but, en étudiant ses produits. Le chiendent, mieux connu, pourroit nous rendre un grand service, s'il donnoit de la bière, ou bien de l'eau-de-vie, et il n'est pas à craindre qu'on fût dans le cas d'en manquer. C'est une objection que l'on n'oublie jamais de faire à ceux qui veulent que l'on cherche l'utilité cachée du chiendent, de l'ortie, etc. ; on leur oppose un argument tiré du prétendu succès de leur propre conseil. En attendant, on laisse pulluler le chiendent, et croître les orties, dont on pourroit tirer un parti avantageux, tandis que les récoltes en sont empoisonnées.

4°. De l'alcool, tiré des grains.

Puisque les farineux donnent non seulement du pain, mais aussi des boissons vineuses, c'est une conséquence qu'on peut les transformer aussi en alcool et en vinaigre, en leur faisant subir une ébullition plus ou moins graduée, dans les vaisseaux distillatoires. Et, en effet, c'est le parti que tirent de leurs grains presque tous les pays du nord, quand ils ne trouvent pas de profit à les exporter. Les Hollandois font plus : ils vont chercher les grains du nord pour les manipuler chez eux, et les revendre convertis en eaux-de-vie et en vinaigres.

A ce sujet, il se présente deux questions à discuter: 1°. quelle sorte de grains est plus avantageuse pour en tirer de l'eau-de-vie, 2°. quel effet peut produire sur la culture, en général, la distillation des grains, dans les cas où les grains abondent, et où le combustible est lui-même à un prix qui permet d'exercer ce genre d'industrie ?

10. J'ai eu occasion d'examiner de près la question intéressante sur l'espèce de grains que l'on peut distiller avec plus d'avantage. L'ami à qui j'ai déjà dit que j'avois donné le conseil de métamorphoser en substances liquides les récoltes des céréales dont il ne pouvoit se défaire, m'avoit soumis, à cet égard, plusieurs difficultés sur lesquelles je fis interroger l'expérience du C. Baumé, chimiste bien connu, et mon ami depuis l'enfance. Le C. Baumé n'a fait nulle difficulté de me communiquer le résultat de son travail sur les substances fermentées, et sur la quantité d'alcool ou d'esprit de vin, qu'on peut en retirer. J'en joins ici le tableau, qui a été dressé dans un temps où le poids de marc étoit seul en usage. On doit le conserver tel qu'il a été fait alors ; mais, dans le résultat final, on aura soin de faire un décompte précis, suivant le système métrique.

Le C. Baumé a fait ses essais sur cinq plantes, dont il a pris les grains, ou autres produits farineux, en différens états, savoir : l'orge, le seigle, le maïs, le navet et la pomme de terre. J'ai regretté de n'avoir pu lui procurer alors une espèce de blé que j'ai lieu de croire meilleur que tous les autres grains, pour l'objet dont je parle ici, c'est-à-dire, pour faire de la bière ou de l'eau-de-vie, comme pour remplacer le riz ; c'est l'épeautre (*triticum spelta*) dont il a été parlé dans les notes (36) et (40) du second Lieu (pages 177, 178), qui donne des gruaux excellens, et une bière blanche dont le goût singulier a fait conjecturer que l'alcool d'épeautre auroit assez d'affinité avec l'arack, ou eau-de-vie de riz, fabriquée dans les Indes. Je cultive à présent le grand épeautre printanier. Je pourrai, dans quelques années, en recueillir assez pour pouvoir le répandre, et faire mieux connoître cette espèce de blé qui me paroît avoir de trèsgrands avantages. On auroit pu aussi faire entrer dans l'essai du C. Baumé, le sarrasin, ou blé noir, qui, fermenté avec la drêche, donne un alcool bleuâtre et doux, mais on ne put s'en procurer au moment des expériences.

Voyez le tableau ci-après.

TABLEAU

Des produits, en Esprit de vin ou Alcool, de plusieurs substances végétales fermentées.

% LIQUEUR DONNE CE QU'ELLE UN SETIER. EN PINTES

SUBSTANCES EMPLOYÉES. POIDS, tirée par la au pète-contient fournira d'eau-de-vie 0 B S E R ^4 T, 0 N S.

2 DISTILLATION. J. 1 Q TJ, U K D B G, S ». BH ESTBIT DS TIN, 2). 20 A Stl DEGB8S.

liv. onc. onc. gros gr. Degrés. liv. onc. gros gr. liv. one. gros gr. Pintes.

1 Seigle germé, pilé frais. n » 13 n, 12 » 13, 63 18 2, 36 20 à 21

2 Seigle non germé, 11 » 2 15 4 n u 1 4 La levure étoit extrêmement liquide.

3 Seigle non germé, 8 '8 10 3, n J) 4 0 "

4 Porte-grain de blé de Turquie 10 M » 8 » o » o » J)

5 Seigle getmé, pilé frais 8 1 o, 1 XI », 4 » 13 12 o » Distillé un jour trop tôt.

6 Pommes de terre cuites.- 8 1 13 M o « o » »

7 Pommes de terre cuites 8 1 12 » o J) o » »

8 Orge germée, pilée fraîche 8 6, 2 10 .; J) 1, » A été mal pilée; à recommencer.

9 Orge non germée, 8 a » » o » o J) »

10 Pommes de terre crues 8 2 » » o » o 3, » Bien fefmentées, l'amidon point altéré.

11 Navets crus, » 1 u » o » o » M Bien fermentes, le jus est très-sucré.

12 Germination du seigle. » M U M » » » » » « Séché et employé dans les expériences ci-après. 13 Pommes de terre germées. 12 J) » » » » » » » Ont pourri; à refaire dans la saison.

14 Blé de Turquie germé M J) » w M J) » » » »

15 Blé de Turquie non germé 8 » 8 » o J) o M »

16 Blé de Turquie germé 8 » 3j, 3) »,) J) J) »

f Seigle germé et séché, liv.) ,,,

Seigle non germé 8 liv 2 on, 2 4 " 14 4 M 2 » 19 H M » 21 Les, li-v. représentent, liv. 8 onc. non germées.

18, Seigle germé et séché »> 19 11 4 11 » 10 » » 27 8 » M 30 77 Idem, même observation.

De ces expériences, qui doivent en faire faire d'autres, résulte ce qui suit :

11. Les grains non germes fournissent peu ou point d'esprit.

2°. Les grains germés, employés frais, c'est-à-dire, sans les faire sécher, ont rendu moins d'esprit que ces mêmes grains germés et séchés.

3°. L'observation du n° est complètement confirmée par plusieurs expériences, nos. 17 et 18. L'expérience no. 17, faite avec un mélange de seigle germé et non germé, a fourni moins d'esprit que si les deux seigles eussent été employés séparément. Le seigle employé dans cette expérience, représentoit un poids de treize livres dix onces (six kilogrammes six hectogrammes et demi), qui, séparément, auroient fourni dixsept onces (cinq hectogrammes deux décagrammes) d'esprit, conformément aux résultats de l'expérience n°. 18, ces deux seigles mêlés n'en ont fourni que quinze onces deux gros (quatre hectogrammes sept décagrammes).

4°. Une autre expérience, n°. 18, faite avec du seigle germé, séché et moulu, peut être considérée comme étant, à-peu-près, toute la quantité de spiritueux qu'on doit espérer de tirer de bon seigle, dans un travail en grand et suivi. On doit même présumer que tout seigle, indistinctement, ne fournira pas habituellement cette quantité ; on doit prévoir d'avance, que du grain suranné, que le mélange de grain nouveau et de vieux, que la différence de la quantité de levure ou d'autres levains artificiels, apporteront vraisemblablement quelques variations dans la quantité des produits. On doit s'attendre à ces vicissitudes, et on doit y compter, pour ne pas s'induire en erreur.

5°. Le seigle a l'avantage précieux de germer promptement, et de la manière la plus uniforme; tous les grains germent ensemble, et avec la plus grande facilité. Quoiqu'on ait été contrarié par le froid de la saison, la germination a complètement réussi. L'orge, au contraire, est plus de temps à entrer en germination ; elle a, de plus, Je désavantage que les grains ne germent pas ensemble. On a remarqué, dans la seule expérience qu'on en ait faite, que des grains étoient déjà trop germés, tandis que d'autres ne faisoient que pointer ; et d'autres, si peu disposés à présenter leurs germes, que plusieurs grains, mis à part et huniidement, n'ont germé que huit et dix jours plus tard. On attribue autant ces inconvénients à la température froide dans laquelle on a opéré, qu'à la nature de l'orge. L'orge semée, présente la même différence : les grains ne germent pas dans le même temps. Il en est de même des épis, ils ne mûrissent pas ensemble. On voit l'orge première mûre, tomber des épis, et germer après la récolte enlevée. On a même eu jusqu'à trois récoltes d'orge, d'année en année, sur le même terrain ; l'orge n'avoit été semée qu'une seule fois, et n'avoit été ni labourée, ni cultivée dans l'intervalle de ces trois années. On a été à portée de faire la même observation à l'égard du seigle, sur cinq arpens (deux hectares et demi) qui n'ont été labourés qu'une seule fois, et qui ont produit trois récoltes, à la vérité toujours en diminuant de quantité, et en fournissant, la troisième année sur-tout, beaucoup de seigle ergoté. Il n'en résulte pas moins, de ces observations, que l'orge germe très-inégalement. C'est dans cet état d'inégalité de germination, qu'on a été forcé de l'employer ; et c'est à cette cause, ainsi qu'à celle de sa mauvaise division sous le pilon, qu'on doit attribuer le petit produit qu'on a obtenu en spiritueux. Ce seroit, sans doute, une expérience à recommencer.

6°. Si l'on est curieux de savoir très au juste sur quoi l'on peut compter en distillant des grains, voici une

donnée certaine, que je conserve en ancienne mesure : Il faut quatre cent quarante livres de seigle (deux setiers de deux cent vingt livres chacun), pour avoir quatre cent livres de farine germée. Cette quantité doit fournir huit cents onces, ou trente pintes dix treizièmes d'esprit, à trentesept degrés au terme de la glace, la pinte pesant une livre dix onces. On calcule sur-tout, ici, les produits que promet la distillation du seigle, parce que c'est le grain le plus commun en France, et celui qui présente plus de substance alcoolique, si l'on peut s'exprimer ainsi. On voit que le seigle germé doit rendre, en eau-de-vie de la première force, jusqu'au huitième de son poids ; mais si l'on ne vouloit qu'une eau-de-vie commune l'on en obtiendrait davantage, comme on le verra tout-à-l'heure, lorsque je rendrai compte des distillations flamandes.

D'après cela, il est facile à un propriétaire de calculer combien il peut tirer d'alcool par hectare ensemencé en seigle ; combien cet alcool lui coûtera de combustible et de manipulation ; à quel prix il pourra le vendre ; et quelle est la comparaison entre le prix du grain, ainsi réduit en eau-de-vie, et celui qu'obtiendrait le grain, au marché, en nature. Ce n'est que d'après ces données, que le propriétaire est à portée de combiner s'il lui est très-avantageux de se livrer à cette espèce de spéculation.

C'est ce dont on ne doute pas dans presque toute la Belgique. Soit l'humidité du climat, soit la cherté des vins, des eaux-de-vie et vinaigres de France, résultant de ce qu'autrefois il y avoit une barrière de prohibitions et de lois différentes entre ces deux pays ; soit imitation de ce qui avoit lieu dans la Hollande et dans le nord, les Belges se sont appliqués à distiller leurs grains ; mais comme l'alcool que l'on obtient des farineux a besoin d'être relevé par une substance plus forte, c'est la baie du genièvre qui a été choisie pour aromatiser et animer un peu ces eaux-de-vie de grains.

Il a été publié récemment, à Gand, un mémoire sur l'utilité des Genièvreries en Flandre, par les distillateurs du département de l'Escaut. Ce mémoire contient des observations étrangères à notre objet ; mais il y a trois paragraphes sur l'utilité des genièvreries ; 1^o. sous le rapport de l'agriculture ; 2^o. sous le rapport du commerce des bestiaux ; 3^o. sous le rapport du travail qu'elles procurent aux ouvriers, et qu'il est bon de faire connoître, comme des faits importans à savoir et vérifier.

Utilité des Genièvreries, sous le rapport de l'Agriculture.

Aucun Département n'offre des phénomènes agricoles comme le département de l'Escaut.

K La Flandre, dit le célèbre Smith, est une des provinces les plus riches, les mieux cultivées et les plus peuplées de l'Europe, par les progrès solides et durables de l'agriculture. Les révolutions ordinaires de la guerre et des gouvernemens font bientôt tarir les sources de la richesse qui vient uniquement du commerce ; celle qui vient des progrès plus solides de l'agriculture, est beaucoup plus durable. » (Recherches, tome II, livre 3.)

Les genièvreries sont la cause de la trèsjudicieuse observation du célèbre économiste Anglois. Voici du moins comme on le prouve : L'abondance des récoltes, en Flandre, n'est pas due à la fertilité de la terre, mais au travail pénible et assidu de l'agriculteur. Aucun sol n'est plus rebelle, ni plus exigeant : il semble qu'il dévore ses amendemens, et que sa puissance productive soit épuisée par chaque récolte qu'il donne.

Sans engrais, point d'agriculture en Flandre.

Le commerce d'engrais y nourrit, au moins, quatre mille familles. Tous les moyens de les reproduire, et toutes les découvertes sur cet important article, sont des trésors pour l'agriculture. Dans le département de l'Escaut, sans l'art de féconder les sables, il ne faut espérer aucun produit de la terre ; car enfin, quatre cinquièmes de ses terres labourables ne sont qu'un sable aride, qui ne produit qu'autant que l'agriculteur en renouvelle l'action végétale tous les ans. Ces terres seroient ravies à l'agriculture, si on les abandonnoit deux ans à elles-mêmes.

Or, aucun amendement n'est plus abondant, ni plus fécond que celui que fou missent les genièvreries. Leurs résidus sont si actifs et si puissans, qu'ils fertilisent toute espèce de sol, tandis que les autres engrais connus ne conviennent ni à toutes les terres, ni à toutes les semences. Delà le proverbe flamand : Les genièvreries produisent plus de grains qu'elles n'en peuvent consommer.

Des faits confirment cette vérité. Il y a Soixante ans que trois parties du canton de Deynze étoient

incultes, ou ne rendoient qu'à peine les frais de culture ; depuis que les genièvreries s'y sont multipliées, les progrès de l'agriculture y ont été rapides ; le sable y est devenu productif, le sol y a même changé de nature ; il ne s'y rencontre plus un mètre de terrain inculte. On le citera désormais comme un monument de l'industrie du cultivateur et de l'utilité des genièvreries, qui lui ont procuré l'avantage de féconder en peu de temps un sol condamné depuis des siècles. Les améliorations du canton de Deynze ne seroient pas crues, si d'autres cantons n'en répétoient le procédé avec le même succès.

Le canton de Nazareth nous offre le double phénomène d'une stérilité et d'une fertilité sans exemple. Dans la partie méridionale, le sol y est des plus heureux ; il répond pleinement aux soins qu'on lui prête, et aux espérances du cultivateur. Dans la partie septentrionale, le sol est intraitable, tous les engrais y ont été essayés, toujours inutilement, depuis un siècle : il se rend aux résidus des genièvreries ; tous les ans elles domptent une portion de ce terrain rebelle.

Le canton de Wetteren en fournit une preuve plus étonnante encore. Chaque demi-hectare de terre a un sol différent : il y est brûlant dans plusieurs endroits. Le fumier de cheval et de mouton se dessèche par l'aridité naturelle de la terre ; il y est perdu pour le cultivateur. Le fumier de cochon et de vache, les amendemens les plus actifs s'y consomment en peu de mois, et ne laissent pas même de trace de leur existence. Le seul engrais des genièvreries y résiste et y porte la fertilité.

En 1785 et 1786, M. le duc d'Arenberg fit mettre en culture, à-peu-près sept cent bonniers¹ de bruyères et de marais, dans différentes communes de la Flandre. Il ne trouva aucun meilleur moyen de faire réussir son entreprise, qu'en établissant par-tout des genièvreries, depuis cette époque, plusieurs grands propriétaires imitèrent et imitent son exemple : des bruyères sont couvertes d'abondantes moissons.

Mais n'allons pas si loin, promenons nos regards à l'entour de Gand : les terres sablonneuses, à la porte d'Anvers, à la porte de Bruges, doivent uniquement leur culture aux fabriques de genièvre. Bêchons ces terres stériles par leur nature¹ et nous trouverons que le sol naturel est à plus d'un pied (trente-trois centimètres) sous la superficie.

Dans l'état présent de notre agriculture, les genièvreries fournissent un engrais inappréciable à un tiers de tout le département de l'Escaut. L'effet de cet engrais est un vrai phénomène : un jour il fécondera le reste de nos bruyères, et il n'existera plus de terre inculte dans notre Département.

Utilité des Genièvreries, sous le rapport du commerce des bestiaux.

Nous venons de voir que les résidus des genièvreries forment un engrais inappréciable pour l'agriculture, ils sont une nourriture incomparable pour les bestiaux qu'on veut engraisser.

Le commerce des bestiaux fait une grande partie de la richesse de la Flandre.

Les grains moulus, dont les brasseurs de genièvre ont extrait l'esprit par la distillation, forment une espèce de drêche, ou marc composé de farine et de son. Ce marc, dans cet état, est un aliment des plus substantiels pour les animaux, il les chauffe, il les rassasie, il les constitue dans un état de gaieté très voisin de l'ivresse, et les engraisse rapidement. Leur fumier devient un agent très-actif pour le règne végétal. Sous ce rapport, le marc des genièvreries est une richesse ; il ne seroit d'aucune valeur, si l'industrie n'en tiroit un parti aussi utile à l'État.

Les genièvreries fournissent neuf dixièmes de bêtes grasses au commerce du département de l'Escaut. Une bête grasse double de prix. Supposons que ce Département fournisse, année commune, vingt mille bêtes grasses au prix moyen de deux cent francs par tête, leur valeur naturelle ne seroit que de cent francs. Ainsi le marc des genièvreries vaudra, année commune et dans cette proportion, deux millions au département de l'Escaut, pour le seul engrais des bestiaux. Cette somme est loin d'être exagérée. Il seroit donc impossible de tirer un plus riche parti d'un résidu qui n'a aucune valeur par lui-même, et de remplacer cet aliment désiré de tous les animaux, par d'autres procédés que ceux de la distillation du genièvre. Il est impossible, enfin, de tirer plus de bénéfice du superflu des grains que les genièvreries n'en tirent dans la Belgique, puisque, par une reproduction perpétuelle des mêmes causes et des mêmes effets, elles font servir le règne végétal aux progrès du règne animal, et le règne animal aux progrès du règne

¹ Le bonnier vaut cent quarante-cieus ares. (Voyez la note (57) du second Lieu, page 187')

végétal.

Utilité des Genièvreries, sous le rapport du travail qu'elles procurent à la classe ouvrière.

Une des grandes causes de la richesse des nations, est, selon nos meilleurs économistes, l'occupation de la classe ouvrière.

Les établissements qui occupent beaucoup de bras, sont favorables à la population et utiles à la société.

Les genièvreries ont besoin du concours de presque tous les métiers.

Deux mille familles vivent du travail des genièvreries dans ce Département. Ce travail est perpétuel : l'ouvrier s'y livre tout entier et sans réserve, parce qu'il le regarde comme un revenu assuré, comme l'élément de sa fortune.

. Dans la balance générale des avantages et des inconvénients des genièvreries, l'occupation d'un nombre aussi considérable d'ouvriers, doit être d'un grand poids.

Voilà des faits que nous serons en état de rectifier lorsque l'on aura publié les différentes statistiques de nos départements belgiques, et lorsqu'on aura fait ensuite les expériences qui manquent, pour savoir s'il est vrai qu'il n'y ait pas d'autres moyens, plus avantageux à l'Etat et aux cultivateurs, de tirer parti de leurs grains et de leur résidu que de les distiller. Peut-être seroit-il plus utile d'en fabriquer du biscuit pour les troupes. Cet approvisionnement feroit de la Belgique un grenier et un magasin inépuisable pour la France. La marine et l'armée y trouveroient leur subsistance. L'abondance des grains, celle du combustible, favoriseroient puissamment cette grande manufacture. peut-être faudroit-il aussi préférer les campagnes pour l'établissement des amidonneries, dont les eaux sures sont jetées, mal-à-propos, comme inutiles, tandis qu'elles seroient, au moins, propres à un engrais liquide, qui ne seroit pas au-dessous des restes des genièvreries. Je ne peux, là-dessus, présenter que des conjectures ; mais il y a certainement des épreuves à faire pour éclaircir la question.

Au surplus, les genièvreries ne sont pas anciennes. La fabrication de cette espèce d'eau-de-vie a été longtemps concentrée chez un peuple qui en faisoit un monopole et un mystère.

Voici ce que nous en apprend le C. Cavenne, ingénieur des ponts et chaussées, dans la Statistique du département de la Meuse-Inférieure, publiée en l'an X.

Brandevineries (fabriques d'eau-de-vie de grains, appelée communément Brandevin).

L'usage des liqueurs fermentées est regardé comme de première nécessité dans les pays humides. Le département de la Meuse-Inférieure et les départements environnans, qui doivent être rangés dans cette classe, recevoient autrefois, des fabriques hollandoises de Schiedam, la grande quantité d'eau-de-vie de grains nécessaire à leur consommation. L'activité de quelques citoyens naturalisa, il y a quarante ans, cette branche d'industrie dans le Département. Ils ne tardèrent point à avoir de nombreux imitateurs. On perfectionna les procédés des fabriques de Schiedam, et déjà, depuis plusieurs années, leur débit dans le pays est entièrement anéanti.

La fabrique des eaux-de-vie de grains est, sans contredit, la branche de commerce la plus considérable du Département. D'après les rôles des patentes de l'an X, le nombre des distillateurs est de cent quatre-vingt-six, ce qui doit faire supposer une quantité plus considérable d'alambics. Quelque difficile qu'il soit de déterminer avec précision la consommation et le produit annuel de ces fabriques, on croit cependant qu'elles employent chaque année, savoir :

En seigle. 1,500,000 myriagrammes. En orge. 500,000

Total. 2,000,000.

La distillation de ces grains donne neuf millions trois cent mille litres d'eau-de-vie, qui valent, dans le commerce, dans les temps ordinaires, plus de quatre millions de francs. Un tiers de ces liqueurs se consomme dans le Département, le reste se vend dans ceux qui l'environnent et jusques dans l'intérieur de la République, particulièrement dans la ci-devant Champagne et dans le pays de Bar, qui envoient quelquefois des vins en échange.

, L'avantage des fabriques d'eau-de-vie de grains ne consiste point seulement dans les produits considérables que l'on vient d'indiquer ; les marcs résultants de la distillation, servent à la nourriture de plus de sept mille bœufs et d'un grand nombre de porcs. Ces animaux contribuent, par les engrais qu'ils procurent, à la prospérité de l'agriculture, et la soutiennent toute entière, dans un pays dont le sol ingrat ne produit qu'autant qu'il est amendé fréquemment.

L'auteur finit par observer que la Belgique étoit jadis tributaire, pour les eaux-de-vie de grains, des fabriques hollandoises de Schiedam, et qu'elle étoit obligée de donner, chaque année, en échange de ces liqueurs, plusieurs millions de numéraire.

Le Tableau politique du département de P Ourthe, publié en l'an IX, a aussi un article intitulé : brandevijeries.

Les brandevineries, dit l'auteur, sont tellement multipliées dans le département de l'Ourthe qu'il est impossible d'en déterminer le nombre et l'emploi. La consommation de cette liqueur est immense : on l'évalue à huit cent mille litres. Voici, selon lui, le procédé ordinaire de cette fabrication.

Le brandevin, autrement dit pekai, schenick, ou eau-de-vie de grains, s'obtient par l'amalgame de diverses sortes de grains qu'on met en fermentation. Les plus ordinaires sont le seigle et l'avoine : on les fait moudre et torrifier; on les échauffe progressivement, en les arrosant avec une eau préparée. Le produit de cette fermentation se distille par les procédés ordinaires ; et le résultat qu'on en obtient, est l'esprit, plus ou moins fort, qu'on assaisonne avec de l'extrait de genièvre. Cette liqueur est inséparable, à Liège, d'un goût de moisi ; on l'attribue à l'alambic.

Cette description est insuffisante ; mais elle prouve que le procédé usité dans le Département, pour l'eau-de-vie de grains, peut être perfectionné.

Enfin, il est encore question de cet objet dans la Statistique du département de Sambreet-Meuse, publiée en l'an X. C'est l'article distillation. Il est très-court.

En 1790, il n'y avoit qu'une seule distillerie privilégiée, dans l'enceinte de la commune de Namur, pour l'eau-de-vie de grains; mais, depuis, elles se sont multipliées de toutes parts, soit dans les grandes communes, soit dans les campagnes. On estime, actuellement, à soixante deuxmyrialitres, le genièvre qui se distille pour la consommation ordinaire, ainsi que pour le commerce. Son prix moyen est de quatre mille quatre cent vingt-un francs le myrialitre, ou quarante-trois centimes le litre. Cette partie consomme environ quarante-trois mille hectolitres de grains.

On peut conférer ces données avec les-résultats rapportés page 489, des diverses expériences du C. Baumé. Les produits obtenus en Flandre sont plus forts pour la quantité ; mais il faut que la qualité soit bien inférieure, vu la modicité des prix. Ce doit être bien peu de chose qu'une eau-de-vie qui ne vaut pas cinquante centimes le litre.

Enfin, ce n'est pas seulement avec les gramens, ou plantes céréales, que l'on a, dans ces derniers temps, cherché à obtenir de l'alcool plus ou moins fort. Dans le Palatinat, sur-tout, on a extrait en grand l'eau-de-vie des pommes de terre, des betteraves, des carottes ; et l'on croit que ce procédé a beaucoup influé sur la prospérité de l'agriculture allemande.

5°. De l'Alcool que l'on retire des pommes de terre et des racines esculentes.

M. Villiez, né à Nanci, fixé depuis longtemps dans les environs de Manheim, a fait, dans le Palatinat, un établissement d'agriculture et de chimie, fondé sur les produits de la pomme de terre. Il en tire, à son gré, de la farine, du fromage, un beurre économique, de la poudre, de l'eau-de-vie, et sur-tout du vinaigre : les résidus nourrissent un grand nombre de bestiaux. Il m'a voit jugé digne de recevoir la confiance de ses utiles procédés, et il m'adressa, dans l'an VII, un mémoire que je me disposois à faire publier avec les planches nécessaires pour entendre des procédés si neufs et si intéressans. On ne me laissa pas le temps de remplir cette idée ; et le mémoire même, envoyé par M. Villiez, est aujourd'hui perdu ou enterré dans les cartons qui sont, dans les bureaux, des espèces de cimetières où gissent, pêle-mêle, les morts et les vivans. Je le regrette d'autant plus, que l'auteur, mon compatriote, fils d'un de mes anciens amis, homme éclairé et courageux 1 prouve son mémoire par les faits; car la pomme de terre, cultivée, exploitée et distillée en

grand, est devenue, entre ses mains, l'objet d'une entreprise, immense. Cinq à six cents arpens (deux à trois cents hectares) de sable ne sont communément que des bruyères et des sables. Entre les mains d'un homme instruit, cette aride superficie devient une terre féconde ; il semble qu'à sa voix les pierres se changent en pain. C'est le miracle que produit M. Villiez, à Kefferthal. Avant lui, c'étoit un désert ; aujourd'hui, ce désert est couvert d'animaux, et nourrit beaucoup de familles d'hommes laborieux, c'est-à-dire, d'hommes utiles.

Il a conclu, de son exemple, que chaque ferme devoit être une manufacture ; que tout cultivateur devoit avoir un alambic, d'une gran(leur proportionnée au bétail qu'il pourroit engraisser avec les résidus des distillations ; et que l'habitant des campagnes trouveroit un grand bénéfice à cultiver, dans les jachères, les racines qui serviroient à cette nouvelle industrie. Il ne brûle que de la tourbe. Tous ses fourneaux sont sur des grilles. Autant il recommande la distillation, autant il veut que l'on saisisse les moyens d'éviter la déperdition du bois.

Deux quintaux (dix myriagrammes) de pommes de terre, suivant ses procédés, rendent quatre pots d'eau-de-vie, ou quarante pots de vinaigre, ou cent vingt livres (six myriagrammes) de farine, ou vingt-cinq livres (douze kilogrammes) d'amidon. Cet amidon se fait sans feu. Pour les autres produits, les pommes de terre sont cuites d'abord à la vapeur. Voilà les seules notes que j'aie prises dans le temps, mais qui ne sont qu'un foible extrait d'un ouvrage étendu.

J'avois gardé ce souvenir, lorsque j'ai vu dans l'Annuaire du département de la Sarre, qu'il existoit à Trèves des distilleries de pommes de terre. J'ai demandé quelques détails au C. Zegovitz, auteur de ce très-bon ouvrage ; il m'a fait parvenir une bouteille d'eau-de-vie de pommes de terre, avec les notes suivantes.

Le Secrétaire-général de la Préfecture du département de la Sarre, au C. François (de Neufchâteau). Trèves) le 27 Messidor an XI.

a. Citoyen Sénateur, je dois satisfaire à votre question, relative à la distillation des pommes de terre, par les connoissances que j'ai personnellement de ce procédé. Rien n'est plus certain, plus facile, ni plus avantageux que cette distillation ; elle est universellement pratiquée dans ce Département et dans ceux des deux rives du Rhin. Il n'y a point de laboureur, point de fermier tant soit peu à son aise, qui ne s'en occupe. Elle est extrêmement facile, puisqu'elle ne consiste qu'à faire bouillir les pommes de terre, et à les faire fermenter, moyennant du levain de bière et un peu de malt, et à les soumettre pour lors à la distillation. Ce procédé, s'il est observé avec soin, donne une eau-de-vie qui ne le cède pas au rum. L'eau-de-vie renommée de Manheim, n'est autre chose que de l'eau-de-vie de pommes de terre, mêlée avec quelques herbes aromatiques. Cette fabrication est avantageuse : considérée comme objet de commerce, elle nous attire du numéraire, qui, avant la connoissance de ce procédé, s'écouloit chez l'étranger, pour l'importation des eaux-de-vie ; elle est, en outre, très-favorable à l'entretien et à l'engrais du bétail. Trois hottes de pommes de terre donnent cinq mesures d'eau-de-vie, et quatre hottes de marc ; ces quatre hottes de marc équivalent, pour ainsi dire, en substance nutritive, aux trois hottes de pommes de terre. On voit fort souvent les porcs se dégoûter des pommes de terre et refuser de les manger ; ce qu'il ne font jamais pour le marc. Le laboureur, en cultivant les pommes de terre, est donc assuré d'avance d'un gain certain, résultant de leur distillation, sans rien perdre de la substance qu'il destinoit à l'entretien et à l'engrais de ses bêtes à cornes et de ses porcs. Telles sont les notions que j'ai sur la distillation des pommes de terre, et que j'ose vous garantir exactes. Signé ZEGOVITZ. »

Comme je désirois de savoir à quoi m'en tenir sur cette fabrication, je me suis adressé à des cultivateurs-chimistes, qui demeurent à Charleroi. Leur réponse contient des détails curieux, non seulement sur l'alcool fourni par la pomme de terre, mais sur celui qui donnent la carotte et la betterave. Voici un extrait de leur lettre :

« Les pommes de terre furent les premiers légumes que nous soumîmes à la distillation : elles doivent être cuites avant tout ; c'est sûrement la cuisson qui opère la fermentation saccharine, préliminaire nécessaire à la fermentation vineuse, selon le C. Fourcroy. En effet, nous n'avons pu obtenir l'alcool sans la cuisson ; d'ailleurs, le combustible est ici à si bas prix, qu'on n'y regarde pas. Il nous restoit à déterminer la quantité

de liquide à ajouter aux pommes de terre, et nous ne réussîmes jamais mieux que quand le liquide étoit double en mesure, et à la température de quinze degrés du thermomètre de Réaumur; mais cette eau ne suffisoit pas pour dissoudre tous les principes ; l'alcool que nous en retirions nous l'adiquoit assez. Quatre myriagrammes de pommes de terre ainsi traitées, ne produisoient, tout au plus, qu'un litre d'eau-de-vie à dix-huit degrés de l'aréomètre de Baumé, surchargée d'huile et d'un goût empireumatique ; les autres légumes, plus faciles à fermenter, ne produisoient pas davantage; et l'eau-de-vie, quoique sans huile surnageante, n'étoit pas d'un meilleur goût ; nous pouvions même ajouter quatre fois plus d'eau que de légumes, toujours en mesure ; le produit étoit le même et le chapeau se formoit, les seules pommes de terre exceptées.

» Le goût qu'avoient nos eaux-de-vie ne nous inquiétoit pas ; nous savions qu'il étoit dû au marc brûlé dans l'alambic, et à l'huile qui se volatilisait pendant l'opération ; et qu'en substituant la machine à vapeurs à nos alambics, en formant un savon avec l'huile, au moyen d'un alcali quelconque, nous obtiendrions une eau-de-vie dégagée de ce mauvais goût.

» Mais la petite quantité d'eau-de-vie obtenue, nous auroit fait abandonner nos opérations, si nous n'avions cru que telle plante contenoit certains principes nécessaires à la fermentation de l'alcool en plus grande quantité que telle autre ; que celle-ci contenoit d'autres principes nécessaires aussi à la fermentation de l'alcool, et en plus grande quantité que celle-là. Notre raisonnement étoit fondé sur ce que les betteraves, contenant beaucoup de sucre, ne produisoient pas davantage que la pomme de terre, qui en contenoit peu. Nous fîmes donc des mélanges ; et partie égale de pommes de terre et de betteraves, avec trois fois autant d'eau, produisit deux litres et demi pour quatre myriagrammes. Ce succès nous prouve que nous pouvons encore espérer mieux ; et nous nous proposons de faire une suite d'expériences avec tous nos légumes mélangés en différentes proportions, un à un, deux à un, et nous nous ferons un devoir de vous instruire de leurs résultats. Quant au doute qui pourroit vous rester sur la qualité de nos eaux-de-vie, vous nous permettrez de vous en envoyer, pour en juger.

» Il nous reste à parler des avantages de la distillation des légumes, et de comparer leur produit à celui du raisin et du grain. Si l'on démontre que nos légumes du nord ne peuvent rivaliser avec la canne à sucre, avec le raisin, ou avec le grain, on entend sûrement qu'un poids déterminé de ces légumes ne produit pas autant de sucre que le même poids de raisin ou de grains, et tout le monde sera du même avis ; mais si l'on considère qu'un terrain ensemencé en betteraves, en carottes ou en pommes de terre, produira de six à dix fois plus de nourriture au bétail, qu'un pareil terrain ensemencé en grains ; que la récolte de ces légumes n'exclura pas celle des grains, et que l'extraction de l'alcool n'empêche pas l'usage de la plante comme aliment, on croira alors, sans peine, que l'emploi de ces légumes seroit à préférer à celui du grain. »

Je suis reconnoissant de tout ce que m'ont envoyé ces cultivateurs éclairés ; mais je crois que, sans être ingrat, je peux dire que l'eau-de-vie qui m'est venue ainsi de Trèves et de Charleroi, n'étoit pas merveilleuse ; l'une et l'autre ont paru, tranchons le mot, très-médiocres. Le genièvre déguise, jusqu'à un certain point, la saveur de ce brandeyin ; mais ce ne sera jamais là. un rival bien à redouter pour notre alcool de raisin. On accuse aussi, je le sais, ces eaux-de-vie de grains, de quelques inconvéniens, qui résultent plutôt de leur usage immodéré, que d'aucun vice interne. Notre eau-de-vie de vin n'est pas moins délétère pour ceux qui en abusent. L'infériorité des eaux-de-vie de grains paroît assez constante, quoiqu'elles soient limpides, et qu'elles puissent devenir très-fortes, en les rectifiant ; mais ce n'est pas une raison de proscrire cette industrie, qui peut être améliorée, et qu'i a déjà pris de si grands accroissemens. En fait d'agriculture, comme dans toute autre matière, L'esprit d'intolérance est le fléau du monde.

D'ailleurs, je ne crois pas devoir trop insister sur les produits en eau-de-vie des carottes, des betteraves, et des navets ou rabioules. Je connois les expériences des Anglois sur ce point ; mais je crois qu'il seroit beaucoup plus convenable, et infiniment plus utile, d'essayer de faire du sucre avec ces diverses racines ; et que c'est vers ce dernier but que devoient se tourner les efforts des chimistes et des cultivateurs dans les départemens du nord. C'est ce que j'aurai lieu de discuter ailleurs. (F. D. N.)

(114) Le procédé qu'indique Olivier de Serres, n'est certainement pas le meilleur auquel on puisse avoir recours pour faire de bon hydromel vineux; il en prescrit lui-même un autre (Lieu VIII, chapitre I), dans lequel il met huit parties d'eau sur une de miel, qu'il fait également réduire à moitié. Mais de tous les

procédés, celui qu'on va citer, mérite, à tous égards, la préférence.

Il faut choisir le miel le plus blanc, le plus pur et le plus agréable au goût, le mettre dans une chaudière avec un peu plus que son poids d'eau, le bien faire dissoudre dans cette eau, dont on fera évaporer une partie par une ébullition légère, en enlevant seulement les premières écumes. On reconnoît qu'il y a assez d'eau évaporée, lorsqu'un œuf frais, qu'on met dans la liqueur, ne s'y submerge pas, et se soutient à sa surface, en s'y enfonçant à-peuprès à moitié de son épaisseur, alors on passe la liqueur à travers un tamis, et on l'entonne tout de suite dans un baril, qui doit être presque plein. Il faut placer ce baril dans un endroit où la chaleur soit, le plus également possible, depuis vingt, jusqu'à vingt-sept ou vingt-huit degrés du thermomètre de Réaumur, en observant que le trou du bondon ne soit que légèrement couvert, et non bouché. Les phénomènes de la fermentation vineuse paroîtront dans cette liqueur, et subsisteront pendant deux ou trois mois, et même plus, suivant la chaleur, après quoi ils diminueront et cesseront d'eux-mêmes.

Il faut observer, pendant cette fermentation, de remplir, de temps en temps, le tonneau, avec une semblable liqueur de miel, dont on aura conservé, pour cela, une partie à part, afin de remplacer la portion de liqueur que la fermentation fait sortir en forme d'écume.

Lorsque les phénomènes de la fermentation cessent, et que la liqueur est devenue bien vi, neuse, on transporte le tonneau à la cave, et on le bondonne exactement : un an après, on met l'hydromel en bouteilles.

Lorsque l'hydromel vineux est bien fait, c'est une espèce de vin de liqueur assez agréable. Il conserve néanmoins, pendant fort longtemps, une saveur de miel qui ne plaît pas à tout le monde, mais qu'il perd à la longue, et qu'on peut faire en quelque sorte disparaître, en ajoutant, pendant que la liqueur est encore en fermentation dans le tonneau, de la fleur de sureau dans un nouet, ou quelques-uns des autres aromates indiqués par l'auteur. (DE.)

(115) Le caou-in, dont parle ici notre Olivier, est une boisson des sauvages, préparée avec le mays, d'une manière dégoûtante, qui a été décrite par plusieurs voyageurs. Il paroît qu'Olivier de Serres avoit lu ce que dit, du caou-in, Jean de Lery, dans l'Histoire des Navigations ail Brésil. Ce sont de vieilles femmes qui mâchent les grains de mays destinés à cette liqueur. L'Histoire des Voyages nous offrirait en foule des exemples du même genre : par-tout où les navigateurs ont pénétré depuis trois siècles, ils ont trouvé chez tous les peuples, même les moins civilisés, un commencement d'industrie pour se fabriquer des boissons fermentées ou spiritueuses, avec des fruits, des herbes, des racines, des sèves d'arbres, etc.

Il est très-singulier que l'on ait rencontré, aux îles de la mer du Sud, le même procédé d'une liqueur faite en mâchant, mais une autre espèce de plante. Le troisième voyage du capitaine Cook présente, à ce sujet, des détails extraordinaires, et qui ne sont pas déplacés après le caou-in. qui est fort estimé.

cc Le kava, ou poivre enivrant, est une boisson en usage dans les îles des Amis : c'est une espèce de poivre qu'on cultive pour cet objet, et qui

On le plante autour des maisons : il ne croît guère qu'à hauteur d'homme. L'arbre est chargé de beaucoup de rameaux, et les feuilles ont la forme d'un cœur. On prend une grosse racine de kava et un bassin de quinze à vingt pintes (dix-neuf litres) ; chacun mâche cette racine, et dégorge la liqueur dans le bassin. C'est l'occupation des gens de distinction, toutes les après-dînées. Ceux des Européens qui goûtèrent de ce breuvage, furent d'abord ivres, ou plutôt éprouvèrent l'espèce d'étourdissement que produit l'opium.

» A Taiti rYava n'est aussi la boisson que des gens d'un certain rang. On le prépare différemment qu'aux Isles des Amis. Ils versent un peu d'eau sur la racine, qui souvent est rôtie et écrasée, sans mastication, avant d'être mise à infuser. On infuse aussi les feuilles. On ne s'assemble point pour le boire en grande compagnie; mais ses effets sont plus pernicieux à Taiti, en raison, peut-être, de la différence de la préparation. Son usage fréquent réduit les gens les plus robustes, à l'état de vrai-s squelettes. Leur peau devient rude, desséchée et couverte d'espèces d'écaillés, qui tombent de temps en temps. Cette liqueur énerve et abrège la vie. Il est heureux pour ces insulaires, que l'usage de cette liqueur soit un des privilèges des chefs.

33 Aux Isles Sandwich, l'ava, ou poivre enivrant, est une racine qui, par sa forme et sa couleur, ressemble à notre réglisse ; mais elle en diffère totalement par le goût. Les aros, ou chefs, sont aussi les seuls auxquels il soit permis d'en faire usage. Ils ne la préparent jamais eux-mêmes: ils ont un domestique qui, nouveau Ganymède, n'est chargé d'aucun autre soin. que de préparer et de verser ce nectar à son maître. Il commence par mâcher une certaine quantité de cette racine, jusqu'à ce qu'elle-soit réduite en pâte ; elle est alors mise dans une jatte de bois très-propre, destinée à ce seul usage ; après avoir versé dessus une petite quantité d'eau, on en exprime le jus, et on passe la liqueur dans un morceau d'étoffe. Ce breuvage ainsi préparé, est bu avec délice. Cette liqueur est capable d'enivrer ; mais elle paroît assoupir les esprits, au lieu de les mettre en agitation; ses effets sont très-pernicieux. » Le continent de l'Amérique a offert des bois sons d'un usage plus agréable et d'un apprêt moins rebutant. Qu'on me permette de citer encore l'extrait de quelques voyageurs ; 10. sur le suc de l'érable ; 2°. sur l'herbe du Paraguay ; 3°. sur la liqueur que les Tartares tirent du lait de leurs jumens.

1°. « Si les sauvages n'ont pas, comme nous, l'art, de faire du vin, ils savent tirer de l'érable une boisson délicieuse et un sucre presque aussi bon que le nôtre. Lorsque la sève commence à monter, ils font une entaille dans le tronc de l'arbre, et par le moyen d'un morceau de bois qu'ils y insèrent, et sur lequel l'eau coule comme sur une gouttière, elle est reçue dans un vaisseau qu'on met dessous. Pour qu'il en sorte avec abondance, il faut qu'il y ait eu beaucoup de neige sur la terre ; qu'il ait gelé la nuit précédente ; que le ciel soit serein, et qu'il ne fasse pas trop froid. A mesure que la sève s'épaissit, elle coule moins; et au bout de quelque temps, elle s'arrête entièrement. L'eau d'érable est très-rafraichissante, et laisse dans la bouche un petit goût de sucre assez agréable ; en quelque quantité qu'on en boive, elle ne fait jamais de mal. Si on lui donne deux ou trois bouillons, elle devient un sirop, qu'on prend avec plaisir ; et pour en faire du sucre, il ne faut que la laisser bouillir jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance suffisante. Elle se purifie d'elle-même, sans qu'on y mêle rien d'étranger ; il faut seulement avoir soin de ne pas trop faire cuire le sucre, et de le bien écumer. Si on le laisse trop durcir dans son sirop, il devient gras et contracte un goût de miel.

M Le plane, le frêne et le noyer donnent aussi de l'eau dont les sauvages tirent du sucre ; mais elle en rend moins, et il n'est pas si bon. » (Voyageur François, tome IX, suite du Canada.) 2°. cc L'herbe du Paraguay se nomme maté, au Pérou. Cette herbe, si célèbre dans l'Amérique méridionale, est la feuille d'un arbre de la grandeur d'un pommier moyen. Son goût approche de celui de la mauve; sa figure est, à-peu-près, celle de la feuille de l'oranger. Jamais on ne la laisse infuser long-temps, parce qu'elle rendroit l'eau noire comme de l'encre. On suce la liqueur avec un tuyau d'argent, et l'on boit, à la ronde, avec le même chalumeau. Frezier trouvait cette liqueur meilleure que le thé. Cette herbe est l'objet d'un grand commerce, etc. » (Voyage aux Isles Malouines, tome I.)

3°. Le célèbre Marc Paul, voyageur du treizième siècle, nous dit que les Tartares tirent du lait de leurs cavales un breuvage! nommé chuinnis, et qui ressemble à du vin blanc; C'est ce qu'on appelle kutiiff, et dont le nouveau Dictionnaire de Chimie, du C. Cadet, donne la, recette suivante : On mêle avec du lait de jument, fraîchement tiré, un sixième d'eau et un huitième de lait de vache ; on couvre le vaisseau avec un linge, puis on le met dans un lieu frais. Au bout de vingt-quatre heures, on verse le lait épaissi dans un instrument à battre le beurre, afin de mélanger la crème, le lait caillé et le petit-lait. Lorsque le tout est délayé, on le laisse reposer vingt-quatre heures, pour le mélanger de nouveau. On attribue à cette boisson d'excellentes propriétés médicinales. »

Je ne veux pas multiplier, les citations de ce genre. On doit trouver, sur-tout, les livres de voyages dans les bibliothèques qu'on peut former à la campagne. Ainsi, nos lecteurs suppléeront à ce que nous jugeons inutile de rapporter.

Ce que nous nous proposons de dire, soit sur les vins de fruits, soit sur les autres boissons qui peuvent remplacer le punch, le thé, le café, etc sera mieux placé dans les notes sur le huitième Lieu du théâtre d'Agriculture. (F. D. N.)

FIN DU TROISIÈME LIEU.

NOTES DU QUATRIÈME LIEU, Du bestail à quatre pieds

Chapitre PREMIER La nourriture du Bestail en général.

(1) ROMULUS, fondateur de Rome, institua, dit Paucton, dans sa Métrologie (page 367 et suivantes), des loix telles qu'elles pouvoient convenir à un peuple agreste. Il fit un partage égal des terres de sa nouvelle ville, il en donna à chacun des habitans une portion, de deux jugères ou d'une hérédie, étendue qui revient à un peu plus d'un arpent royal de France (un demi-liectare), et qui est la quantité de terre strictement nécessaire pour procurer à un individu ses besoins. La petitesse de ces possessions ne permettoit point aux propriétaires d'avoir des superflus qu'ils pussent vendre, ainsi il ne devoit point y avoir de commerce, et par conséquent la monnoie auroit été inutile, aussi n'en fabriqua-t-on pas.

S'il y avoit quelque commerce de marchandises parmi les premiers Romains, il se faisoit presque tout par des échanges, on donnoit des bestiaux pour d'autres bestiaux, pour des grains, pour des habits, pour des instrumens aratoires, pour des armes, et réciproquement.

» Les offrandes pour les sacrifices faits pour les biens de la terre, étoient également présentées en productions naturelles : on offroit des grains, des fruits, des gâteaux, des bestiaux, etc.

» Les amendes légales étoient taxées à un certain nombre de bœufs, de moutons ou d'autres bestiaux. Les plus fortes amendes, imposées pour des vols ou pour des injures, étoient réglées à trente bœufs, et les moindres, à deux moutons ou brebis. C'est de cet ancien usage encore que vient le mot péculat, qui est une concussion ou un vol des deniers publics.

» Numa Pompilius, second roi de Rome, fit fabriquer une espèce de monnoie de cuivre, mais cette monnoie n'avoit point encore une forme certaine ; ce n'étoient que des pièces, des lingots, ou tronçons de métal, sans marque, sans empreinte, et d'inégale grandeur, que l'on donnoit au poids. Ce fut Servius Tullius, sixième roi de Rome, qui, le premier, marqua sur cette monnaie l'empreinte des animaux dont elle étoit la valeur représentative, la figure d'un bœuf, celle d'un mouton, d'où elle prit le nom de pecunia. Signatum est nota pecudum, undè et pecunia appellata (Plin, lib. XXXIII, cal. III). Servius rex, ovium boum que effigie primus ive signavit (Idem, lib. XVIII, cap. III).

Alors les amendes ne se payèrent plus en bestiaux, comme autrefois ; elles se payèrent avec du cuivre. Il fallut fixer le rapport appréciatif de ces bestiaux avec le cuivre monnoyé ; et les Consuls estimèrent chaque bœuf à cent as, qui font cent quarante livres dix sous de notre monnoie, et chaque mouton à dix as, qui reviennent à quatorze livres un sou ; en sorte que les amendes les plus fortes (de trente bœufs) se montoient à quatre mille deux cent quinze livres, et les moindres (deux moutons) à vingthuit livres deux sous. » (H.)

(a) Olivier de Serres considère ici les bestiaux sous le rapport de l'engrais qu'ils procurent. En ne les considérant que sous ce rapport, ils sont de la plus grande utilité. Point d'engrais, point d'agriculture, c'est une vérité incontestable : quelque système qu'on adopte pour les principes de la végétation, la multiplication des bestiaux, pour donner beaucoup d'engrais, ne saurait être trop recommandée. Qu'à cet avantage inestimable, on ajoute leur valeur intrinsèque et les autres produits qu'on en retire, on sentira combien le cultivateur doit être occupé des moyens de les nourrir et de les entretenir. Parmi ces moyens, les pacages naturels sont les plus ordinaires : l'art sait les suppléer par des prairies artificielles. (T.)

(3) Quoique le classement des bestiaux établi par Olivier de Serres, soit en général bon, cependant on pourroit le rendre plus complet ; par exemple, de cette manière :

I. Le gros bétail.

§. I. Bêtes chevalines:

- 1°. Cheval entier, cheval hongre, jument, poulain, pouliche ;
- 2°. Ane, ânesse, ânon (jeune âne, mâle ou femelle) ;
- 3°. Mulet, mule, muleton (jeune mulet, mâle ou femelle).

§. II. Bêtes bovines :

Taureau, bœuf, vache, veau mâle, veau femelle (vèle), ayant des cornes, ou sans cornes.

§. III. Bufles :

Bufle mâle entier, bufle coupé, buflesse, buflon, buflonne.

II. Le menu bétail.

§. I. Bêtes à laine : Bélier, mouton, brebis, agneau, agnellette.

§. II. Bêtes à poil :

1°. Bouc, chèvre, chevreau, chevrette.

2°. Cochon entier (verrat), cochon coupé (porc), truie, jeune cochon, mâle ou femelle.

Les bufles servant à l'agriculture, doivent être placés parmi les animaux domestiques. (T.)

(4) Les bêtes à laine, sans doute, se plaisent peu dans les pâturages marécageux, où les herbes sont grosses et dures ; mais elles ne haïssent pas les terrains frais, qui donnent une pâture abondante et tendre, quoique cette pâture leur soit nuisible, c'est sur-tout quand elles ont été nourries au sec, qu'elles s'y portent avec plus d'empressement. On sait, en général, que si on n'a pas l'attention de les en écarter, elles gagnent la maladie appelée pourriture, qui est le plus haut degré de la cachexie aqueuse. Les terrains secs et élevés conviennent mieux à ce genre de bétail, qui est d'une constitution foible, lâche et susceptible d'infiltration.

Quant aux chèvres, moins sujettes à la même maladie, on doit cependant leur éviter les lieux bas et humides, moins parce qu'elles éprouveroient un effet aussi prompt que les bêtes à laine, que parce que leur nourriture ordinaire est celle qui croît sur les coteaux, telles que les feuilles d'arbrisseaux, les plantes sèches, etc.

Les bufles seuls paroissent se plaire dans les lieux marécageux, dans les étangs ; et les plantes qui y croissent conviennent également à leur nourriture. (T.)

Chapitre II Des Pascages, Pasturages et Herbages en général, pour le Bestail, et particulièrement des sauvages et naturels

(5) Olivier de Serres distingue les prés en sauvages ou naturels, et en prés francs. Sous la dénomination de sauvages, il comprend les prés que la Nature seule fait, tels que le sol des bois, des montagnes, des landes, des marais, et les prés qu'on forme en laissant de perpétuelles jachères, soit en terrain maigre et difficile à cultiver, soit en terrain gras et bon. Il conseille de soigner ceux-ci, quand ils se remplissent de mauvaises herbes, en les labourant et, semant de bonnes graines. L'auteur, à ce qu'il paraît, regarde comme utile, presque comme indispensable, d'avoir des endroits où les bestiaux puissent aller librement pacager, puisque s'il n'y a point de pacages faits par la Nature, dans une exploitation, il pense qu'il convient d'en créer ; mais il n'est pas prouvé qu'il vaille mieux tenir long-temps les bestiaux au pâturage, que de les tenir enfermés dans les étables, où l'on peut les nourrir avec des fourrages secs, des racines et des graines : on croit même, non sans fondement, que cette dernière économie est préférable, à cause des engrais qu'elle procure en plus grande abondance.

Les prés francs, objet du chapitre suivant, sont de deux sortes ; savoir : les prés qu'on sème en graminées, pour en faucher annuellement l'herbe, et pour la faner ; ceux-ci ne diffèrent des prés sauvages, qu'on sème exprès pour avoir un pacage, que parce qu'on n'en fauche pas l'herbe, et parce qu'on les renouvelle quelquefois, et les prés artificiels, c'est-à-dire ceux qu'on forme avec d'autres plantes que des graminées ; on les fauche aussi une ou deux fois tous les ans ; on en dessèche les herbes pour l'hiver. Les prés artificiels, suivant le genre de plantes qui les composent, durent un temps quelquefois assez considérable, ou seulement quelques années ; plusieurs, une seule année seulement ; tels sont la luzerne, le sainfoin, le trèfle, les pois, les vesces, etc. (T.)

(6) Les farrages sont des mélanges de divers grains, qu'on sème ensemble, pour la nourriture des bestiaux. Voyez ci-après, chapitre VI, note (45). (T.)

(7) Ce mot vet est languedocien : on dit encore aujourd'hui une terre, un pré en vez, en devez, en devoise, pour exprimer une lande, une pâture enclose en pierre sèche, et dans laquelle on met ordinairement les moutons et autres bestiaux.

On appelle, en Languedoc, le vet, la loi qui défend de mener paître aucun bétail dans les vignes, dans les prés et dans les olivettes, dans le temps qu'ils sont en défense; de vetitum.

Véer est un vieux mot françois, qui signifie faire défense ; de vetare. Devéer a la même signification, défendre, de devetare.

Ainsi, Olivier de Serres veut dire ici qu'il sera facile au père-de famille d'avoir, pour l'hiver, une réserve destinée à la pâture de ses bestiaux, si sa terre est en défense, ou enclose.

Quelques éditeurs du théâtre d'Agriculture ne s'étant pas donné la peine de chercher l'explication de ce mot (qu'ils auroient trouvée dans Ménage), l'ont regardé comme une faute, et ont mis : si vostre lieu est en vert; ce qui leur a paru plus probable, puisqu'il s'agissoit de pré et de pâture.

Dans l'édition in-folio, de 1600, et dans plusieurs autres, Vet est mis avec un ^"capital : la forme typographique de cette lettre V paroît l'éloigner un peu de et qui est à côté, et qui complète le mot Vet ; cette forme a induit le dernier éditeur (M. Gisors) dans une autre erreur : il a cru qu'Olivier de Serres vouloit dire que le père-de-famille auroit des ressources pour ses bestiaux, si sa terre avoit la forme de la lettre V, et il a mis : cela vous sera facile, si votre domaine est en V, comme il s'en trouve plusieurs dans ce pays (édition en 4 volumes in-8° remise en françois en l'an XI, tome II, page 10), (H.)

(8) Il est certain que les bestiaux qui paissent dans des prairies humides ou marécageuses, sont exposés à plus de maladies que ceux qui ne fréquentent que des pâturages secs ou situés en lieux où l'eau ne croupit pas ; mais on ne peut pas dire que cela vienne d'une maligne nature. des herbes. Trop abreuvées d'eau, elles sont peu nutritives sans doute, et sous ce rapport, ne sont pas propres à tenir les animaux en bon état. Mais il y a loin de là, à une qualité délétère. Nous savons bien que, dans ces sortes de pâturages, il croit des plantes caustiques, telles que des renoncules, et des plantes très-aromatiques, telles que certaines menthes ; mais, pour en inférer qu'elles rendent les animaux malades, il faudroit qu'il fut prouvé qu'ils en mangent. Ne seroit-il pas plus raisonnable d'attribuer les maladies contractées dans les marais, ou à l'exhalaison de quelque gaz, ou à des insectes qu'avalent, avec les plantes, les animaux qui les broutent? Cette dernière idée semble autorisée par le pissement de sang qu'on remarque dans plusieurs maladies de bestiaux. Je suis étonné qu'on n'ait pas examiné plus soigneusement cette cause. (T.)

Chapitre III Les Prés et Herbages francs et artificiels.

(9) Il n'est malheureusement pas toujours vrai que les foins ne craignent ni tempêtes, ni orages, qui, quelquefois leur font beaucoup de mal, soit en les couvrant de sable ou de terre, soit en les entraînant, après la coupe, soit en détruisant les fanes, ou en les privant de graines. Ces effets ont lieu, sur-tout quand les tempêtes et orages sont accompagnés de pluies abondantes ou de grêle. (T.)

(10) Quoiqu'il y ait des étangs qui exigent de la dépense, les prés, taillis et étangs sont, en général, de petit entretien. Il n'en est pas de même des moulins, sur-tout des moulins à eau, qui coûtent toujours beaucoup. Pour que Caton eût raison, il faudroit que les moulins dont on se servoit en Italie, de son temps, eussent été d'une construction plus simple et moins dispendieuse que les nôtres. Au reste, c'est par comparaison avec les terres à grains, qu'il faut travailler toute l'année, pour ainsi dire, que Caton et après lui Olivier de Serres, jugent ici. (T.)

(11) Toutes les eaux ne sont pas également bonnes pour les arrosages et irrigations. Cela tient à leur température et aux principes et matières étrangères qui s'y trouvent mêlés. L'eau froide, celle de neige fondue, celle de sources, celle qui est récemment tirée des puits, ne sont pas propres à favoriser la végétation, comme l'est une eau de pluie, d'étang, de mare, ou une eau qui a été quelque temps exposée à l'air. Les eaux pures et limpides, ou contenant des sables, ne valent pas des eaux bourbeuses ou chargées de matières animales et végétales. Ces dernières sont celles qu'on appelle particulièrement eaux douces, sans doute parce qu'en les touchant elles ont une sorte d'onctuosité, que leur donnent les parties grasses

qu'elles contiennent, ou, peut-être, parce que leur action est douce. (T.)

(12) Cela veut dire qu'il faut ou placer les étables et parcs domestiques à bestiaux au-dessus des prairies, ou faire des prairies au-dessous des étables et parcs à bestiaux, de manière que ces prairies profitent non seulement des fumiers, mais encore des jus de fumier, que les pluies enlèvent, et qui, souvent, sont entièrement perdus. Ce conseil est excellent, puisque les jus de fumier sont les meilleurs engrais ; mais on n'a pas toujours la facilité de former des prairies auprès des habitations des animaux, il n'est pas toujours commode de les loger auprès des prairies. On doit donc, de ce conseil, tirer seulement ces vérités : qu'il est utile de fumer les prairies, que les jus de fumier leur conviennent, et qu'il n'en faut jamais perdre. (T.)

(13) On conçoit bien que le mot cuite, placé ici, et le mot confissent, placé quelques lignes plus loin, en parlant de la terre, sont pris dans un sens figuré : ils indiquent que, par l'effet des labours profonds faits à la main, ou par des labours répétés à la charrue, la terre, bien atténuée, perd cette sorte de crudité qu'elle avoit avant d'être travaillée. (T.)

(14) Les labours répétés n'engraissent pas la terre à la manière des fumiers ou autres substances qu'on y introduit, ils servent à l'amender, en la divisant, en présentant à l'action des météores, successivement, ses diverses parties ; en favorisant le développement des germes; en donnant à l'eau, principe essentiel de la végétation, la facilité de pénétrer jusqu'aux racines. C'est ainsi qu'il faut entendre le mot engraisser, employé par Olivier de Serres; vraisemblablement, de son temps on regardoit comme engrais tout ce qui mettoit la terre en état de bien produire. (T.)

(15) Olivier de Serres, en recommandant ici le fumier nouveau et non consommé, pour les prairies, et en disant qu'il produit plus d'herbage que l'autre, n'en donne pas les raisons ; il se borne à dire, quelques lignes plus loin, qu'il faut l'enterrer le plus profondément possible, pour qu'il conserve plus long-temps sa force.

Ce n'est donc point en abritant qu'il agit ; il est vrai que ce fumier contient différentes graines de plantes annuelles qui lèvent dans les prairies, et qui procurent l'avantage d'abriter les semis des plantes vivaces, dont la végétation est plus lente ; c'est ainsi qu'on sème la luzerne, le trèfle, etc avec des mars ; mais ce n'est sans doute pas pour produire cet effet qu'Olivier de Serres le recommande, puisque, plus loin, il veut qu'on sème aussi de l'avoine avec la graine de foin ; d'ailleurs, encore, la plupart des graines que contiennent les fumiers non consommés, appartiennent à ce que les cultivateurs appellent de mauvaises herbes ; et il vaut beaucoup mieux alors ne compter que sur la quantité et la qualité de la graine de foin qu'on sème.

Le fumier, dans cet état, seroit plutôt utile sur le terrain, après le semis, étant répandu clair; mais il n'en faudroit pas moins toujours fumer la terre. (CE. et H.)

(16) On parvient facilement à empêcher les cochons de fouiller et de retourner les terres avec leur groin, en passant dans ce même groin une espèce d'anneau de fer, à peu-près comme une boucle d'oreille. Olivier de Serres indique lui-même ce moyen plus loin, chapitre XV, page 579 ; la douleur qu'ils éprouvent en voulant fouiller, les en empêche, et ils conservent la liberté de pâturer sans endommager les prairies, ce qui produit le double avantage de les engraisser ou de les nourrir plus facilement, et de faire consommer sur place des alimens dont la coupe, le transport, etc entraînent toujours du temps et de la dépense. (H.)

(17) Olivier de Serres regarde comme une excellente pratique, de répandre l'eau sur les prés, un peu avant la gelée, de manière qu'elle s'y glace. J'y vois deux avantages : le premier, d'y déposer d'une manière égale ce qu'elle contient d'engrais ; la seconde, de donner au pré une forte mouillure, qui épargne pendant quelque temps des irrigations, mais cette pratique, à ce qu'il me semble, n'est bonne que dans les climats tempérés, où la gelée ne dure pas longtemps; car, dans ceux où les hivers sont longs et froids, il seroit à craindre que les prés, ainsi couverts de glace, ne fussent très-retardés, par le refroidissement, dans leur végétation. (T.)

(18) Le premier moyen qu'indique Olivier de Serres, pour prendre les taupes, n'est pas le plus efficace ; la taupe a beaucoup d'issues et de galeries souterraines, par lesquelles elle peut fuir et échapper à l'inondation ; d'ailleurs, elle nage très-bien, et elle se réfugie chez les voisins, pour reparoître bientôt après

dans les lieux d'où on l'a chassée, s'ils lui conviennent mieux.

Le second moyen, l'emploi de la pioche, de la houe, ou du hoyau, au moment du travail de la taupe, est plus certain ; mais il exige beaucoup de patience, d'adresse et d'habitude de ce genre de travail ; il n'est point à la portée de la plupart des cultivateurs, auxquels il feroit perdre un temps précieux, et ne peut être pratiqué que par des gens qui font leur métier constant de la destruction des taupes. Quelques-uns y ont acquis une grande habileté. Il y a, à l'Établissement rural de Rambouillet, un de ces taupiers, qui ne le cède ni au C. Aurignac y célébré dans l'Art du Taupier, par le C. Dralet (Paris, an XI, in-8°.), ni au C. Lecourt, plus célébré encore dans l'Histoire de la Taupe, et des moyens de la détruire, par le C. Cadet-de-Vaux (Paris, an XII, in-12). Il n'y a point de taupe dans l'Établissement rural de Rambouillet, et s'il en paroît une, elle est, quelques heures après, entre les mains du taupier.

Mais, de tous les moyens de détruire les taupes, le plus certain, celui qui est à la portée de tout le monde, c'est l'emploi des pièges. Il y en a un grand nombre indiqués dans tous les ouvrages d'économie rurale; le meilleur est celui qui a été approuvé par la Commission d'agriculture et des arts, et qui paroît être à-peu-près le même que celui du C. Lecourt, indiqué par le C. Cadet-de-Vaux, dans l'ouvrage que j'ai cité plus haut: c'est une pince élastique, d'une seule pièce, semblable aux pincettes des fumeurs, ou à celles à sucre ; les extrémités recourbées des branches sont reserrées dans la détente, par l'effet de l'élasticité du ressort ; elles s'ouvrent, et sont tendues par une petite plaque percée, retenue légèrement par les extrémités. On place ce piège dans la galerie de la taupe, qu'on a découverte, la plaque, du côté par lequel on soupçonne que la taupe doit arriver ; on en place même ordinairement deux, adossés l'un à l'autre, pour que la taupe n'échappe pas, soit en allant, soit en revenant, et on les recouvre de terre, La taupe arrivant et voulant passer par le trou de la plaque qui tend le piège, le fait détendre, et se trouve prise par le milieu du corps, entre les deux extrémités du piège. Nous aurons occasion de parler ailleurs des autres animaux nuisibles, et des moyens de les détruire. (H.)

(19) Nous croyons devoir ajouter quelques observations à celles d'Olivier de Serres, sur la récolte des foins, et sur la manière de les conserver ; ces observations sont extraites des Instructions publiées par la Commission d'agriculture et des arts.

Les foins récoltés plus tard que les principes puisés dans l'ordre de la végétation ne l'indiquent, sont sans saveur, durs, moindres en quantité, et ne laissent souvent que peu d'espérance de regain. Lorsqu'on veut récolter une plante pour sa tige et ses feuilles, et non pour sa graine, il faut saisir l'époque où, arrivant à toute sa croissance, elle n'a encore rien perdu de sa vigueur ni de sa fraîcheur. Cet instant est celui où, les dernières fleurs existant encore, la graine commence à se former ; il s'écoule vite, et il vaut mieux ne pas l'attendre entièrement, que de le laisser passer tout-à-fait. On doit donc faucher un pré, lorsque les épis de la plus grande partie des graminées et les autres plantes qui le composent finissent de fleurir. Les regains sont d'autant meilleurs et plus abondans, que le foin a été coupé plutôt. sa lenteur fait perdre au foin la plus grande partie de son parfum, et le passage alternatif de la sécheresse à l'humidité le gâte. Il est donc préférable, si les bras sont rares, d'en faucher moins à-la-fois, afin de pouvoir le mettre en meule à mesure. Si la pluie survient lorsque le foin est coupé, et qu'il ne soit même encore qu'en andains, il ne faut pas y toucher, tant qu'elle durera.

Lorsque l'on fauche dans des prés humides, où la dessication est très-difficile, on doit transporter le foin, pour le faner, dans des positions plus sèches, à portée des lieux où il doit être serré ou mis en meule pour y rester. Dans le cas où l'on n'auroit point de ces positions sèches, on pourroit aider le fanage, en répandant ou en piquant sur ces prés des branches mortes qui tiendroient le foin éloigné du sol, et faciliteraient la circulation de l'air. Cette pratique, qui est embarrassante, devient cependant fort utile pour les regains qui sont coupés tard.

Les principes établis pour la récolte du foin sont applicables aux prairies artificielles, avec cette différence, cependant, que la luzerne, le trèfle et le sainfoin doivent être coupés dès qu'ils commencent à fleurir. Ils peuvent être conservés de même dans les meules à courant d'air, dont nous allons parler, en donnant à ces meules un peu moins de diamètre.

L'époque de la récolte du foin étant fixée, le fanage lui ayant laissé de la souplesse et une flexibilité telles

qu'il ne se rompt point en le maniant, il reste à connoître le meilleur moyen de le conserver.

Plus le foin est transporté et remanié, plus il s'en perd, plus sa saveur et sa couleur sont altérées, plus il se charge de poussière ; il est alors moins bon pour les chevaux, et souvent il les rend poussifs.

Dans plusieurs pays, les chevaux ne sont nourris presque qu'avec du foin, et cependant ils n'en éprouvent aucun inconvénient: cela tient à sa conservation et à son ancienneté ; on ne le leur donne, au plutôt, qu'au bout d'un an.

Le moyen de conserver le foin en meules, lorsqu'elles sont convenablement faites, est préférable à tous les autres ; il épargne la construction des granges et greniers, rend le bottelage plus simple, laisse au foin toute sa qualité, et la prolonge tant qu'on le désire.

Moyen de conserver le Foin dans les Meules à courant d'air.

Les deux principales conditions à remplir dans la construction des meules de foin, telles qu'on les propose, sont de les rendre tellement serrées, qu'elles soient à l'abri de l'humidité, et tellement susceptibles d'être rafraîchies par l'air, qu'elles ne puissent pas s'échauffer.

On remplit ce double but par le soin qu'on met à entasser le foin, et par l'introduction d'un courant d'air au centre de la meule.

Le terrain où l'on établit la meule doit être sec, uni, et près du lieu où le foin est consommé, on y trace un cercle de trente pieds (environ dix mètres) de diamètre, moins si l'on veut; on le divise en quatre parties égales, par deux lignes qui se croisent à son centre. A six pouces (dix-sept centimètres) de chaque côté de ces lignes, on établit, à un pied (trente-trois centimètres) de haut, des pièces de bois ou des pierres pour former un espace vide ou conduit d'air : ce conduit se trouve avoir alors un pied (trente-trois centimètres) de vide sur tous sens; on le recouvre avec des planches ou de petites bûches, afin d'empêcher le foin de le remplir. On laisse au centre, ou point de réunion des deux Conduits, une ouverture d'un pied (trente-trois centimètres). On remplit de niveau les quatre espaces vides qui restent entre les conduits, avec des bourrées ou fagots; de sorte que le tout présente un plan solide, sur lequel on pose le foin, et qui l'empêche de recevoir l'humidité de la terre.

Théâtre d'Agriculture 1. Pag. 589,

Sur cette ouverture d'un pied (trente-trois centimètres), restée au centre du massif, on pose solidement un cylindre d'osier à claire-voie, à peu-près du même diamètre, dont l'usage est de continuer jusqu'au haut de la meule le conduit d'air, ou ce qu'on appelle la cheminée. Ce cylindre ou panier, de six pieds (deux mètres) de haut, est garni de deux anses à sa partie supérieure, pour le relever à mesure qu'on monte la meule : il est terminé par une croix au milieu de laquelle pend une corde, à son extrémité est fixé un poids, qui sert à vérifier l'aplomb du panier. Au-dessus de cette croix s'élève un morceau de bois auquel est attachée une corde, qui sert à mesurer le diamètre de la meule, de sorte qu'elle ne soit pas plus forte d'un côté que de l'autre.

Jusqu'à environ deux toises (quatre mètres) de hauteur, on augmente insensiblement, jusqu'à une toise (deux mètres) de diamètre, la largeur de la meule ; ce qui donnera à cette partie une forme conique renversée, ou dont la partie pointue, tronquée, seroit du côté de la terre. A partir de ce point, on la diminue toujours insensiblement, jusqu'à ce qu'elle finisse en pointe à la hauteur d'environ quatre toises (huit mètres) ; et cette partie aura aussi la forme d'un cône, mais du double plus élevée que la partie inférieure. Alors la hauteur perpendiculaire de la meule sera en tout de six toises (douze mètres), jusqu'à l'extrémité de la pointe ou de la cheminée.

La solidité de la meule dépend sur-tout de l'égalité de la pression que l'on fait éprouver au foin en l'entassant. Il doit être éparpillé avec soin, et les voitures qui l'apportent doivent être déchargées successivement tout autour de la meule ; alors un ouvrier reçoit de la voiture une brassée de foin, il le répand en petite quantité et également, de manière qu'il ne finisse sa brassée qu'au point d'où il est parti, une dizaine d'autres le suivent et opèrent de même : le poids successif de ces ouvriers sur toute la surface de la meule produit un tassement égal et suffisant. Un ouvrier au-dehors surveille le travail, et peigne la meule avec grand soin.

Quinze jours, environ, après que la meule est finie, lorsque l'on juge qu'il n'y a plus dans son intérieur ni chaleur ni fermentation, on bouche la cheminée, et l'on peut couvrir la partie supérieure de la meule avec de la paille.

Ces meules se conservent tout le temps qu'on peut désirer, et le foin en est toujours excellent ; l'expérience de plusieurs pays où elles sont d'usage le prouve incontestablement. Quand l'instant d'en employer le foin est arrivé, on l'en extrait en le coupant avec un couteau fait exprès, dont la lame est très-large, très-longue, et le manche recourbé : on l'entame par en haut, du côté opposé à la pluie, et l'on continue à couper jusqu'en bas. Chaque partie coupée carrément peut avoir trente pouces (quatre-vingt-trois centimètres) de long, sur une largeur et une épaisseur proportionnées : ces portions coupées sont assez solides pour qu'on n'ait pas besoin de les lier, excepté quand on les transporte au loin ; alors un seul lien de paille suffit. Elles peuvent être assujetties à un poids régulier, comme les bottes de foin; et, sous cette forme, les marchands n'y peuvent pas introduire, comme dans celles-ci, du foin de mauvaise qualité.

Explication de la Planche représentant la Meule à courant d'air, et le Panier.

Fig. 1. Plan de la Meule

Son diamètre est de cinq toises (dix mètres). 2,2,2,2. Conduits horizontaux d'air, d'un pied (trente-trois centimètres) de largeur et de hauteur dans l'œuvre, qui sont ouverts à leur extrémité, et couverts de manière à ce que le foin ne puisse pas tomber dedans. » 3. Ouverture d'un pied (trente-trois centimètres) pour le passage de l'air dans le conduit perpendiculaire.

4 4, 4 4, 4 4, 4 4. Parois des conduits d'air, faites avec des pierres ou du bois, dont une partie est découverte pour faire voir l'intérieur;

5,5,5, 5. Fagots ou bourrées qui doivent, remplir les quatre vides des conduits d'air, et à la même hauteur.

* Fig. 2. Coupe verticale de la Meule.

7, 7, 1 7, Intérieur du conduit horizontal et vertical de l'air.

8,8. Diamètre de la meule, à deux toises (quatre mètres) de hauteur perpendiculaire. Il est de six toises (douze mètres), Ce diamètre va toujours en diminuant jusqu'au sommet 9. Hauteur totale de la meule à la pointe-cTu conduit d'air, six toises (douze mètres).

Fig. 3. Elévation de la Meule.

11. Ouverture d'un des conduits horizontaux d'air, elle est d'un pied (trente-trois centimètres) carré.

12. Hauteur des conduits d'air, des fagots et bourrées, qui est d'un pied (trentetrois centimètres).

13. Couverture de paille ou de roseau, à mettre sur la meule au bout de quelque temps.

Nota. L'échelle de ces trois figures est d'une ligne (deux millimètres) pour pied (trente-trois centimètres).

Fig. 4. Panier ou Cylindre d'osier à clairevoie, dont l'usage est de former le conduit d'air vertical.

15. Corps du panier coupé verticalement par son milieu. Son diamètre intérieur est d'un pied (trente-trois centimètres) ; sa hauteur, de six pieds (deux mètres).

16. Anse du panier, pour le relever à mesure qu'on monte la meule.

17. Première croix, dans l'intérieur du panier, vers son extrémité supérieure, à laquelle on attache une ficelle et un poids, pour vérifier son aplomb.

18. Deuxième croix, à fleur de l'ouverture du panier, dans laquelle passe un bâton attaché sur la première. Ce bâton excède le panier d'un pied (trente-trois centimètres) environ.

19. Ficelle attachée à l'extrémité du bâton posé au milieu du panier ; elle sert à vérifier le contour de la meule, afin que son diamètre soit par-tout le même.

20. Poids attaché au bout d'une ficelle, pour vérifier l'aplomb.

Nota. L'échelle du panier est de quatre lignes (huit millimètres) pour pied (trente-trois centimètres).

Des Meules Hollandoises.

Nous croyons devoir ajouter ici la description de meules dont la couverture descend et remonte à volonté. Ces meules, en usage en Hollande et dans quelques autres pays du nord, ont l'avantage de tenir toujours le foin à couvert des intempéries des saisons, parce qu'on baisse la toiture, qui est très-légère, à mesure qu'on consomme du fourrage, ce qui ne peut avoir lieu dans nos meules ordinaires, lorsqu'une fois elles sont entamées. Cette description nous a été communiquée par le C. Malet-Mamon, propriétaire, cultivateur très-intelligent, à la Varenne-Saint-Maur, près Paris, chez lequel nous en avons vues, qu'il avoit fait construire avec beaucoup d'avantages et d'économie.

On construit les meules hollandoises, carrées, sur quatre poteaux ; ou rondes, sur cinq, six, ou sept poteaux, suivant le diamètre qu'on veut leur donner : les plus en usage sont celles carrées ; cependant, pour les cultivateurs qui ont beaucoup de blé ou de fourrage à serrer, les rondes sont préférables, en ce qu'elles contiennent beaucoup plus, et sont relativement moins dispendieuses. De l'une ou de l'autre manière, les poteaux doivent avoir de trente à trente-cinq pieds (environ dix à douze mètres) de haut, et dix à douze pouces (vingt-sept à trente-trois centimètres) d'équarrissage à la base : toute espèce de bois est bonne, pourvu qu'il soit droit.

La plus forte dimension à donner aux meules carrées est de vingt-quatre pieds (huit mètres) dans œuvre : le bois à employer de préférence pour les sablières et les arêtières, est du sapin fendu à la scie, de six pouces (dix-sept centimètres) de large, sur quatre pouces (onze centimètres) d'épaisseur, et quelques perches pour supporter la couverture. On construit aussi des sablières en planches doubles et liées avec des chevilles ; mais cette manière est moins solide, et ne doit être employée que dans la construction des meules rondes, pour lesquelles elle est préférable.

La taille de la charpente et les assemblages doivent être faits avec beaucoup de soin, car de-là dépend la facilité de mouvoir le toit. Malgré toutes les précautions, il arrive souvent qu'après le premier hiver les bois se déjettent, [e toit porte plus d'un côté que de l'autre, les sablières frottent contre les poteaux, et alors le toit est très-difficile à faire monter ou descendre; pour éviter cet inconvénient, il faut, en construisant la meule, adapter à la sablière, en face du centre de chacun des côtés extérieurs du poteau 1 un petit cylindre en cuivre de deux pouces et demi (environ sept centimètres) de long, sur quatorze lignes (vingt-huit millimètres) de diamètre. Ce cylindre doit être monté sur une chape qu'on pose sur la sablière avec une entaille, de manière à ce qu'elle ne déborde pas, et qu'il y ait dessous la place nécessaire au jeu du cylindre. Cet ajouté n'augmente la dépense que de seize francs pour les huit cylindres, et garantit d'une foule d'inconvénients. Dans les meules carrées, les poteaux sont placés à chacun des angles intérieurs, et retenus par un gousset qui empêche en même temps l'écartement : la couverture doit être en paille de seigle, et la plus légère possible. Les poteaux doivent être percés, à partir de huit pieds (deux mètres soixante centimètres) de terre, de quinze en quinze pouces (quarante-deux centimètres), pour placer les chevilles qui supportent successivement le toit : on doit avoir la précaution de faire les trous alternativement de l'un et de l'autre côté du centre du poteau, afin que le cric ne masque pas le trou dans lequel doit entrer la cheville qu'on replace après avoir élevé le toit.

Pour élever ou baisser le toit, l'homme qui tasse la meule pose son cric sur une cheville qu'il établit, deux trous au-dessous du toit, il dirige la tête du cric sous le gousset, et il monte jusqu'à ce qu'il ait découvert un trou : alors il tire la cheville qui portoit précédemment, et la met dans le trou qu'il vient de découvrir, et ainsi de suite en suivant les poteaux. Pour descendre le toit, au contraire, le cric placé de la même manière que précédemment, on monte assez pour dégager la cheville, qu'on replace un trou au-dessous, et on lâche le cric jusqu'à ce que la sablière pose sur ladite cheville, et ainsi de suite.

On pourroit, pour monter une meule, se servir de presque tous les crics, moyennant des cales ; mais il est avantageux d'en faire faire un exprès. Il doit être long de vingt-sept à vingt-huit pouces (soixante-quinze à soixante-dix-huit centimètres), avec une saillie de vingt pouces (cinquante-cinq centimètres), léger, et à tête carrée. On sera dédommagé de l'argent qu'il coûtera, par l'économie du temps dans la manœuvre. Ces sortes de crics, commandés exprès, reviennent à quarante francs. Une meule carrée, de vingt-quatre pieds

(huit mètres), toute prête, coûte, aux environs de Paris, de six à sept cent francs.

Pour les meules rondes, les poteaux sont placés à distances égales autour de la circonférence et extérieurement, ils sont tenus à la sablière, au moyen de cercles en fer ronds, qui les embrassent : pour les monter, le cric porte de la même manière que pour les carrées, si ce n'est que la tête est dirigée directement sous la sablière et vis-à-vis du centre extérieur du poteau. (H.)

(20) Les préceptes que donne Olivier de Serres dans ce chapitre, pour la culture des prairies, indiquent suffisamment la nécessité de la destruction du droit de parcours et de vaine pâture et s'il n'est possible d'avoir de bonnes prairies et de bons pâturages qu'en prenant toutes les précautions que prescrit ici notre auteur, comment peut-on espérer de les améliorer, de les conserver même, avec ce prétendu droit, destructeur de toute propriété et de toute industrie agricoles? Ajoutons que si l'amélioration et la multiplication des bestiaux sont nécessaires aux progrès de l'agriculture et à la prospérité des États, on n'y parviendra jamais dans les pays où les pâturages, appartenant à tous, n'appartiennent réellement à personne, et où le propriétaire seul, capable de se livrer à cette multiplication et à cette amélioration, se voit ravir les moyens d'opérer l'une et l'autre. (H.)

Chapitre IV Du Sain-Foin

(21) Du temps d'Olivier de Serres, on confondoit la luzerne (*medicago sativa*, L.) et le sainfoin (*hedysarum onobrychis*, L.), ou plutôt on donnoit le nom de sainfoin à la luzerne. Cette confusion existe encore de nos jours dans le midi de la France. Cela prouve que les dénominations prises, ou de quelques qualités, ou de circonstances particulières, ne sont pas les meilleures, sur-tout lorsque ces dénominations peuvent appartenir à différens végétaux. Les descriptions botaniques peuvent seules remédier à ces erreurs, et établir de bonnes distinctions.

Vraisemblablement, quand la luzerne et le sainfoin furent introduits en France, l'idée qu'on prit de la qualité de ces fourrages, fit donner à chacun le nom de sain, par excellence.

Tout ce que dit Olivier de Serres dans le cours du chapitre, sous le nom de sainfoin, ne convient qu'à la luzerne, qui diffère du sainfoin, non seulement par les caractères botaniques, mais encore par sa manière de végéter, par sa culture, et par ses qualités.

La luzerne fournit communément trois, quatre, et dans certains pays, un plus grand nombre de coupes, même, suivant Olivier de Serres, jusqu'à huit ou neuf : ce qui indique qu'elle croit avec une grande rapidité. Ses racines sont longues, grosses et vigoureuses; elles s'enfoncent profondément : la terre qu'elle exige, doit être substantielle et facile à pénétrer. On n'obtient pas, du moins dans nos climats, plus de deux coupes du sainfoin, le plus souvent il n'en donne qu'une, avec un foible regain, qu'on ne peut que faire paître sur place. Cette plante a une végétation lente ; elle est moins productive en fourrage que la luzerne, mais on lui trouve, avec raison, plus de qualités nutritives ; elle a l'avantage de venir assez bien dans des sols peu profonds, calcaires et pierreux, dans lesquels on ne récolteroit point, ou presque point de luzerne.

La luzerne prise en quantité, sur-tout après les temps de pluie, incommode les animaux, leur cause des indigestions par réplétion d'alimens, ou par dégagement de gaz, qui les tuent sur-le-champ. Rarement cet inconvénient a lieu, quand ils ont mangé du sainfoin dans les mêmes circonstances. (T.)

(22) Ce n'est pas seulement dans les départemens du midi que la luzerne est cultivée ; cet excellent fourrage l'est aussi dans ceux du milieu et d'une partie du nord même de la France. On en voit beaucoup dans les environs de Paris, où la consommation en est considérable, à cause des bestiaux, et sur-tout des vaches laitières qui y sont en grand nombre. A mesure qu'on avance vers le nord, les luzernières deviennent plus rares. Le froid et les gelées printanières étant contraires à cette plante, on ne peut l'adopter que dans les pays où la température est ordinairement douce, aussitôt que le printemps a commencé. (1.)

(23) L'abondance de fourrage que donne la luzerne, par les coupes qu'on en peut faire chaque année, doit déterminer à en semer dans les fermes qui ont des terrains favorables à cette plante. Dire que le contenu de la journée d'un faucheur (de luzerne) donne plus de foin que trois ou quatre d'autre pré (pré naturel),

c'est indiquer que la coupe d'une étendue de cette plante offre un volume trois ou quatre fois plus considérable que celle d'une prairie naturelle. La largeur des feuilles et la grosseur des tiges de la luzerne, comparées à celles des graminées qui composent en grande partie les prairies naturelles, sont des causes de cette différence, mais ne sont pas les seules, à ce qu'il paroît; car il faut y ajouter la facilité avec laquelle on coupe la luzerne; elle est telle, que deux ouvriers travaillant, l'un dans un pré, et l'autre dans une luzernière, celui-ci fait le double au moins de besogne. (T.)

(24) La luzerne est un très-bon aliment pour les animaux, meilleur encore dans les départemens méridionaux que dans les autres; mais on ne peut en faire manger de verte aux ruminans, sans quelques précautions. Si on la mêle avec du fourrage sec, soit foin, soit paille, elle n'est point nuisible; si on est forcé de la donner seule, au moins faut-il, avant, l'exposer plusieurs heures au soleil, et jusqu'à ce qu'elle soit amortie. Il paroît qu'alors le gaz délétère, qui la rend mortelle dans quelques cas, est dissipé, ou reste en moindre quantité. Pourquoi les ruminans sont-ils plus incommodés de ces sortes de gaz, que les animaux qui n'ont qu'un seul estomac, le cheval, par exemple? Il sera difficile de le dire. Est-ce parce que les membranes, de leurs estomacs se dilatant plus facilement, il en résulte un gonflement et une pression capables d'arrêter la respiration et de suffoquer? Est-ce parce que ce gaz, à cause des quatre estomacs et de leur disposition, trouve moins de facilité à s'échapper dans les intestins, ou à se porter du côté de l'œsophage? Il est difficile de le dire. Il est de fait, que les bêtes à cornes et les bêtes à laine sont subitement gonflées et meurent, pour la plupart, sur-le-champ, sur-tout quand, après une pluie qui développe rapidement la végétation de la luzerne, on la leur donne fraîchement coupée, ou lorsqu'on les conduit dans une luzernière. Cet inconvénient bien connu doit donc mettre en garde les propriétaires de troupeaux, contre les imprudences ou la négligence de leurs bergers.

Nous parlerons de la manière de remédier à cet accident, au huitième Lieu. (T.)

(25) Bestes recreues. Ce mot recru ou recreu a deux sens différens dans les auteurs. Yvo Viliomarus, ou plutôt Joseph Scaliger, et ceux qui ont adopté son opinion, appellent chevaux recreus, equos receditos, quasi recruduerint (de recrudescere), les chevaux qui ont repris des forces, qui sont refaits; ceux-là n'auroient pas besoin de luzerne, ainsi ce ne peut être dans le sens de Scaliger qu'Olivier de Serres a entendu ce mot, mais bien dans le sens de Fleta et des autres, qui appellent chevaux recrésés ou recreus, equos recreatos, les chevaux las, fatigués. On trouve encore dans quelques anciens auteurs, chevaux recrésans ou recrand, pour chevaux las, harassés, découragés, courbatus; mais ce qui doit lever tous les doutes sur le véritable sens de ce mot, ce sont les nombreuses citations qu'on trouve dans le Glossaire de dit Cange, et dans lesquelles, recru, recréant, ou recrand, sont employés constamment pour déconforté, découragé, las, fatigué, épuisé, abattu, sans coeur, couard, etc.

Olivier de Serres distingue les bêtes pleines, de celles à lait, des portières et des allaitantes. Les premières sont celles qui ne font des veaux que pour le besoin qu'on en a, ou lorsqu'elles ne donnent plus de lait; les secondes fournissent le lait pour le commerce, la nourriture et le fromage, et sont ce que nous appelons proprement vaches laitières; les troisièmes sont uniquement destinées à la propagation, ne sont réellement que portières, et ne nourrissent pas leurs veaux, tandis que les quatrièmes, au contraire, ne font que les allaiter et ne portent point; en sorte que, quelquefois même, dans les pays où l'on fait des élèves, on donne deux vaches à un veau pour le nourrir.

Du reste, il résulte de tout ce que dit ici notre auteur, que la luzerne convient également bien aux vaches pleines et aux vaches à lait. (H.)

(26) Le fumier récent fermente, la graine de luzerne, qui paraît susceptible de s'altérer promptement, étant en contact avec du fumier en cet état, perdrait sa vertu germinative. C'est donc avec raison qu'Olivier de Serres conseille de ne la semer que dans des terres engraisées longtemps auparavant, ou de ne mettre, dans ces terres, que du fumier vieux et consommé.

On fait un grand usage, pour cet effet, des curures de fossés, de mares, étangs, ruisseaux, rivières; des fouilles de caves et fondations de bâtimens; des boues des rues, des pelures de cours, friches, landes; des feuilles, tiges et racines de plantes amoncelées, etc. La plupart de ces substances ont néanmoins encore besoin de mûrir, soit pour détruire, par la fermentation, les graines qu'elles pourroient contenir, qui

leveroient dans les champs ou prairies, et nuiroient aux plantes dont on désire l'accroissement exclusif, soit pour les exposer à l'influence de l'air et des météores. C'est ce séjour utile qu'Olivier de Serres appelle repos. Il ne faut pas qu'il soit tel qu'on ne touche aux matières que pour les porter aux champs, il est bon de remuer quelquefois ces terres, et de les changer de place avant de les employer. Les cultivateurs du cidevant pays de Caux, département de la Seine-Inférieure, ont beaucoup d'intelligence pour former ces sortes d'engrais. (T.)

(27) Les herses à dents de fer sont plus pesantes, et entrent plus avant que celles à dents de bois. N'est-ce pas par cette raison, que les Anciens disoient que la graine de luzerne haïssoit le fer? cette graine, comme beaucoup d'autres, ne voulant être que couverte d'un peu de terre. (T.)

(28) Dans les pays où le seigle est le grain dominant, ou le plus important, on l'appelle blé. Ce nom ordinairement est le synonyme de froment : quelquefois on l'applique à l'un et à l'autre, en les distinguant ainsi : blé seigle, blé froment ; quand on dit les blés, on entend, suivant les lieux, seulement les seigles ou les fromens. Olivier de Serres donne plus d'étendue ici à l'expression blé, puisqu'il l'adopte pour la vesce même, qui est de la famille des légumineuses. Il semble que, dans son idée, les blés soient les plantes qu'on cultive particulièrement pour en récolter les grains. (1.)

(29) Il faut ici restreindre le mot septentrionaux, et, en considérant le pays où écrivoit Olivier de Serres, l'appliquer seulement à plusieurs Départemens qui sont au-dessus de la ligne qui couperoit la France en deux parties. J'ai déjà dit, note (22), que la luzerne ne pouvoit être cultivée avec avantage, là où les gelées printanières se prolongeoient long-temps. (T.)

(30) L'auteur suppose, ou doit supposer que le climat convienne à la luzerne. Cette plante paroît tenir le milieu entre le trèfle et le véritable sainfoin. Le trèfle ne se plaît que dans un sol constamment frais, aussi, est-il la prairie naturelle de la Hollande, de la Flandre, etc. Le sainfoin réussit bien dans les sols calcaires, qui sont plus ou moins secs : la luzerne ne voudroit, pour végéter autant qu'elle le pourroit, ni un fond très-humide, ni un fond trop sec, elle a la croissance la plus belle dans un terrain de bonne qualité, qu'on a la facilité d'arroser lors des grandes sécheresses. (T.)

(31) On appelle babo, en languedocien, la larve ou la chenille du ver à soie, et il paroît que babote est le nom générique que l'on donnoit, du temps d'Olivier de Serres, et que l'on donne encore, aux insectes qu'on appelloit chenilles. On sait qu'aujourd'hui les naturalistes ne donnent le nom de chenilles qu'aux lépidoptères.

On trouve sur les luzernes une larve hexapode noire, avec des points jaunâtres sur les côtés ; c'est la larve de la coccinelle à sept points (*coccinella septem punctata*). Elle est quelquefois assez abondante dans le midi de la France, pour détruire toutes les feuilles de luzerne dans une prairie. C'est, très-vraisemblablement, celle dont parle Olivier de Serres.

On trouve aussi sur les luzernes la larve de la tettigone écumeuse (*tettigonia spuniaria*), elle est de couleur brune, quelquefois d'un gris verdâtre, et se tient sur les feuilles, enveloppée d'une écume semblable à de la salive, de manière qu'on croirait que c'est un crachat. On com mence à trouver cette écume sur les feuilles, vers le milieu du printemps : les larves y sont rassemblées quelquefois au nombre de six ou huit. Il paraît que les œufs passent l'hiver sur les branches et les tiges de la plante où la femelle les a déposés en automne. Cette larve a pour ennemie une petite espèce de guêpe qu'on voit fondre sur les masses d'écume, en tirer la larve et s'envoler avec elle.

M. Brez indique encore, dans sa Flore des Insectophiles, comme vivant sur la luzerne faucillère (*medicigo f-alcata*, L.), d'après Linné et Fabricius, le sphinx ephialtes, et la phalcena mi. (0. et II.)

(32) Lorsqu'on réserve une coupe de luzerne pour lui faire produire graine, on la laisse jusqu'à la maturité complète, ce qui tient lieu d'une coupe, dont le produit en graine dédommage. Suivant l'auteur, c'est la troisième pousse qu'on, destine, parce que, sans doute, c'est celle qui a lieu à l'époque où la plante a le plus de vigueur ; mais dans les pays où la température ne permet pas à la luzerne de végéter de bonne heure, on doit destiner à cet usage la seconde coupe. (T.)

(33) C'est une opinion générale, qu'on ne doit pas cultiver deux fois de suite la même plante dans un

terrain ; cependant l'exemple du chanvre qu'on sème tous les ans, et avec succès, dans les chenevières, courtils, etc est contraire à cette opinion. On auroit grand besoin d'éclaircir jusqu'à quel point elle est fondée. Je pense que ce qui a pu y donner lieu, c'est qu'on n'a pas toujours un temps suffisant pour préparer la terre à recevoir deux fois de suite la même plante ; c'est qu'on veut épargner les engrais, les façons, etc. Au reste, Olivier de Serres, quoiqu'il dise qu'une luzernière se trouve mieux si on la change de place, croit cependant que dans le sol où l'on vient d'en détruire une, il n'est pas désavantageux d'en former une nouvelle. (T.) r r

(34) La conversion de la luzerne en trèfle ou triolet des prés (*trifolium pratense*, L.), par la pourriture de ses racines, ne sauroit être admise, on le sent bien : la luzerne trop arrosée, peut être altérée, sans doute ; mais ses racines donneront toujours de la luzerne, moins belle : moins abondante que si elle n'étoit arrosée que médiocrement. A la place de cette plante, à mesure qu'elle se détruit, il pousse du trèfle, auquel le terrain, en cet état, convient mieux ; parce que, pour peu qu'il y en ait dans le champ ou dans les environs, sa graine lève et donne des plantes, qui sont le véritable trèfle, et non une luzerne bâtarde ou dégénérée. Aussi Olivier de Serres a-t-il soin de faire remarquer que ce sont deux plantes différentes. (T.)

Chapitre V. De l'esparcet

(35) Cette plante est le véritable sainfoin (*hedysarum onobrychis*, L.), connu encore sous le nom de bourgogne ; on lui donne le nom d'esparcet, dans plusieurs Départemens méridionaux. Voyez la note (21). (T.)

(36) Depuis l'époque où l'auteur écrivoit, la culture du sainfoin a pris beaucoup d'extension ; on la trouve établie dans un grand nombre de Départemens. Comme, en général, on est plus éclairé sur les prairies artificielles, chacun a choisi la plante qui convient le mieux à son terrain. J'ai déjà dit que les sols humides demandent le trèfle, et qu'on emploie ceux qui sont substantiels, pour la luzerne, plus profitable, parce qu'on la coupe plus souvent. Il a donc fallu que les autres eussent recours au sainfoin. Les départemens du Loiret, d'Eure-et-Loire, de Seine-et-Oise, etc l'ont recherché, et en couvrent une partie des terres qu'ils laissoient autrefois en jachères. Cette culture, dans ces Départemens, qui ne sont pas les seuls, a augmenté de plus d'un tiers en quarante ans. (7.)

(37) Il y auroit une erreur, si on prenoit cette expression pour comparer les qualités nutritives de la luzerne et du sainfoin ; car cette dernière plante est regardée comme préférable à l'autre. Les animaux qui s'en nourrissent sont plus fermes, plus forts que ceux auxquels la luzerne sert de fourrage, mais on retire plus de profit de la luzerne, à cause de son abondance: sous ce rapport, le sainfoin lui est inférieur.

Suivant Olivier de Serres, la différence est peu considérable. Dans les climats chauds, cela seroit peut-être possible, mais dans celui des Départemens du nord de la France, on coupe le sainfoin une ou deux fois au plus, et la luzerne quatre ou cinq fois. On ne peut donc dire que là les deux plantes se rapprochent en produit. D'après l'auteur même, on ne sauroit les comparer ; car on lit, au chapitre précédent, que dans le cours d'une année, on fauche la luzerne cinq, six fois, et même jusqu'à huit ou neuf, en terrain excellent, tandis que l'auteur annonce, dans le chapitre suivant, que le sainfoin ne se coupe au plus que trois fois, ce qui semble une contradiction. Au reste, il suffit de savoir que, tout calculé, il y a plus d'avantage à cultiver la luzerne, quand le terrain le comporte. Si le sol n'est propre qu'au sainfoin, son infériorité sur la luzerne ne doit pas empêcher d'en semer beaucoup. (T.)

(38) Après plus ou moins d'années, suivant le terrain, on détruit le sainfoin en labourant la terre avant l'hiver. Pendant toute la végétation de cette plante, beaucoup de feuilles tombent, le labour les enterre : la racine, retournée par la même opération, se pourrit. Il résulte de-là un bon engrais, qui dispense du fumier. D'ailleurs, le défrichement, en arrachant les racines du sainfoin, donne à la terre un labour plus profond, qui contribue encore à la rendre plus fertile. (T.)

(39) Ce n'est pas que la morsure des animaux soit, comme on le croit, venimeuse ; on ne doit pas croire davantage qu'ils fassent aux plantes des plaies dangereuses : leurs dents incisives les coupent, sans les déchirer, et à-peu-près comme des instrumens tranchans ; mais souvent ils les arrachent entièrement, en les pinçant fortement entre leurs lèvres, ou au moins ils dérangent, par une sorte d'ébranlement,

l'adhérence des racines avec la terre, et par ce moyen ils retardent la pousse, ou même ils l'empêchent. C'est sur-tout quand la terre est ameublie, comme au sortir de l'hiver, après les gelées, que l'entrée des troupeaux dans les prairies artificielles leur est funeste. Le sainfoin a plus à en craindre que les autres, parce que, d'une part ; ses racines s'enfoncent moins avant, et de l'autre, que la terre dans laquelle on le sème est facile à soulever. (T.)

(40) Dans beaucoup de pays, comme il a été dit, on ne coupe le sainfoin que deux fois, dont la seconde est le regain. Le plus souvent, les cultivateurs de nos Départemens septentrionaux ne le coupent qu'une fois, et laissent paître par leurs bestiaux la seconde pousse, soit parce qu'elle n'est jamais assez longue pour être coupée, soit parce qu'on n'a pas d'autre pâture alors. Ce n'est guère que dans les climats d'une température moyenne qu'on obtient de cette plante trois pousses, et par conséquent trois coupes. (T.)

(41) Pour déterminer à semer le sainfoin très épais, et par conséquent à employer trois ou quatre fois plus de semence que pour le froment, il y a une raison que ne donne pas Olivier de Serres. La graine de sainfoin est très-grosse, et trois ou quatre fois plus grosse qu'un grain de froment, on doit donc en tripler au moins la semence, afin de bien garnir le champ et de ne point permettre aux plantes étrangères de nuire au sainfoin. (T.)

(42) On ne doit pas entendre, par ce mot parterre, le terrain d'une habitation, destiné aux fleurs et aux arbustes d'agrément, mais le sol d'une prairie, bien soigné, bien préparé pour recevoir des graines. (T.)

Chapitre VI. Des Vesces et Farrages.

(43) Le mot viande, dans les acceptions actuelles, ne s'applique qu'à la chair des animaux tués pour nourrir les hommes. Quoiqu'il soit synonyme de chair dans beaucoup de circonstances, il ne l'est pas toujours ; car si l'on dit indistinctement viande ou chair de bœuf ou de mouton, on ne dit pas viande de poisson, mais bien chair de poisson : ainsi l'expression chair est plus étendue. A l'époque où écrivoit Olivier de Serres, et long-temps avant lui, on appe-r loit viande tout ce qui servoit à la nourriture des hommes ou des animaux. Ce mot s'est conservé parmi les chasseurs, et on dit encore aujourd'hui le viandis, pour indiquer la pâture des bêtes fauves. (T. et H.)

(44) Pour distinguer les grains qu'on sème en automne, de ceux qu'on sème au printemps, on désigne, dans beaucoup de pays, les grains d'automne, sous le nom de primes, qui revient à celui de primerains. On dit orges primes, avoines primes, etc pour ceux de ces grains qu'on sème les premiers, c'est-à-dire en automne, et qu'on récolte les premiers. L'attention des propriétaires de bestiaux doit se porter particulièrement sur ce genre de culture, parce que les premiers mois du printemps sont la saison où ils se trouvent le plus embarrassés. (T.)

(45) Farrage. On a déjà dit, note (37) du second Lieu, page 177, colonne II, que le nom de far, d'où est venu celui de farine, s'appliquoit à différens grains, et même à leurs préparations ou à leurs composés ; c'est également l'origine du mot farrage, qui vient de farrago, employé par Varron, Columelle, Virgile et Pline, pour exprimer un mélange de plusieurs grains ou de différens blés coupés en herbe pour la nourriture des bestiaux.

Par suite de cette première étymologie, tous les mélanges connus dans différens Départemens, sous les noms de méteil, bisail, dravie, dragée, houara, hivernage, hivernache, bernage, etc quoique quelques-uns ne contiennent point de grains proprement dits far, et ne soient qu'un mélange de pois, de vesce, de trèfle, de luzerne, de lentilles, etc ont été appelés farrages.

De farragium farrago, est venu forragium, furragium, que les Latins prononçoient, et que les Italiens, les Allemands et les Anglais prononcent encore fourragium ; en françois, forage, fourrage, qui se prend pour le foin des prairies l composé également de toutes sortes d'herbes.

Et his quæ in herba, sive fceno ad equorum et aliorum animaliumcicum meti etdepasci scepius in anno solent; etiam qlæ vulgò farragia etalia id genus appellantur. (Charta Radlllphi, Abb. de Viconia, ann. 1206.)

Quelques auteurs, cependant, font venir fourrage de fo dru m, foderum, fodrium, Joderagium ; en

francois, feurre (paille), feurrel, forre, foarre, fouarre, foire, foitre, froyre, ft-oyrage, tous mots encore en usage dans plusieurs lieux, mais la première étymologie est plus ancienne, et me paroît la meilleure. D'ailleurs, si on se rappelle qu'alfana vient d'equus, on verra qu'il seroit bien plus facile encore de faire venir foderagium de farrago. (H.)

Olivier de Serres ne conseille pas de choisir les plus beaux grains pour former les farragières, mais d'y employer les criblures seulement, du froment, du seigle et de l'orge, parmi lesquelles se trouvent de l'ivraie, de la vesce, de l'avoine, de l'orobe ou ers, etc. Au lieu de jeter ces criblures, comme on fait le plus souvent, sur les fumiers, où elles ne se décomposent pas toujours, d'où il arrive que, portées aux champs, elles y lèvent et infestent les récoltes, il vaudroit mieux les répandre sur des terrains qu'on y consacrerait, afin de procurer de la pâture au bétail. Dans beaucoup de pays, sans doute, on n'a point de terrain pour cet usage ; mais il y en a d'autres où il s'en trouve, par exemple à la queue des étangs, quand la vase est à découvert. Ce qui ne serviroit pas de ces mélanges ainsi semés, pour la pâture du bétail, empêcheroit les mauvais effets des gaz délétères qui s'élèvent de ces vases, en les absorbant par leur végétation, et serviroit encore, quand l'étang seroit rempli d'eau, pour la nourriture du poisson.

Notre auteur fait, pour les grains, la même distinction qu'il a faite pour les prés (voyez note (5), page 584) ; il appelle grains sauvages, ceux qui naissent spontanément et souvent malgré les soins qu'on prend pour les détruire, et grains francs, ceux dont le produit est l'effet de la culture. Les farrages sont composés des uns et des autres de ces grains. (T.)

(46) Voyez sur cette orge les notes (38) et (42) du second Lieu, pages 177 et 178.

On donne ce vert d'orge aux jeunes chevaux, auxquels il est fort utile, sur-tout lorsqu'ils ont été mis trop tôt à la nourriture sèche. Il facilite singulièrement la sortie des dents de cheval, retardée par un régime aussi peu naturel : le relâchement et l'humidité générale qu'il procure à toute la machine, en facilitent aussi le développement, également retardé par un travail trop précoce. Il rend bien moins dangereux tous les accidens qui accompagnent ou qui suivent la gourme, lorsque son emploi précède cette maladie.

Il convient également aux chevaux échauffés ou fatigués par un travail trop considérable, à ceux qu'Olivier de Serres appelle recrus ; à la suite des maladies inflammatoires, aux chevaux dégoûtés et qui maigrissent sans cause apparente. On ne peut se dissimuler que, dans ce cas, il agit comme les eaux minérales dans l'homme, le repos qu'il procure est souvent le remède le plus efficace.

Autant le vert de prairie est avantageux à la suite et pendant le traitement d'une foule de maladies chroniques, autant le vert d'orge est dangereux dans un grand nombre. Il ne convient dans presque aucune maladie de la poitrine. J'ai vu très-souvent des flux chroniques par les naseaux, se terminer par la morve, après quelques jours de ce vert ; je l'ai vu, aussi, rendre incurables des digestions viciées, et les chevaux se vider, après son usage, de manière à être promptement exténués et absolument hors de service. Il donne aux ulcères farcineux, au mal de garot, à la taupe, etc un mauvais caractère, une suppuration sanieuse, fétide. Il est, en général, contraire aux chevaux poussifs et à ceux qui sont trop avancés en âge : il paroît remettre ceux-ci dans l'embonpoint, mais cet embonpoint n'est que factice : ils dépérissent promptement, et presque toujours sans ressources, lorsqu'ils sont remis au travail. Les maquignons employent quelquefois ce moyen, et les chevaux, ainsi rétablis temporairement, sont appelés refaits.

On donne ce vert à l'écurie, pendant un mois ou six semaines, selon la cause qui en a déterminé l'usage. On le fauche avant qu'il ait épié ; quand l'épi est sorti du fourreau, il devient trop substantiel, trop nourrissant, et il provoque alors la fourbure. On a soin de le couper le matin, avant que la rosée soit dissipée ; et quels que soient les principes que contient celle-ci, il est certain qu'il purge mieux et provoque une plus grande abondance d'urine que celui coupé quand la rosée est évaporée. On le distribue continuellement à l'animal, poignée à poignée, à mesure qu'il le mange ; et on s'arrête, lorsqu'il le refuse, pour recommencer quelque temps après. Si on en mettoit une certaine quantité devant lui, dans l'auge, elle seroit bientôt fanéeparson haleine, il le dédaigneroit et pourroit même s'en dégoûter, il faut donc, pour ainsi dire, le lui faire désirer.

Si on en coupe, le matin, la provision pour la journée, on doit la mettre dans un lieu spacieux, bien aéré, à l'abri du soleil, rangée par petites gerbes peu serrées, droites, la pointe en haut, et avoir l'attention de

l'arroser de temps en temps, mise en tas trop serrés, elle s'échauffe promptement, se fane, et l'animal la refuse.

On est généralement dans l'usage de saigner, au bout de quelques jours, les chevaux qui prennent ce vert. Cette méthode, qui paroît fondée sur ce qu'assez souvent les chevaux deviennent fourbus, si on néglige de la pratiquer, est vicieuse, et tient au défaut d'observer ce qui se passe dans l'animal, les premiers jours de cette nourriture. Si, au lieu de la lui donner d'abord en aussi grande quantité, on se borne à l'y accoutumer peu-à-peu, on n'auroit pas à redouter la fourbure, et la saignée seroit le plus souvent inutile ; elle ne doit être pratiquée que dans le cas d'une nécessité reconnue, pour les chevaux pléthoriques et jeunes : elle doit être proscrite pour les chevaux fatigués, lorsqu'on donne le vert à la suite de quelques maladies et dans l'intention de réparer les forces.

Il est certain que la saignée facilite l'engrais des animaux, mais le but qu'on se propose, en donnant le vert aux chevaux, n'étant pas de les engraisser comme les bœufs destinés à la boucherie, on doit bien sentir que cet état, qui est véritablement contre nature, ne peut être de longue durée, et que la saignée est nuisible, loin d'être avantageuse, pour des animaux destinés au travail. Les maquignons ne la négligent pas pour les chevaux qu'ils veulent refaire.

Les premiers effets de ce vert sont, de purger abondamment par le fondement ; peu-à-peu cette évacuation liquide diminue, et les excréments, sans devenir solides, prennent de la consistance; les urines sont très-abondantes, et presque toujours laiteuses et très-chargées, le poil reprend son brillant, la peau son élasticité, et l'animal, de la gaieté et de la vigueur.

L'opinion dans la quelle on est, que l'antimoine contribue à engraisser les animaux, a introduit l'usage de quelques-unes de ses préparations pour les chevaux au vert. Cet usage est parfaitement inutile, à moins que quelque maladie particulière n'en sollicite l'emploi, et il peut être nuisible dans beaucoup de cas. Il faut se borner, lorsque les chevaux prennent difficilement le vert et paroissent dégoûtés, à leur donner, pendant quelques jours, un hectogramme (environ trois onces) de poudre de racine de gentiane (*gentiana littea*, L.), ou d'aunée (*inula helenium*, L.), dans trois hectogrammes (environ une demi-livre) de miel. Ces substances amères ont bientôt rétabli les fonctions de l'estomac.

C'est à tort que quelques auteurs recommandables ont conseillé l'usage journalier du son pour les animaux au vert : cette substance, qui n'est alimentaire que par le peu de farine qu'elle contient, et qui, par elle-même, ne fournit rien à la digestion et ne se digère point, est bien plutôt nuisible, et fatigue inutilement l'estomac ; on peut lui substituer avantageusement l'eau blanchie avec la farine, ou avec ce même son, jeté après. Il sera bon aussi de donner, tous les jours, à chaque cheval, deux bottes de paille de froment, soit pour se former de la litière, soit pour ne le pas entièrement sevrer des alimens solides.

Un préjugé bien plus fortement enraciné, parce qu'il est uniquement fondé sur la paresse des gens d'écurie et sur l'ignorance des préceptes d'hygiène, de la part des écuyers qui les dirigent, c'est l'idée que les chevaux qui prennent le vert ne doivent pas être soumis au pansement de la main. Bourgelat, qui a sapé tant de préjugés, n'a pas osé, par égard pour ses confrères, montrer tout le ridicule de celui-ci, il a cherché à expliquer, à motiver l'opinion de ceux qui se refusent au pansement ; et quoiqu'il soit aisé de voir que son opinion est conforme à la raison, il n'a pas tranché la question, et s'est borné à recommander de bouchonner les chevaux deux fois par jour¹. Les chevaux qui sont au vert, transpirant beaucoup, ils doivent être étrillés et bouchonnés plutôt deux fois qu'une, quelle que soit l'opinion contraire ; et l'expérience a prouvé que, conduits ainsi, ils éprouvent bien plus promptement tous les bons effets que l'on a lieu d'attendre de cette nourriture : ils doivent aussi être promenés journallement, et c'est surtout à la rentrée de la promenade qu'ils doivent être bouchonnés-et séchés.

Il ne faut pas faire passer le cheval brusquement du vert à la nourriture sèche, et du repos au travail habituel ; il faut, sur la fin du temps du vert, le diminuer peu-à-peu, et le remplacer, de la même manière, par quelques rations d'avoine et de foin. Un changement trop brusque est souvent nuisible, et l'animal retombe quelquefois promptement dans l'état d'où il étoit sorti. (H.)

¹ Elémens de l'Art vétérinaire. Traité de la conformation extérieure du cheval, etc. ; cinquième édition. Paris, an XI, in-8°. pages 376, 877.

(4y) Dans les environs de Paris, et dans les endroits où l'on a besoin d'herbe, soit pour les vaches laitières, soit pour donner à des chevaux du vert à l'écurie, on sème, en automne, de l'escourgeon ou orge d'hiver, qu'on coupe au printemps. Suivant le temps, suivant le climat, l'orge coupée repousse plus ou moins vigoureusement ; abandonnée à elle-même, si on ne la coupe plus, la repousse monte à graine, et donne, ou la moitié, ou le tiers, ou le quart de ce qu'aurait produit l'orge dont on n'aurait fait aucune coupe en vert, quelquefois on n'en obtient qu'une quantité égale à celle qui a été semée. J'ai vu, dans le département des Pyrénées-Orientales, des cultivateurs intelligents ensemercer de cette orge quelques champs, pour y faire conduire leurs troupeaux de bêtes à laine dans la saison rigoureuse, où il n'y a rien ailleurs, et les en retirer assez à temps pour que ces champs leur rapportent encore au-delà de la semence.

Observations générales sur la Nourriture des Bestiaux.

Si on compare les ressources actuelles de l'agriculture, pour la nourriture des bestiaux, avec les moyens indiqués dans l'article qu'Olivier de Serres a consacré à cet objet, on ne peut s'empêcher d'être étonné de l'avantage que l'âge où nous vivons a sur celui dans lequel vivoit cet agronome, si justement célèbre. En effet, selon lui, la manière de nourrir les bestiaux consiste, il. dans des pâturages formés par la nature) tels que ceux des landes, des montagnes, des bois, des bords des étangs, etc. ; 2°. dans des prés composés d'herbes analogues à celles des pâturages naturels, et qui n'existeroient pas, si, au défaut de la nature, la main de l'homme n'avoit pasensemencé le terrain, 3°. dans des cultures soignées de luzerne et d'esparcet (sainfoin) ; 4°. dans des farrages ou mélanges de plantes de divers genres et espèces, 5°. dans des coupes d'orge en vert. C'est à cela qu'il se borne. On devoit s'attendre qu'il ajouteroit au moins les feuilles et les tiges du maïs, qui sont si sucrées et si savoureuses ; le trèfle incarnat (*trifolium incarnatum*), mieux connu sous le nom de farouche, et les lupins (*lupinus albus*, L.), parce que ces plantes sont employées comme fourrage, dans le midi de la France. J'ai vu faire de bonnes récoltes de trèfle incarnat, et des troupeaux paître sur des champs de lupins, à la vérité un peu loin du pays qu'habitoit Olivier de Serres.

J'ai conclu, de cette omission, ou que ces plantes n'étoient pas employées de son temps comme fourrages, ou qu'il n'avoit pas connoissance de l'usage qu'on en faisoit, ou qu'il croyoit que celles dont il a parlé, étoient suffisantes. Il ne faut pas oublier que ses propriétés étoient assez près d'endroits montagneux, qui ne laissent pas que d'offrir des pâturages.

Quoique je ne puisse assurer que le trèfle, dit de Hollande (*trifolium majus*), fût déjà très-répandu en France, au temps où écrivoit l'agronome du midi, cependant il est probable que déjà nos Départemens septentrionaux l'avoient adopté. Comment et pourquoi donc n'en est-il pas question dans Olivier de Serres ? La culture du trèfle a fait de tels progrès, que je suis persuadé qu'il occupe plus de terrain maintenant que les deux cultures réunies de la luzerne et du sainfoin. Aucun ouvrage d'économie rurale ne peut plus paroltre, sans un article exprès et étendu sur le trèfle.

Outre le trèfle dit de Hollande, dont il y a deux variétés, le rouge et le blanc, on fait encore quelque cas d'un petit trèfle à fleur jaune (*trifolium procumbens*, L.), qui, n'ayant pas une aussi forte végétation, n'exige pas un sol si substantiel.

Il me semble que l'on devoit, si on ne l'a pas fait avec soin, tenter dans les parties du midi où il gèle très-peu, la culture du sainfoin d'Espagne, nommé sulla dans le levant (*hedysarum coronarium*, L.). Je présume que cette plante, plus sensible au froid que la luzerne, donneroit cependant, en certaines années, de bonnes productions.

Je pense encore qu'on a droit d'attendre quelque chose de la pimprenelle (*poterium sanguisorba*, L.), qui n'a eu que des succès imparfaits dans nos Départemens septentrionaux.

Si les climats étoient les mêmes, si toutes les parties de la France offroient un sol semblable, si les années avoient des températures uniformes, on n'auroit pas besoin de chercher des plantes différentes, pour en avoir qui puissent s'appliquer à chaque circonstance, de manière que les unes soient propres aux pays chauds, les autres aux pays froids ou tempérés; et que, quand les unes manquent, les autres les remplacent. L'agriculture françoise est maintenant si riche, à cet égard, qu'il ne s'agit plus que de faire adopter aux cultivateurs routiniers tout ce qui leur convient, et que de les engager à multiplier les prairies, sur-tout les prairies artificielles, plus profitables que les prairies naturelles.

Indépendamment des plantes que j'ai citées, et qui s'adaptent aux climats et aux sols du Midi, non pas exclusivement, car quelquesunes donnent de bons produits en approchant plus ou moins du Nord, et selon les expositions et les terres, je rappellerai ici la lupuline (*medicago lupulina*, L.), le ray-grass (*lolium perenne*, L.), le thymoty (*phleum pratense*, L.), les pois des champs (*pisum arvense*, L.), dits pois de brebis, pois d'agneau ; le lentillon (*ervum lens*, L.) (1), les fèves (*vicia faba*, Z.) et les féveroles (*fabia equina*, B.). Ces plantes se sèment ou séparément, ou plusieurs mêlées ensemble, ce qu'on appelle dragées, espèce de far (i) Le lentillon n'est considéré, par les botanistes, que comme une variété de la lentille ; ils lui donnent le même nom.

rage. Les animaux mangent les tiges des trois premières, comme ils mangent celles de l'avoine, qui sont toujours tendres et fourrageuses, les tiges et les graines des pois et du lentillon, et les graines seulement des fèves et féveroles.

L'usage considérable qu'on fait des choux (*brassicæ*), en Allemagne et en Hollande, pour la soucroute ; la certitude du succès de leur culture dans les terrains qui conservent de la fraîcheur, comme ceux du Nord, et le goût des animaux pour ces plantes, dont il y a tant de variétés, ont donné l'idée d'en cultiver beaucoup, afin de tempérer en hiver, par cet aliment aqueux, les inconvénients de la nourriture sèche qu'on est obligé de leur donner.

On a trouvé plus de ressources encore dans la multiplication des racines, moins sujettes aux injures de l'air, d'une végétation plus assurée, et assez faciles à cultiver : telles sont les carottes

(*daucus carotta*, L.), les pommes de terre (*solanum tuberosum*, Z.), les navets (*hrassica napus*, L.) parmi lesquels est le navet de Suède (*rutabaga*), plus en état que les autres de résister à la gelée ; les topinambours (*helianthus tuberosus*, Z.), les betteraves (*betæ*). Cette dernière plante a l'avantage de fournir, outre de très-bonnes racines que les hommes mangent avec autant de plaisir que les animaux, des feuilles qui se reproduisent et donnent à ceux-ci un excellent aliment.

Les sources où l'on puisera de bons renseignements, des détails utiles et des résultats intéressans sur la culture et l'emploi des différentes plantes qui servent à la nourriture des animaux, sont principalement,

1°. un Traité des Prairies artificielles, par feu Gilbert. Dans cet ouvrage, rien n'est omis de ce qui étoit connu alors : tout y est exposé avec clarté. C'est un ensemble bon à lire et à consulter.

2°. Le Dictionnaire d'Agriculture, de feu l'abbé Rozier.

3°. Un Traité du mays, par le C. Parmentier, qui considère cette plante sous le rapport de fourrage.

4°. Un petit écrit de l'abbé de Commerell, sur la betterave champêtre, qu'il appelle racine de disette.

5°. Le Dictionnaire d'Agriculture de l'Encyclopédie méthodique, où l'on trouve les articles carottes et betteraves, par le C. Tessier.

6°. Les Annales de l'Agriculture française, rédigées par le même, où sont insérés des mémoires sur la sulla, à l'occasion de l'état de l'agriculture de Malte ; sur le rutabaga, sur le trèfle incarnat, etc.

7°. Les instructions publiées par la Commission d'agriculture et des arts, par le Bureau Consultatif d'agriculture, par . Le Conseil d'agriculture du Ministère de l'Intérieur, parmi lesquelles il y en a sur la culture en grand des choux, des carottes, des navets? des plantes légumineuses, etc.

Nous attendons du C. Yvert un travail sur les topinambours, qu'il cultive depuis plusieurs années avec un grand succès, travail qui mettra à portée de juger, d'après des faits exacts et des expériences certaines, combien va devenir précieuse pour l'accroissement de nos troupeaux la multiplication facile d'une plante qui avoit été reléguée jusqu'ici, comme peu importante, dans les endroits les moins estimés, de nos potagers.

Les auteurs des ouvrages cités, qui ont traité des plantes qu'on peut employer à la nourriture des bestiaux, ont indiqué la manière d'en conserver les récoltes pour qu'elles ne s'altèrent pas et ne causent point de maladies aux animaux, ni de pertes aux propriétaires. Olivier de Serres n'a rien d'it de la conservation du foin des prés à l'air libre. Il observe avec raison, que la luzerne est trop délicate pour qu'on ne la mette pas

à couvert, aussitôt qu'elle est fanée ; au défaut de fenils, il conseille de placer audehors le foin des prairies. Pour son pays, peut-être les précautions sont-elles inutiles, parce que rarement on serre le foin humide, et que les récoltes en foin sont peu de chose, en comparaison de celles de la luzerne. Ce ne seroit, d'ailleurs, que dans les grandes exploitations, où on manque souvent de greniers, qu'on auroit besoin de former des meules de foin. Les pluies fréquentes des Départemens septentrionaux et l'abondance des foins exigent des moyens économiques et propres à les conserver : on les trouve dans l'établissement des meules à courant d'air et des meules hollandaises, indiquées dans la noté. (1.). (T.)

Chapitre VII La Bouvine

(48) Quoique le nom de bœuf, d'où vient bouvine ou bovine, soit celui du mâle privé de la faculté, de se reproduire, cependant on le donne au genre entier des bêtes à cornes domestiques, comme celui de mouton aux bêtes à laine, ensuite, on divise le genre en vaches et taureaux qui, par la castration, deviennent bœufs. On ne peut pas dire que les naturalistes aient en cela consulté la supériorité des bœufs, quant à l'utilité, sur les taureaux ou vaches ; car, outre que les individus de ce genre, qui multiplient la race, sont préférables aux autres, malgré les avantages que ceux-ci peuvent procurer, le mouton ne rend pas autant de services que le bélier et la brebis : c'est donc purement un usage. (T.)

(49) L'Italie tire son nom d'Italus, son premier roi, selon l'opinion de Virgile: *Nunc fama minores Italiam dixisse, ducis de nomine, gentem.* (AENEID. II^U. III, v. 166.) mais Varron, Columelle et Festus le dérivent de l'ancien mot grec ~ITaeÀo'ç, qui signifioit taureau, bœufs et c'est l'étymologie qu'a suivie Olivier de Serres. (II.)

(50) Le précepte que pose ici Olivier de Serres est positif : les formes extérieures ne sont, en général, que des accessoires pour juger de la bonté, parce que ces formes sont toujours subordonnées aux idées qu'on a de la beauté, .et on sait que ces idées; varient non seulement chez les différens peuples, mais encore dans les diverses provinces. Le bœuf trouvé beau en Auvergne, ne seroit pas également choisi en Bourgogne, en Flandre, dans la Camargue, etc. Dans plusieurs pays la préférence est donnée au taureau court et ramassé, sur celui qui a un long corsage, ce qui est bien contraire à l'opinion de notre auteur. Si on désire pour la vache un ventre large et ample, on ne le désire pas également pour le taureau, auquel il seroit fort incommode. Au reste, les signes indiqués par Olivier de Serres, pour le choix d'un bon taureau et d'une bonne vache, sont çn: général les meilleurs, parce qu'ils sont ceux qui annoncent une santé vigoureuse et une bonne conformation; mais ils doivent se modifier suivant les races, suivant les pays, et suivant l'usage auquel on les destine. Une vache; peut avoir le pis et les trayons très-volumineux, et ne pas donner autant de lait qu'une autre, chez laquelle ces parties .seroient moins amples ; et souvent une vache de moyenne taille, bien ramassée? est. plus laitière qu'une grande vache qui a beaucoup à entretenir et à réparer.

Quant à l'idée d'Olivier de Serres, sur la couleur du poil, comme signe caractéristique de la beauté et de la bonté, nous ne la. croyons. pas plus fondée pour les bêtes à cornes que pour les chevaux, et on sait qu'il y en a de bons de tout poil, mais on ne peut se dissimuler que chaque pays adopte pour ses animaux une couleur qui lui est, pour ainsi dire, particulière, et que les habitans ne regardent exclusivement comme beaux que ceux de ces animaux qui ont la couleur favorite. C'est, ainsi que les bœufs noirs ou. d'un rouge obscur sont recommandés par Olivier de Serres; que ceux couleur café au lait, ou soupe de lait, sont très-fréquens dans la ci-devant Bourgogne; les bais, dans les Départemens du notd, etc etc. (T. et H-)

(5 1) Ceci me paroît une erreur, ou du moins une chose qui n'est pas prouvée. Je sais bien qu'il est possible que, parmi les animaux,! comme parmi les hommes, il y ait des individus que les insectes recherchent davantage ; mais, pour que les bœufs noirs, en totalité ou en partie, craignent plus les mouches que les autres, il faut que cette couleur de la peau les rende plus sensibles, ou qu'ils aient une transpiration plus capable d'attirer les insectes. La même cause agiroit également sur les chevaux noirs ou pies, et autres animaux de la même couleur. Il me semble qu'il y a, sous tous les poils, des individus qui redoutent davantage les piqures des mouches, et que cela dépend de la sensibilité de leurs nerfs, ou de l'épaisseur et jde la aînesse de leur peau.

Ce ne seroit peut-être pas sans raison, qu'on imagineroit que la couleur noire de la peau entière ou de celle de l'encolure et des épaules des animaux empêche d'apercevoir les mouches: les gens qui les soignent ou

les employent s'attachent moins à les en chasser, que du corps des animaux de tout autre poil, qui permet de les voir plus facilement. (T.)

(52) Le taureau et la vache ont acquis leur accroissement, de la deuxième à la troisième année de leur vie ; c'est donc là le terme où on peut les faire servir pour la reproduction, sans intéresser leur santé, et avec l'espoir fondé qu'ils donneront de bonnes productions. Le taureau est en état de couvrir les femelles plutôt, et la vache conçoit avant deux ans ; mais c'est mal connoître le bon emploi de ces animaux : c'est sacrifier à des produits trop précoces, que de ne pas attendre la troisième année, pour l'un comme pour l'autre. Ceux qui, par une économie mal entendue, croient devoir faire saillir les vaches par des taureaux d'un an, pour les châtrer à trois, feroient beaucoup mieux de ne commencer à les employer comme étalons, qu'à trois ans, et de n'en faire des bœufs qu'à l'époque où ils se fatiguent. En tenant la même conduite pour les vaches, on auroit toujours des veaux forts, bien constitués, et capables de soutenir .et même d'améliorer la race.

Le taureau, comme les autres animaux entiers, est rarement méchant, lorsqu'on ne le maltraite pas, qu'il voit habituellement des hommes, et qu'il n'est pas toujours retenu au fond d'une étable. Dans beaucoup de pays, il traîne la charrue, attelé ou avec des bœufs, ou avec des vaches même ; tout dépend de l'habitude, de l'attention et de l'adresse de ceux qui le soignent ou le conduisent.

Quand un taureau est bien nourri, il peut couvrir plus de soixante vaches, parce qu'elles ne sont pas en chaleur toutes en même temps. Les ruminans se fatiguent peu dans l'accouplement. T.)

(53) Dans l'état sauvage, les femelles des animaux, dont la gestation est longue, ont une époque à-peu-près fixée par la nature pour la chaleur et le désir de se reproduire. La domesticité a dérangé cet ordre jusqu'à un certain point, mais non entièrement, car la plupart des vaches deviennent en chaleur au printemps. Quelquefois le but et les circonstances où se trouvent les propriétaires de vaches, les déterminent à reculer ou à accélérer l'accouplement. Dans les pays où l'on élève de jeunes bêtes à cornes, dans ceux où le commerce de beurre est avantageux, on fait en sorte que les veaux naissent au printemps, parce que, alors, la nourriture est plus abondante. Les laitières des environs des grandes villes partagent leurs vacheries de manière que, donnant le taureau à leurs vaches, à diverses époques, ou à l'époque la plus profitable, elles ont toujours du lait à vendre, ou qu'elles en ont davantage dans la saison où il est plus cher. Leur calcul est d'autant plus facile, qu'on connoit la durée de la gestation de la vache, qu'on fixe à neuf mois, quoique, d'après mes observations, la mise; ba& soit plutôt dans le dixième. (2V)

(54) Les autres signes de la chaleur de la vache sont l'inquiétude qu'elle éprouve : elle a la tête haute, les oreilles droites, le nez au vent, pour écouter, pour chercher et pour recevoir les effluves du mâle, s'il y en a, elle oublie la pâture, même dans la prairie, la vulve se gonfle, l'intérieur est plus rouge et plus vermeil que dans l'état naturel, le clitoris devient plus protubérant; elle éjacule de temps en temps, avec contraction, une humeur blanchâtre, visqueuse, quelquefois très-abondante ; elle urine plus fréquemment. Ces signes ne durent ordinairement que deux ou trois jours, et reparoissent peu de temps après, si la vache n'a pas été couverte, ou si elle n'a pas retenu.

Il y a des vaches qui reviennent fréquemment en chaleur, ou en chasse ; elles sont ordinairement infécondes, et il faut s'en défaire, non seulement parce qu'elles ne donnent plus de profit, mais encore parce que cet état contre nature tient à un dérangement dans leur santé, et qu'elles dépérissent assez vite. Nous avons remarqué que ce dérangement a lieu dans toutes celles dont la poitrine est malade, ou qui sont affectées de la pommelière.

Quant à l'enflure des ongles, qu'indique Olivier de Serres, nous n'avons pas eu lieu de l'observer, et ce seroit peut-être assez difficile ; mais il est certain que, dans le temps de la chaleur, il y a une turgescence générale ; que les pieds doivent s'en ressentir comme>les autres parties du corps, et que les vaches, alors, ont réellement l'air de marcher plus lentement, et de tâter, pour ainsi dire, le terrain. (T. et H.)

(55) Il est aisé de voir, en lisant les moyens qu'indique Olivier de Serres pour faire entrer les vaches en chaleur, qu'il les rapporte plutôt comme historien que comme des vérités reconnues ; et nous avons déjà eu occasion, plusieurs fois, de faire observer combien peu il croyoit aux influences lunaires. Quelques-uns de ces moyens, sur l'efficacité desquels on comptoit beaucoup autrefois, tel que celui de faire flairer à la

vache les parties de la génération du taureau, séchées et salées, sont de véritables préjugés, et n'ont jamais rempli le but que l'on se proposait.

Il n'en est pas de même de l'usage du sel dans les alimens, ni de l'usage des marcs de graines huileuses, qui forment, en général, des alimens échauffans, sur-tout lorsqu'ils sont donnés en certaine quantité ; mais ils rentrent dans ce que dit notre auteur, qu'il faut sur-tout, pour que la vache devienne en chaleur, qu'elle soit bien traitée avec du bon foin ou autres exquis pâturages, selon les saisons. Au reste, la chaleur sera accélérée, si la vache est dans un troupeau où il y ait un ou plusieurs taureaux ; et elle ne manquera pas de concevoir, si elle a les conditions convenables, quand elle sera couverte, quelle que soit l'heure du jour, ou la phase delà lune. (T. et H.)

(56) Le parcage des bêtes à laine est bien plus connu et plus en usage que celui des bêtes à cornes. De petits animaux, qui se pressent les uns contre les autres, offrent plus de facilités pour engraisser également par ce moyen un terrain sur lequel ils passent les nuits. Cependant il y a des pays où l'on tire parti des bêtes à cornes, pour les faire parquer : les uns les enferment entre des claies, qu'ils changent de place d'autres leur font paître, en les attachant à des piquets, toutes les parties successives des prairies artificielles» Dans ces cas on ramasse leur fiente, trop abondante dans des endroits, pour la porter dans d'autres, et fumer, aussi également qu'il est possible, chaque portion du champ. Quand ce sont des vaches laitières, on a soin de ne commencer le parcage que quand les gelées sont passées, et de le cesser à l'approche des grands froids. Dans les pays chauds, il vaut mieux qu'elles couchent, en été, dehors, que dans les étables, qui les échaufferoient trop. (T.)

(57) L'opinion, que les chevaux boivent plus volontiers, ou aiment mieux l'eau trouble que clairé, n'est point particulière à Olivier de Serres ; elle remonte jusqu'à Aristote, et peut-être au-delà encore. Aristote prétend, dans son Histoire des Animaux, que les chevaux et les chameaux boivent l'eau trouble et épaisse avec plus de plaisir et d'avidité que l'eau claire, et la preuve qu'il en donne est l'action de ces animaux, de battre et de troubler l'eau avant de boire ; il ajoute, que l'eau chargée de particules hétérogènes les engraisse, parce que, dès-lors, leurs veines se remplissent davantage.

Il seroit difficile, sans doute, de concilier l'opinion & aristote avec les idées physiologiques modernes, et sur-tout avec l'expérience. Présentez au cheval altéré une eau quelconque, claire ou trouble, pourvu qu'elle n'ait ni odeur ni goût particuliers, il s'abreuvera également de l'une et de l'autre ; menez-le à la rivière, dans quelque état qu'en soit l'eau, s'il a soif, il boira sur-le-champ, et ne la battra qu'après avoir étanché sa soif, pour faire rejaillir l'eau sur lui, et même pour s'y coucher souvent, si on le lui permet.

L'usage habituel de l'eau trouble, chargée d'une plus ou moins grande quantité de parties terreuses, calcaires ou argileuses, donne lieu, à la longue, à la formation de bésoids ou de pierres plus ou moins volumineuses, dans les intestins, à des obstructions dans le bas-ventre, et au dépérissement qui en est la suite ordinaire et Inévitable.

Mais je dois ajouter que les animaux, plus près de la nature que l'homme, sur-tout quant à leur boisson, qui est encore unique, sont bien plus sensibles que lui à la différence que présente cette boisson, selon les lieux et les circonstances, et se refusent assez constamment, et jusqu'à ce qu'ils soient pressés par le besoin, à boire celle à laquelle ils ne sont pas accoutumés. C'est ainsi que nous avons vu souvent des chevaux, et sur-tout des vaches, accoutumés à des eaux de mares et de jus de fumier, se refuser opiniâtrément à en boire d'autres ; et, abandonnés à eux-mêmes, laisser l'eau claire et pure, pour se jeter avidement sur l'autre.

Au reste, il ne faut pas croire que ces eaux de mares, de routoirs et de jus de fumier soient aussi nuisibles qu'on le dit généralement ; elles ne contiennent, en effet, le plus souvent, qu'un gluten animal ou végétal, que les parties extractives des uns et des autres ; sous ce rapport, elles ressemblent à beaucoup de nos boissons, et n'en diffèrent même pas par le goût, car nous ne pouvons dissimuler que plusieurs des nôtres ne sont rien moins qu'agréables à boire. On voit des écuries et des étables particulières, on voit tous les animaux d'une ou de plusieurs communes, ne boire, toute l'année, que de ces eaux, et n'en être pas incommodés. Des expériences faites pendant long-temps, avec des eaux de routoirs et des eaux où des cadavres étoient en putréfaction, n'ont eu aucunes suites pour les animaux qui s'en sont abreuvés, et qui

ont continué à se bien porter. Cependant, si un animal tombe malade, on ne manque pas de placer cette boisson au premier rang des causes de sa maladie. Qu'on ouvre tous les écrits sur les épizooties, on l'y trouvera : c'est véritablement une de ces causes banales, qui, avec deux ou trois autres semblables, qu'on y ajoute toujours, et qui ne sont pas mieux fondées, esquivent l'embarras et empêchent de chercher et de trouver les véritables. Il est donc important de réduire à leur juste valeur les effets de ces sortes de boissons, qui ne sont réellement pernicieuses que lorsque, après une longue évaporation, comme il arrive dans les marais, elles laissent échapper de ces gaz délétères qui portent promptement avec eux la destruction et la mort. L'homme attentif et soigneux, le père-de famille observateur, saura toujours bien distinguer ces cas particuliers et temporaires, et ne les confondra pas avec les usages habituels et généraux. (H.)

(58) Brahaigne, braheigne, brehagne, brekaigne, brchane, brchenne. On donne généralement ce nom aux femelles stériles, ou qui ne produisent pas de fruits, soit naturellement, soit accidentellement, le masculin est brehain, brehan ; ainsi, les vaches qu'on ne destine pas à porter, mais à travailler, sont bréhaignes; celles qu'on a coupées, le sont davantage encore. Il en est de même des brebis que Daubenton appelle moutonnes. Le cheval hongre, le bœuf, le mouton, sont brehains. On entend, dans les marchés, lorsque les harengs et les carpes n'ont plus ni laite, ni œufs, dire qu'ils sont brehans, brehaignes, c'est-à-dire, qu'ils ne peuvent plus produire. Brehaigneté se dit pour stérilité. Dans quelques endroits on dit bereigne, braime, pour brehaigne.

Bourgelat et quelques autres hippiatres disent que les jumens qui, comme les chevaux, ont dans la bouche les dents connues, dans cet animal, sous le nom de crochets, sont appelées brehaignes; mais aucun ne dit pourquoi. Le premier se contente d'ajouter, que plusieurs regardent ces jumens comme impropres au service des haras. Ce n'est donc pas parce qu'elles ont des crochets qu'elles sont appelées brehaignes, mais c'est parce que les jumens qui ont de pareilles dents sont regardées comme infécondes ou stériles.

L'origine de ce mot n'est pas ancienne ; on le fait venir du bas-breton, brahaing, ou de l'anglois, barrayne, barren, stérile, et on fait venir l'anglois de l'allemand, onbruchtber, dont on a fait unfruchtbar, qui signifie la même chose. (H.)

(59) Les différentes races de bêtes à cornes, ou de bêtes bovines, sont très-multipliées en France, un grand nombre ont des caractères distinctifs, bien frappans et bien faciles à saisir. Olivier de Serres n'en a indiqué aucune en particulier. Plusieurs ouvrages modernes, d'économie rurale, ont donné des détails sur quelquesunes de ces races, mais ils sont trop superficiels ; et ce beau travail, si important pour les progrès de notre agriculture, est entièrement à faire. Nous sommes, à cet égard, moins avancés que nos voisins, qui s'en occupent déjà depuis longtemps (*). Les statistiques des Départemens fourniront, par la suite, une source précieuse de renseignemens sur cet objet, que nous n'entreprendrons pas de traiter ici, nous nous bornerons à faire connoltre quelques acquisitions nouvelles en ce genre, dont nous espérons tirer un parti avantageux.

1°. La Race italienne, ou à grandes cornes.

On appelle ces vaches italiennes, parce que nous les avons reçues d'Italie, avec les buffles, lors de la première campagne de Bonaparte, par les soins de nos collègues Thouin, Berthollet et Monge. Ces vaches sont originaires de la Hongrie et de la Dalmatie, d'où on les transporte en Italie : elles sont grandes, sveltes, bien proportionnées, bien montées sur jambes, portant la tête haute, à la manière des bêtes fauves, très-légères, leur poil est d'un beau gris argenté, et elles ont des cornes qui ont jusqu'à un mètre et demi (quatre pieds et demi) d'envergure, très-bien placées, et imitant une lyre. Les mâles sont de la plus grande beauté.

Ces vaches ont, en général, peu de pis, quoiqu'elles donnent de belles productions, et il paroît difficile d'en faire des vaches laitières. Leurs cornes, qui forment un très-bel ornement, sont néanmoins dangereuses, et ces animaux, sans être méchants, peuvent blesser avec cette arme dont la pointe est assez aiguë. Dans les pays où on les élève, on met à cette pointe des espèces de vis en bois, ou en corne, ou des bouchons obtus, qui préviennent les accidens, et leur servent en même temps d'ornement.

Cette race ne réussira point dans les pays où on ne s'occupe des vaches que sous le point de vue des

produits du lait ; mais elle doit réussir dans les pays à bœufs, elle en fait de superbes et qui prennent bien la graisse.

2°. La Race sans cornes.

Ces animaux, qui, par la conformation de leur tête, paroissent être une variété particulière et bien distincte, forment un contraste frappant avec ceux dont nous venons de parler; ils n'ont aucune trace de cornes, et la tête, au lieu d'être bombée et large à l'endroit qu'elles devroient occuper, est, au contraire, plus étroite et plus aplatie ; elle est bombée au milieu : le pariétal et la crête de l'occipital paroissent beaucoup plus forts que dans les bêtes à cornes.

Nous ignorons l'origine de cette race, qui est assez multipliée en Angleterre, et sur-tout en Ecosse, d'où quelques-uns la croient originaire; mais les Anglois et les Écossois la croient euxmêmes étrangère à leur climat, et originaire de l'Asie. On la trouve aussi en Islande, d'où elle a pu être importée en Angleterre.

Tout, dans ces animaux, caractérise la force; quoique de grande taille, ils sont près de terre, et ont beaucoup de corps, un poitrail et une croupe très-large, un fanon énorme, et des épaules beaucoup plus musculeuses que dans la race italienne et dans les nôtres : leur peau est très-fine, leur poil est ras et également fin ; deux caractères qui, dans quelques autres espèces d'animaux, appartiennent également à celles d'Asie. Leur couleur est un fond généralement blanc, mêlé de rose et de rouge brillant. Plusieurs sont, ce qu'on appelle dans le cheval, poil porcelaine ; ils sont d'une très-grande douceur, soit aux champs, soit à l'étable.

Il ne faut pas croire néanmoins que cette douceur soit telle, qu'elle influe sur leur conduite avec les bêtes à cornes : les taureaux et les vaches sans cornes se battent quelquefois avec les autres, et non seulement ils leur résistent, mais souvent encore ils remportent l'avantage et les font céder. J'ai observé que, dans ces combats, qui ne sont jamais dangereux ni sanguinaires, c'étoit plus par le poitrail que par la tête que les bêtes sans cornes se défendoient, et repousoient vigoureusement leurs adversaires.

Cette race a éprouvé, dans les commencemens de son importation chez nous, la même défaveur que les bêtes à laine d'Espagne, et les cultivateurs la rejetoient également ; ils ne pouvoient se figurer que des animaux ainsi conformés pussent être utiles, et ils refusoient de leur laisser couvrir leurs vaches ; il a fallu qu'ils vissent les produits qu'ils donnent, combien leur multiplication est certaine, et enfin combien l'absence des cornes est non seulement peu importante, mais utile, au contraire, dans l'économie domestique, pour être convaincus de la bonté de cette race, qui, à sa grande douceur, joint les avantages d'être bonne portière et très-bonne laitière ; elle a encore celui de pouvoir être mise dans la même pâture avec des jumens pleines ou poulinières, sans craindre que les mères et les poulains soient éventrés par des coups de cornes, comme il n'arrive que trop fréquemment.

Le croisement de cette race avec les races ordinaires donne de très-bonnes productions, toutes sont sans cornes, un très-petit nombre a de légers cornillons, qui ne sont point adhérens au crâne, mais à la peau seulement ; ils remuent en tout sens, et finissent même par se décalotter et tomber au bout de quelque temps.

Un croisement avec une vache italienne à grandes cornes, a donné un métis également sans cornes.

Les premiers métis croisés, ou avec des vaches aussi premières métisses, ou avec des vaches ordinaires, donnent également des productions sans cornes. Ces productions commencent à être recherchées dans les parties de la France où cette race se propage.

3°. Les Buffles.

On les avoit peints, lors de leur arrivée en France, comme indomptables, sauvages et méchans'; ils ont eu bientôt perdu ce caractère farouche, qui n'étoit dû qu'à la manière vicieuse dont ils étoient conduits et gouvernés. Avec de la douceur, on fait d'eux, comme des autres, tout ce qu'on veut.

Ces animaux, sur lesquels nous publierons un travail particulier, mon collègue Tessier, le C. Buniva et moi, propagent annuellement dans toute la France ; ils s'élèvent facilement, sont employés journellement aux labours et aux charrois, et sont très-peu difficiles sur la nourriture ; ils aiment beaucoup l'eau, et

pourroient convenir dans nos Départemens marécageux, où il y a peu ou point de bêtes à cornes. (H.)

Chapitre VIII Des Vaches, Veaux, Laictages, Beurres et Fourrages.

(60) Voyez chapitre IV, page 514, et la note (24), page 592.

La luzerne, qui est toujours ici confondue avec le sainfoin, n'est contraire aux bêtes à cornes qu'accidentellement ; car il est difficile de leur donner un meilleur aliment. Peut-être, au reste, pourroit-on quelquefois la leur donner verte impunément. Je soupçonne que, pour être dangereuse, il faut qu'elle soit donnée dans un degré de végétation dépendant de circonstances jusqu'ici inconnues, et qu'il conviendrait d'étudier : c'est un objet digne de l'attention des physiciens et des chimistes. Les Écoles vétérinaires devroient s'occuper d'expériences dirigées vers ce but utile. En attendant des éclaircissemens sur ce point, qui-intéresse l'économie rurale, il est toujours bon de se rappeler qu'il ne faut donner la luzerne verte aux bêtes à cornes, qu'après l'avoir cueillie d'avance et l'avoir laissé flétrir au soleil. Si on croit devoir les conduire dans une luzernière, ce ne doit être qu'après plusieurs jours de sécheresse, et aux heures les plus éloignées de celles où il y a de la rosée. (T.)

(61) Les personnes qui soignent, les vaches doivent leur distribuer la nourriture de manière qu'elles en aient assez, et qu'elles n'en aient pas trop. L'usage et l'attention apprennent à connoître la véritable quantité, qui varie, suivant la taille et la race des animaux, les saisons, et la qualité des alimens. Le propriétaire vigilant et entendant bien la conservation de son bétail et ses intérêts, ne s'en rapporte qu'à lui-même pour régler tout et faire exécuter ses intentions.

Depuis que nous sommes parvenus à persuader à des fermiers qu'il faut dans leurs vacheries, comme dans leurs écuries, des râteliers et des mangeoires, il se perd moins de fourrage ; rien n'est foulé sous les pieds des animaux : les fleurs et les graines des plantes données pour l'affouragement, tombant des râteliers, quand les animaux en tirent le fourrage, sont reçues dans les mangeoires, où ils ne manquent pas de les retrouv.ër. (T.)

(62) Lorsque le veau. vient bien portant, il ne lui faut rien autre chose que le lait de sa mère, qu'il est en état de téter aussitôt sa naissance ; s'il étoit foible, un ou plusieurs jaunes (moyaux) d'œufs lui feroient du bien, en attendant qu'il puisse téter. Le jaune d'œuf est une émulsion animale, toute préparée par la nature, pour servir d'aliment au poulet.

Il existe une opinion, ou, si l'on veut, un préjugé presque général, eu égard aux jeunes animaux : c'est qu'il ne faut pas les toucher sur le dos, de peur de les empêcher de croître. Ce préjugé, comme tous les autres, s'est sans doute dénaturé en s'éloignant de sa source, et il ne faut pas le prendre au pied de la lettre ; mais il est certain, cependant, qu'il est fondé sur un principe vrai : c'est que les animaux, sortant du ventre de leur mère, doivent, autant qu'il est possible, être laissés dans l'état où ils y étoient ; ainsi, ii ne leur faut que du repos et des alimens : le trop grand jour même les fatigue; le maniement fréquent les tourmenteroit bien davantage, et les enipêcheroit de se développer et de prendre le repos, si nécessaire à leur âge, en même temps qu'il pourroit donner lieu à quelque luxation dans les articulations, si foibles alors. (T. et H.).

(63) Nous croyons utile d'indiquer ici quelques-uns des soins que les vaches et les veaux exigent au moment du vélage p et dans les premiers jours qui le suivent.

On reconnoit que le vélage sera prochain, aux beuglemens, aux agitations de la vache, à l'abaissement des flancs et de la croupe, au gonflement du pis, à l'écoulement, par la vulve, d'une humeur mucilagineuse. On veillera la vache, afin d'être présent lorsqu'elle mettra bas, et de lui donner tous les secours convenables, dans le cas où le vélage seroit laborieux.

Il faut bien se garder, comme on ne le pratique que trop communément, de se hâter de faciliter l'extraction du veau, dès qu'ilparoît, en le tirant avec force, et même, comme nous l'avons vu, en l'attachant avec des cordes, et en y attelant un cheval, sans égard aux efforts de la nature, qui suffisent dans presque tous les cas : ces pratiques ne peuvent être que meurtrières pour la vache et pour le veau. Il faut laisser les eaux percer elles-mêmes, et se borner à aider la vache, en tirant doucement le veau, lorsqu'elle fait des efforts pour l'expulser.

Il est essentiel aussi, dans ces cas, de s'abstenir des moyens échauffans qu'on prodigue quelquefois pour accélérer sa sortie, tels que le vin, le sucre, la canelle, la muscade, etc et qui la retardent, au contraire, par l'irritation qu'ils excitent, il ne faut y avoir recours que lorsque la vache paroît affoiblie, et ils doivent toujours être prescrits par un artiste vétérinaire. On se contentera r si le travail dure long-temps, de donner à la vache de bons alimens, en petite quantité, et de l'eau blanche un peu salée.

On lui fera une ample litière, afin que le veau ne puisse se faire de mal en tombant, car les vaches mettent presque toujours bas debout.

Le vélage arrive assez souvent dans une saison encore froide ; il faut couvrir les vaches, ne les point sortir pendant quelques jours, et sur-tout ne pas les exposer à l'air froid, ou à la pluie.

On est assez généralement dans l'habitude, aussitôt que les vaches ont mis bas et que le cordon ombilical est rompu, d'y attacher un morceau de bois ou un petit poids quelconque, pour en empêcher la retraite dans la matrice, cette précaution, qui, le plus souvent, est inutile, peut quelquefois néanmoins faciliter la sortie du délivré et s'opposer à son séjour trop long-temps prolongé ; et il est bon de la mettre en pratique, sur-tout dans les vaches foibles, et qui étant fatiguées par l'action du vélage, font peu d'efforts pour l'expulsion de l'arrière-faix.

La promptitude de cette expulsion n'est pas, au surplus, une. des conditions essentielles du vélage naturel. Tant que la bête jouit de sa santé et qu'elle fait parfaitement toutes ses fonctions, on doit se borner à être spectateur, et il faut bien se garder de se hâter d'introduire la main et le bras dans la matrice, comme on ne le fait que trop fréquemment, pour en arracher tout ce qui, paroît étranger. Nous avons souvent attendu, sans le moindre danger, jusqu'au dixième jour, malgré les vives sollicitations que nous faisoient des propriétaires pour accélérer cette sortie, qui n'est, jamais dangereuse quand elle est l'ouvrage de la nature, et qui peut avoir les suites les plus funestes lorsqu'elle est sollicitée par des efforts étrangers à l'animal. Ce n'est que lorsque la vache paroît malade, abattue, et que les forces de la nature sont évidemment insuffisantes, qu'on doit se déterminer à extraire le délivre ; et cette opération, très délicate, ne peut être avantageusement pratiquée que par un homme de l'art, qui connoisse parfaitement la structure des parties sur lesquelles il doit agir.

Il en est des breuvages d'irine, de vin, de sabine, de rue, etc qu'on conseille en pareille circonstance, comme de ceux dont nous avons déjà parlé, et sur l'emploi desquels on doit être très-réservé, ils peuvent quelquefois faire beaucoup de mal, en excitant la fièvre, l'Inflammation 1 etc et ne conviennent que dans un très-petit nombre de cas qui doivent toujours être déterminés par l'artiste vétérinaire.

Au surplus, de légères promenades, lorsque la saison le permet, le bouchonne ment sur les reins et sous le ventre, soit avec un bouchon de paille, soit avec un morceau d'étoffe de laine, facilitent beaucoup la sortie du délivre.

On doit se borner, lorsque les vaches sont trop long-temps à délivrer, à les aider en leur donnant une rôtie au vin, au cidre ou au poiré. Lorsqu'on la fait au vin, on le mêle avec égale quantité d'eau. Cette rôtie doit être de cinq à six litres (cinq à six pintes) de liquide, dans lequel on a émietté sept ou huit hectogrammes (environ une livre et demie) de pain rôti ; elles dévorent ordinairement cet aliment.

Quelques heures après, on donne à la vache un demi-seau d'eau tiède, blanchie avec de la farine d'orge grossièrement moulue, ou avec le son de froment.

On continue de lui donner cette boisson pendant cinq à six jours, et si l'on voit que la vache soit foible, et qu'elle ait de la peine à se rétablir, on lui donne, pendant huit à dix jours, la rôtie au vin ou au cidre, dont nous venons de parler.

Beaucoup de propriétaires laissent dévorer le délivre à leurs vaches, aussitôt qu'il est expulsé, dans la fausse persuasion qu'elles auront beaucoup plus de lait ; d'autres, au contraire, ont grand soin de les empêcher de le manger, et assurent que rien ne les fait autant dépérir, et qu'elles meurent ensuite de consommation. Si on fait attention à la nature des alimens dont ces animaux se nourrissent habituellement, on sera bientôt convaincu que celui-là ne leur convient pas, et qu'il est plus prudent de le soustraire. Au surplus, toutes les femelles des animaux, sauvages ou domestiques, carnivores ou herbivores, mangent

généralement leur arrière-faix, et nous avons été à portée d'observer que les vaches auxquelles on le laisse manger, comme celles qui ne le mangent pas, ne paroissent en souffrir en rien pour leur santé.

On a soin de ne remettre les vaches nouvellement vélées, à la nourriture ordinaire, que par gradation, lorsqu'on néglige cette précaution, on leur donne des indigestions d'autant plus dangereuses que les vaches sont plus foibles.

On doit avoir pour règle générale, de ne donner aux vaches nouvellement vélées, qu'une assez petite quantité d'alimens à-la-fois, mais de choisir les plus nourrissans, les plus substantiels, et ceux qui se digèrent le plus aisément. Les alimens cuits, en pareil cas, sont toujours les meilleurs.

On ne doit faire usage du lait des vaches qu'on destine à être laitières, que quelques jours après le vélage : celui qu'elles donnent jusqu'à cette époque, est très-bon pour le veau, mais il n'est ni agréable, ni sain pour les usages domestiques.

Il est des vaches dont le pis s'engorge par l'abondance du lait, il faut les traire souvent et doucement, si le veau ne tête pas assez pour opérer le dégorgement. Ce moyen, qui suffit ordinairement, n'occasionne pas l'irritation, l'inflammation, et les abcès qui suivent l'application des graisses qu'on conseille toujours en pareil cas.

Il arrive quelquefois que les vaches portent deux veaux. Lorsque le premier est né, on reconnoît qu'il y en a un second, à l'agitation de la mère, qui regarde continuellement son flanc, qui continue de faire des efforts, et qui ne paroît faire que peu ou point d'attention au veau déjà né ; lorsque cet état dure trop longtemps, on aide la vache, en lui faisant prendre une bouteille de vin chaud, et en l'excitant à éternuer, en irritant les naseaux avec un peu de tabac. Si l'effet de ces moyens n'étoit pas assez prompt, il faudroit recourir sur-le-champ aux lumières de l'artiste vétérinaire.

Quelques mères négligent de lécher leurs veaux nouveaux-nés, on les porte à le faire, en semant sur le corps de ces veaux un peu de sel, de mie de pain, ou de son.

Il est des veaux qui ne prendroient point le trayon si on ne les en approchoit, ou si on ne le leur mettoit dans la bouche. Cette opération doit se faire avec douceur.

C'est un préjugé encore trop généralement répandu, de frustrer le veau du premier lait, sous le prétexte qu'il est de mauvaise qualité ; c'est contrarier les vues de la nature, qui a pourvu ce premier lait, séreux et jaunâtre, qu'on nomme colostrum, d'une qualité légèrement purgative, propre à faire évacuer doucement au veau les matières qui se sont accumulées dans ses estomacs et dans ses intestins, pendant le temps qu'il est resté dans le ventre de sa mère, matières que l'on appelle meconium. Il faut donc faire téter le veau, dès qu'il le pourra, et ne point traire la vache auparavant.

Les veaux craignent le froid, et il est prudent de les en garantir, mais il faut bien prendre garde aussi de ne pas tomber dans l'excès contraire, c'est-à-dire, de les tenir enfermés dans des étables trop chaudes et étouffées.

Ils sont fort sujets à un dévoiement ou flux dysentérique, qui les jette dans une maigreur extrême, qui est assez souvent suivie de la mort. On arrête les mauvais effets de cet accident, en leur donnant plusieurs fois par jour, jusqu'à guérison, des jaunes d'œufs délayés dans du vin rouge, et en leur faisant prendre quelques lavemens d'eau, dans laquelle on aura fait bouillir du son. Trois décagrammes (environ une once) de diascordium, donnés le matin, pendant quelques jours, suffisent souvent aussi pour remédier à cette diarrhée, mais si les matières étoient extrêmement fétides, il faudroit délayer le diascordium dans une verrée d'infusion de fleurs de sureau, et y faire fondre deux grammes (un demi-gros) de sel ammoniac.

D'autres veaux, au contraire, les premiers jours après leur naissance, ne peuvent ni fienter ni uriner ; ils cessent bientôt de téter, trépignent fréquemment des pieds de derrière, s'agitent les flancs, et meurent assez promptement. Cette double constipation a lieu, sur-tout, lorsqu'on ne les laisse pas téter le premier lait, ou que les mères sont nourries au sec. Il faut, pour y remédier, introduire un doigt bien graissé dans le fondement, en retirer doucement les excréments durcis qui s'y sont amassés, et donner un ou deux lavemens faits avec l'infusion de mauve, de camomille, et quelques cuillerées d'huile commune. (H.)

(64) La durée de l'allaitement du veau doit varier suivant les vues qu'on se propose.

Dans les pays où le lait se débite dans l'état de lait, avec un grand profit, on ne fait couvrir les vaches que pour avoir du lait, dans ce cas, on tue et même on jette quelquefois les veaux, presque aussitôt qu'ils sont nés.

Ceux pour lesquels le lait concourt avec les veaux à donner un produit, laissent téter les veaux cinq ou six semaines, et les sèvent alors pour les vendre au boucher.

D'autres croient devoir ne séparer les veaux de leur mère, qu'à dix ou douze mois. C'est sur-tout dans les Départemens où l'on fait des élèves, que la lactation se prolonge aussi loin ; là, on ne dirige point l'économie du côté du lait ; il suffit que quelques vaches mises en réserve en fournissent pour les besoins des ménages, les autres vaches allaitent leurs veaux tant qu'elles ont du lait. Ces jeunes animaux, quoique tétant toujours, s'accoutument peu-à-peu à prendre d'autres alimens que le lait, et passent, sans s'en apercevoir, à la nourriture des adultes.

Un des genres d'économie, particulier à quelques cantons des environs de Paris et de Rouen, est l'engrais des veaux, uniquement par le moyen du lait. Dans ces cantons on ne laisse point téter les veaux, on leur fait boire du lait dans un seau; il y a des moyens de les y accoutumer : on en règle la quantité suivant leur âge. D'abord, on leur donne le lait de leur mère, et quand il ne suffit plus, on y ajoute celui d'une autre, et même de deux autres vaches. Quelques personnes, sur-tout si elles n'ont pas assez de lait à leur disposition, font manger à ces veaux, plusieurs fois par jour, quelques œufs crus, délayés dans de l'eau ; ou, on les leur fait avaler avec la coquille.

On soigne bien les veaux qu'on engraisse de cette manière ; on les bouchonne, on les tient proprement ; à trois mois ils peuvent peser jusqu'à soixante-cinq kilogrammes (cent trentetrois livres). Leur viande est blanche, tendre et excellente : on la vend très-cher.

Les pays peu distans de Paris, qui élèvent ainsi des veaux, sont : les environs de Meulan, de Pontoise, etc sur les bords de la Seine et de l'Oise ; on nomme ces veaux, veaux de Pontoise, veaux de rivière, veaux de lait, etc. (T.)

(65) C'est contrarier la nature que d'extraire le lait d'une femelle : son petit est le seul qui doive s'en nourrir et le prendre aux mammelles de sa mère. Il n'est donc pas étonnant que des femelles refusent de se laisser traire. Il paroît que cet inconvénient n'a guère lieu que dans les buffles et dans les vaches : parmi celles-ci, il y a des races, et dans les races, des individus qui y sont plus sujets que d'autres. Les vaches qui, comme les buffles, vivent presque habituellement dans l'état sauvage, ne souffrent pas qu'on les traie. Au reste, on a des moyens de prévenir cette difficulté, ou de la vaincre lorsqu'elle se rencontre

Dans l'éducation des génisses, il faut souvent leur manier le pis et les trayons. Si, malgré cette attention, une jeune vache s'obstinoit à retenir son lait, à moins qu'on ne commençât par faire téter son veau, ou qu'il ne fût près d'elle, il me semble qu'il conviendrait d'abord d'en séparer le veau, d'attendre, pour la traire, que son pis fût engorgé, et qu'elle sentit le besoin de se débarrasser de son lait ; puis on la traitoit à diverses reprises, en lui gênant auparavant une jambe : peu-à-peu elle s'accoutumeroit à donner son lait.

Un moyen qui est employé avec succès, c'est de présenter à la vache, au moment de la traire, ou pendant qu'on la traite, une nourriture appétissante ; distraite par cet artifice, elle ne s'aperçoit pas qu'on la traite, ou elle ne s'en aperçoit pas assez pour résister. (T.)

(66) C'est alors que cette dernière portion de la traite contient réellement plus de principes, et qu'il y auroit toujours du bénéfique à la faire servir aux fabriques de beurre et de fromage. Nous avons constaté, par des expériences décisives, mon collègue Dey eux et moi, que le lait d'une même traite, divisé en plusieurs parties, présentoit, dans toutes les saisons et chez toutes les femelles mammifères, des différences notables dans la qualité et dans les proportions des produits ; que le lait le premier tiré étoit constamment le plus séreux, tandis que le dernier se rapprochoit beaucoup de l'état de la crème. Au lieu de tirer à-la-fois les quatre trayons de la vache, nous avons séparé le lait de chaque trayon, pour l'examiner dans le même ordre et de la même manière, il a fourni des résultats entièrement semblables, c'est-à-dire que le vase du n^o. 3, qui contenoit la dernière portion de la traite, avoit trois fois plus de crème

que le nO. 1, et le beurre s'y trouvoit encore dans une plus grande quantité, ayant plus de finesse, et d'un goût plus délicat. Mais un autre phénomène, qui nous a également frappés, c'est qu'en comparant le lait de chaque trayon tiré à part, nous avons remarqué qu'il existoit encore des différences sensibles dans la qualité et dans les proportions des parties constituantes, au point de faire croire que ce fluide provenoit de quatre vaches.

Ces expériences, que, sur notre invitation, le C. Saint-Genis, notre collègue, a bien voulu répéter, lui ont fourni les mêmes résultats : comme nous, il a observé qu'en général les deux trayons de derrière donnent proportionnellement plus de lait, et de meilleure qualité ; et les conséquences essentielles qu'il est possible de tirer de tous ces faits, pour l'intérêt de l'agriculture et du commerce, sont consignés dans le Précis d'Expériences et Observations sur les différentes espèces de Lait, considérées dans leurs rapports avec la chimie, la médecine et l'économie rurale (Paris, an VII, in-8°). (P.)

(67) Cette compensation n'est que relative ; car, si les veaux, comme veaux destinés aux boucheries, ou les taureaux et génisses d'élèves, ont plus de valeur que le lait, le beurre, le

fromage, nul doute qu'on ne soit dédommagé de la privation du lait, par l'accroissement des jeunes animaux qui s'en nourrissent ; mais, l y a sur le produit des vaches telles spéculations, qui ont pour objet principal, soit le lait entier et récent, soit quelqu'une des parties qui le constituent. Les nourrisseurs, c'est-à-dire ceux qui ont des vacheries dans les grandes villes, les fermiers même des environs, ont plus d'avantages à retirer de leurs vaches tout le lait qu'elles peuvent produire, parce qu'ils le vendent bien et journellement, qu'à nourrir quelque temps ou à engraisser des veaux : le contraire a lieu, là où le lait n'a pas de débit et par conséquent point de valeur, dans ce cas, il est plus lucratif d'élever des taureaux et des génisses. (T.), (68) Il est difficile de se persuader qu'une vache qui nourrit, donne, à la traite, presque autant de lait que si elle ne nourrissoit pas. Il faut supposer, au moins, qu'on ne laisse téter le veau qu'un instant ; car, pour peu qu'il tète, il doit en rester moins dans le pis. Il est certain, au surplus, que, pendant quelque temps après le vêlage, la vache donne beaucoup plus de lait, et que, par conséquent, il peut être très-vrai qu'elle en donne autant d'abord, quoiqu'en nourrissant son veau, que par la suite, en ne le nourrissant plus, sur-tout dans les Départemens méridionaux, où la température habituelle doit tendre, bien plus promptement que dans les Départemens du nord, à la diminution et à la suppression de cette sécrétion.

Quand on fait attention à ce que dit Olivier de Serres, sur la difficulté qu'ont les vaches à se laisser traire, sans avoir été tétées par leurs veaux, ou sans leur présence, on est porté à croire que les vaches du midi, et sur-tout celles du pays qu'il habitoit, sont plus sujettes à cet inconvénient, que les vaches du nord de la France ; car nous voyons rarement ces dernières refuser de donner leur lait, même fraîchement vélées, soit que le veau tète ou ne tète pas, soit qu'on le tienne auprès de sa mère, soit qu'on l'en éloigne. (T.)

Indépendamment de toutes les causes qui apportent des changemens notables à la composition du lait que les vaches fournissent, elles sont encore exposées à des spasmes qui, sans rien déranger dans l'économie animale, peuvent néanmoins suspendre l'émission de ce fluide, ou en tarir tout-à-coup la source, comme des affections agréables peuvent en faciliter le cours. C'est ce qu'a très-bien développé Bordeu y en parlant de l'influence de l'action nerveuse sur l'organe mammaire ; il a expliqué l'effet des chatouillemens que le nourrisson exerce sur la mère, et dont il paroît sentir la valeur, comme la mère sent l'activité vitale de son nourrisson: il ne doute pas que le commerce de sensibilité établi par la nature entre l'enfant qui tète et la mère qui donne à téter, n'entre pour beaucoup dans la formation et le mouvement du lait. Mais Bayen, qui, comme Bordeu, a honoré son siècle et son pays, nous a appris qu'un jour, se trouvant dans les Pyrénées, il avoit remarqué qu'une vache retenoit son lait, précisément parce qu'elle se trouvoit entourée de beaucoup de personnes qu'elle n'étoit pas dans l'habitude de voir. Sa surprise fut extrême, en voyant un jeune pâtre lui souffler aussitôt de l'air chaud dans la vulve, au moyen d'une espèce de chalumeau ; alors les mammelles laissèrent échapper le lait avec profusion. Nouvelle preuve de la correspondance qui existe entre ces deux organes ; mais, ce qui paroît singulier, c'est que cette pratique est connue des Hottentots, et, peut-être, de tous les peuples nomades. Le Faillant, qui en a fait la remarque dans ses voyages en Afrique, rapporte en même temps que y s'il arrive que le veau périsse, on en conserve soigneusement la peau, dont on fait un mannequin, qui sert à tromper la vache, laquelle, séduite par ce stratagème, continue de donner

son lait comme auparavant. (P.)

(69) Olivier de Serres dit très-peu de choses des vaches laitières, c'est-à-dire de celles dont la vie est uniquement destinée à donner du lait. L'histoire de ces vaches et de l'espèce de prison perpétuelle à laquelle elles sont condamnées, est intéressante, comme appartenant autant à l'économie rurale, qu'à l'économie politique ; je la ferai le plus brièvement qu'il me sera possible.

Les grandes villes consomment journellement une quantité immense de lait. Le dernier recensement des vaches laitières, fait à Paris et dans les environs, en portoit le nombre à six mille¹. Il y en a à-peu-près huit mille dans les environs de Londres, et on sait que l'usage du thé, auquel on ajoute du lait, doit augmenter de beaucoup la consommation de ce dernier. Quelques-unes de ces vaches donnent dix, douze et quatorze litres (pintes) de lait, par jour ; peu en donnent au-dessous de six, car alors on s'en défait. En prenant huit litres (pintes) pour terme moyen, par vache, on consomme tous les jours quarante-huit mille¹ litres (pintes) de lait à Paris, et soixante-quatre mille à Londres, auxquels il faut ajouter l'eau que l'on y mêle, qu'on peut hardiment évaluer au quart en sus, et, à cet égard, les laitières de Londres ne cèdent rien à celles de Paris. Si on fixe à cinquante centimes le prix moyen du litre (pinte), on aura donc une dépense journalière de trente mille francs, au moins, pour cet objet seulement, y compris les douze mille litres (pintes) d'eau, payés le même prix.

Voyons actuellement comment sont amenés, soignés et nourris, les animaux qui donnent un pareil revenu. Je ne parlerai que des vaches laitières de Paris et des environs.

On tire principalement ces vaches des départemens du Nord, de l'Aisne, du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Manche, de l'Oise, du Calvados et de la Seine-Inférieure, composant les ci-devant provinces de Flandre, Picardie et Normandie; en sorte qu'elles ont quelquefois jusqu'à trente myriamètres (soixante lieues), et plus, à faire pour arriver à, leur destination.

Dans ces Départemens, elles sont, presque toute l'année, nourries au vert, soit à la prairie, soit dans les étables.

On les vend ordinairement à huit ou neuf ans ; et c'est toujours quand elles ne donnent plus de belles productions, ou quand elles ne fournissent plus la même abondance de lait, qu'on s'en défait. La nature, dans ces animaux, est par conséquent déjà fatiguée, et en partie épuisée.

On les fait emplir avant de les vendre, parce qu'elles paroissent en meilleur état, et que, d'ailleurs, on sait qu'elles seront achetées pour en faire des vaches laitières. On les vend vers la fin de la gestation. Ces bêtes, soit dans les Départemens où elles restent à l'étable, soit dans ceux où elles restent au pâturage, ne font que très-peu ou point d'exercice.

Les marchands qui en font le commerce à Paris, ont des courtiers, ou des agens, qui se répandent dans les Départemens, et vont les acheter chez les fermiers et dans les foires ; ou, des marchands, qu'on appelle de la première main, les y achètent pour leur propre compte, et viennent les revendre dans les marchés plus près de Paris v. ; J Les uns et les autres savent l'époque fixe des marchés dans les campagnes, et comme celui de Paris se tient deux fois par semaine, ils calculent la marche des vaches, non sur leur état de plénitude ou de fatigue, non sur la longueur de la route qu'elles ont déjà faite, et sur celle qui leur reste encore à faire, mais sur le jour du marché, et pour qu'elles arrivent la veille dans les environs. 1. a

Elles font ordinairement quatre à cinq myriamètres (huit à dix lieues) par jour, rarement moins, et quelquefois davantage, lorsque le vendeur est pressé d'arriver et de vendre.

Ces vaches sont conduites par des toucheurs, ou garçons qui, sans égard pour leur état, leur prodigent les coups de bâton pour hâter la marche, et leur épargnent la nourriture par économie, et pour éviter la perte du temps.

Elles passent les nuits dans des étables d'auberge, le plus souvent sans litière, elles y sont quelquefois en si grand nombre, qu'elles ne peuvent s'y coucher et y respirer, sur-tout dans les étables des marchés, elles

1 Je ne compte, dans ce recensement, que les vaches du département de la Seine. Le département de Seine-et-Oise, qui l'entoure, lui fournit aussi du lait, et on en apporte d'un rayon de cinq myriamètres (dix lieues) au moins ; mais je n'ai point de donnée approximative sur le résultat de cette fourniture.

y reçoivent des coups de pieds ou de cornes les unes des autres, elles se pressent et se heurtent rudement en voulant sortir ou entrer toutes à-la-fois par des portes trop étroites, sur-tout pour des vaches pleines.

On peut encore ajouter à toutes ces causes celle qui résulte du poids de leur pis, et de la gêne qu'il oppose à leur marche, les marchands les laissant empisser, pour que le pis soit plus volumineux, et que les vaches paroissent meilleures laitières.

Un assez grand nombre de ces vaches tombent malades, ou vèlent en chemin. Le dégoût, la fourbure, la courbature, des inflammations de poitrine, le pissement de sang, l'avortement, l'inflammation gangréneuse de la matrice, la fièvre laiteuse, sont les maladies qu'elles éprouvent le plus communément, sur-tout pendant la mauvaise saison et par la marche sur le pavé, à la pluie, à la neige, etc. Si les marchands sont forcés de les laisser dans l'endroit où elles sont tombées malades, et si elles paroissent en danger, ils se hâtent de les vendre aux bouchers des lieux, ou, ils les, laissent séjourner jusqu'au marché prochain ; heureuses encore, si, pendant ce temps, elles ne sont pas médicamentées, d'après l'ordonnance du marchand, avec l'urine, l'ail, le vin, la thériaque, et d'autres remèdes incendiaires, qui ne peuvent qu'ajouter aux dispositions inflammatoires. Ils se débarrassent également des veaux, en les vendant sur-le-champ aussi aux bouchers, quoique souvent morts-nés. Si les vaches peuvent marcher, ils ne leur donnent point de relâche ; il faut qu'elles arrivent dans les villages aux environs de Paris, la veille du marché, pour y être conduites le lendemain matin, quelquefois de un ou deux myriamètres (deux, trois ou quatre lieues). Celles qui se ressentent de la fourbure sont désergotées, chaussées, ou vigoureusement exercées et échauffées avant la vente ; elles sont continuellement en exercice, et les coups de fouet et de bâton empêchent l'acheteur de s'apercevoir des fatigues de la route. Les marchands de vaches rivalisent, de ce côté, les maquignons.

Enfin, elles sont vendues, dans cet état, aux nourrisseurs, fraîches vélées, ou prêtes à véler ; et si on se retrace toutes les fatigues dont je viens de faire le détail, on présumera sans peine que le vélage doit être accéléré et orageux. En effet, il est ordinairement avancé d'une quinzaine de jours, et souvent accompagné ou suivi des maladies dont j'ai parlé ; mais en supposant qu'elles aient résisté à toutes ces vicissitudes et qu'elles arrivent chez le nourrisseur, bien portantes, un nouvel ordre de choses se prépare alors, pour ces vaches, elles se trouvent portées, par une transplantation rapide, dans un climat nouveau, absolument différent de celui qu'elles quittent, dans une atmosphère chargée de toutes les impuretés d'une ville immense, et confinées quelquefois dans des quartiers dont l'air est constamment stagnant et infecté. Elles sont très-promptement privées de leurs veaux, qu'on se hâte de vendre pour éviter la consommation du lait, les mugissemens redoublés et long-temps continués, que la plupart d'entre elles font entendre, annoncent combien cette privation les affecte.

On les tient dans une clôture et dans un repos absolu ; une fois entrées dans leur nouvelle étable et attachées à une place, elles ne la quittent ordinairement que lorsque le propriétaire déménage, ou que pour être livrées au boucher, ou conduites à la voierie ; elles ne sortent même quelquefois pas pour boire : leurs ongles prennent un accroissement qui finit par leur ôter la liberté de marcher, plusieurs ne pouvant plus se tenir debout, par l'excessive longueur et la courbure de leurs pieds, qu'on n'a pas le soin de faire rogner, contractent l'habitude de rester long-temps sur les genoux.

Les étables, ou plutôt les lieux auxquels on donne ce nom, et qui, presque jamais, n'ont été originairement destinés aux animaux qu'ils renferment, sont généralement mal construites, mal placées, mal tenues, basses, n'ayant le plus souvent d'autre issue que celle de la porte, par conséquent mal aérées, et toujours hermétiquement fermées, il y fait une chaleur insupportable, même en hiver : la gêne qu'y éprouve la respiration des animaux, est annoncée par le soufflement répété, le haletage, le battement des flancs, et il est impossible aux personnes qui n'y sont pas habituées, de pouvoir y respirer plus de quelques minutes. La plupart de ces lieux ne sont que salpêtres, l'urine et les fumiers qui y séjournent y pénètrent facilement, et laissent échapper une vapeur piquante qui affecte sensiblement les yeux ; les vaches y sont très-serrées et ne peuvent se coucher que l'une après l'autre ; elles n'ont quelquefois, chacune, qu'un demi-mètre (un pied et demi ou deux) d'espace, et sont le plus souvent sans litière; enfin, on y loge quelquefois aussi des porcs, des volailles et des lapins.

La nourriture de ces vaches est aussi très-différente, et même absolument étrangère à celle à laquelle elles

étoient accoutumées ; elle est souvent viciée, corrompue, dénaturée, quelquefois extraordinaire, et toujours plus substantielle et plus abondante que ne le comporteroit leur repos absolu ; ce qui est nécessaire pour forcer la sécrétion du lait, seul et unique but de l'entretien de ces animaux.

La luzerne et le foin ne seroient, tout au plus, que des alimens trop échauffans et trop succulens, s'ils étoient donnés en grande abondance; mais le son, qui est la nourriture la plus générale et la plus abondamment employée à la nourriture des vaches, est, dans les environs de Paris, constamment mauvais, soit pour avoir été repassé plusieurs fois à la meule, et n'être qu'un véritable squelette, un caput mortuum, exhalant souvent une odeur rance ; soit pour avoir été gardé pendant long-temps à l'humidité, et dans ce cas, il se pelotonne, contracte une odeur de moisi et un goût détestable : la faim seule peut déterminer les animaux à en manger. Celui des amidoniers contient quelquefois de l'oxide de plomb, et la drêche des brasseurs est dans un état continuel de fermentation vineuse ou aigre ; l'un et l'autre sont presque l'unique nourriture des vaches dans les quartiers où il y a des amidoneries et des brasseries ; on conserve même la dernière, pendant très-long-temps, dans des fosses pratiquées en terre, où la chaleur est quelquefois excessive, et qui se remplissent toujours par de nouvelle matière qu'on mêle à l'ancienne. Enfin, la paille qui a servi de litière aux chevaux, et qui est imprégnée de l'urine de ces animaux, est encore une des principales nourritures des vaches de Paris et des environs.

Leur boisson n'est guère plus salubre, c'est généralement de l'eau de puits, et l'on sait combien elle est dure dans la plupart des quartiers de Paris, par le sulfate de chaux qu'elle contient; aussi avons-nous vu souvent des vaches que nous faisons sortir des étables, courir, de préférence, à des eaux croupies de mares ou de fumier, qu'elles buvoient avec une espèce d'avidité.

D'après cet exposé, on doit voir combien de causes se réunissent pour accélérer la durée de la vie de ces bestiaux; il ne reste, pour le compléter, qu'à faire observer que ces vaches fournissent depuis six jusqu'à quatorze ou quinze litres (pintes) de lait par jour; qu'on les traite, pleines ou non, deux fois par jour ; que, dans l'état de plénitude, on ne cesse de les traire qu'au moment du vélage; et, enfin, que rien ne fatigue autant la poitrine qu'une lactation ou une sécrétion de lait aussi abondante et aussi long-temps continuée. (11.)

(70) On se persuade aisément, et l'expérience le constate, que les chevaux élevés dans des terrains secs, qui sont ordinairement exposés au soleil, sont meilleurs que ceux qu'on a nourris dans des pâturages ombragés, c'est-à-dire humides. Les premiers, à égalité d'alimens, acquièrent une constitution forte et robuste, parce que leurs alimens sont de bonne qualité. Les chevaux ainsi élevés ont les jambes plus saines et moins sujettes aux engorgemens, etc. ; sans doute, il en doit être de même de toutes les autres races d'animaux.

Cependant, les pacages ombragés ont moins d'influence sur les bêtes à cornes, qui n'ont pas le même service que les chevaux, surtout les vaches, quoiqu'il ne soit peut-être pas indifférent de n'introduire dans des pays secs que des vaches nées ou élevées dans des pays également secs, et vice versa, afin qu'elles n'éprouvent pas les inconvéniens du changement de nourriture. Ce ne peut être, sans doute, que sous le rapport de la santé, que les vaches des vallées ne conviennent pas dans les plaines ou dans les lieux montueux ; car, si on compare ce que donnent de lait les vaches nourries dans des positions basses et ombragées, où l'herbe est abondante, et celles qui l'ont été dans des positions élevées, on verra que les dernières en donnent davantage. Il seroit facile d'en citer des exemples.

Au reste, les avantages sans nombre qu'on doit espérer de l'éducation perfectionnée des vaches laitières, dépendent absolument des soins qu'on prend de ces animaux. Il est des attentions générales à avoir pour celles qui arrivent de loin, et qu'il faut traiter comme si elles étoient malades ; il en est, pour les acclimater dans leur nouvelle demeure et les familiariser avec les personnes chargées de les soigner ; il en est pour la nourriture, pour la boisson, pour le pansement, pour la disposition et l'entretien des étables, pour toutes les circonstances où elles se trouvent. Ces détails sont consignés dans une Instruction sur la manière de conduire et gouverner les Vaches laitières, rédigée par nos collègues Cliaèertet Huzard (Paris, an V, in-8°.), et nous y renvoyons nos lecteurs. (T. et P.)

(71) Le nombre des traites influe, en effet, sur la quantité du lait ; mais cette influence s'exerce aussi

puissamment, pour le moins, sur la qualité des produits. Dans la vue de découvrir jusqu'à quel point ce fluide se modifie pendant son séjour dans les mamelles, nous avons acquis la certitude, mon collègue Dey eux et moi, que plus on rapproche les traites, dans le cercle de vingt-quatre heures, plus le lait est abondant, et moins aussi il est riche en principes, et vice versâ; qu'il faut un intervalle de douze heures pour que le lait puisse s'élaborer et se perfectionner dans l'organe qui le fabrique ; que le lait du matin a constamment plus de qualité que celui du soir, parce que, vraisemblablement, le sommeil donne à l'animal ce calme si nécessaire au perfectionnement de toutes les sécrétions; que la succion du lait par le bout du pis en facilite beaucoup l'émission ; que, plus souvent le nouveau né tète, moins le lait qu'il prend est substantiel et gras ; observations importantes, qu'il ne faut jamais perdre de vue, quel que soit l'usage auquel on consacre ce fluide animal. Ainsi, les fermiers qui désireroient retirer de leurs laiteries le plus grand bénéfice, pourroient calculer jusqu'à quel point il seroit intéressant pour eux de mettre à part le lait le premier tiré, et d'éviter de le mêler avec celui qui vient le dernier ; l'un serviroit à faire le beurre commun, et l'autre le beurre de choix, la qualité de ce produit étant toujours à raison de la moindre quantité de lait qu'on réserve de la dernière portion de la traite. Peut-être, sans avoir eu l'intention d'améliorer le beurre, ou d'en obtenir une plus grande quantité, quelques fabriques doivent-elles la réputation dont elles jouissent, à la manière dont la traite est pratiquée, plutôt qu'aux pâturages, à la nature desquels, cependant, on n'hésite pas de l'attribuer exclusivement. Ce qui porte à penser ainsi, c'est ce qui a lieu dans les montagnes d'Ecosse. Les habitans de cette contrée suivent un procédé fort simple et très-économique pour tirer parti de leur lait. Attachés sur-tout à faire des élèves, ils séparent des mères tous les veaux, et les gardent ensemble dans des pâturages clos ; chacun, à des heures régulières, sort et court, sans se tromper, vers sa mère, pour la têter, jusqu'à ce que la vachère juge qu'il a pris assez de lait; alors elle fait écarter le veau, traite la vache, et en tire ce qui reste, pour le porter à la laiterie ; et c'est cette dernière portion de la traite qui sert à la fabrique du beurre. Voyez ce que nous avons déjà dit à ce sujet, ci-devant, note (66), page 611. (P.) "

(72) Sans doute, comme l'observe Olivier de Serres, les traites doivent être réglées sur la saison et sur la nature des fourrages ; mais c'est principalement d'après l'usage auquel le lait est destiné, qu'il faut en déterminer le nombre : quand il s'agit de le vendre en nature, on peut, sans inconvénient, les multiplier ; mais lorsque le produit est consacré aux fabriques de beurre et de fromage, il convient d'adopter et de suivre une méthode entièrement opposée, pour les raisons déduites dans la note précédente. (P.)

(73) Il y a plusieurs manières de faire les fromages ; ou plutôt, pour préparer cet aliment, on traite le lait de plusieurs manières.

Le plus ordinairement, et dans la majeure partie des pays où on entretient des vaches, on se contente, après avoir écrémé le lait, de le laisser reposer jusqu'à ce qu'il se coagule, ce qu'on facilite en y introduisant un peu de présure. C'est ainsi que les fermières de la ci-devant Beauce employent une partie de leur lait pour faire des fromages qu'elles destinent aux domestiques et ouvriers, et dont elles vendent même une partie dans les marchés. Ces fromages se sèchent et se durcissent à l'air. If

On porte à Paris, du village de Viry, qui n'en est pas loin, des fromages blancs, qui sont dans l'état de mollesse ; la crème s'y trouve mêlée avec la partie caseuse. Ces fromages sont recherchés; mais ils doivent être mangés frais. v

Les fromages de Brie, les meilleurs de tous, et beaucoup d'autres, se fabriquent de même ; ils n'en diffèrent, que parce qu'on les affine : quoiqu'ils ne soient pas solides, ils peuvent se garder long-temps en pots¹.

Beaucoup de fromages se font par la pression du coagulum ; ceux d'Auvergne et de Hollande sont dans cette classe.

Enfin, pour fabriquer les fromages de Gruyères, de Chester et de Parmesan, on expose le lait sur un feu modéré, ce qui lui donne une sorte de cuisson. C'est de cette dernière sorte de fromage qu'il s'agit dans

¹ La réputation du fromage de Brie est très-étendue, il est excellent : on en envoie en poste jusques en Prusse, en Russie, etc. M. Petit, encore aujourd'hui maître de la poste aux chevaux à Meaux, en expédiait tous les jours au Grand Frédéric, qui l'aimoit beaucoup, et qui le recevoit frais. Il y avoit entre le monarque et le maître de poste une correspondance directe à ce sujet. (H.)

Olivier de Serres. Il est possible que le degré de chaleur qu'on doit donner au lait, pour ces sortes de fromages, dépende, comme il le dit, de la race des vaches, du climat et de la qualité des pâturages. On ne connoît point d'expériences qui aient été faites pour éclaircir ce point. (T.)

(74) La meilleure exposition pour l'établissement d'une laiterie est le nord, et de préférence, l'est. Il faut choisir un emplacement dans le voisinage duquel il n'existe aucune mauvaise odeur, et dont le terrain présente assez de pente pour faciliter l'écoulement des eaux qui auront servi à laver le local et tous les ustensiles, où la température puisse, dans tous les temps de l'année, se soutenir à dix degrés au-dessus de la glace ; cette température est la plus favorable à la séparation de la crème d'avec le lait, et à la conservation de ces deux liquides, jusqu'au moment où il s'agit de les employer à l'usage auquel ils sont destinés : une chaleur plus élevée opéreroit bientôt la coagulation du lait sous la crème; moins forte, cette crème resteroit confondue dans la masse du lait, ce qui occasionneroit deux inconvénients majeurs : dans le premier cas, une détérioration du beurre ; dans le second, une diminution de produit. (P.)

(75) Ce ne sont pas seulement les jeunes animaux compris dans la classe des ruminans, qui peuvent fournir une substance douée de la vertu de faire coaguler le lait, la liqueur contenue dans l'estomac, l'estomac lui-même d'une foule d'êtres qui vivent de chair, de poissons et d'insectes, de grains et d'herbes, possèdent également cette vertu à un degré assez éminent pour qu'il soit possible quelquefois d'en tirer parti; elle est encore partagée par une multitude de végétaux, autres que ceux indiqués par Olivier de Serres y excepté cependant par les cailletaits (*galia*, L.), auxquels tous les auteurs ont attribué la propriété qui les fait appeler ainsi. Ces plantes, dans le premier début de leur végétation, à l'époque de leur floraison, et quand elles sont prêtes à grainer, appliquées, sous différentes formes, au lait chaud ou froid, n'opèrent aucune coagulation, tandis que le sucre, la gomme, la fécule amilacée, les liqueurs spiritueuses ou alcooliques, l'exercent d'une manière assez sensible, lorsque l'une de ces substances est mêlée au lait dans une certaine proportion.

Quels que soient, au reste, les intermédiaires employés à la coagulation, il paraît que leur action est différente : les uns agissent fortement sur la matière caseuse, l'expriment, pour ainsi dire, en un instant, et lui donnent un caractère de sécheresse ; les autres, au contraire, lui conservent une sorte de moelleux, qu'elle ne perd qu'après beaucoup de temps. Dans l'un ou l'autre cas, le serum et la matière caseuse éprouvent de grands changemens. Cette observation suffit pour prouver qu'il ne faut pas employer indifféremment tous ces agens à la coagulation du lait.

Chaque Département, chaque canton, et pour ainsi dire chaque commune, a sa méthode particulière pour employer la présure ou tourneure préparée comme Olivier de Serres l'indique. : les uns ne s'en servent que dans l'état sec, et après l'avoir délayée dans un peu de lait ; les autres y ajoutent des liqueurs vineuses, des acides. Quelques-uns font digérer dans la présure, étendue d'une certaine quantité d'eau, des membranes d'estomac et des vessies d'animaux de toutes les classes, et ne l'emploient que dans l'état liquide ; souvent même il suffit d'en frotter la coquille ou la petite écrémotte de bois, et de plonger ensuite cet instrument dans le lait, pour déterminer la coagulation. Enfin, il y en a qui trempent dans une eau bouillante la mulette, ou poche de veau qui contient la présure, et, quatre ou cinq minutes après, cette eau est suffisamment chargée pour opérer l'effet désiré. Cette préparation est ce qu'on nomme vulgairement infusion de présure ; mais quelles que soient sa composition et la forme sous laquelle on emploie ce ferment du lait, il est important d'en ménager la dose, sur-tout en été ; sans cette précaution, la pâte de fromage ne réunit pas les conditions essentielles ; si on en met par excès, elle se présente en grumeaux désunis, sans consistance, et ne retient pas assez la crème qui se sépare de la sérosité ; si on en met moins, au contraire, cette sérosité a plus de cohérence avec le caillé, et n'est pas suffisamment dépouillée de matière caseuse. Une présure à odeur forte produit encore un mauvais effet. (P.)

Comme le mélange qui constitue la présure est très-acide, il vaut mieux le garder dans des vases de grès ou de verre, que dans des vases de terre vernissés, qu'Olivier de Serres appelle vitrés. On sait que l'enduit intérieur de ces derniers vases est formé avec une préparation de plomb, substance très-attaquable par les acides, et très-dangereuse pour les hommes.

On devrait même porter la précaution jusqu'à ne point conserver du lait dans ces sortes de vases, comme cela n'est que trop commun dans les campagnes : le lait passant promptement à l'acidité, peut dissoudre

une partie de ce vernis, se charger d'une certaine quantité de plomb, et produire des accidens dont on ne le soupçonneroit pas d'être la cause ; ce qui empêcheroit de prendre les précautions propres à y remédier promptement. (T.)

(76) La nature et la forme des vases destinés à contenir le lait pendant son séjour à la laiterie, peuvent influer sur la promptitude avec laquelle il se refroidit : la crème monte à la surface et prend la consistance qui la met en état d'être séparée en totalité. L'expérience démontre que ceux de ces vases qui remplissent le plus complètement ce double objet, doivent être étroits dans leur fond, et très-évasés à leur partie supérieure, avoir environ quarante-deux centimètres (quinze pouces) par le haut, seize à dix-sept centimètres (six pouces) par le bas, et autant de profondeur. Si les poteries vernissées conviennent mieux, à cause de la facilité de leur nettoyage, il faut qu'elles soient en porcelaine ou en faïence ; car il est prudent de proscrire des laiteries les poteries communes vernissées. Tant que l'art n'aura pas trouvé pour elles une couverte peu soluble, ou dont la solubilité ne communiquera point au lait un principe qui dénature sa saveur et intervertit ses propriétés, jusques-là on ne sauroit trop recommander l'usage des terres cuites en grès et l'attention de les tenir parfaitement propres, parce que le lait, qui y adhère fortement, devient, en s'aigrissant, un principe invisible de fermentation, un véritable levain. (P.)

Suivant l'état de l'atmosphère et du lieu où repose le lait, la crème monte plus ou moins promptement à la surface des vases, et se sépare des autres parties. En hiver, dans des pays tempérés, s'il étoit exposé à l'air libre, il faudroit plus de dix heures, en été, il en faudroit moins. Cette remarque s'applique également à la différence des climats chauds et des climats froids, et du degré de chaleur naturelle ou artificielle des laiteries.

Dans la ci-devant Bretagne, à la Prévalaye, par exemple, on fait le beurre non avec la crème, et par conséquent sans attendre qu'elle ait monté, mais avec le lait récent ou presque récent, dans ce cas, il n'y a point de terme à fixer pour le repos du lait.

Olivier de Serres donne indifféremment le nom de beurre, à la crème, et au beurre pro prement dit, comme on le voit dans ce chapitre ; ils ne diffèrent, en effet, l'un de l'autre, que parce que la crème, outre la partie grasse qui constitue le beurre, contient encore des parties de fromage ou caseum, interposées entre celles du beurre. Dans l'usage habituel, on distingue le beurre de la crème : celle-ci ne prend le nom de beurre, que quand elle est privée de tout le serum et de la partie caseuse qu'elle contient. (T.)

(77) On préfère, en général, le beurre du mois de Mai (Floréal), parce que c'est la saison, dans les pays à beurre, où les plantes qui nourrissent les vaches sont abondantes et ont des principes très-nutritifs. Le beurre de ce mois est le plus fin et le plus délicat : il est toujours d'une couleur dorée.

Cependant cette règle a des exceptions, non quant aux qualités des herbes, qui, toujours et par-tout, influent sur celles du beurre, mais quant à des circonstances particulières. Dans la ci-devant Beauce, par exemple, c'est dans les mois d'Août et de Septembre (Thermidor et Fructidor) que le lait est meilleur. La seule prairie artificielle du pays est le sainfoin : on le coupe en Juin (Prairial), et on le conserve pour en donner aux chevaux pendant toute l'année. Au lieu de compter sur un regain, qui, toujours, seroit trop foible pour le couper, on en abandonne la pâture aux vaches, dans les mois d'Août et de Septembre (Thermidor et Fructidor) ; c'est alors que le beurre qu'elles donnent est excellent et coloré. (T.)

Il n'y a absolument que le beurre du lait de vache, qui, par l'influence des fourrages verts, contracte, au retour de la belle saison, une couleur jaune, plus ou moins prononcée ; mais cette couleur s'affoiblit insensiblement, à mesure qu'on approche de l'hiver et que l'animal passe au régime sec ; alors le beurre est d'un blanc mat, comparable à celui que fournil, pendant toute l'année, la crème du lait des autres femelles mammifères, quoique nourries dans les mêmes pâturages. Ainsi, tous les beurres transportés à Paris, des Départemens voisins, et celui préparé journellement chez les crémiers, doivent leur couleur jaune à une substance végétale teignante telle que le suc des baies d'alkekengi ou coquerelle (*phy salis alkekengi*, L.), de graine d'asperge (*asparagus officinalis*, L.), la fleur de souci (*calendula officinalis* L.), etc qu'on associe, pour satisfaire l'imagination, à la crème, au moment de la verser dans la barate. Il convient, cependant, de remarquer que le beurre, pour être pâle ou blanc, n'en a pas moins de qualité que le beurre jaune ; on est même en droit de présumer que, dans la nature, ce produit du lait est tout-à-fait incolore.

On trouvera des détails très-intéressants sur la fabrication des beurres, sur les laitages et sur le commerce du beurre salé du pays de Bray, dans un mémoire de M. Jorre, secrétaire-perpétuel de la Société d'agriculture de Rouen, imprimé, tome, des délibérations et mémoires de cette Société. (P.)

(78) C'est du beurre fondu que l'auteur veut parler; mais quoique, dans cette préparation, le beurre n'ait pas éprouvé de décomposition intime dans ses parties constituantes, il ne ressemble plus, cependant, au beurre frais, salé ou non salé : le feu en a bien séparé la totalité de la matière caseuse qui avoit échappé au délaitage et dont un des effets principaux est de concourir à la rancidité ; mais son action s'est portée en même temps sur le principe de l'odeur et de la saveur, d'où il suit que le beurre fondu à la chaleur la plus ménagée, devient transparent, grenu, pâle, fade et analogue de la graisse ; mais un de ses avantages est de se garder mieux que le beurre salé, et de pouvoir, par-tout où l'huile est rare et le beurre commun, servir aux pâtisseries, aux salades et dans les fritures. Ce genre d'approvisionnement de ménage doit être fait en automne, parce qu'on a remarqué que c'est la saison de l'année où le lait est le plus riche en crème, et celle-ci en beurre de bonne qualité. (P.)

(79) Nous ne doutons point qu'on ne parvienne à améliorer beaucoup l'art de préparer les fromages, en se bornant à manipuler séparément les deux portions d'une même traite, et sur-tout en mêlant les différentes espèces de lait dans des proportions convenables, d'où résulteroit infailliblement un fromage d'une qualité supérieure à celui que fournit le lait de vache tout seul ; nous en avons une preuve bien évidente dans le fromage de Roquefort, qui, comme les fromages de la seconde classe, a perdu sa sérosité, par la compression : il est formé ordinairement de lait de brebis ; on y mêle souvent celui de chèvre, et cette association contribue à le rendre plus délicat et plus parfait. Le fromage de Sassenage, qui jouit d'une si grande réputation, n'est-il pas composé du lait de vache et du lait de brebis ? et quand on peut y joindre celui de chèvre, il vaut encore infiniment mieux. Il en est de cela comme du miel : le meilleur miel est celui que les abeilles vont ramasser sur les fleurs de plantes de plusieurs familles.

Au reste, beaucoup d'habitans du midi de la France préfèrent les fromages de chèvres ou de brebis, à ceux de vaches. On ne peut contester les goûts, qui varient suivant les personnes et suivant les habitudes. Cependant, en général, les fromages de vaches sont plus multipliés et plus recherchés : ceux de Brie, de Neufchâtel, de Marolles, du Livarot, d'Auvergne, de Suisse, de Hollande, etc sont faits avec du lait de vaches. (P. et T.)

(80) Les fromages si connus, de la ci-devant Auvergne, ne se conservent guère au-delà de sept à huit mois, tandis qu'il seroit si facile d'en prolonger la durée pendant des années entières, de les faire transporter au loin, et circuler dans le commerce, aussi aisément que les fromages de Hollande, avec lesquels ils ont la plus grande analogie, si ceux qui les préparent vouloient sortir du cercle de leurs habitudes. On a droit d'être étonné que les vues tendantes à améliorer ces fromages, présentées par des hommes dignes, à plus d'un titre, de la confiance publique, Desmarests y notre collègue, et Boyssou, pharmacien distingué, à Aurillac, n'ayent pu encore déterminer les fabricans à les mettre à profit, sur-tout quand on sait que ces fromages forment les deux tiers des revenus du département du Cantal. Il s'agiroit, pour les mieux préparer, d'exprimer plus exactement la sérosité, de changer la préparation et l'emploi de la présure, de ne pas laisser fermenter aussi long-temps les gâteaux de caillé, de distribuer dans la masse le sel d'une manière plus égale et plus uniforme, de ne pas leur donner un volume aussi considérable, afin de les retourner plus souvent qu'on ne le fait, soit à la presse, soit à la cave ; enfin, de les préserver du contact de l'air, en les emballant dans des caisses, ou des barils doublés en fer-blanc ou en plomb laminé. Ainsi, en donnant à ces fromages toute la perfection dont ils sont susceptibles, non seulement on retiendroit dans l'intérieur de la République des fonds employés annuellement à acheter des fromages étrangers, mais on feroit encore, de ceux fabriqués-en France, un objet d'exportation. (P.)

(81) Ce produit en lait est trop considérable, pour qu'on puisse y croire. Sans doute les vaches de Hollande en fournissent beaucoup, mais quarante pintes par jour, cela est impossible. En supposant qu'on entende ici, par pinte, celle de Paris, qui contenoit environ une livre et demie de lait (huit hectogrammes), il s'ensuivroit qu'une vache hollandoise peut en rendre soixante livres (environ trois myriagrammes) en un jour, quantité qui seroit trop extraordinaire. S'il s'agissoit de la mesure ordinairement employée pour le lait, dont la capacité étoit presque du double de la pinte de Paris, le produit paroitrait encore bien plus

étonnant.

En général, les vaches flandrines, bressanes et hollandaises, sont celles qui ont le plus de lait, sur-tout étant entretenues dans leurs pays ; celles de Suisse en ont plus que les françaises, et celles-ci plus que les africaines.

J'ai vu une vache frisonne, qui donnoit, à Rambouillet, peu de temps après avoir vêlé, quatorze pintes de lait, ou quarante-deux livres (vingt-trois kilogrammes). Les plus abondantes donnent, en Suisse, douze pintes, ou trentesix livres (dix-huit kilogrammes). (T.)

(82) Une opération essentielle à la conservation des fromages, c'est d'en séparer le petit-lait, avec le plus de soin possible, quand il cesse de faire corps avec la matière caseuse ; il est absolument, à celle-ci, ce qu'elle est au beurre qui ne tarde pas à rancir, quand il n'en est pas entièrement dépouillé : devenu libre dans la masse du caillé, il contribue de mille manières à sa décomposition, et le fait bientôt viser à l'alkalescence. C'est donc spécialement sur la séparation de la sérosité du lait dans la matière caseuse, qu'est fondé l'art de préparer les fromages ; on peut les rapporter à trois grandes divisions, savoir :

1°. Les fromages dont le petit-lait se sépare spontanément, et qui, conservant plus ou moins de mollesse, sont ordinairement minces, ou en petites masses, tels sont les fromages de Brie, du Livarot, de Rollot, etc

2°. Les fromages dépouillés de la sérosité, au moyen de la compression, et qui ont plus de consistance et de volume, tels sont les fromages d'Auvergne, de Hollande, de Gerardmer, etc.;

3°. Les fromages auxquels on applique l'action de la presse et de la chaleur, pour leur donner une grande fermeté et le plus de durée possible, tels sont les fromages de Gruyères, de Chester, de Parmesan. Toutes ces différentes qualités de fromages, qu'on désigne communément sous les noms de fromages gras ou fermes, de fromages cuits ou non cuits, peuvent se préparer par-tout avec les différentes espèces de lait, séparément ou mélangées, en les soumettant au même procédé.

Quant au poids des fromages, il varie selon les qualités et les pays, depuis celui de Neufchâtel, qui ressemble à un bondon de tonneau, jusqu'à celui de Gruyères et autres, qui ont la grandeur et la forme d'une meule de moulin, et qui pèsent deux cent kilogrammes et plus (quatre et cinq cent livres). Voyez l'Essai historique sur l'Agriculture, par notre collègue Grégoire, en tête de ce volume, page cxij. (P.)

(83) Une fermière instruite de l'utilité des précautions employées pour la traite, doit exiger de la personne à qui elle a confié ce soin, non seulement de se laver les mains avant de commencer l'opération, mais encore d'éponger les trayons avec de l'eau froide, pour les raffermir, et non avec de l'eau chaude, comme on le recommande souvent ; elle doit la choisir, autant qu'il est possible, d'un caractère doux, ayant de la flexibilité et de l'adresse dans les mouvemens. Le lait s'altère et tarit à la suite du mauvais traitement qu'une vache éprouve, une compression trop brusque du pis détermine souvent des engorgemens et la perte d'un ou de deux trayons, si elle n'a pas la patience de pousser la traite jusqu'à la dernière goutte, elle fait un tort réel au propriétaire, et souvent préjudiciable à la santé de l'animal, car une trayeuse qui auroit retiré de chaque traite quatre kilogrammes (huit livres) de lait environ, par exemple, et qui, par négligence ou mal-adresse, en laisseroit trois ou quatre hectogrammes (une demi-livre ou trois quarterons) dans les mammelles, perdrait non seulement autant de crème qu'il s'en trouve dans les quatre kilogrammes (huit livres), mais encore la meilleure et la plus propre à concilier au beurre les qualités qui caractérisent sa perfection. Voyez les notes (66) et (71). Ces considérations suffisent pour prouver combien il est important de faire toujours choix, dans les fermes, de trayeuses intelligentes, attentives et propres. (P.)

(84) Esbeurré, c'est-à-dire écrémé. On a vu précédemment qu'Olivier de Serres donne le nom de beurre à la crème. (T.)

(85) Beaucoup de fromages se font de cette manière ; ce sont sur-tout ceux qu'on mange frais: on les appelle fromages à la crème; ils sont d'autant meilleurs, que la crème y entre en plus grande proportion. Pour cette sorte de fromages, on n'a point à craindre ces crevasses dont parle Olivier de Serres : elles n'auroient lieu que dans les fromages qu'on doit garder, si la crème et le caillé n'étoient pas mêlés exactement, ainsi qu'il le prescrit. Voyez la note (73). (T.)

(86) On ne conçoit pas facilement qu'en salant promptement le fromage, on le rende gras, et qu'on le rende maigre, en le salant tard. L'effet que produit la salaison, consiste dans la conservation de toutes les parties dans leur état d'intégrité et de perfection : c'est cela que l'auteur appelle apparemment engraisser, c'est-à-dire, rendre bon, car le fromage gras est le meilleur. En négligeant de le saler de bonne heure, on donne le temps aux parties de se désunir, ce qui ôte la qualité résultante de cette union ; dans ce cas, il est maigre, c'est-à-dire moins bon. Je ne saurois donner une autre explication de ce passage. (T.)

(87) I. Bestiole. Mot générique employé souvent par Olivier. de Serres, pour signifier une petite bête, insecte, ver, etc.

II. Ver. Il n'y a pas encore long-temps que l'on donnoit ce nom à un grand nombre de larves d'insectes. Il est restreint aujourd'hui à une partie de cette grande famille qui n'éprouve point de métamorphoses, et qui conserve toujours la même forme. Les vers du fromage, dont les plus gros sont connus sous le nom trivial deguillot, ne sont point des vers, ce sont les larves de différentes mouches.

III. Mouche. Plusieurs mouches déposent leurs œufs ou leurs larves dessus ou dans le fromage, pour qu'ils y éclosent et s'y nourrissent jusqu'à leur transformation ; ce sont principalement la mouche de la pourriture (*muscaputris*, L.), la dorée (*musca cadaverina*, L.), la bleue (*musca vomitoria*, L.), la commune ou domestique (*musca vulgaris domestica*, L.), la stercoraire (*musca stercoraria*, L.), etc. La larve de la première saute quelquefois de seize centimètres (environ six pouces) de haut ; elle a été très bien observée par Swammerdam. On la trouve souvent en grande quantité sur le vieux fromage.

IV. Moucheron. Ce nom vulgaire n'est très vraisemblablement employé ici, par Olivier de Serres, que comme un simple diminutif de celui de mouche ; il appartient, en général, à toute la famille des diptères, ou mouches à deux ailes, dont plusieurs larves se nourrissent de fromages.

V. Artuson, artison, artuison. On appelle ainsi, dans plusieurs anciens dictionnaires, lever de la vermoulure du bois, et celui de la laine et du drap. Ce sont des larves de teignes (*tineæ*, L.). Nous n'en connoissons point qui se nourrissent dans le fromage.

VI. Mitte. Ciron du fromage (*acarus siro*, L.).

La multiplication de cet insecte, à peine visible, est très-rapide, et, pour ainsi dire, effrayante: un trou de fromage en contient quelquefois plusieurs milliers, et il y en a bientôt des millions et des milliards, quand le fromage peut les nourrir. Si l'on met, par exemple, un morceau de fromage de Gruyères, qui en contienne quelques-uns, sur une assiette de faïence, on est étonné, au bout de quelques jours, de trouver le morceau sensiblement diminué, et toute l'assiette couverte d'une espèce de poussière très-fine et très serrée, dont chaque brin est une mitte. En examinant attentivement, même à la simple vue, cette poussière, on voit chaque brin se remuer, s'agiter, et cette armée innombrable être en mouvement. On remarque aisément que les plus gros sont ronds ou ovales, luisans et presque transparens. Les mittes se multiplient tant qu'il y a du fromage, et tant qu'il conserve assez de souplesse pour pouvoir être attaqué par elles ; quand il est mangé ou trop sec, elles meurent et disparaissent : à peine l'assiette est-elle salie par les débris de leur dépouille.

VII. Vermisseau. Petit ver. Ce nom doit se rapporter à quelques-unes des larves dont nous avons parlé.

Quelques larves de dermestes se nourrissent aussi du vieux fromage, ainsi que de toutes les substances animales. (O. et H.)

(88) Trois choses, suivant l'auteur, doivent déterminer dans l'époque où il convient le mieux de saler les fromages, à dater du jour de leur fabrication, savoir : le climat, la race des vaches, et la nature des plantes dont on les nourrit. Ainsi, l'époque juste est relative. Il n'y a guère que l'usage et la grande habitude qui puissent l'indiquer dans chaque pays.

On doit remarquer qu'Olivier de Serres veut souvent qu'on fasse entrer en considération ces trois choses, le climat, la race du bétail, et la nature des alimens. Il étoit sans doute persuadé de leur influence. Comme lui, je pense qu'elles peuvent en avoir, mais je désirerois des expériences soignées, pour prouver jusqu'à quel point elles en ont. (T.)

(89) Le lait de beurre, le petit-lait, et tous les reliefs de la laiterie, conviennent, en général, aux porcs, aux chiens, et à la volaille ; mais le petit-lait, proprement dit, relâche les jeunes animaux, et peut leur donner la diarrhée ou le flux de ventre ; voilà pourquoi Olivier de Serres défend de le donner aux couchons, et on verra dans le chapitre XV, qu'il donne plus particulièrement ce nom aux jeunes porcs.

Au reste il y a plus d'économie encore à ne pas donner ces débris seuls, mais à les employer en potage, ou à ce qu'on appelle bouées dans beaucoup de lieux, c'est-à-dire, de faire cuire dedans des racines, des plantes, du son, des recoupes, etc. ; de cette manière, ils sont plus nutritifs encore, et on n'a pas à en redouter les effets que produisent toujours les alimens trop liquides. (H.)

(90) Lorsqu'Olivier de Serres dit que le fromage s'engraisse en lieu humide et maigrit en lieu sec, il ne faut pas entendre qu'il acquière, ou qu'il perde quelque principe gras en séjournant dans de pareils lieux : il conserve, ou il perd une partie de son humidité seulement, et cette humidité, cette partie aqueuse, conservée dans un juste milieu, est très-utile pour l'assimilation des principes et la perfection de certains fromages. C'est ainsi que ceux de Brie, par exemple, mis à la cave, s'affinent promptement, et finiroient par couler, si on les, laissoit trop long-temps, tandis que laissés à l'air libre, ils se durcissent, et ne s'affinent point. Il en est de même de beaucoup d'autres espèces de fromages. (T. et H.)

(91) Comme les corps gras tels que l'huile de lin, celle d'olive, et le beurre, peuvent se rancir assez promptement, il vaudroit mieux frotter les fromages extérieurement, avec de l'eau-de-vie, du suc de mûres, ou toute autre matière analogue : le seul inconvénient, c'est que ces substances, la première surtout, ont besoin d'être renouvelées souvent ; ce qui, comme l'observe Olivier de Serres, entraîne dans une plus grande dépense. Peut-être, au reste, la rancidité que les substances grasses acquièrent, et qui n'affecte que l'extérieur des fromages, est elle-même, un moyen de chasser les insectes. (T. et H.)

(92) Les fromages, comme beaucoup d'autres substances, se peuvent conserver long-temps, si on les met à l'abri du contact de l'air. Ainsi en les enveloppant dans des feuilles de serpentaire (*arum dracunculoides*, L.), indiquées plus haut par Olivier de Serres, dans celles de quelques espèces de joncs ou de roseaux, ou de toute autre plante dont les feuilles lisses et peu poreuses laissent difficilement passer l'air extérieur ; en les enfouissant dans des monceaux de graines céréales ou légumineuses, ou d'autres espèces de plantes, ils y restent entiers et intacts. Si la graine de lin remplit mieux que les autres le but qu'on se propose, c'est parce qu'elle est lisse et qu'elle se tasse bien ; ce n'est ni à sa fraîcheur, ni à sa chaleur, qu'on en est redevable. La graine de millet produit le même effet, parce qu'elle est très-fine et se tasse bien ; nous avons déjà vu qu'Olivier de Serres l'employoit pour conserver les raisins frais (page 30i, et note (94) du troisième Lieu). (T. et H.)

Chapitre IX Chastrer et dompter les jeunes bœufs; conduire et nourrir ceux de travail; et engraisser toute sorte d'Omaille

(93) Omaille, aumaille, bêtes omailles. Ces mots se trouvent fréquemment dans nos ouvrages d'économie rurale; ils se prennent généralement pour les bêtes à cornes et à laine destinées à l'engrais. Dans la ci-devant Basse-Normandie, on appelle aumeau, un jeune bœuf, un houvard, ou bouveau.

Les étymologistes ne sont pas d'accord sur l'origine de ce mot: les uns l'appliquant aux bêtes à laine, le font dériver de ~Maxx'ç, laine et toison, ou de ~p.ijhov, brebis ; les autres, plus nombreux, et qui paroissent mieux fondés, le font venir d'aimum, almalia (d'a/o, alis, alitum, nourrir, élever). Les Espagnols disent, dans le même sens, alirmana. Quelques-uns dérivent aumaille, d'animalia. Ceux qui écrivent omaille, comme Olivier de Serres, ne pourroient-ils pas aussi en trouver l'étymologie dans omasum, omentum, graisse du ventre? On sait que les bêtes à cornes et à laine sont généralement ventrues, et qu'elles ont beaucoup de graisse dans le bas-ventre.

On lit dans quelques anciens ouvrages, bestes armailles. (H.)

(94) Il est inutile de répéter ici ce que nous avons déjà dit dans plusieurs notes des Lieux précédens, sur l'opinion qu'on devoit avoir de

l'influence de la lune, et sur celle qu'Olivier de Serres en avoit lui-même ; nous nous contenterons de faire une observation générale, que tous ceux qui liront le théâtre d'Agriculture feront comme nous : c'est que,

toutes les fois que notre auteur parle d'après sa propre expérience, il ne fait aucun cas de l'influence des astres ; mais que, lorsqu'il n'est qu'historien, il raconte l'opinion populaire sur l'objet qu'il traite. Il y a tout lieu de croire qu "Olivier de Serres ne coupoit pas lui-même ses jeunes taureaux, et que ceux chargés de cette opération répétoient alors, comme ils répètent encore aujourd'hui, qu'il faut choisir telles époques lunaires, de préférence à telles autres, pour bien réussir. Au reste, quand le temps est beau, comme le dit notre père-de famille, et sur-tout quand l'opération est bien faite, elle réussit toujours. (H.)

(95) Il y a plus de deux manières de châtrer les taureaux ; mais Olivier de Serres ne parle ici que des principales : toutes sont pratiquées avec le même succès dans différens pays, et réussissent également bien, quand elles sont faites par des gens accoutumés à ces sortes d'opérations.

1°. On incise le scrotum, ou l'enveloppe des testicules, à une seule place, vers le milieu ; on fait sortir successivement les testicules par cette seule ouverture, et on les ampute tout simplement.

2°. On incise le scrotum devant chaque testicule ; on les fait sortir séparément par chacune de ces ouvertures, et on les ampute comme ci-dessus.

3°. Lorsqu'on a fait sortir les testicules par les incisions, on les serre dans des casseaux ou billots de bois, comme cela se pratique ordinairement pour les chevaux ; on coupe de suite les testicules sous le casseau, ou on ne les coupe qu'au bout de vingt-quatre heures, ou on les laisse tomber avec les casseaux.

4°. On lie fortement, avec une bonne ficelle, les testicules séparément, au lieu d'y mettre des casseaux.

5°. On ne fait aucune incision, on se borne à lier très-fortement au-dessus des testicules, sur la peau ; le paquet compris sous la ligature meurt et tombe au bout de quelque temps. La cicatrice suit bientôt, dans tous les cas.

6°. On coupe sur-le-champ, et d'un seul coup, tout le paquet : l'hémorragie est très-rarement mortelle. On emploie cette méthode quand on a un grand nombre d'animaux à châtrer.

7°. On se contente, enfin, de broyer ou de tordre le cordon spermatique au-dessus des testicules, avec des tenailles de fer ou de bois, jusqu'à ce qu'on l'ait désorganisé ; c'est ce que l'on appelle bistourner.

Ce n'est pas ici le lieu d'entrer dans tous les détails que comportent ces différentes méthodes, et dans les variations qu'on leur fait éprouver, ou dont elles sont susceptibles ; il me suffit de répéter que toutes sont pratiquées avec succès, et qu'elles doivent l'être par des vétérinaires, ou gens accoutumés à cette sorte de travail, entre les mains desquels elles réussissent toujours mieux qu'entre celles du père-de famille qui s'en occupe rarement.

La septième est la plus mauvaise de toutes, quoi qu'en dise Olivier de Serres. Si l'animal est bistourné de manière à ce que les testicules soient parfaitement désorganisés, il reste chargé d'un poids inutile, et d'autant plus fatigant, qu'il est sans vie. Si les testicules conservent encore quelque vitalité, l'animal devient souvent vicieux, monte sur les vaches, qu'il trompe, ou sur les autres bœufs, et se fatigue en pure perte, à l'engrais, sa viande est toujours moins succulente et moins faite que celle du bœuf châtré complètement, il prend moins bien la graisse et la perd plus facilement.

Quant à la méthode de faire rentrer les testicules dans le ventre, après le bistournage, elle ne peut avoir d'autre but, ou que de soustraire l'animal au poids inutile des testicules dans le scrotum, ou de faire accroire aux acheteurs que la castration a été parfaite. Dans l'un et dans l'autre cas, elle est susceptible des mêmes observations que je viens de faire contre le bistournage lui-même. (H.)

(96) Si la boisson avoit quelque communication directe avec les organes qu'on enlève ou qu'on flétrit par la castration, je concevrois

qu'il faut donner peu à boire à l'animal qui vient de la subir, mais bien que les organes destinés à l'excrétion de l'urine, soient voisins de ceux de la génération, cependant les vaisseaux des uns et des autres n'ont que des communications indirectes. Une boisson d'eau douce ne peut causer aucune irritation ; elle peut, au contraire, être un bon tempérant dans l'état inflammatoire où se trouve quelquefois l'animal, ou servir à prévenir cet état. (T.)

(97) Le traitement à faire aux animaux châtrés est bien simple : il faut, comme le dit Olivier de Serres,

leur donner de la bonne nourriture, modérément s'ils sont à l'étable, et les, laisser tranquilles, avec une bonne litière ; s'ils sont aux champs, les abriter de la pluie ou des vents froids, qui donnent souvent lieu à des engorgemens dans les parties malades, ou excitent un spasme universel, et le tétanos, qui tue quelquefois, si l'animal est mal soigné. On ne les fera point travailler, qu'ils ne soient guéris, et le travail doit être d'abord léger. Avec ces précautions simples, il est bien rare que cette opération soit suivie d'accidens ; il faut s'abstenir de droguer les animaux, comme quelques charlatans ne le conseillent que trop.

Quant au traitement particulier de la partie opérée, il suffira, si le temps est doux et qu'on soit à portée de l'eau, d'y faire passer les animaux deux ou trois fois par jour, les premiers jours seulement, s'il survient de la suppuration, on s'en abstiendra, et on abandonnera le mal à la nature, qui le guérira bien plus promptement que lorsqu'elle est contrariée par une foule d'applications que l'on fait ordinairement dans ces cas, et qui sont au moins inutiles, si elles ne sont pas nuisibles.

Je n'excepte pas le sain indiqué par Olivier de Serres. Il suivoit alors l'impulsion générale, et on sait combien l'usage des graisses, des onguens, des emplâtres, étoit fréquent dans la chirurgie. On connoit moins tous les maux qui ont été la suite de leur application, parce qu'on n'avoit garde de les leur attribuer, ce n'est que depuis qu'on les a généralement supprimées, qu'on a eu lieu d'observer que presque tous les maux pour lesquels on les employoit, guérissent plus facilement et plus promptement.

Ce qu'Olivier de Serres appelle sain ou sein, car il l'écrivit aussi quelquefois de cette manière, à l'exemple de quelques autres, est ce que nous connoissons sous le nom de sain-doux, et ce que d'anciens auteurs appeloient aussi aube de porc, sain d'aube, etc. ; c'est la graisse du ventre des porcs et des volailles, et c'est de-là d'où vient son nom sain, de sagina, sagimen, graisse, et d'alvus, ventre, sagimen alvi, sain d'aube, graisse du ventre. Quelques-uns pensent même que sain-doux ne s'est dit que par corruption de sain d'aube, quoique la plupart regardent ce nom comme le résultat de la qualité douce de cette graisse. (H.)

(98) C'est avec beaucoup de raison que l'auteur conseille de ne point faire travailler les animaux par la chaleur excessive, parce qu'elle les épuise et les fatigue de manière à les rendre malades, quelquefois à les faire mourir subitement. On doit choisir les heures où la chaleur est modérée, comme le matin et le soir, et le reste du jour les laisser en repos, s'il se peut, à l'ombre, mais je crois qu'il n'y a pas autant à craindre de les employer par le froid, le vent, la pluie et la neige.

Le froid, quand il est à un degré considérable, gèle la terre, et par cette raison empêche de la labourer ; mais on fait alors des charrois qui, souvent sont plus faciles que quand il ne gèle pas. Les chevaux et les bœufs ne sont réellement incommodés du vent, que quand il est violent et qu'ils sont exposés à toute son impétuosité, ce qui n'a pas lieu par-tout. Quant à la pluie ou à la neige, ils n'ont à en souffrir que lorsqu'elle tombe avec une grande abondance ; il faut, dans ces circonstances, s'abstenir de les faire sortir des étables, moins parce que ces météores les incommodent, que parce que les hommes ne peuvent alors ni rester dehors, ni faire de bon ouvrage. S'il ne tombe que peu de pluie, ou peu de neige, malgré l'opinion d'Olivier de Serres, on ne doit pas pour cela interrompre un labour, ou tout autre travail qu'il seroit utile de faire. La seule attention que je conseille, c'est de tenir les étables à une telle température, que les animaux qui en sortent ne soient pas en hiver glacés par l'air froid du dehors, et de les ramener, s'ils ont eu chaud en travaillant, assez rapidement pour qu'ils ne se refroidissent pas en chemin. (T.)

(99) La routine a tant d'empire sur les cultivateurs, qu'habituellement à faire travailler leurs animaux à des heures fixes, ils ne savent pas changer ces heures quand les circonstances l'exigent. Ordinairement on ne fait, pour les bœufs de labour, qu'une attelée, depuis huit à neuf heures du matin, jusqu'à cinq ou six du soir. Pendant trois saisons, l'automne, l'hiver et le printemps, il n'y a pas d'inconvénient à employer ces heures au travail ; mais dans l'été, lorsque les chaleurs deviennent considérables, il faudroit qu'ils fissent deux attelées, une depuis le grand matin jusqu'à neuf heures, et l'autre depuis quatre ou cinq heures de l'après-midi, jusqu'à dix heures du soir. Plusieurs métayers ont perdu des bœufs, pour n'avoir pas imaginé ce changement si simple, ou pour n'avoir pas voulu l'adopter. J'ai vu périr aussi des chevaux de labour et de charroi par cette cause. (T.)

(100) On attache les bœufs à la charrue ou à la voiture, de plusieurs manières : la plus ordinaire en France, est de les attacher à un joug, soit que ce joug pose sur le sommet de la tête et soit fixé par des courroies aux cornes, soit qu'il pose sur le cou et soit fixé à des colliers par des fiches qui s'y insinuent, comme il est d'usage dans le midi. Il y a plusieurs pays où ils tirent du poitrail, comme les chevaux, moyennant des colliers et des traits.

On a agité la question de savoir s'il vaut mieux faire tirer les bœufs par la tête, avec un joug, ou du poitrail, avec des colliers. Quelques physiiciens pensent que cette dernière méthode est la meilleure, et voudroient la voir généralement adoptée. Je suis entièrement de leur avis.

L'usage du midi de la France, où les jougs sont attachés à des colliers, se rapproche de la méthode par laquelle on les feroit tirer uniquement du poitrail. (T.)

(101) Toutes ces précautions de détails, qu'indique ici Olivier de Serres, et que beaucoup de gens regardent comme minutieuses et inutiles, sont plus importantes qu'on ne le croit communément ; n'auroient-elles que l'avantage de rendre les bouviers très-soigneux de leur bétail, ce seroit un grand bénéfice pour le père-de famille : ces soins le mettroient à portée de reconnoître les maladies dès leur principe, et de les prévenir, pour ainsi dire, presque toujours, ce qui est évidemment plus avantageux que de les traiter lorsqu'elles existent, trop souvent sans espoir de guérison. Mais il est prouvé par l'expérience de tous les pays, que ce sont là les véritables et les plus sûrs préservatifs des épizooties, qui n'ont quelquefois lieu que pu. l'oubli de ces soins.

Nous avons déjà eu occasion de remarquer (note (32), à la suite du premier Lieu, page 80) qu'Olivier de Serres recommandoit l'usage du sel pour les bestiaux ; il y revient plusieurs fois dans son ouvrage : il en connoissoit les bons effets, et nous ne saurions trop appuyer sur l'Importance des préceptes qu'il donne pour l'emploi de cette substance, généralement trop peu employée, malgré son bas prixaujourd'hui. (H.)

(102) Suivant Daubenton (Instruction pour les Bergers et pour les Propriétaires de troupeaux), huit livres (quatre kilogrammes) d'herbe fraîche, perdent, par la dessiccation, les trois quarts de leur poids. On doit supposer la dessiccation moyenne d'une herbe qui ne soit pas trop aqueuse, et réduite à l'état ordinaire de foin ; sans cela, l'expérience eût été mal faite. D'après cette donnée, un bœuf, en un jour, ne mange, au pâturage, que trois fois plus d'herbe fraîche que s'il la mangeoit sèche et telle qu'elle est dans l'état de foin ; mais il n'en mange pas six fois plus.

Il y a une autre raison qui doit empêcher qu'on ne mette trop tôt les bœufs dans le pâturage : c'est qu'ils nuisent beaucoup à la pousse de l'herbe, et qu'ils en gâtent presque autant qu'ils en mangent. Plusieurs économes ont pensé qu'il étoit plus profitable de couper l'herbe verte et de la donner à l'étable aux bestiaux, que de les laisser aller dans les prairies. Outre l'épargne de nourriture, ils retirent plus d'engrais ; les excréments ne se trouvant pas éparpillés, mais réunis, on craint moins les épizooties contagieuses, etc etc. (T.)

Olivier de Serres a fait une remarque très-juste, c'est que plus l'herbe est nouvelle, plus elle est aqueuse, plus, par conséquent, elle passe vite, et moins elle nourrit, aussi, les animaux mis à l'herbe nouvelle, rendent-ils une très-grande quantité d'urine claire et inodore, et ont-ils souvent la diarrhée. Mais ce que n'a pas dit notre auteur, et ce qu'il est important de savoir, c'est que ces herbes nouvelles sont un excellent fondant, un savon naturel, un dissolvant des calculs biliaires et de ceux qui se forment dans la vessie des bœufs nourris au sec et pendant l'hiver. Ces derniers calculs ont la forme du plomb en grenaille, au premier aspect, ils paroissent métalliques : la couleur en est brillante et dorée ou argentée. Les Écoles vétérinaires ont été souvent consultées pour des cas semblables. Voltaire a écrit à Bourgelat, en lui envoyant de pareils calculs, en 17725 et le Bureau d'agriculture de Saint-Etienne-en-Forez, observe, dans son mémoire, que les bœufs qui charrient loin de leur domicile et qui vivent de foin sec, y sont plus sujets que ceux qui pâturent, ce qui vient encore à l'appui du précepte d'Olivier de Serres : Jamais tes bœufs ne presteras. (H.)

(103) Le précepte que donne ici notre auteur, conviendroit mieux dans les Départemens du nord que dans ceux du midi. Le bœuf et le taureau, comme le mouton et le bélier, n'ont pas besoin de chaleur, il suffit qu'ils soient dans des étables sèches, à l'abri de la neige et delapluie. La vache et la brebis ne sont pas

dans le même cas, parce qu'elles sont, une partie de l'année, ou pleines, ou nourrices, ou donnant du lait ; circonstances qui doivent déterminer à les garantir des grands froids. On peut donc tellement disposer l'étable du bœuf, qu'il n'ait pas trop chaud ; autrement ce seroit le moyen de l'affaiblir, et même de le rendre malade. (T.) 1

(104) Il est difficile d'adopter pour toutes les circonstances l'ordre qu'établit ici l'auteur dans les qualités respectives des pailles des différentes céréales. Ainsi que Columelle, il met celle du millet au premier rang ; après le millet, Columelle place celle de l'orge, et ensuite celle du froment. Olivier de Serres croit la paille d'avoine meilleure que celle du froment, après, il désigne celle d'orge, puis celle de l'épeautre. Les qualités des pailles doivent différer, suivant les genres, espèces et variétés des plantes, les pays où on les cultive, les époques de leurs ensemencement et récolte, la quantité et la qualité des herbes qui s'y trouvent mêlées, et l'état où a été l'atmosphère pendant le cours de leur végétation. Il y a sans doute, dans le millet, des espèces et variétés dont les pailles valent mieux que celles des autres.

Bien certainement les pailles de tous les fromens ne se ressemblent pas, les unes sont fortes et pleines de moëlle, les autres sont tubulées ; plusieurs peuvent être mangées sans être bachelées, d'autres ont besoin qu'on les hache. Les pailles des champs où il se mêle de l'herbe aux tiges du froment, nourrissent plus que celles qui sont de pur froment. Celui qu'on a semé au printemps ne donne presque que de la paille sèche, tandis que celui qui a été semé avant l'hiver, ayant eu une végétation longue, donne une paille plus abondante en sucs nutritifs. Si la saison a été humide, les pailles sont sans saveur et sans qualité ; le contraire a lieu, si le temps a été sec. L'époque sèche ou pluvieuse des récoltes conserve ou ôte aux pailles leurs qualités.

Comme il s'agit ici des bêtes à cornes, la paille d'avoine leur convient mieux que celle du froment et de l'orge, parce que, d'une part, les tiges du froment sont dures et celles de l'avoine tendres. Il faut encore distinguer l'orge d'automne, ou escourgeon, et l'orge de printemps : celle-ci est plus molle que celle-là ; on ne la donne aux vaches qu'en cas de besoin.

Le seigle me paroîtroit devoir être placé avant l'orge et après le froment.

Quant à l'épeautre, qui est une espèce de froment, je ne vois pas pourquoi on ne confondroit pas sa paille avec celle du froment. (T.)

(105) On n'a pas encore examiné, en France, une question importante pour l'économie rurale et politique, qui est jugée par nos voisins, et qui me paroît mériter d'être approfondie ; je me bornerai à l'indiquer ici.

Est-il plus avantageux à l'agriculture et au commerce d'un pays de tuer les bœufs à cinq ou six ans, que de les attendre jusqu'à dix ou douze ? Ceux qui ont jugé la question affirmativement, disent, à l'appui de leur opinion, qu'ils nourrissent deux bœufs sur le même terrain, successivement, avec la même quantité de fourrage et sans augmentation de dépenses, où les autres n'en nourrissent qu'un, qu'ils ont deux cuirs, deux dépouilles de suif, et deux fois de la viande contre une ; que, par conséquent, il y a cent pour cent à gagner en se conduisant comme ils le font.

Je ne connois que deux raisons principales qui contre-balancent chez nous une pareille opinion ; mais j'avoue que je les crois très-susceptibles d'être combattues : 1°. pour suivre cette marche, il faut doubler et tripler la quantité d'élèves, et avoir une beaucoup plus grande quantité de pâturages ou de prairies artificielles, que nous n'en avons pour les nourrir, ce qui suppose plus d'avance à faire, plus de fonds à avoir, et plus de richesses de la part des propriétaires ; 2°. la viande du bœuf mangé à cinq ou six ans, n'est ni aussi faite, ni aussi bonne, ni aussi succulente que celle du bœuf mangé à dix ou douze ans, et le cuir n'est pas, ce qu'on appelle, assez mûr.

Je livre cette discussion à ceux qui s'occupent d'économie publique ; je me contenterai d'observer que, dans l'état actuel des choses, nous tirons des bœufs du dehors pour nos boucheries, et que nous achetons aussi chez nos voisins des cuirs et du suif. (H.),

(106) Ce seroit une erreur de croire que, dans les bœufs, les dents de devant ne commencent à tomber qu'à trois ans ; c'est à cet âge environ qu'elles sont ordinairement toutes tombées et remplacées par des dents qui durent pendant le reste de sa vie ; mais, dès l'âge de dix mois, il en tombe deux, celles du milieu,

et successivement les six autres, en suivant toujours le même ordre. (T. r)

(107) Il en est des bœufs comme des chevaux, pour la dentition : ceux qui sont nourris à l'herbe, ou qui sont obligés de pâturer, s'usent les dents beaucoup plus vite que ceux qui sont nourris au sec, parce que, dans le premier cas, les dents étant obligées de pincer et de tirer l'herbe, travaillent nécessairement davantage et doivent plutôt s'user que celles des animaux qui ne tirent que des fourrages au râtelier, ou qui les prennent dans l'auge, où ils ne présentent aucune résistance à vaincre, en sorte qu'on peut juger par le raccourcissement ou l'usure des dents des bœufs et des chevaux, qu'ils ont constamment été à la pâture ; et à leur longueur et à leur décharnement, qu'ils ont toujours été nourris à l'étable ou à l'écurie. Il y a même encore quelques observations à ajouter, c'est que l'usure des dents est relative à la nature des pâturages. Les animaux nourris sur des pâturages secs, dont les herbes sont courtes, dures ; sur les landes, où il y a beaucoup de genêt épineux (*ulex europæus*, L.), dans les taillis, où ils broutent les jeunes pousses de bois, se les usent beaucoup plus promptement que ceux qui sont nourris dans des pâturages gras et abondants, dont l'herbe est tendre et succulente. Les dents sont quelquefois usées jusqu'au bord des gencives, et pour ainsi dire, jusqu'à la racine, elles tiennent fortement dans les alvéoles, sont blanches et toujours solidement enchâssées, tandis que dans les animaux qui ne pâturent pas, elles sont, au contraire, en vieillissant, séparées les unes des autres, mal enchâssées dans les gencives, vacillantes, peu enfoncées dans les alvéoles, noires, ou jaunâtres, et s'arrachent facilement. Si Olivier de Serres a mis ici en opposition les bœufs et les chevaux, c'est que les uns et les autres se trouvoient dans les circonstances dont nous venons de parler, les premiers étant nourris à la pâture, et les seconds à l'écurie.

Les dents s'usent en ruminant, c'est une chose certaine : la rumination est une seconde mastication l'une mastication répétée, mais elle n'a lieu dans les ruminans, comme la mastication ordinaire dans les animaux qui ne ruminent point, que sous les dents mâchelières : les dents antérieures n'y contribuent en aucune manière,

encore moins dans les ruminans que dans les autres, puisque les premiers n'en ont qu'à la mâchoire inférieure. Ainsi la rumination ne peut les user, comme le dit Olivier de Serres, pas même par le frottement, puisqu'elles ne portent sur rien, que les alimens contenus sous les mâchelières ou molaires, les écartent des gencives supérieures, et que, dans tous les cas, ces gencives elles-mêmes étant beaucoup plus molles que les dents, ne pourroient les user par le frottement, s'il avoit lieu.

S'il n'est pas possible de tirer de cet état des dents des renseignemens positifs sur l'âge des animaux, on doit néanmoins en conclure que ceux qui ont les dents très-courtes et très-usées, et ceux qui les ont très-longues et décharnées, sont également vieux. (H.)

(108) Plusieurs autres auteurs ont indiqué, comme Olivier de Serres, ou d'après lui, les nœuds ou anneaux des cornes, comme des indices certains de l'âge des animaux ; mais, en général, il y a plus d'écrivains que d'observateurs, et l'observation n'a pas toujours confirmé la vérité de ce qui est avancé à ce sujet, comme nous avons été à portée de le vérifier quelquefois nous-mêmes.

Au reste, ce signe que nous regardons encore comme fort incertain, relativement aux bêtes à cornes, ne peut avoir lieu dans les races de bêtes sans cornes ; et sans négliger de s'assurer par des observations multipliées, jusqu'à quel point on peut y compter, nous croyons que l'examen des dents est bien plus constant et bien plus sûr. (T. et H.)

(109) Nous avons déjà eu lieu de faire connoître ci-devant, note (101), tous les avantages qui résultoient, pour l'entretien de la santé des bœufs, des soins indiqués par notre auteur, nous nous bornerons à ajouter que non seulement ceux qu'il ordonne ici ne sont pas moins efficaces pour remplir le but pour lequel il les prescrit, mais que les gargarismes de vin et de sel sont encore un préservatif assuré du chancre ou charbon à la langue, qui fait quelquefois des ravages considérables parmi les troupeaux de bêtes à cornes. (H.)

(110) Tous les herbagers et les vachers ont fait la même observation qu'Olivier de Serres ; c'est que les bœufs et les vaches contractent l'habitude de se lécher, et que cette habitude, qui est un véritable tic, quelle qu'en soit la cause, les fait maigrir et même dépérir, si on n'y remédie pas. Quelquefois c'est l'auge, la longe, ou l'animal voisin qu'ils lèchent, mais les résultats sont toujours les mêmes, et ces léchemens répétés donnent lieu à des égaropiles, corps arrondis, formés de poils, de salive et de suc gastrique, qui

se cantonnent dans un de leurs estomacs, ou déterminent l'évacuation d'une grande quantité de salive, d'où il résulte une sorte d'épuisement et des digestions plus difficiles. (H. et T.)

(111) On a fait la même observation sur le cochon. Le gland est une substance astringente, dont l'effet, par conséquent, est de resserrer, si on le donne en petite quantité, il ne produit, pour ainsi dire, qu'un demi-effet, et l'engrais n'a pas lieu, il finit même par l'empêcher, et l'animal est affecté d'engorgemens dans le bas-ventre, et des autres accidens qui sont la suite de l'usage de pareilles substances longtemps continué. Ceux qui se livrent à l'engrais des bestiaux et des porcs, dans les pays à gland, connoissent bien l'époque où il faut le donner aux animaux, le temps qu'ils doivent en manger, et le moment où il faut cesser son usage, alors, bien loin de faire du mal, il affermit et la chair, et la graisse, en même temps qu'il donne du goût à la première. (H.)

(112) Ceux qui désireront des détails plus circonstanciés sur l'engrais des bœufs, pourront consulter trois mémoires sur ce sujet, imprimés parmi ceux de la Société royale d'agriculture de Paris, le premier, de M. Desmarests (trimestre d'été, 1787), le second, de M. Juge, le troisième, de Ml. Tenon (trimestre d'hiver, 1791), etc. (H.)

(113) Je crois qu'Olivier de Serres est ici dans l'erreur. Les animaux de l'espèce bovine ne croissent pas toujours ; on leur trouve, comme aux autres, des termes d'accroissement, soit qu'on fasse attention à leur taille, soit qu'on fasse attention à leur grosseur. Certainement le

bœuf, ainsi que le taureau et la vache, cessent de grandir quand ils sont parvenus à un état de graisse plus ou moins volumineux, suivant les races ou les individus ils dépériroient, c'est-à-dire, ils diminueroient de grosseur, si on vouloit continuer à les engraisser. Les vieux bœufs non seulement ne croissent plus, mais ils prennent moins de graisse que ceux d'un âge moyen. (T.)

Chapitre X Les Chevaux et Jumens.

(114) Liste et raie blanches. On lit dans les ouvrages sur la connoissance des chevaux, que ceux de ces animaux qui ont une bande de poils blancs sur le chanfrein ou au bout du nez, sont dits lisse en tête, lisse au bout du nez. Ce mot lisse est mal écrit ; c'est liste qu'il faut, comme Olivier de Serres le met avec raison.

Liste vient du mauvais latin lista, bande, bordure, bandelette, ràie ; les Italiens et les Espagnols disent également, dans le même sens, lista ; les Allemands, leiste ; les Flamands, lijstf les Anglois, list, etc. ; et on trouve dans d'anciens auteurs François, listre et litre, pour bande, ceinture, chose étroite, etc. C'est sans doute par une faute de copiste, ou d'impression, que ce mot lisse, qui ne signifie rien dans ce sens, et qu'on ne trouve dans aucun dictionnaire, a été substitué à liste, d'où sont venus listel, liston, liteau, qu'on y trouve, et qui signifient la même chose. (H.)

(115) Si l'étalon a été employé trop jeune au service des jumens, s'il a été fatigué par le trop grand nombre, il est vieux à douze ans, et ne doit plus servir, mais s'il a été ménagé, s'il n'a commencé à servir qu'après l'entier développement de ses forces, et si le nombre des jumens a toujours été proportionné à ces mêmes forces, il ne sera pas vieux à douze ans, et pourra encore être de bon service pendant plusieurs années. Au moment où j'écris ceci, nous avons, au dépôt d'étalons du Pin, dans le département de l'Orne, des étalons de quinze ans et plus, qui donnent encore annuellement de bonnes productions. Ces observations sont également applicables aux jumens. (H.)

(116) Balièvres. Ce sont les lèvres, et ce sont aux plis qui s'y forment, sur-tout à la lèvre antérieure, que plusieurs personnes prétendent connoître l'âge des chevaux, quand ils ne marquent plus aux dents. Ce signe n'est pas plus certain que beaucoup d'autres, rapportés par Olivier de Serres. Quant à l'allongement des dents, voyez la note (107) de ce Lieu.

A l'époque où écrivoit Olivier de Serres, on employoit presque toujours l'u à la place du v et le mot balièvre est écrit balieure. On trouve dans plusieurs anciens dictionnaires, baleures, balèvre, baillèvres, baalièvre, pour signifier les lèvres, les joues, le tour de la bouche.

Cette manière d'écrire balieure a donné lieu à une singulière version, de la part de M. Gisors, qui a remis Olivier de Serres en françois, dans la dernière édition en quatre volumes in-8°. ; ignorant ce que vouloit dire ce mot, il a écrit : « On connoit aussi quelquefois l'âge des chevaux aux balayures crépues de dessus, etc. » (tome II, page 126). (H.)

(117) La durée du temps que la jument porte son poulain ne paroît pas plus certaine que dans les femelles des autres espèces d'animaux domestiques ; elle porte cependant assez généralement un an. Il est rare qu'elle pouline dans le onzième mois, vers la fin, elle met ordinairement bas dans le courant du douzième, et quelquefois au commencement du treizième. Plus elle est couverte de bonne heure, plutôt elle met bas l'année suivante, et plus le poulain a acquis de force pour résister aux grandes chaleurs et aux mouches qui le tourmentent. Si elle ne met bas qu'en Juin, la saison est déjà trop avancée, sur-tout pour les Départemens méridionaux, il faut donc la faire saillir dès le mois de Mars, s'il est possible : le poulain vient avec les premières herbes, elles sont tendres, et il peut s'accoutumer de bonne heure à les manger, il tête d'autant moins, et sa mère fournit suffisamment à sa subsistance. Si, au contraire, les herbes commencent à être dures, il n'en mange point, tête davantage, et épuise d'autant plus sa mère, qui est obligée de fournir seule toute sa nourriture. Il y a encore un avantage à ce que les poulains viennent de bonne heure, c'est qu'ils ont déjà acquis les moyens de résister à l'hiver, et qu'ils se trouvent avoir, en faveur de leur accroissement, deux saisons favorables, ou deux étés, contre une défavorable, ou un hiver. (II.)

(118) Il y a long-temps que l'usage du polypode (*polypodium vulgare*, L.) est remplacé, dans la médecine vétérinaire, par des remèdes qu'on trouve sous la main en tout temps, tels que la rôtie au vin, ou au cidre, que nous avons conseillée dans des cas semblables, pour la vache note (63) de ce Lieu, et qui peut être employée avec le même avantage pour la jument. (H.)

(119) Il en est du poulain nouveau-né, comme du veau et des autres jeunes animaux, qui exigent, à cette époque de leur vie, beaucoup de ménagement. Voyez ce que nous avons dit à ce sujet dans la note (62).

(120) Le beau travail de M. Tenon, sur la dentition du cheval, imprimé dans les Mémoires de l'Institut national de France (sciences mathématiques et physiques, tome I), nous a mis à portée de connoître l'effet de l'usage des grains pour les jeunes animaux.

On avoit généralement remarqué que cet usage influoit plus ou moins fortement sur l'organe de la vue, comme le dit Olivier de Serres, et que les poulains mis au grain étoient plus sujets aux fluxions sur les yeux, et aux autres maladies de ces organes, que ceux qui restoient à l'herbe, M. Tenon a eu lieu d'observer souvent que cet effet étoit le résultat de la fatigue occasionnée par la mastication, qui, forcée, pour ainsi dire, dans un âge encore tendre, agissoit fortement sur les dents molaires, et sur-tout sur celles qui sont près des cavités orbitaires ; que ces dents refoulées dans leurs alvéoles, ne pouvoient se développer au dehors, et fatiguoient ainsi les parties qui les environnoient, de-là les fluxions, la gourme, les ophthalmies, etc. C'est donc un très-bon conseil que donne Olivier de Serres, de mouiller le grain qu'on veut donner au poulain, ainsi ramolli, la mastication en est plus facile, et les organes qui y sont employés fatiguent moins. (H.)

(121) Les chevaux des Anciens n'étoient point ferrés, c'est-à-dire que les fers n'étoient point fixés sous leurs pieds par des clous qui traversent la corne, comme le sont aujourd'hui les nôtres ; c'est ce qui résulte évidemment de la lecture de leurs ouvrages, quoique Bourgelat paroisse être d'une opinion contraire, dans son Essai sur la Ferrure : en effet, Xénophon (de Re Equestri), cite un Simon, qui dit qu'on connoit la bonté des pieds au bruit que le sabot rend sur la terre. Il nous seroit impossible de juger ainsi avec les fers qui garnissent le dessous du pied, et dont le son seul résonneroit sur le terrain.

Tout ce que Xénophon dit sur la tenue des écuries, relativement aux pieds, ne peut s'appliquer qu'à des pieds non ferrés ; mais ce qu'il ajoute sur le terrain qui entoure l'écurie, ne peut laisser aucun doute. Il veut que ce terrain, sur lequel on doit sortir le cheval pour le panser et le tenir une partie du jour, soit garni de pierres rondes (galets) bien arrangées et cimentées, maintenues par une bordure de fer, pour qu'elles ne s'écartent point, ce terrain, ainsi préparé, sert, dit-il, à fortifier la corne des pieds, et à accoutumer le cheval à marcher sur un terrain dur et pierreux. Ce précepte seroit parfaitement inutile si les pieds avoient

été ferrés.

Je ne parle point des onguens que les Anciens indiquoient pour affermir l'ongle, parce qu'ils pourroient également convenir de nos jours pour remplir le même but; mais j'observerai que dans tout ce qui nous reste de la médecine vétérinaire et des accidens auxquels les chevaux étoient exposés, on n'en trouve aucun 'qui soit le résultat de la ferrure ; et on sait que ces accidens sont fréquens, et tiennent une bonne place dans tous nos livres d'hippiatriquemodernes. D'une autre part, Il e devoit-il pas paroître étonnant que, dans les nombreux fragmens qui nous restent de tout ce qui étoit relatif au cheval, il ne se trouve rien qui concerne la ferrure en elle-même, ou l'art du maréchal proprement dit, si cet art avoit été en vigueur chez les Grecs et chez les Romains.

Il paroît qu'en général ils se bornoient à garnir quelquefois les pieds de leurs chevaux, d'une manière de bottine ou soulier, qui étoit attachée avec des liens autour du sabot, ou même du paturon; ces bottines, ou souliers, étoient faits de genêt (soleœ sparteœ), de cuir (carbatince), ou garnis de fer (ferrea solea), pour les rendre plus durables, et on ne s'en servoit que dans quelques cas particuliers, comme lorsque les pieds étoient foibles, délicats ou blessés, lors de longs voyages, dans des chemins pierreux, qui usoient promptement la corne, ou dans des fêtes ; et alors ces espèces de souliers étoient garnis de plaques d'or ou d'argent.

Au reste, la ferrure, proprement dite, telle que nous la pratiquons, n'est pas aussi généralement nécessaire qu'on le croit, et les chevaux qui ne travaillent pas habituellement sur des terrains pierreux, caillouteux, ou sur le pavé, peuvent très-facilement s'en passer. Nous voyons des chevaux, dans les campagnes, garder leur ferrure six mois, qui pourroient aisément et sans inconvénient aller nu-pieds, et qu'on ne referre que parce que les sabots conservés sur cette garniture, deviennent trop longs, gênent la marche, et fatiguent les articulations. Il en est de même des chevaux de manège, qu'on est obligé de déferrer pour leur abattre du pied ; nous en avons vu faire pendant plusieurs années ce service, sans être aucunement ferrés ; enfin, nous avons vu aussi quelques chevaux de cabriolet, à Paris, n'être ferrés que des pieds de derrière seulement. On peut donc suivre avec avantage le précepte que donne Olivier de Serres, de ne pas se hâter de ferrer les poulains, pour qu'ils s'endurcissent la corne en allant pied-nu en bons et mauvais chemins. (H.)

(122) La méthode la plus généralement employée pour la castration des chevaux, est celle des casseaux ou billots. Toutes les observations qui ont été faites relativement à la castration des taureaux et au bistournage, note (95), sont applicables ici, soit pour les différentes manières de faire l'opération, soit pour le traitement qui doit la suivre. (H.)

(123) Quand le poulain a de bonnes jambes, et qu'elles ne sont affectées d'aucunes maladies, il est inutile d'y mettre le feu ; il en est de ce remède comme de tous les autres, il suffit de l'appliquer quand il est nécessaire. Mais c'étoit l'usage du temps Olivier de Serres ; ce l'étoit encore, de notre temps, dans les grandes écuries, et cet usage, comme beaucoup d'autres, s'est perpétué par la routine et l'entêtement, qu'on prenoit pour de l'expérience. Les progrès qu'a faits l'art vétérinaire, et ceux qu'il fera encore, réduiront tous ces remèdes prophylactiques à leur véritable valeur.

Il en est de même de l'amputation de la queue, des oreilles, et de l'inaction de fendre les naseaux, toutes opérations aussi inutiles que barbares, et qui ne sont dues qu'à la mode et au caprice des propriétaires. On paroît avoir généralement abandonné celle de fendre les naseaux ; l'amputation, ou le raccourcissement des oreilles, qui produit souvent la surdité, commence aussi à passer ; mais toutes les manières d'amputer la queue sont encore en vigueur. On peut consulter ce que j'ai dit de ces amputations dans le Dictionnaire de médecine de P Encyclopédie méthodique. (H.)

(124) Olivier de Serres n'hésite pas, dans ce chapitre, à regarder comme une chose certaine et avantageuse pour le propriétaire-cultivateur, de se livrer à l'éducation ou à l'élève des chevaux, s'il a des pâturages ; et c'est avec fondement qu'il reprochoit à ses compatriotes leur nonchalance à ce sujet, qui étoit telle, que déjà nous étions obligés, à notre honte, de nous approvisionner chez nos voisins, tandis, ajoutet-il, que nous pourrions être mieux accommodés que nous le sommes.

Les observations qu'il fait sur le choix de l'étalon, sont très-sages et annoncent toujours l'observateur. Il en

est une, sur-tout, qui donne la mesure de l'opinion qu'ont, en général, les officiers de cavalerie et les écuyers, qu'eux seuls sont en état de conduire des haras, c'est qu'il faut beaucoup moins s'attacher aux qualités acquises de l'étalon, qui ne lui servent de rien, qu'à ses qualités naturelles, parce que, dit Olivier de Serres, souventes-fois, par la diligence du savant écuyer, un cheval de mauvaise nature paroît excellent, et le cheval qui n'a point été enseigné, paroît médiocre, ou reste sans nom, quoique de bonne espérance. Il ne veut point qu'on regarde à la peine et à la dépense dans l'achat des étalons, qu'il faut aller chercher bons, là où ils sont, quelque loin que ce puisse être.

Le tableau qu'il trace des formes du cheval est absolument semblable à ceux qu'on voit dans les ouvrages de Newcastle, de Pllvinel et autres ; c'est véritablement le cheval de guerre, le vrai cheval françois, qui ne ressemble plus, que de loin, à ceux qu'on trouve décrits dans les ouvrages modernes, et qu'on ne rencontre que trop souvent aujourd'hui.

Son opinion, ou plutôt ce qu'il rapporte des indices qu'il croit résulter des marques naturelles et de la couleur des poils, pour juger de la bonté de l'animal, se trouve dans tous les écuyers de son temps, où, très-vraisemblablement, il l'a copié. La plupart de ces prétendues observations, que l'expérience a si souvent démenties, nous ont été apportées d'Italie, avec l'art du manège, et on sait combien les Italiens étoient encore alors superstitieux et crédules. Ce qui prouve même combien Olivier de Serres y ajoit peu de foi, c'est qu'il dit que le cheval pourroit être le mieux marqué du monde, s'il est vicieux, mal complexionné, rétif, mordant, ruant, etc il faut le rejeter comme inutile.

Ce que dit notre auteur, de la connoissance de l'âge, est incomplet, et nous pouvons savoir quel est celui de l'animal, plus loin que sept ans, à l'inspection des dents, mais il est inutile de répéter ici ce qui se trouve dans tous les ouvrages modernes sur le cheval, nous nous contenterons d'indiquer à nos lecteurs celui de Bourgelat, dans lequel ils trouveront tout ce qui est relatif à la connoissance de cet animal; il est intitulé : Elémens de l'art Vétérinaire ; traité de la conformation extérieure du Cheval, de sa beauté, de ses défauts; des considérations auxquelles il importe de s'arrêter dans le choix qu'on doit en faire x des soins qu'il exige, etc. : cinquième édition, publiée avec des notes, par J.-B. Huzard. Paris, an XI, in-81.

Olivier de Serres veut, avec raison, que les étalons et les jumens poulinières travaillent sans être pressés, pour se maintenir sains, joyeux, et en bon appétit, que les poulains têtent longtemps, et que les jumens ne portent que de deux années l'une. Quelques détails sur la chaleur des jumens, sur les soins qu'elles exigent, sont susceptibles des mêmes observations que celles que nous avons faites dans le chapitre précédent, et nous y renvoyons nos lecteurs. En général, notre auteur a le bon esprit de ne pas vouloir tout savoir et tout dire ; il renvoie à l'écuyer, pour l'éducation du cheval, et au vétérinaire, pour les opérations dont il peut avoir besoin. On trouvera dans une Instruction que j'ai rédigée en l'an X, sur l'amélioration des chevaux en France, par ordre du Gouvernement, et qui est principalement destinée aux cultivateurs, des détails beaucoup plus étendus sur les haras et sur leur administration économique, détails que ne pouvoit comporter l'ouvrage d'Olivier de Serres, et que je crois utile d'indiquer à ceux qui s'occupent plus particulièrement de cet objet¹. (H.)

Chapitre XI Les Asnes et Asnesses

(125) Il en est de l'amputation des oreilles des ânes comme de celle des chevaux, elle est inutile, et peut être quelquefois suivie de la surdité. On ampute les oreilles des ânes, c'est-à-dire on les raccourcit, dans les pays où ces animaux servent de monture, pour éviter le mouvement, l'espèce de balancement que ces parties éprouvent dans la marche, et qui sont désagréables à celui qui les monte, voilà le seul motif raisonnable qu'on puisse alléguer pour motiver une pareille opération.

On trouvera de plus grands détails sur ces animaux, dans le Dictionnaire de médecine de l'Encyclopédie méthodique, et dans l'ouvrage que j'ai déjà cité, sur l'amélioration des chevaux en France, on y trouvera sur-tout la description de la belle race du ci-devant Poitou, très-peu connue, et qui devient de plus en plus rare, elle fait de superbes étalons pour la propagation des mulets, et il seroit utile de la multiplier plus qu'elle ne l'est. Un bel âne de cette race, choisi pour couvrir les jumens, coûte aujourd'hui jusqu'à cinq et

¹ On trouvera cet ouvrage, ainsi que celui de Bourgelat, cité plus haut, dans la librairie de madame Huzard, rue de l'Eperon-Saint-André-des-Arts, nO. il.

six mille francs. (II.)

Chapitre XII Des Mulets et Mules

(126) Olivier de Serres n'est pas le seul qui soit tombé dans cette erreur, relativement à l'origine des mulets ; on l'a, en effet, long-temps attribuée à Ana, que quelques auteurs disent belle-mère d'Esau (Michaélis, Hartmann.), et que d'autres, en plus grand nombre, et, à ce qu'il paroît, avec plus de fondement, disent être fils de Tsibhon, Sébéon, ou Sibon, neveu d'Esau (Olivier de Serres, Jvinter, Bochart, Hebenstreit, Brugnone.) ; mais il paroît que ce qui a donné lieu à l'erreur, ou plutôt au qui-pro-quo, c'est que les traducteurs ont confondu les mulets, avec les eaux minérales chaudes ou thermales, dont le nom, en langue hébraïque, est le même. Voici la traduction ordinaire du passage de la Genèse, qui a donné lieu à cette opinion : Iste est Ana, qui invenit mulos in solitudine, quum pasceret asinos Sebeon patris sui (cap. xxxvj, vers. 24) ; c'est-à-dire : cet Ana est celui qui trouva les mulets au désert, quand il paissoit les ânes de son père Tsibhon, mais la Vulgate a mis aquas calidas (eaux chaudes), à la place de mulos, et il n'est fait aucune mention, dans cet endroit de la Genèse, de chevaux ni de cavales, sans lesquels il ne peut y avoir de mulets. Il est certain en effet, qu'à cette époque de l'Écriture-Sainte, il n'y avoit pas de chevAux dans la Palestine, non plus que dans les nombreux troupeaux des patriarches ; ils vinrent plus tard d'Égypte dans la Terre-Promise. On ne lit nulle part que les Juifs se soient servis de mulets avant le temps de David, qui est venu sept cents ans après Ana ; et d'ailleurs, la loi défendoit aux Israélites de tenter aucun mélange d'espèces différentes.

Homère, Théophraste, Strabon et Plutarque disent que les Henètes, peuples voisins de la Paphlagonie, sont les inventeurs des mulets, ou au moins les premiers chez lesquels on en ait vu, et les Arabes regardent Karon, ou Coré, comme le premier qui ait fait saillir une jument par un âne, ou une ânes se par un cheval. Ainsi il résulte de toutes ces opinions diverses, que l'origine des mulets est encore fort incertaine, et qu'elle n'est très-vraisemblablement due qu'au hasard, comme beaucoup d'autres.

Scheuchzer n'a pas manqué de mettre les mulets dans sa Physique sacrée (Amsterdam, 1732, tome I, planche C) ; mais le dessinateur et le graveur ont fait plus encore, ils les ont ferrés, et ont ajouté ainsi un second anachronisme au premier. (H.)

(127) Il paroît constant, d'après ce que nous lisons dans les Anciens, que les mulets et mules sont féconds, sur-tout dans les pays chauds ; quoique les exemples n'en soient pas très-multipliés, ils le sont assez cependant, pour ne laisser aucun doute à cet égard, et nous voyons, sous nos yeux, les mulets des oiseaux se reproduire dans nos volières.

Que, dans le mulet proprement dit, résultant de l'accouplement de l'âne et de la jument, la mule soit plus apte à engendrer que le mulet, que ce soit en recroisant avec le mâle de l'espèce originaire, que la conception ait lieu, il n'en est pas moins vrai que si la mule ne perd pas la qualité de se reproduire, cette qualité ne doit pas être perdue non plus dans le mâle, et il y a un grand nombre d'exemples de mules fécondées, qui ont mis bas, à ajouter à celui que cite Olivier de Serres.

On en trouvera plusieurs dans le Traité des Haras de Hartmann, dont j'ai publié la traduction françoise en 1788. M. Moreau Saint-Méry, dans un Mémoire sur les Chevaux et les Mulets dans les Colonies françoises, en rapporte trois exemples à Saint-Domingue, et dans le moment où je rédige cette note, M. Malais, directeur de l'École royale vétérinaire à Madrid, me fait part d'un nouveau fait semblable arrivé sous ses yeux dans cette ville. Il y a tout lieu de croire que des expériences bien faites, suivies avec soin et pendant long-temps, donneroient des résultats satisfaisans ; mais ces expériences, longues et dispendieuses, ne peuvent être tentées par des particuliers, et tout ce qui a été recueilli jusqu'à présent sur cet objet, est dû au hasard. (H.)

(128) Les jeunes animaux, dans les grands quadrupèdes, tels que le cheval, le bœuf, l'âne et le mulet, sont beaucoup plus haut montés sur jambes, au moment de leur naissance et pendant les premières années de leur vie, que lorsqu'ils ont acquis toute leur croissance, alors ils paroissent plus régulièrement proportionnés, et la hauteur du corps, depuis le dessous de la poitrine, par exemple, jusqu'à une ligne qui passeroit sur la tête, est plus considérable que celle des jambes, depuis la première de ces mesures jusqu'à

terre ; mais dans le mulet, les extrémités restent toujours plus hautes, et Olivier de Serres a raison de dire qu'elles sont la moitié de sa hauteur. Au reste, c'est une légère idée des proportions des animaux, que Lomazzo et quelques autres Italiens nous avoient déjà fait connoître, et que Bourgelat a réduites, de nos jours, à des règles certaines, en prenant la tête pour base de toutes les mesures. Voyez son ouvrage cité note (124). (H.)

Chapitre XIII les Moutons et Brebis.

(129) L'aspect d'une habitation quelconque est le côté par lequel on y entre, ou sur lequel est placée la porte. Comme, d'après les connoissances acquises, les bergeries doivent être tellement aérées, que l'air y circule librement, il est indifférent que la porte soit à une exposition plutôt qu'à une autre ; l'important est de pratiquer des ouvertures à la bergerie, soit dans tous les sens, si elle est large ou arron- die, soit aux deux extrémités, si elle est longue et étroite, ce qui, quelquefois, suffit. Il est bon que, quand les brebis font leurs petits, et dans les bergeries qui doivent renfermer de jeunes agneaux, la température ne soit pas froide, mais hors ces cas et dans toute autre circonstance, une bergerie peut être froide ; pourvu qu'il n'y tombe ni pluie, ni neige, les animaux n'en sont pas incommodés. (T.)

(130) On nomme ainsi une chaîne de montagnes, qui sépare les ci-devant Roussillon et comté de Foix, aujourd'hui départemens des Pyrénées-Orientales et de l'Arriège, de cette partie du ci-devant Languedoc, qui forme le département de l'Aude. En parcourant cette chaîne de montagnes, en l'an XI (1803), j'ai été étonné d'y trouver les laines fines. C'est surtout auprès de la petite ville de la Grasse, qui en est comme le centre, que j'en ai pris des échantillons, qui me paroissent absolument semblables aux laines du Roussillon.

Au temps où écrivoit Olivier de Serres, le Roussillon n'étoit pas réuni à la France, il ne le fut tout-à-fait que par la paix des Pyrénées, en 1659. Il avoit appartenu à l'Espagne et fait partie de la Catalogne. L'auteur, dans l'énumération des pays de France qui donnoient de belles laines, ne devoit donc pas citer le Roussillon.

C'est avec raison qu'il désigne les ci-devant Berry et Sologne, qui, aujourd'hui, font partie des départemens du Cher, de l'Indre, d'Indreet-Loire, de Loir-et-Cher et du Loiret, mais il a eu tort de dire qu'il y avoit des laines fines dans l'Isle-de-France et dans la Normandie, qui composent les départemens de Seine-et-Oise, de la Seine-Inférieure, du Calvados, de l'Orne et de la Manche ; dans ces pays elles sont toutes grosses. Je ne crois pas même qu'il y en ait de belles dans le ci-devant Dauphiné, du côté de Valence, si j'en juge par celle des troupeaux que j'ai examinés aux environs de Montélimart.

Il me semble que, dans l'ordre des finesses, Olivier de Serres auroit dû placer d'abord les laines de la Corbière, car étant aussi fines que les laines du Roussillon, préférables à celles du Berry, elles méritoient d'être mises au premier rang. (1.)

(131) Dans les pays où les béliers sont toute l'année mêlés avec les brebis, celles-ci peuvent concevoir et donner des agneaux deux fois par an. On assure que cela a lieu habituellement en Russie, dans les ci-devant comtés de Juliers et de Clèves, et encore ailleurs, mais ce n'est pas presque par-tout, comme le dit Olivier de Serres. Pour que ce genre d'économie soit profitable, il faut : 1°. que la race soit naturellement forte ; 2°. que les mâles et femelles employés à la reproduction soient dans l'âge de la vigueur, 3°. que la nourriture soit très-abondante et à bon marché. Dans toute autre circonstance, les propriétaires de troupeaux séparent les béliers des brebis, ou les gênent de manière qu'ils ne puissent les couvrir, pour ne les y mêler, ou leur laisser la liberté de s'accoupler qu'à une seule époque de l'année, combinée avec celle où il leur est plus avantageux de faire naître les agneaux. Cette méthode, qui est la plus ordinaire, ne procure qu'un seul agnellement par an.

Plusieurs brebis, dans presque tous les troupeaux, donnent, dans un seul agnellement, deux petits; mais la plupart n'en ont qu'un. Il y a des races, telle que la flandrine, dont chaque portée est, plus fréquemment que celle des autres races, de deux agneaux ; quelquefois elles en ont trois.

Olivier de Serres attribue la double conception et le double agnellement dans une année, uniquement à la bonté des herbages et à la localité ; c'en est une des conditions, sans doute, mais elle n'est pas la seule,

comme il a été dit plus haut. Ce qu'il y a de certain, c'est que les agnellemens de deux agneaux ne dépendent pas des localités, car, cette année (1804) ? en général, il y a eu plus d'agnellemens doubles que dans les années précédentes. (Y'.)

(132) On appelle bureau ou bure, une sorte d'étoffe formée de laine blanche et noire dans son état naturel. Il y a un grand nombre de nos Départemens, sur-tout dans le midi, où les paysans s'habillent de ces laines, mélangées dans diverses proportions. Dans certains cantons, on distingue les habitans des différentes communes, par la couleur et la nuance de leurs habits, qui n'est pas la même, et qui dépend du plus ou moins de laine noire qu'on ajoute à la laine blanche; c'est pour cela que, dans les troupeaux du midi de la France, on entretient des moutons noirs, qu'on écarte le plus ordinairement des troupeaux, dans le nord. (T.)

(133) Dans les troupeaux bien soignés, bien surveillés, il naît de temps en temps quelques animaux à laine noire. Quoique celui de Rambouillet soit toujours dans une enceinte close de murs, dont il ne sort pas, et où il n'entre aucune bête à laine étrangère, cependant on en voit quelquefois de cette couleur. En dix-huit ans, il y en a eu cinq, qu'on a vendus, sans en tirer de production. D'où cela dépend-il? Il nous paroît difficile de l'expliquer ; mais ce n'est pas une raison pour adopter l'opinion d'Olivier de Serres, qui n'est qu'un préjugé. Quelle influence peut avoir la couleur de la langue sur celle de la laine ? Il vaut mieux convenir qu'on ne sait pas le pourquoi. D'autres attribuent les différentes couleurs des agneaux aux regards ou à l'imagination frappée des brebis, et on connoît ce que la Genèse rapporte de Jacob, qui mettoit des baguettes écorcées de différentes manières, dans les auges où les troupeaux venoient boire, dans le temps du rut, pour que les brebis conçussent des agneaux également bigarrés (chap. xxx, vers. 37 — 43), On sait aussi qu'il a été beaucoup écrit sur l'imagination des femmes enceintes. Nous ne répéterons point tout ce qui a été dit, pour et contre, à ce sujet ; nous nous bornerons à observer que, sans avoir recours à l'imagination ni au miracle, comme l'ont fait quelques commentateurs de l'Écriture-Sainte, pour expliquer le fait de Jacob, il suffit de diriger la nature en croisant avec soin les animaux qui ont la même couleur et les mêmes marques pour les propager. Nous pourrions en multiplier les exemples; nous nous bornerons à observer que c'est ainsi que, dans les haras, on propage les chevaux pies, les isabelles, les alzans, que la même chose a lieu dans les mulets, dans les bêtes à cornes et à laine, etc. ; et nous ne doutons point que Jacob, qui étoit très-intelligent, n'ait mis à profit cette observation, pour s'enrichir aux dépens de Laban, son beau-père, qui lui donnoit pour salaire, tous ceux de ses animaux qui n'étoient pas d'un poil simple. (T. et H.)

(134) Quel abri les cornes des béliers peuvent-elles leur procurer contre les vents d'hiver ? Sans doute, quand les vents sont très-violens, ils incommovent ces animaux ; mais pour que les cornes fussent capables de leur garantir seulement la tête, il faudroit qu'elles la couvrissent entièrement. D'ailleurs, si les cornes étoient le seul moyen d'abri, on ne pourroit élever, dans les pays sujets aux vents, que des races de bêtes à laine dont les femelles eussent des cornes comme les mâles ; car les femelles sont encore plus susceptibles de l'impression des vents : or, ces races ne sont pas les meilleures. Un moyen d'abri bien plus sûr et plus raisonnable à proposer, est celui qu'il prescrit plus loin contre les effets du soleil : c'est de conduire et de placer les troupeaux au pâturage, de manière qu'ils n'ayent pas le vent en face, ou de les abriter, quand on le peut, par un coteau ou un bois. Dans les momens d'ouragans et de tempêtes, il est même nécessaire de les retenir au parc ou à la bergerie, ou de les y ramener, si on prévoit ces événemens, qui s'annoncent presque toujours d'avance. (T.)

(135) Il y a ici deux erreurs. Sans parler de l'opinion où est Olivier de Serres, qu'il faut que les béliers aient trois ans accomplis pour être en état de produire des animaux grands et forts, quoiqu'il soit prouvé qu'on obtient d'eux de beaux animaux, en les employant dès l'âge de deux ans, même un peu auparavant, nous ferons observer : 1°. qu'il n'est pas vrai que les mâles, comme les femelles, ne soient bons pour la reproduction, que jusqu'à leur septième année : l'expérience, au moins pour les brebis, race de mérinos, a fait voir qu'elles pouvoient donner de beaux agneaux jusqu'à dix-huit ans. On conserve plus longtemps les animaux dans l'état de fécondité, quand on ne les fait pas servir de bonne heure à la multiplication, et quand on les nourrit abondamment ; c'est une remarque qu'il est bon de faire. Le terme ordinaire s'étend bien au-delà de la septième année, lors même qu'on n'auroit pas cette attention. 2°. Que c'est une pratique vicieuse, et partant d'un principe erronné, de tuer, au moment de leur naissance, les premiers nés des

femelles des animaux, comme ne devant jamais faire de beaux individus. Nous avons peine à concevoir comment cette idée, née dans l'enfance de l'agriculture, a pu trouver encore de nos jours quelques prosélytes, et dans une classe d'hommes faits pour écarter les préjugés sur l'éducation des bestiaux. On ne pourroit, tout au plus, rejeter comme très-foibles, que les agneaux issus de pères et mères accouplés avant le terme de leur accroissement ; mais ne vaudroit-il pas mieux, pour s'éviter ces sacrifices, n'employer à la propagation que des animaux d'âge fait ? car il doit en résulter un mal, soit pour le mâle, soit pour la femelle, qu'on énerve par une précocité de production qui ne peut avoir lieu qu'aux dépens de la constitution de l'individu. D'après Olivier de Serres, il faudroit même se défaire des premiers nés des brebis de deux ans, couvertes par des béliers de trois ans, c'est-à-dire d'agneaux issus de pères et mères alliés à l'âge de la force, et après leur accroissement, sinon entièrement, au moins presque entièrement acquis. Non seulement nous ne pouvons partager cette opinion ni adopter ce conseil, mais nous les proscrivons, comme contraires à la raison, à la saine physique, à l'expérience et à la multiplication des belles races. (T.)

(136) Voyez ce que j'ai dit de l'usure et de la longueur des dents, et des indices qu'on pouvoit en tirer pour la connoissance de l'âge, dans la note (107) de ce Lieu, page 628 ; et ce qui est relatif aux cornes, pour le même but, note (108), même page. (H.)

(137) C'est à-peu-près le temps où, presque dans tout le midi de la France, on donne les béliers aux brebis, lorsqu'on ne désire en avoir qu'une portée par an. Les agneaux naissent en hiver, à la mi-Décembre (vers la fin de Frimaire). Il y a des pays même où on les donne plutôt ; les agneaux naissent aussi plutôt. Ces époques sont bien différentes de celles qu'on adopte dans quelques Départemens du nord : là, les propriétaires de troupeaux ne font couvrir leurs brebis qu'à la mi-October, ou à la mi-Novembre (vers la fin de Vendémiaire ou de Brumaire). Quoique ces époques soient différentes, le même motif les a déterminées. Dans le midi, comme dans ceux des Départemens du nord, dont il s'agit, on veut que les agneaux ne naissent que dans la saison où l'herbe est abondante aux champs. Or, dans le midi c'est en hiver, et dans le nord c'est au printemps.

Beaucoup d'économistes, placés cependant dans le nord, mettent les béliers au milieu des brebis dès le mois d'Août (vers le milieu de Thermidor), pour que les agneaux naissent en hiver. Comme dans cette saison ces économistes nourrissent leurs brebis de grains, et sur-tout de froment, elles ont plus de lait qu'elles n'en auroient au printemps, où il y a bien peu d'herbe aux champs.

Depuis l'amélioration des troupeaux, on a plus généralement suivi cette dernière pratique, parce que les améliorateurs, se procurant de bons fourrages d'hiver, sont en état de bien nourrir les mères ; aussi ont-ils des agneaux qui se trouvent plus forts à la deuxième année, au temps de la tonte et de la vente. (T.)

(138) Un bélier peut couvrir un plus grand nombre de brebis, ce qui dépend de son âge, de sa force individuelle, et de la bonne nourriture qu'il prend. Si les brebis se trouvent toutes en chaleur en même temps, il en couvrira, utilement pour la propagation, moins que si on le met avec des femelles dès le commencement de la saison, parce qu'elles ne seront en chaleur que successivement. Beaucoup de fermiers, ou pour économiser l'achat de béliers de prix, ou, si ce sont des béliers de race commune qu'ils emploient, voulant les renouveler souvent, leur donnent jusqu'à cent femelles et plus. Il est souvent arrivé que toutes ces femelles se sont trouvées fécondées. Nous avons pensé que cinquante femelles étoient le nombre convenable. A Rambouillet, on calcule sur cela ; on a même l'attention de ne pas mettre tous les béliers à-lafois, mais de les relayer, en quelque sorte, les uns par les autres, quatre par quatre, pour un troupeau de cent soixante brebis, par ce moyen, chacun trouvant assez de femelles à couvrir, ils se battent moins entr'eux, et la fécondation est plus assurée. (T.)

(13g) Le premier lait de la brebis est tout aussi convenable à l'agneau que l'est au veau et au poulain celui de la vache et de la jument ; ce seroit contrarier les vues de la Nature que de les en priver. Nous nous bornerons à renvoyer à ce qui a été dit à ce sujet, note (63) de ce Lieu, page 609. (H. et T.)

(140) Lorsque les brebis mettent bas aux champs ou au parc, que la saison est froide et la terre humide, que les agneaux y séjournent trop long-temps, ils contractent une espèce d'affection rhumatismale, un refroidissement d'autant plus sensible, qu'ils sortent d'un viscère où ils ont eu plus chaud ; leurs

articulations pliées se roidissent et ne peuvent plus s'étendre, quelquefois même ces animaux meurent s'ils ne sont secourus à temps ; on doit les ôter de dessus terre, les envelopper dans des couvertures ou dans de la litière sèche, ou les mettre près de leurs mères, dont la chaleur naturelle est le meilleur remède. Cette espèce d'affection est appelée la goutte, dans quelques endroits, et sans doute c'est de cela dont Olivier de Serres entend parler ici.

Si les agneaux restent trop long-temps à la bergerie, sur-tout si elle est humide, le même effet a lieu; d'une autre part, la chaleur du fumier, qu'on, laisse, en général, séjourner trop longtemps, et sur lequel ils sont continuellement couchés, les engourdit et les échauffe. Le conseil que donne ici notre auteur, ne peut donc être que très-avantageux, non seulement sous les rapports que nous venons d'indiquer, mais encore sous celui de l'exercice, qui ne peut faire que beaucoup de bien à ces jeunes animaux. (T. et H.)

(141). Cette pratique n'est que pour les pays où l'on fait usage du lait de brebis pour les fromages. De temps immémorial, on traite les brebis, dans un grand nombre de Départemens où les pâturages n'étant pas assez abondans pour nourrir des vaches, et les chèvres étant sujetes à des inconvéniens, on ne peut avoir un laitage abondant que par le moyen d'un nombreux troupeau de brebis. Il seroit possible que, dans un autre système, les choses changeassent. Si on y établissoit des pâtures artificielles ; si, à des races communes et à laine grossière, on substituoit une race à laine fine, et par conséquent plus précieuse, peut-être seroit-il plus avantageux de ne plus traire les brebis, et d'avoir dans chaque exploitation quelques vaches à lait. En attendant ces changemens, il faut suivre la pratique enseignée par Olivier de Serres. (T.)

(142) Rien n'est plus sage que cette manière de conduire aux champs un troupeau ; elle est indispensable dans une bonne économie, lors qu'on n'a pas de chiens ; mais l'emploi de chiens bien dressés est d'une grande commodité. Dans les pays méridionaux de la France, hors ceux de montagnes, on ne fait pas usage de ces animaux, dont l'extrême intelligence est mise à profit dans les Départemens du nord. Déjà quelques propriétaires du midi se procurent de la race des chiens connus sous le nom de chiens de bergers ; peu-à-peu on en sentira par-tout l'utilité, et la multiplication de cette excellente race sera encore un bien que le nord de la France aura fait au midi, et qu'on devra en partie à l'Etablissement de Rambouillet. (T.)

(143) Lorsqu'on approche d'un troupeau, au milieu du jour, dans les temps chauds, on le voit ramassé et serré de manière qu'il occupe très-peu d'espace, les animaux ont tous la tête baissée jusqu'à terre, et posée sous le ventre les uns des autres. Il est possible que ce soit uniquement pour préserver leur tête de la chaleur, qui lui est plus particulièrement nuisible ; car ce ne peut être pour l'éviter au reste du corps, qui, au contraire, nous paroît devoir s'échauffer davantage par cette position serrée, sur-tout avant l'époque de la tonte. Daubenton prétend que les bêtes à laine ne prennent cette attitude que pour se soustraire à une sorte de mouche qui vient déposer ses œufs dans leurs naseaux, et qui donne naissance à des larves qui croissent dans les cornets du nez et dans les différens sinus du front ; ces larves sont la cause de plusieurs accidens, et entr'autres d'une espèce de tournis dont nous parlerons dans le huitième Lieu. (T.)

(144) Voyez ce qui a été dit sur les feuillées ou feuillars, dans la note (24) du troisième Lieu, page 322. Dans beaucoup d'endroits on conserve les branches sans les effeuiller, on les fait sécher après les avoir coupées, et on les tient dans un lieu sec ; on les donne aux moutons par petits fagots. Cette méthode a de l'avantage sur les feuilles seules, en ce que les animaux mangent plus lentement, sont obligés d'arracher les feuilles, les mâchent mieux, digèrent plus facilement, et sont moins sujets aux empansemens ou indigestions. (H.)

(145) Ce conseil ne peut convenir que pour les pays chauds, où, en effet, on voit des lits de bergers qui sont montés au milieu des champs, sur des couchettes, et à découvert. En général, les ouvriers et domestiques de ces pays couchent par goût et par habitude, en plein air, pendant la plupart des nuits de l'été. (T.)

(146) Ce qui rend de mauvais goût la chair des mâles qu'on n'a pas châtrés, ce n'est pas la chaleur y en prenant ce mot dans un sens strict; mais c'est le reflux de l'humeur spermatique dans le sang, et par conséquent dans toutes les parties du corps. D'après ce principe, la chair du mouton est d'autant meilleure, qu'il a été châtré plus jeune ; aussi a-t-on soin, dans les troupeaux nombreux, après la réserve des béliers étalons, de couper tous les autres mâles, depuis l'âge de huit jours jusqu'à l'âge de six mois, c'est-à-dire

avant qu'il se soit formé de la liqueur séminale dans les testicules. (T.)

(147) Il n'est possible de juger de la douleur que l'animal éprouve dans l'opération de la castration, que par les accidens qui suivent cette opération, quelle que soit la manière de la pratiquer : or, celle de ces manières qui est plus promptement guérie, est sans contredit la meilleure, et l'amputation par l'instrument tranchant, ou par arrachement, mérite la préférence sur la torsion ou le bistournage, sur-tout pour les jeunes animaux ; comme la ligature, ou ce qu'on appelle fouetter (parce que cette ligature est faite avec l'espèce de ficelle appelée fouet), est préférable pour les vieux béliers. Au reste, il faut répéter ici ce que j'ai déjà dit en parlant de la castration des taureaux et des chevaux, c'est que ces opérations ne sont presque jamais suivies d'accidens, lorsqu'elles sont faites promptement, et par des mains habituées à les pratiquer.

Le temps qu'Olivier de Serres indique d'attendre pour châtrer les moutons, sous prétexte que les testicules ne sont pas sortis, est beaucoup trop long ; ils peuvent être châtrés au bout de huit jours, comme il est dit dans la note précédente.

Quant à ceux dont les testicules ne descendent pas au-delà de l'anneau inguinal, et qui restent dans le ventre, ce sont de véritables béliers, qui conservent le plus souvent la faculté d'engendrer. Il arrive cependant quelquefois que les testicules, gênés dans leur développement par les autres parties contenues dans le ventre, ne peuvent prendre tout l'accroissement nécessaire, et l'animal reste infécond ; au reste, ces sortes de béliers-moutons ne sont estimées ni pour la progéniture, ni pour la boucherie, et il faut s'en défaire le plus promptement possible. (II.)

(148) Olivier de Serres entend par laine bâtarde la laine grossière. r

Ce qu'il dit sur le rapport des laines fines aux laines grossières mérite explication. En général, les toisons des bêtes à laine grossière sont moins pesantes que celles des bêtes à laine fine. Il y a peu de pays où les toisons des races indigènes approchent du poids de celles des mérinos ; mais, à poids égal, le fabricant tire plus de laine d'une toison à laine grossière, que d'une toison à laine fine, parce que la première se charge moins d'ordure, et perd moins au lavage.

Il est vrai encore que, parmi des toisons de bêtes à laine fine, celles dont la laine est la plus fine pèsent le moins. Cette observation a déterminé beaucoup de cultivateurs qui ont des mérinos, à préférer la conservation et la propagation des animaux dont les toisons sont le plus garnies de laine ; comme un grand nombre de propriétaires de vignes y multiplient des variétés de plants, qui, à la vérité, donnent de mauvais vin, mais chargent beaucoup, et procurent, par l'abondance, un plus grand profit. (T.)

(149) Ces petites plaies sont simples, nullement dangereuses, et guérissent toutes seules bien plus promptement que lorsqu'on les frotte avec quelque corps gras ; mais dans les pays chauds, où le développement des insectes est précoce, le peu de sang ou de sérosité qui sort de ces plaies ne tarde pas à y attirer quelques-uns de ces insectes, sur-tout la mouche bleue (*musca vomitoria*), et la mouche commune (*musca vulgaris*), qui y déposent leurs larves, ce qui excite bientôt des démangeaisons qui portent l'animal à se frotter, à se déchirer, et donnent souvent lieu à des ulcères assez longs à guérir.

Les tondeurs ont plusieurs moyens de faire sécher promptement ces petites plaies. On y emploie indistinctement de la sciure de bois, de la cendre, de la poussière des routes, de celle de charbon de terre ou de charbon de bois. Ces dernières sont le remède ordinaire dans le département des Pyrénées-Orientales. (H. et T.)

(150) Ce que dit ici Olivier de Serres, donne lieu de rappeler un adage que l'observation a fait naître et qui ne peut être démenti, c'est que bonne nourriture et bonne race font de bons animaux. (H.)

(151) Olivier de Serres croit que, si les bêtes à laine nées dans les pays chauds, n'alloient pas dans les montagnes pendant l'été, elles en recevraient de grands dommages. Oui, sans doute, dans l'état actuel des choses, les cultivateurs des pays chauds, comptant, pour leurs troupeaux, sur quelques mois de montagnes, ne sèment et ne récoltent pas assez de fourrages artificiels pour suppléer au manque d'herbe des champs pendant l'été ; mais s'ils en avoient assez pour leur en donner à la bergerie durant tout ce temps, les animaux ne souffriroient pas et pourroient se passer d'aller dans les montagnes. Ce n'est point

le besoin de changer de pays, ni de changer d'air, qui doit déterminer cette transhumance, mais la nécessité de chercher les moyens de les faire subsister. Il est bon qu'on profite des pâturages des montagnes, lorsqu'on en a la facilité ; ces pâturages, qui seroient perdus pour tout le monde, sont précieux et contribuent à la nourriture d'un grand nombre de troupeaux. L'Espagne, l'Italie et la France savent en tirer un grand parti.

Il y a cependant quelques circonstances où le changement de pays pourroit être nécessaire aux bêtes à laine; par exemple, si, dans celui où on les entretient, elles n'ont pour pâture que des herbes souvent humides, il y aurait de l'avantage à leur faire passer, tous les ans, quelque temps dans des lieux où elles trouveraient une nourriture sèche, propre à compenser les inconvéniens de la première. J'ai vu des bêtes à laine, élevées en Sologne, dont le sol est toujours mouillé, se rétablir et reprendre de la vigueur, après avoir passé quatre mois dans les plaines de la Beauce. (T.)

(152) Avec deux chiens bien instruits, un berger peut conduire seul trois cent bêtes ; à plus forte raison en conduiroit-il bien cent cinquante. Il est, en général, plus facile de mener un troupeau un peu considérable, qu'un petit nombre d'animaux. On étoit si peu avancé, dans le midi, dans la conduite des bêtes à laine, et on l'est encore si peu maintenant, que nous ne sommes pas étonnés de la quantité d'hommes qu'on y employe ; on y manque d'intelligence sur ce point d'économie rurale, et on y manque également de bonnes races de chiens, dont quelques propriétaires commencent néanmoins à se pourvoir. (T.)

(153) Pour que la rosée fût le fondement de la graisse, il faudroit qu'on ne pût engraisser des animaux qu'en les exposant de temps en temps à la rosée; cependant, dans beaucoup de pays, on engraisse des animaux, et sur-tout des moutons, sans qu'ils aillent aux champs; par exemple, ceux qui sont mis uniquement en pouture, c'est-à-dire, qui sont engraisés entièrement à l'étable : le nombre en est considérable.

On ne doit inférer, de ce que dit Olivier de Serres, autre chose, sinon que la rosée, qu'il faut éviter aux troupeaux destinés à faire des élèves, parce que toute humidité leur est contraire, n'est point à redouter pour les moutons d'engrais, qu'on ne garde pas long-temps. L'état de graisse est une sorte d'état maladif, qui seroit fâcheux pour des animaux qu'on a intérêt de conserver, mais qui devient nécessaire pour ceux qu'on veut vendre pour les boucheries. (T.)

(154) Ce qui reste sur pied des tiges des plantes céréales, et sur-tout du froment, après qu'on l'a moissonné, s'appelle esteules, dans plusieurs pays, et dans d'autres, chaume. Les troupeaux, avant que cette partie se soit séchée, en mangent volontiers la pointe, qui est tendre et sucrée. Dans le département des Pyrénées-Orientales, les bêtes à laine mangent les esteules jusqu'à la racine, parce qu'elles contiennent plus de parties sucrées qu'ailleurs, tant à cause de la chaleur du climat, que de la variété de froment qu'on y cultive. (T.)

(155) Le conseil particulier que donne ici Olivier de Serres pour engager les propriétaires de bêtes à laine à accélérer leur engraissement, ou à le retarder, selon qu'il y a plus de gain à l'un ou à l'autre, peut s'étendre à tous les genres d'industrie et d'économie. En agriculture, comme dans le commerce, tout doit être soumis au calcul. La méthode qui donne le meilleur produit net, est celle qu'il faut toujours adopter. Chaque économe ne doit pas faire ce que fait son voisin, si son voisin est dans des circonstances différentes. Tel cultivateur a intérêt de faire des élèves, tel autre a plus d'avantage à ne nourrir que des moutons. Il y en a qui peuvent ou doivent garder long-temps les mêmes animaux, d'autres sont forcés de les changer plus souvent, etc. (T.)

(156) Le portrait du bélier, que donne Olivier de Serres, appartient à celui du ci-devant Roussillon, qui ressemble beaucoup à celui d'Espagne, à laine fine, connu sous le nom de mérinos 1 et dont il paroît descendre. Cette race, qui, très-vraisemblablement, a été anciennement croisée avec nos races méridionales, n'étoit point connue à cette époque, en France ; c'est une conquête que nous avons faite, dont l'importance est bien sentie aujourd'hui, et que nos lecteurs nous sauroient mauvais gré de ne pas leur faire connoître.

Feu Gilbert a trop contribué à cette branche importante d'amélioration de notre agriculture, pour que nous ne saissions pas cette occasion de rendre à sa mémoire le juste tribut d'hommages qu'elle mérite ; si ce

n'est pas à lui que nous devons l'introduction des mérinos en France, nous lui devons au moins d'avoir fait tous ses efforts pour la propager et la répandre; nous lui devons d'y avoir contribué par une activité sans bornes, et un zèle infatigable, dont il a été la victime, dans une mission en Espagne, pour une nouvelle importation de ces animaux. C'est dans l'Instruction qu'il a rédigée sur leur propagation, que nous puiserons la matière de cette note.

Des Bêtes à laine fine, de race d'Espagne.

Le vœu si souvent et toujours si infructueusement émis par les amis de l'agriculture et de la prospérité française, pour l'amélioration de nos laines nationales, commence enfin à se réaliser. Ce n'est plus dans le cercle étroit de quelques essais, que se trouve circonscrite cette importante régénération : il existe aujourd'hui, dans la République, plusieurs grands troupeaux de bêtes à laine fine, de race pure d'Espagne, connue sous le nom de mérinos ; un très-grand nombre de petits sont disséminés sur beaucoup de points de la France, et le développement de ces germes précieux nous présage l'affranchissement prochain de l'énorme tribut que nos manufactures ont trop long-temps payé à l'étranger pour l'achat des laines.

Nos cultivateurs ont enfin reconnu de quelle importance il étoit pour eux de substituer à leurs races avilies, misérables, dégradées, couvertes d'une laine peu abondante et grossière, une race forte, robuste, bien constituée, et revêtue d'une toison épaisse, fine, pesant jusqu'à cinq et six kilogrammes (dix et douze livres), et se vendant trois à quatre fois autant que la laine commune.

C'est à cette heureuse mais un peu tardive conviction, qu'est dû le concours nombreux d'agriculteurs qui, depuis quelques années, accourent, de toutes les parties de la République, à la vente que fait faire le Gouvernement, des produits du superbe troupeau de cette race, qu'il entretient à Rambouillet.

C'est avoir fait un grand pas, sans doute, que d'avoir conservé, sans la plus légère trace de dégénération, pendant dix-huit années, un troupeau de la plus grande distinction, et d'en répandre chaque année les rejets. Mais cet avantage seroit perdu, si, en disséminant des germes aussi précieux, le Gouvernement ne prenoit pas le soin d'indiquer les moyens d'en assurer le succès.

Dans les nombreux projets d'amélioration de nos laines, je ne crois pas qu'il y en ait un seul où l'on n'ait pas proposé de relever nos races du midi avec des germes d'Espagne, et celles du nord avec des germes d'Angleterre ; et ce sys Page 563 colonne II, ligne 30.

Page 5691 colonne I, ligne 2.

tête est fondé sur le besoin qu'ont, de laine fine propre à la carde, nos manufactures de draperies, et de laine longue et nerveuse propre au peigne, nos manufactures d'étoffes rases. Pour peu qu'on réfléchisse sur l'effet du climat méridional sur les animaux du nord, on n'hésitera pas à renoncer à cette chimère ; on hésitera bien moins encore, si l'on réfléchit que, de l'alliance d'un bélier espagnol avec une brebis flamande, artésienne, picarde, beaucerone, béarnaise, ou de toute autre race à laine longue et grosse, il résulte, et souvent dès la première génération, une production dont la laine, pour la longueur, la finesse et le nerf, ne le cède en rien à la plus belle d'Angleterre ; si l'on réfléchit que ce n'est qu'en alliant des béliers espagnols à leurs races communes, que les Anglois ont obtenu la laine dont ils sont si jaloux, et qu'il est ridicule de croire que nous arriverons plus sûrement aux mêmes résultats avec des germes déjà altérés et en partie dégradés, qu'avec des germes purs et encore vierges.

Des différentes voies d'amélioration des laines par la race d'Espagne.

La première consiste à se procurer des béliers et des brebis de pure race d'Espagne, bien choisis, à les placer convenablement, à les allier et les multiplier entre eux, en écartant soigneusement du troupeau les mâles qui paroîtront être d'une race moins parfaite ; à leur donner enfin, et sur-tout dans les premiers temps de l'importation, quelques soins particuliers, dont on sera amplement dédommagé par les grands bénéfices qu'on ne tardera pas à en retirer.

La seconde se réduit à acquérir des béliers espagnols, et à les allier à des brebis du pays. Cette dernière méthode arrive plus lentement à une amélioration complète ; mais elle y arrive tout aussi sûrement, et elle offre l'avantage d'agir à-la-fois sur un très-grand nombre d'individus ; en sorte que le temps se trouve

compensé par le nombre. Elle exige à-peu-près les mêmes soins que la première, et il en est quelques autres qui lui sont particuliers.

On sent aisément que cette dernière amélioration sera d'autant plus rapide, que les brebis communes dont on aura fait choix seront plus parfaites dans leur espèce.

On peut donner comme règle générale, qu'avec les brebis les plus grossières, alliées de génération en génération avec des béliers espagnols purs, on arrive à la perfection, au plus tard à la quatrième génération.

Il est sans doute inutile d'observer que la première opération à faire lorsqu'on veut améliorer, doit être d'écartier du troupeau, ou de priver des organes de la génération tous les béliers communs et tous ceux qui naîtront du croisement. On inanqueroit entièrement son but, si on laissoit dans le même troupeau des béliers espagnols et des béliers du pays, ou d'autres moins parfaits que ceux d'Espagne

Choix des Béliers et Brebis de race pure d'Espagne.

La taille des bêtes à laine fine de race d'Espagne varie de soixante à quatre-vingt centimètres (vingt-quatre à trente pouces). On doit préférer les premières, dans tous les lieux où les pâturages sont maigres, le sol aride, et les subsistances supplétives rares. Il est de fait que, sur des terrains de cette nature, deux cent bêtes à laine de petite taille trouvent leur nourriture, où vingt de grande taille ne pourroient pas vivre ; ce qui est bien facile à concevoir, puisque des animaux de grande taille ayant besoin d'une plus grande quantité d'alimens, ne peuvent se la procurer qu'en saisissant à chaque fois de plus fortes bouchées, ce qui n'est pas possible sur un terrain maigre, ou qu'en parcourant le terrain avec une célérité double, ce qui ne l'est pas davantage.

Le beau bélier espagnol de race pure a l'œil extrêmement vif et tous les mouvemens prompts; sa marche est libre et cadencée; observation qui, je crois, n'a pas été faite, et qui est commune au cheval de cette contrée : la tête est large, aplatie, carrée ; le front, au lieu d'être busqué et tranchant, comme dans toutes nos races françoises, est sur une ligne droite, arrondi sur les côtés et très-évasé ; les oreilles sont très-courtes, les cornes très-épaisses, très-longues, très-rugueuses, et contournées en spirale redoublée ; le chignon est large et épais, le cou court, les épau

les rondes, le dos cylindrique, le poitrail large, le fanon descendant très-bas, la croupe large et arrondie, tous les membres gros et courts.

Son corps, trapu, est couvert d'une laine très-fine, courte, serrée, tassée, imprégnée d'un suint beaucoup plus abondant que dans les autres races, elle s'étend sur toutes les parties du corps, depuis les yeux jusqu'aux ongles ; elle réfléchit extérieurement une couleur grisâtre, et quelquefois même noirâtre, due à la poussière et aux autres corps étrangers qui, s'attachant au suint dont la toisoif est imprégnée, forment une sorte de croûte rembrunie ; divisée avec la main, elle laisse apercevoir une laine blanche, Soieuse, frisée, dont les brins sont d'autant plus serrés, qu'elle est plus fine : on n'y découvre point, ou bien peu, de ces poils gros, durs, courts, et qu'on connoit sous le nom de jarre.

Les testicules sont très-gros, très-pendants, et séparés par une ligne d'intersection parfaitement bien marquée.

La brebis la plus belle est toujours celle dont les formes se rapprochent le plus des caractères qui constituent la beauté dans le mâle.

On doit, dans l'un et l'autre, s'attacher surtout à la vigueur. Outre les signes généraux qui l'indiquent dans toute l'habitude du corps, l'agilité, la prestesse des mouvemens, il est facile de s'en assurer, en saisissant l'animal par une des jambes de derrière ; s'il la tire avec force, que ses saccades soient brusques, promptes et long-temps continuées, on peut se dispenser de tout examen ultérieur, si, au contraire, il ne retire point sa jambe, ou s'il ne la retire que foiblement, il faut le rejeter.

Quoiqu'avec quelques soins on puisse être assuré d'acclimater la race d'Espagne presque par-tout et à quelque âge qu'on transporte les individus, il est certain, cependant, qu'on est bien plus sur du succès en transportant les animaux jeunes. On préférera donc, autant qu'on le pourra, des béliers de deux ans. Il est

aisé de concevoir que plus les animaux sont jeunes, plus il est facile de les plier, de les façonner au nouveau climat sous lequel on les transporte.

La race d'Espagne s'accommode de toutes les plantes qui conviennent aux races communes.

Plus une toison est fine, serrée, tassée, et régulièrement étendue sur toute la surface du corps, plus il importe de soustraire aux effets de l'intempérie de l'air les animaux qu'on vient d'en dépouiller. Les grandes chaleurs ne sont pas moins à craindre dans cette circonstance, que le froid et l'humidité. La température la plus modérée est donc celle qu'on doit chercher à procurer aux bêtes à laine de race, pendant les premiers jours qui suivront la tonte : s'ils sont au parc, il importe de les en retirer, pourvu toutefois qu'on puisse les tenir sous des hangars ou dans des bergeries parfaitement bien aérées; car, dans le cas où l'on n'en auroit que de basses, d'étroites, d'étouffées, il y auroit bien moins d'inconvénients à laisser les animaux en plain air.

Le même principe doit faire proscrire, pour les bêtes de race, la méthode de laver les laines à dos, méthode qui, peut-être même, doit être proscrite pour toutes les races, ne présentant presque aucun avantage, et offrant, au contraire, des inconvénients majeurs. Il ne faut que les premières notions de la physique animale, pour sentir quels doivent être les effets d'une toison imbibée d'eau, qu'on laisse se dessécher sur le corps d'un animal auquel l'humidité est plus funeste qu'à aucune autre espèce connue. La qualité, la conservation de la laine, ne sont pas moins intéressées que la santé des individus, à la proscription de ce procédé, qu'on ne suit, dans beaucoup de lieux, que par l'effet de l'habitude routinière qui retient tant de cultivateurs dans l'ornière qu'ils ont trouvée tracée sur leur chemin.

La queue est, dans le mouton, un fardeau à-peu-près inutile et incommode. La queue se charge d'ordures qu'elle dépose en grande partie sur la toison, elle fatigue d'ailleurs, alors, par le battement répété, les jarrets et les jambes de l'animal. Les Anglois, les Espagnols, et généralement tous les peuples qui se sont attachés à l'amélioration des laines, ont grand soin de retrancher la queue à leurs bêtes à laine. On attend, pour couper la queue, que les agneaux aient trois ou quatre mois, on la coupe à trois ou quatre pouces (neuf à onze centimètres) de son origine : il ne seroit pas sans danger de la couper trop près.

Produit d'un Troupeau de race d'Espagne.

Aucune entreprise agricole ne présente un produit aussi sûr et aussi considérable qu'un troupeau espagnol. Des béliers, des moutons de cette race, portent jusqu'à treize ou quatorze livres (six ou sept kilogrammes) de laine ; le poids moyen de leur toison peut être évalué de huit à neuf livres (quatre à cinq kilogrammes) celle des brebis, de cinq à six livres (deux à trois kilogrammes). La laine de cette qualité s'est toujours vendue au moins trois fois autant que celle de nos races communes. On gagne donc tout-à-la-fois, et considérablement, tant sur la qualité que sur la quantité. Les productions se vendent un prix considérable ; mais en portant seulement chaque production à soixante francs, on voit qu'un troupeau de cent bêtes donnera beaucoup plus de profit que tout le domaine sur lequel il sera nourri.

Il n'est pas inutile de présenter ici le tableau de ce produit.

Il faut, pour un troupeau de cent brebis et trois ou quatre béliers, un berger dont l'entretien, les gages v-jœins à la nourriture de ses chiens, peuvent être évalués à sept cent francs, ci 700 fr.

Pour la nourriture à la bergerie pendant six mois au plus, à raison, pour chaque individu, de deux livres (un kilogramme) de foin, évalué à, vingt francs le millier (cinquante myriagrammes), ce qui peut être regardé comme

le prix moyen des foins de première qualité dans toute la République. 800

Pour la nourriture, pendant six mois, de quatre-vingts agneaux que donneront cent brebis, à raison d'une livre (demi-kilogramme) de foin pour chacun. 300

Pour frais de tonte et autres menus

frais. 50

Total de la dépense, 1,850 fr.

Cent quatre toisons, pesant six

livres (trois kilogrammes) chacune,

à raison de deux francs la livre en

suint, ce qui est le taux le plus bas. 1,248 fr.

Report. 1,248fr.

Quatre-vingt toisons d'agneaux, pesant deux livres (un kilogramme) chacune, à raison d'un franc vingt cinq centimes 200

Soixante, tant béliers que brebis, vendus à raison de quarante-huit francs seulement, par tête, en supposant qu'il faille en réserver vingt pour recruter le troupeau, ce qui est une supposition trop forte 2,880

Total de la recette, 4,328 fr.

L'excédant de la recette sur la dépense est donc de 2,478 francs, et je n'ai point fait entrer en compte l'engrais fourni par le troupeau, engrais d'un si grand prix, que le plus grand nombre des cultivateurs ne tiennent des troupeaux que pour cet objet. Je l'ai fait entrer en compensation de la paille, que je n'ai point non plus comptée, mais dont il excède de beaucoup la valeur. Je n'ai point aussi porté en recette les réformes ; j'ai supposé qu'un troupeau de cent bêtes en perdoit vingt par an, quoique la perte ne soit réellement que de la moitié.

Si l'on fait attention qu'une exploitation de cent arpens (cinquante hectares) bien cultivés, dont un quart seulement seroit employé en prairies artificielles, et qui jouiroit de l'avantage de quelques friches, peut très-bien entretenir un troupeau de cent bêtes à laine, sans rien perdre, et en gagnant même sur les récoltes ordinaires, on reconnoîtra aisément la vérité de mon assertion, qu'il n'y a aucune branche d'industrie rurale aussi productive.

Le produit est dans une proportion bien plus forte encore, lorsqu'au lieu de cent bêtes, l'exploitation permet d'en mettre deux cent sous la conduite du même berger.

Qu'on ne soit point arrêté par la crainte chimérique que cette race ne dégénère en France, qu'elle ne puisse réussir que sous le climat de l'Espagne.

C'est cette même race qui a amélioré les troupeaux d'Angleterre ; et si on ne l'y trouve pas aujourd'hui dans toute sa pureté, c'est que les Anglois ont négligé les précautions propres à la conserver. Comment supposer que cette race ne puisse réussir sous le climat tempéré de la France, lorsqu'elle réussit sous le climat glacial de la Suède ? Daubenton a possédé pendant plus de trente ans le troupeau de race d'Espagne dont le succès étonnant a fait un si grand nombre de prosélytes à l'amélioration des bêtes à laine; et ce troupeau est encore aujourd'hui entre les mains de madame de Tanlai, où il continue de prospérer. Cette race, d'ailleurs, n'est pas plus propre à l'Espagne qu'à la France, qu'à l'Angleterre, qu'à la Suède ; on connoit l'époque de son importation en Espagne, dont les troupeaux indigènes sont couverts d'une laine extrêmement grossière, et se trouvent dans les mêmes cantons, sur les mêmes pâturages que la race à laine fine. La conservation de cette race n'est pas due davantage, comme on l'a prétendu et comme beaucoup de personnes l'assurent journellement, aux voyages que font tous les ans, les troupeaux de mérinos. Ce qui le prouve, c'est qu'il existe dans l'Estramadure, des troupeaux de mérinos qui sont stationnaires, ne sortent jamais de leur pâturage, que pour cette raison on appelle e'stantes et dont, d'un aveu général, la laine est égale et même supérieure en qualité à celle des troupeaux de mérinos voyageurs ou transhumans.

Les mérinos sont une variété dans l'espèce de mouton, comme les races de barbet, de basset, de lévrier, sont des variétés de l'espèce du chien; comme le bouc, le lapin, le chat angora, sont des variétés des espèces auxquelles ils appartiennent ; on les conserve dans toute leur pureté, en évitant de les mélangier. Il en est ainsi de la race des mérinos : tous les cultivateurs qui ont eu le bon esprit de s'y attacher, qui, dans les premiers temps sur-tout, leur ont donné des soins particuliers et une nourriture abondante et saine, ont

joui du double avantage d'enrichir leur pays en s'enrichissant eux-mêmes.

Ceux qui désireront de plus grands détails sur l'éducation et l'amélioration des bêtes à laine, les trouveront dans l'Instruction pour les Bergers et pour les Propriétaires de troupeaux, publiée par Daubenton, et que le Gouvernement a fait réimprimer, avec des notes. (H.)

Chapitre XIV Des Boucs et Chèvres

(157) Il est bien dommage qu'on soit obligé de prendre des précautions et de sévir même contre un animal aussi utile que la chèvre.

Nous savons tous que la femelle de ce genre de quadrupède donne un lait abondant, de bonne qualité, propre à la nourriture des hommes, soit qu'on en fasse usage sous la forme de lait, soit qu'on le convertisse en beurre, et sur-tout en fromage. Nous savons encore que la peau de la chèvre est employée pour des chaussures et des marroquins, et qu'on en forme des vases nécessaires pour transporter, à dos de cheval ou de mulet, des huiles et des vins, à de grandes distances, et à travers des pays où les charrois sont impraticables. Nous savons enfin, que le poil de chèvre sert à l'entretien de plusieurs fabriques qui sont intéressantes.

De si grands avantages peuvent s'obtenir dans un pays où l'animal auquel on les doit, est d'une éducation facile. En effet, dans nos climats, la chèvre se multiplie aisément, elle y est rarement malade ; elle s'accommode bien de la plupart des substances végétales dont on nourrit les autres animaux domestiques.

Malheureusement, son goût particulier, ses Inclinations, et la nature des alimens qu'elle préfère, la rendent dangereuse et nuisible pour les arbres et pour certaines clôtures. Dans les lieux où il y a des chèvres, on a bien de la peine à en garantir les pépinières, les taillis, les vignes et les haies vives.

A la vérité, les pays où il y a le plus de chèvres, sont les pays de montagnes, où les productions ont moins de valeur; les dégâts que les chèvres peuvent, commettre, sont moins remarquables et moins sensibles. Avant la révolution, on en comptoit environ deux cent mille dans les départemens de la Côte-d'Or, de la Creuse, du Haut-Rhin, du Cher, de l'Ain, du Mont-Blanc et de la Meuse ; le seul département du Mont-Blanc en avoit quarantecinq mille. En six ans, le nombre des chèvres, dans ce dernier Département, s'est accru d'environ vingt-deux mille. Si cet accroissement s'étoit fait seulement par les combinaisons d'une amélioration qui profite aux propriétaires sans nuire à personne, elle seroit un bien, on devroit la proposer pour exemple ; mais elle reconnoît une autre cause, elle n'a été que l'effet des désordres autorisés par la licence et l'impunité, et c'est à elle que les pays où elle a eu lieu, attribuent en partie la dégradation des bois et des arbres fruitiers, tant de ceux qui appartiennent à la Nation, que de ceux qui appartiennent à des particuliers. Cette multiplication a donc été regardée comme un mal réel.

Puisque, d'une part, on peut tirer un grand parti des chèvres, et que, de l'autre, elles causent de grands dégâts, il me semble que pour les conserver et les multiplier, sans rien en craindre, tout l'art consisteroit à les élever et les entretenir de manière qu'elles ne fissent point de mal, ou que le peu qu'elles en feroient fût infiniment au-dessous des avantages qu'elles procureroient. Je vais essayer de présenter quelques vues à cet égard, ceux qui en auront de meilleures, voudront bien aussi les présenter.

Je pense d'abord que, bien que dans les pays septentrionaux de la France, on ait la facilité d'avoir des vaches pour donner du laitage, il seroit bon cependant d'avoir quelques chèvres ; il y a des circonstances où elles seroient utiles, soit pour procurer à des malades un lait médicamenteux, soit pour allaiter des enfans ou de jeunes animaux privés de leurs mères, etc. ; à plus forte raison, les chèvres sont-elles utiles dans les pays méridionaux, qui ont peu de pacages propres à entretenir des vaches. Presque par-tout il y a des troupeaux de brebis. Je suppose qu'il y ait en France cent mille troupeaux de brebis ; dans cette hypothèse, qu'à chaque troupeau de brebis on joigne deux chèvres, voilà donc deux cent mille chèvres, qui, conduites de la même manière que les brebis, pourroient, sous un bon régime de police rurale, ne commettre aucuns dégâts, et donner de grands produits en chevreaux, lait, poil, etc. Comme les troupeaux de brebis ne doivent jamais aller dans les endroits où il y a des arbres à conserver, on n'auroit pas à craindre que les chèvres les endommageassent, puisqu'elles ne s'écarteroient pas des brebis. La seule attention, lorsqu'on conduiroit un troupeau sous des arbres fruitiers, seroit de mettre à chaque chèvre une

bricole analogue à celle qui, en Normandie, empêche les vaches d'atteindre les branches des pommiers, en leur permettant de paître l'herbe qui croît dessous, ou semblable à celle que notre collègue, le C. Chabert, a décrite dans les Mémoires de la Société royale d'Agriculture de Paris (trimestre d'été 1788, page et suivantes).

Je ne parlerai point ici de la facilité que doivent avoir, d'entretenir des troupeaux entiers de chèvres, les riverains des montagnes. Cette facilité n'est point contestée. Les endroits élevés de ces montagnes leur offrent, pour l'été, de grandes ressources : on y conduit les chèvres, qui, plus agiles et plus adroites que les brebis, cherchent leur nourriture au milieu des rochers et des précipices, où les brebis n'osent se risquer, et dont l'herbe seroit sans cela perdue. Seulement je voudrois que, pour la saison rigoureuse, les propriétaires de ces chèvres se pourvussent, par quelques prairies artificielles, de fourrage abondant, qui les mettroit en état de retenir pendant tout ce temps les chèvres à l'étable, sans exposer à leurs dents les plantations du pays.

Mais je m'arrêterai à un moyen, qui, combiné avec quelques-uns des moyens ordinaires, pourroit faire établir, même loin des montagnes, des troupeaux uniquement composés de chèvres; il consisteroit à former, pour ces animaux, des pacages d'arbustes, comme on en forme de plantes, et pour les bêtes à cornes et pour les bêtes à laine. On choisiroit ceux qui lèvent, croissent, et repoussent promptement, tels que le cytise des Alpes, l'acacia, le colutea, etc. Après quelque préparation donnée au sol, on semeroit des graines de ces arbustes, on respecterait le jeune plant, jusqu'à l'époque où il seroit susceptible d'être récépé ; c'est alors, et non auparavant, qu'on y introduiroit les chèvres. Le cultivateur auroit autant de champs d'arbustes qu'il croiroit en avoir besoin, pour que son troupeau de chèvres en eût un, chaque année, à sa disposition, eu. bon état de végétation. Le champ brouté en été, seroit récépé l'automne suivant, pour ne plus recevoir le troupeau de chèvres que quelques années après. Rien n'empêcherait que de temps en temps ces plantations ne fussent retournées à la charrue, pour être remplacées par des semis de plantes, ce qui donneroit une manière d'alterner. Par un aménagement bien conduit, les chèvres auroient toujours, dans la belle saison, une pâture de leur goût, laquelle aidée, en hiver, de fourrages de prairies naturelles ou artificielles, ou de feuilles d'arbres ou de vignes, suffliroit à les entretenir en bon état.

Ce nouveau genre d'économie, sans doute, ne peut entrer dans tous les calculs, il ne peut convenir à toutes les positions, aussi n'est-il présenté ici que pour celles auxquelles il conviendrait. Sur tant de terrains, qui ne portent que des bruyères, des ajoncs, des fougères, ne pourroit-on pas en consacrer des portions à des pacages d'arbustes, qui les rendroient plus profitables cent fois, par la nourriture de troupeaux de chèvres ?

Jusqu'ici j'ai supposé qu'il s'agissoit des chèvres communes, de celles dont le poil est grossier et n'a pas une grande valeur. Les résultats deviendroient plus avantageux, sous le rapport du poil, si, à la place des chèvres du pays, on substituoit les chèvres d'Angora. Ce qui jusqu'ici a retardé parmi nous la multiplication de cette dernière race, qui s'y élève avec autant de facilité que la race indigène, a été la difficulté de filer le poil de sa toison; mais des expériences faites à diverses époques, à Paris et à Amiens, ont prouvé que nos fabricans savent aussi bien le préparer qu'on le fait dans le Levant, d'où on le tiroit tout filé. Il est donc à désirer qu'on remplace, du moins en partie, les chèvres de France, par les chèvres d'Angora, et que, par les moyens que j'ai indiqués, on accroisse le nombre de ces animaux, en prenant des mesures pour les empêcher de nuire. Ces considérations doivent rendre réservé sur la proscription qu'on est toujours tenté de prononcer contre ces animaux, quand on ne considère que leurs dégâts.

Ces dégâts deviendroient rares,

1°. si personne n'avoit le droit d'avoir une chèvre, qu'il ne prouvât qu'il a des ressources personnelles pour la nourrir ;

2°. Si tout dégât commis par une chèvre étoit sévèrement puni par une forte amende ;

3°. Si chaque propriétaire d'un troupeau de bêtes à laine, ayant des chèvres, étoit forcé de ne les envoyer aux champs qu'avec le troupeau de bêtes à laine;

4°. Si les propriétaires de troupeaux de chèvres, voisins des montagnes, ne devoient en avoir qu'un nombre proportionné à ce qu'ils peuvent en nourrir en hiver,

5°. Enfin, si les troupeaux de chèvres, placés loin des montagnes, ne pouvoient jamais paître dans d'autres plantations que dans celles qui seroient faites pour elles, et si les propriétaires avoient des ressources connues pour les faire vivre à l'étable, quand elles ne trouvent plus rien aux champs. (T.)

(158) Depuis long-temps on fait en France, avec le poil de chèvre, des camelots et quelques autres étoffes. C'est sur-tout à Amiens qu'on a établi des fabriques qui en consomment de grandes quantités, sur-tout de celui de la chèvre d'Angora, qu'on tire, tout filé, du Levant, par la voie de Marseille. Vraisemblablement, lorsqu'Olivier de Serres écrivoit, ces fabriques n'existoient pas encore ; ou, trop éloignée de lui, il ne les connoissoit point. (T.)

(159) La graisse, ou plutôt le suif de chèvre, n'est pas la seule matière animale employée dans la composition des cimens ; on sait que le sang de bœuf, le fromage, la cire, etc y entrent aussi.

Le suif de bouc est usité, en pharmacie, pour la composition des emplâtres et de quelques onguens, sur-tout des dessicatifs ; car ce suif est encore plus sec que celui du mouton. C'est sans doute le même motif qui le fait préférer dans la fabrication des chandelles ; celles dans lesquelles il entre sont moins grasses et moins coulantes. (T. et H.)

(160) La chèvre prend plus de graisse ou de suif, que le bœuf et le mouton, eu égard à sa taille ; c'est surtout quand elle mange du gland, dit Olivier de Serres.

Beaucoup d'animaux se trouvent bien de vivre de glands. On sait que cet aliment convient aux cochons, les vaches et les chevaux en mangent volontiers. Les cerfs, les biches, les daims s'en nourrissent dans les forêts. J'ai vu des troupeaux de moutons dévorer ce fruit, lorsqu'on les conduisoit, en automne, sous une chesnaye. Les chèvres en sont très-friandes. Voyez la note (111) de ce Lieu, page 629. (T.)

(161) Ce chevrier de Nîmes, qui, suivant Olivier de Serres, a si bien fait parler de sa vie, étoit sans doute si connu du temps de notre auteur, qu'il a cru inutile d'en détailler l'histoire. On seroit curieux d'en être informé aujourd'hui. J'ai cherché dans divers auteurs, soit dans les arrêtistes du ressort de Toulouse, soit dans les histoires de Nîmes, et je n'ai rien trouvé. J'ai écrit sur les lieux. On croit qu'il est là question des ravages considérables que des chèvres, conduites par un mauvais sujet, commirent dans des bois taillis, que les dents de ces animaux dévastèrent et réduisirent à l'état de simples sarrigues, ou broussailles éparses. L'histoire de ce chevrier est comme beaucoup d'autres faits que les contemporains négligent d'expliquer et de spécifier, parce qu'ils sont notoires et qu'ils ont même fait du bruit, mais sur lesquels ensuite on ne peut plus former que de bien vagues conjectures. Par exemple, aujourd'hui tout le monde ignore la cause de ce fameux exil d'Ovide, cause qui, de son temps, étoit cependant si publique, qu'il s'est cru nommé dispensé de la répéter dans une pièce détaillée, composée exprès pour transmettre à la postérité l'histoire de sa propre vie :

Causa nzeæ cunctis nimium quoque nota ruince Indicio non est testificanda meo.

(0 v, D. Trist. IV, Eleg. 10.)

Nous avons même des auteurs, bien plus récents qu'Ovide et Olivier de Serres, où l'on trouve de ces passages, de ces allusions familières à tout le monde dans le premier moment où leurs ouvrages ont paru, et que personne n'entend plus. Il y en a de cette espèce dans les Lettres Persanes, du président de Montesquieu, etc. Les nouveaux éditeurs donnent tout simplement le texte tel qu'il est, sans se soucier de savoir s'il a besoin d'être éclairci.

On devroit prendre plus de soins, du moins pour les écrits classiques. Nous aurons obligation aux lecteurs méridionaux de cette édition, s'ils peuvent nous mettre à portée de faire mieux connoître le trait du chevrier de Nîmes, et un très-petit nombre d'obscurités du même genre, que nous n'avons pu débrouiller comme nous l'aurions désiré. (F. D. N.)

(162) Beaucoup de personnes regardent la couleur blanche comme un signe de dégénération dans les animaux, et ensuite celles des couleurs qui approchent le plus de la blanche. Ces mêmes personnes pensent aussi que les animaux les plus forts et les plus vigoureux sont ceux dont la couleur est la plus foncée et la plus uniforme. Les chasseurs et les naturalistes ont fait à ce sujet quelques observations qu'on a peut-être trop négligées. La couleur du poil d'hiver n'est pas la même que celle du poil d'été, et la force

des animaux n'est pas la même dans ces deux saisons. Au reste, dans les animaux domestiques, plus éloignés de la Nature que les animaux sauvages, on peut moins vérifier de pareilles observations, et il y a des animaux bons de tout poil. (H.)

(163) Les chèvres cornues avortent plus fréquemment que les autres, parce qu'en se battant elles se blessent bien plus facilement : par la même raison, celles sans cornes sont à préférer dans les troupeaux de bêtes à laine, comme le dit Olivier de Serres ; elles y occasionnent moins d'avortemens, en jouant ou en se battant avec les brebis portières. Cette observation est semblable à celle que nous avons faite, note (59) de ce Lieu, page 605, sur les vaches sans cornes.

Un autre motif doit déterminer encore à préférer les chèvres sans cornes dans les troupeaux de bêtes à laine, c'est qu'il est inutile d'avoir pour les chèvres des râteliers à part pour les faire fourrager à la bergerie, et que celles qui ont des cornes ne peuvent manger aux mêmes râteliers que les brebis. (H. et T.)

(164) Il arrive quelquefois que, dans un troupeau de chèvres ; où les mâles sont sans cornes, il naît des chevreaux qui ont des cornes, et vice versa. On ne peut guère expliquer cela, qu'en imaginant que les aïeux, ou avoient des cornes, ou n'en avoient pas. Au reste, ces cas sont rares, ce sont des exceptions qui ne doivent point faire règle. Cela n'empêche pas qu'il ne puisse y avoir des races sans cornes, parmi les chèvres, comme il y en a parmi le genre du bœuf et celui de la brebis. La nature du sol et la qualité des herbages n'influent pas sur cette conformation particulière de l'animal. Je citerai pour exemple, dans le genre du bœuf, la race sans cornes, et dans le genre de la brebis, la race du Berry, celle de Beauce, celle de Sologne, dont les descendans, quelque part qu'ils naissent, n'ont pas de cornes. On pourroit également citer, dans l'un et l'autre genre, des races dans lesquelles se perpétue l'existence des cornes, n'importe où on les élève.

Olivier de Serres rappelle ici ce qu'il a dit de l'usage des cornes dans les bêtes à laine, pour préserver la tête du froid, et je ne puis que renvoyer à la note (134) de ce Lieu, page 636. (T.)

(165) Je ne connois point de faits qui constatent que le bouc n'est plus propre à donner de bonnes productions après la quatrième année de sa vie. l'ime semble que, si on ne commençoit à l'employer, pour saillir les chèvres, qu'à l'âge de deux ans, il pourroit servir d'étalon plus de quatre ans, et qu'employé même dès l'âge d'un an, il donnerait de beaux chevreaux au-delà de ce terme. Dans les pays où les chèvres sont communes, elles ont si peu de valeur, qu'on n'a pas intérêt à prolonger la faculté reproductrice du bouc ; on en châtre et on en renouvelle sans cesse les étalons. Cette pratique, qui tient à une routine, et qui peut être bonne, sous quelque rapport d'économie, ne prouve rien. En physique, il faudroit des résultats d'expériences, qui constatassent que le bouc n'est plus propre à engendrer, passé le quatrième an, pour qu'on ajoutât foi à une assertion aussi dénuée de vraisemblance, et dont nous avons la preuve contraire dans le petit troupeau de chèvres conservé à l'Etablissement rural de Rambouillet. (T.)

(166) Voyez ce qui a été dit relativement à cette opinion d'Olivier de Serres, sur la valeur de la première portée des femelles, dans la note (135) de ce Lieu, page 636. Il y revient encore dans le chapitre XVI, à l'occasion de la première ventrée des chiennes, mais ici son opinion est moins positive, et il prétend même que quelques-uns préfèrent cette première ventrée. (T. et H.)

(167) L'auteur donne les noms de singulières, de doubles, de tierces, aux chèvres qui font deux portées ou qui donnent deux ou trois chevreaux d'une même portée.

Pour croire qu'une chèvre qui donne deux chevreaux à-la-fois, a plus de lait que celle qui n'en donne qu'un, il faudroit des preuves et des faits qui n'existent pas, s'il en existe, je n'en ai pas connoissance : mais cela n'est pas probable. D'abord, l'abondance du lait dépend de la conformation des mammelles, de la disposition des vaisseaux sécrétoires du lait, de la qualité et de la quantité de nourriture que prend la femelle, et de la facilité avec laquelle elle digère. Le petit qui naît seul d'une femelle, est souvent aussi volumineux et aussi pesant que deux qui naîtroient ensemble, comme je m'en suis assuré, à l'occasion d'agneaux jumeaux. Ces raisons suffisent pour convaincre qu'une portée double, sous le rapport seul du lait, n'est pas plus favorable qu'une portée simple. (T.)

(168) Sans doute les brebis sont naturellement plus lentes que les chèvres ; elles sont aussi plus timides. Ces deux motifs engagent les bergers à se placer derrière, pour les faire avancer ; mais cela ne doit avoir

lieu que dans quelques circonstances, car, ordinairement, la bonne conduite des bêtes à laine exige qu'on ne presse pas leur marche ; elles se fatiguoient trop facilement, sur-tout quand elles sont pleines. Les bergers intelligens se placent toujours à la tête de leur troupeau ; les brebis s'y accoutument facilement et les suivent, sans s'arrêter, ni les devancer : par-là, les bergers se rendent maîtres de la marche. Quand ils ont des chiens bien dressés, les chiens restent derrière le troupeau, non pour le presser, mais pour le tenir rassemblé. (T.)

Chapitre XV Des Pourceaux et Truies.

(169) On est assez généralement dans. L'opinion que les cochons se plaisent dans la fange, parce qu'ils paroissent trouver du plaisir à s'y vautrer, et peut-être est-ce là une des causes de la médiocre attention qu'on donne à leur entretien et au renouvellement de leur litière. Ces animaux, à la vérité, sont fort sales, mais il suffit de les avoir vu naître, pour être convaincu qu'à une époque où ils n'ont encore reçu que les leçons de la Nature, ils manifestent déjà un soin tout particulier pour déposer leurs excrétiens dans un coin du toit, éloigné du lieu qui leur sert de gîte. Cette attention, qui se fortifie avec l'âge, fournit un nouvel argument en fa"eur de l'instinct dont les cochons ne sont pas non plus dépourvus, et en même temps de leur aversion pour la mal-propreté. D'ailleurs, le bœuf, en liberté, couche sur sa bouze, les chevaux, ou les brebis, sur leur crottin. Ces faits, appuyés d'observations nombreuses du même genre, portent à conclure que, si les cochons se vautrent quelquefois dans la fange, c'est moins par goût que par la nécessité où ils sont de calmer la chaleur de leur tempérament pendant l'été. Or, comme, dans une bassecour, les eaux en petite masse sont ordinairement mal-propres, ces animaux recherchent un borbier, ou un grand volume d'eau, selon les besoins plus ou moins grands qu'ils ont de se rafraîchir ; c'est donc la Nature elle-même, qui leur fait ressentir le besoin de chercher et de trouver dans la fange une espèce de coussin mollet, dont le contact leur procure .ces sensations qu'ils éprouvent lorsqu'on les gratte sur diverses parties du corps, et particulièrement sous le ventre, qui les détermine à se pratiquer dans la terre récemment remuée une espèce de gîte. C'est donc une erreur de croire qu'ils se plaisent dans l'ordure. Ils n'engraissent jamais bien, si, renfermés sous leur toit, ils sont forcés de se coucher dans leur fiente : leur dépérissement est certain, quand bien même on les surchargerait d'une excellente nourriture. (P.)

(170) Les planchers en bols, que recommande Olivier de Serres, ont l'inconvénient de s'imé prégner d'urine, et d'exhaler, sur-tout dans les temps chauds, une odeur d'ammoniaque très-désagréable, malgré l'attention qu'on a de les laver fréquemment. On leur préfère des dalles de pierre d'une épaisseur médiocre, pour ne pas être trop fraîches et se laisser pénétrer plus facilement par la chaleur. On donne au plancher une légère pente, du côté où l'on veut que les urines s'écoulent. Ces urines elles-mêmes sont recueillies avec soin, et forment un excellent engrais, que l'on néglige beaucoup trop dans un grand nombre d'endroits. (H.)

(171) Il faut aussi loger à part les cochons qui sont à l'engrais ou malades, mais garnir sur-tout leur toit d'un grès tout autour, et y placer un poteau contre lequel ils puissent se frotter et nettoyer parfaitement le poil. C'est de cette opération, dont tous les animaux ont besoin, que dépendent souvent leur santé et la facilité de les engraisser. Les Hollandois, dans leurs pâturages, n'oublent jamais de placer pour cet effet, de distance en distance, en forme de pieux, des os de la mâchoire inférieure de baleines, et il n'y a pas d'animal dont la peau ait plus besoin de cette espèce d'étrillé, comme le cochon, qui en cherche le secours par-tout. (P.)

(172) Il est permis de douter que cette assertion soit fondée sur quelques expériences positives ; car on sait que, par-tout où les cochons rencontrent les excréments humains, ils se jettent dessus avec une sorte d'avidité, et on ne voit pas qu'ils en soient réellement incommodés. Sans doute que l'organisation établit de grandes différences entre les excrétiens des animaux, malgré l'analogie de leur nourriture ; mais peut-être, aussi, a-t-on attribué à cette cause une foule d'accidens qui lui étoient absolument étrangers. (P.)

(173) La truie porte cent treize jours, et met bas le cent quatorzième, ou, comme on dit vulgairement, trois mois, trois semaines, et trois jours, et c'est parce qu'elle n'exige que quatre mois moins quelques jours pour la gestation, que cette femelle, abandonnée à sa fécondité naturelle, peut avoir trois portées dans le cercle de quatorze mois. Mais quel en seroit le résultat? On ne sauroit assez blâmer cette cupidité

insatiable, qui rapproche ainsi les portées, fatigue et épuise les mères : en ne donnant le mâle que deux fois l'année, les petits auront le triple avantage de naître plus forts, de teter plus long-temps un lait plus substantiel, et d'avoir une mère plus robuste. Si on est curieux de connoître jusqu'où peut aller la production d'une truie pendant dix années consécutives, il faut voir le calcul estimatif extrait des manuscrits du célèbre Vauban, par notre collègue François (de Neufckâteau), qui y a ajouté des réflexions fort sages, dans le tome, des Alé.; moires de la Société d'Agriculture du département de la Seine, page 350 et suivantes. (P.)

A (174) La plupart des femelles des quadrupèdes ont une disposition très-marquée à manger leur arrière-faix ; mais il paroît que cet effet dépend particulièrement de leur propreté pour la nouvelle famille, puisque la jument, la vache, la brebis, la chèvre, assurément bien éloignées d'avoir, en aucun temps, un caractère vorace, mangent aussi leur arrière-faix (voyez la note (63) de ce Lieu, ci-devant, pages 608, 609). On doit néanmoins chercher à les empêcher, dans la crainte que cela ne dispose la truie qui vient de cochonner pour la première fois, à manger ses petits. On peut employer deux moyens : l'un consiste à lui fournir une nourriture surabondante, les deux ou trois jours qui précèdent celui du part, l'autre, à frotter le dos des nouveaux-nés avec une éponge trempée dans une décoction de coloquinte ou d'autres matières amères. Mais les faits qui ont donné lieu à cette assertion, savoir, que la voracité de la truie la portoit à dévorer sa progéniture, ne sont assurément que des exceptions très-rares, car, dans le nombre de ces femelles, il y en a toujours qui, quoique très-mal nourries, prennent cependant des soins infinis de leurs petits. Un mérite particulier qu'on ne conteste pas à celle du porc, c'est le courage avec lequel elle les défend contre les ennemis qui les menacent ; le moindre cri de leur part éveille sa sollicitude, la violence anime sa fureur, et rien ne l'intimide ni ne lui résiste : le danger disparu, elle rassemble sa famille dispersée, en fait le recensement, et s'il lui manque quelqu'un des siens, elle en fait la recherche avec un empressement digne du plus grand intérêt. D'ailleurs, il n'y a personne qui, ayant vu naître des cochons, n'ait remarqué que le premier usage que ces jeunes êtres font ordinairement de leur existence, est de se traîner à la tête de leur mère souffrante, et de lui prodiguer des caresses, qui semblent avoir pour objet d'adoucir les douleurs qu'ils lui ont causées ; ils viennent ensuite choisir un mammelon, qui est leur domaine : alors chacun reconnoît le sien, le distingue, et s'y attache exclusivement, de sorte que si l'un de la troupe vient à manquer, la mamelle qu'il tectoit tarit, et se dessèche en peu de jours. Ces faits, auxquels il seroit possible d'en ajouter une foule d'autres, ne semblent-ils pas prouver que les imperfections de la forme grossière du cochon ont beaucoup contribué à charger le tableau de sa stupidité. Au reste, il faut l'avouer, cette stupidité apparente dans quelques animaux, est souvent notre ouvrage ; et si nous les avons assouplis de bonne heure, ils conserveroient la docilité du premier âge, si nécessaire pour les conduire en troupeaux, car, on ne sauroit trop le répéter, rien n'est moins indifférent que d'empêcher les domestiques de brutaliser les animaux, sur-tout lorsqu'ils sont jeunes, et c'est réellement un trésor, que des serviteurs qui les aiment d'inclination. (P.)

(175) Il est aisé de voir, par ce que dit Olivier de Serres de la castration de la truie, qu'il n'étoit point au fait de la partie qu'on ampute à cette femelle, et peut-être, à cet égard) ceux mêmes qui font le plus habituellement cette opération dans les campagnes, ne le savent pas mieux que lui. Ce sont les ovaires, ou ce qu'on appelle les testicules delà femelle : on fait une incision dans le flanc droit, on introduit le doigt indicateur dans le ventre, on cherche et on ramène en dehors les ovaires qui sont à l'extrémité des branches de la matrice, et qui ressemblent à de petits reins ou à de gros haricots ; on les coupe, et on fait rentrer dans le ventre la portion de la matrice qui en étoit sortie. On fait un point ou deux à la plaie, on la lave avec un peu de vin chaud, ce qui vaut mieux que de la frotter avec de la graisse, et tout est fini.

Ceux qui sont habitués à faire cette opération, la font avec une prestesse presque inconcevable ; et pendant que le vétérinaire ou l'anatomiste chercheroit à reconnoître les parties, le châtreur auroit expédié plusieurs femelles. Les recherches des premiers occasionneroient des accidens, tels que les meurtrissures des bords de la plaie, l'engorgement, des abcès, des fistules, etc. ; le travail du second n'a aucune suite, et la petite plaie est tout-à-fait cicatrisée en quelques jours. (H.)

(176) Gland. Fruit du chêne (*quercus robur*, L.).

Faine. Fruit du hêtre, fau, fayard, fouteau, etc. (*fagus silvatica* L.).

Ce fruit, quoique très-recommandé comme moyen économique d'engrais, n'est pas sans inconvénient, et en effet l'expérience a prouvé que les cochons qui en sont nourris, ne donnent qu'un lard jaune, mou, de peu de garde, se fondant à la première chaleur, et une chair qui prend mal le sel. Il n'est pas douteux que la faine auroit une destination infiniment plus utile, si, après lui avoir enlevé son écôrce au moyen de meules de moulin, on réduisoit l'amande en farine, on la soumettoit à la presse pour en extraire l'huile, aussi bonne dans nos assaisonnemens que pour brûler, le marc qui en résulteroit n'ayant plus que le caractère mucilagineux, seroit exempt des inconvéniens remarqués plus haut, il deviendroit une nourriture excellente pour les cochons, ce qui formeroit un double profit. C'est ainsi que, dans les cantons où l'on cultive le pavot, le colsa, la navette, le lin, pour l'huile qu'on en exprime, on donne les pains aux cochons, et ces pains, connus vulgairement sous le nom de tourteaux, procurent un grand profit. On leur donne aussi le marc de pommes de terre, qu'on écrase au pressoir comme des pommes à cidre, ou quand on en a préparé la fécule ; les pains de creton ou de suif ne sont pas non plus à dédaigner. (P.)

Châtaigne, marron. C'est le fruit du châtaigner sauvage, et du châtaigner cultivé, appelé marronnier (*fagus castanea*, L.).

Pomme. Fruit du pommier (*pyrus malus*, L.). Poire. Fruit du poirier (*pyrus communis*, L.).

Toutes les variétés de ces deux fruits sont également bonnes à la nourriture des porcs, il en est de même du suivant.

Prune. Fruit du prunier (*prunus domestica*, L.).

Cornoaille, cornouille. Fruit du cornouiller

(*cornus mas* r L.).

Corne, sorbe. Fruit du cormier ou sorbier

(*sorbus domestica*, L.).

Couldre, coudre, noisette. Fruit du coudrier ou noisetier (*corylus avellana*, L.).

On pourroit ajouter à cette liste les truffes, dont les cochons sont très-friands, on sait même qu'on se sert des cochons pour découvrir et déterrer ces dernières. (H.)

(177) Poupons, melons, du latin pepo et de l'italien pepone (*cucumis melo*, L.).

Tous ces fruits des cucurbitacées doivent, de préférence, être donnés cuits aux cochons ; crus, ils se digèrent mal et peuvent leur donner la diarrhée ; peut-être parce que ces alimens leur étant distribués à des heures réglées, ils se jettent dessus avec voracité, les mâchent mal, ou les avalent sans les mâcher. On n'observe pas, au moins, qu'ils produisent ces effets, lorsque les cochons les mangent entiers, et qu'ils sont pour ainsi dire obligés de les ronger et de les mâcher, et cette observation est une preuve de plus de la nécessité de la mastication pour le perfectionnement de la digestion. (H.)

(178) Ne seroit-on pas fondé à reprocher aux fermiers une sorte d'ingratitude envers le cochon? Ils ne sèment rien pour sa nourriture, aucune récolte ne lui est assignée, et cet animal semble être destiné à vivre sur le commun, c'est à-dire, à ne manger que les rebuts de tous les autres animaux. Qui pourroit cependant être indifférent à l'avantage de trouver toujours dans la métairie une viande prête à devenir un mets fondamental du repas, ou à assaisonner les herbages, les légumes et les racines potagères, de profiter, enfin, d'un fumier extrêmement actif? C'est pour réparer cet oubli, et tirer en même temps parti de cette branche productive de l'économie domestique, que, dans quelques cantons, les cultivateurs, plus éclairés sur leurs véritables intérêts, proportionnent le nombre de cochons qu'il est possible d'élever, aux ressources locales ; ils se sont maintenant déterminés à leur consacrer une pièce de luzerne ou de trèfle, en faisant une enceinte de ce qu'ils doivent manger chaque jour, avec des claies qu'on transporte plus loin le lendemain ; mais nous pensons qu'il n'y a qu'une circonstance où on trouveroit un grand bénéfice à conduire les cochons dans les prairies naturelles ou artificielles, ce seroit après que les chevaux et les vaches y ont pâturé, parce que les premiers mangent l'herbe également par-tout, et qu'elle seroit en pure perte s'ils ne consommoient pas ce que ceux-ci ont laissé.

En Amérique, lorsqu'il s'agit de nourrir les cochons avec des pommes de terre, comme tous les champs

sont enfermés avec des palissades, il est aisé de leur donner la forme et la grandeur nécessaires. Ceux qui sont destinés à engraisser les cochons, sont longs et étroits. Supposons-en un, par exemple, de huit perches (quatre ares) de large, sur soixante perches (trente ares) de longueur : ce champ est d'abord planté avec des pommes de terre en sillons dis tans les uns des autres de trois pieds (un mètre). Vers le mois de Septembre (Fructidor), ces racines ont acquis leur maturité. On divise les champs avec des palissades, à quatre perches (deux ares) de distance du commencement; on y met ensuite les cochons, ainsi que l'auge nécessaire pour les abreuver. Ces animaux, en fouillant, trouvent aisément le fruit qu'ils aiment, d'autant mieux qu'ils semblent le dérober. Quand cette première partie est épuisée, la division est replacée à trois ou quatre perches (un ou deux ares) plus avant, d'où il résulte une épargne considérable de soins et de dépenses, en même temps que le terrain se trouve préparé et amendé pour une autre culture. Les carottes, les panais, la betterave, le topinambour, ne sont pas moins recherchés avidement par les cochons. On pourroit leur distribuer également le champ planté de ces racines, et les conduire plusieurs jours de suite dans ceux où on les a récoltées ; en fouillant la terre, ils profiteroient de celles qui échappent aux ouvriers, et qui, sans cet emploi, seroient entièrement perdues. (P.)

(179) Cichorée, du latin *cichorium*, chicorée.

Toute cette famille de plantes est bonne pour les porcs, on peut leur faire pâturer la chicorée sauvage (*cichorium intybus*, L.) ; ils mangent avec plaisir les débris des autres, qui sont plus particulièrement employées à la cuisine, telles que l'endive ou scariole (*cichorium endivia*, L.), la frisée et la barbe de capucin, qui ne sont que des variétés potagères.

Buglose, buglosse (*anchusa*, L.). Il paroît que, du temps d'Olivier de Serres, on employoit cette plante plus fréquemment qu'aujourd'hui. Toutes les buglosses ont les feuilles rudes, velues, et ne peuvent être mangées par les cochons qu'après avoir été cuites.

Jarrus, jarosse 1 jarousse, pois breton; c'est la gesse (*lathyrus sativus*, L.). Toutes les autres légumineuses peuvent être employées de la même manière. (H.)

L'expérience prouve journellement que les cochons préfèrent les alimens à demi-cuits, chauds et fermentés, aux alimens frais et crus. Avec quelle avidité ne se jettent-ils pas sur les herbes, les graines et les racines qui ont éprouvé l'action du feu, sur les résidus de la brasserie, des bouilleries, des amidonneries, des laiteries et des fromageries ! On sait que les corps soumis à la cuisson changent de nature, de propriété et de goût ; que leurs différens principes constituans se rapprochent, se combinent, acquièrent plus de consistance, de volume et de poids ; qu'ils deviennent plus agréables au palais, plus appropriés à l'estomac, et plus efficaces dans leurs qualités alimentaires : l'état chaud dans lequel on les administre, donne plus d'énergie à l'économie animale ; un commencement de fermentation augmente leur sapidité et les rend également plus favorables à la digestion. La dépense du combustible et les autres soins nécessaires pour imprimer à ces matières le caractère qu'elles doivent avoir, afin d'opérer la plénitude de leurs effets, offrent de grands dédommagemens, sur lesquels l'attention ne s'est pas encore suffisamment arrêtée. Nous invitons les agronomes à peser ces réflexions ; elles nous paraissent intéresser à-la-fois l'économie et le perfectionnement de l'engrais des animaux domestiques. (P.)

(180) On a fait quelques tentatives pour parvenir à engraisser les cochons à peu de frais : tout a été essayé, jusqu'aux débris des écarissages. Si ces derniers ont été sans succès, ils servent du moins à justifier l'observation que ces animaux digèrent mal la viande crue, et que, quand ils en mangent à un certain degré, elle les échauffe au point de les rendre furieux. Ce n'est qu'en la soumettant à la cuisson, qu'on vient à bout de prévenir un pareil inconvénient. Il leur manque d'ailleurs la conformation qui caractérise les véritables carnivores. Il est donc de la prudence de tenir les cochons écartés des boucheries et des voieries, parce que l'usage un peu considérable du sang et des intestins les exposerait à avoir la diarrhée. On peut néanmoins accélérer l'engrais des cochons, et épargner par conséquent sur leur nourriture : le premier moyen est sans contredit la castration, elle a évidemment une grande influence sur la perfection des résultats : une autre condition aussi majeure, c'est le choix de l'âge, si l'animal est trop jeune, les alimens qu'on lui administre, au lieu de porter à la graisse, servent à compléter sa croissance. D'autres soins sont encore pratiqués dans quelques endroits, mais ignorés ailleurs. Pour éloigner des cochons tous les objets capables d'émouvoir leurs sens, l'ivraie est conseillée ici ; son action ressemble à celle de

l'opium, elle provoque au sommeil. Dans les Départemens du Rhin, on a l'habitude d'associer à leur manger les feuilles de pomme épineuse (*datura stramonium*, L.); dans quelques autres, on y associe celles de morelle (*solanum nigrum*, L.). Pour apaiser les grogneurs et les exciter au repos, il faut en modérer la dose, afin de ne pas trop affaiblir l'action vitale, sur-tout dans les pays où l'atmosphère est constamment humide.

Une longue expérience a, appris aux Américains, qu'un mélange de soufre avec l'antimoine cru, donné de temps en temps aux cochons, leur est extrêmement utile, parce que ces deux ingrédiens les purgent insensiblement et les entre tiennent dans un état de perspiration, qui les dispose à la graisse, une saignée faite à propos détermine aussi la propension vers cette pléthore. Un autre usage adopté dans certaines contrées, c'est de laisser dans l'auge du cochon un boulet, qu'on remplace ailleurs par l'emploi d'une marmite de fer employée à la préparation de la nourriture, ou d'un morceau de métal. Il paraît que les martiaux, les substances amères, acerbés, tels que les fruits sauvages, les écorces de chêne, le tan, ajoutés à la nourriture, vers la fin de l'engrais, leur sont extrêmement utiles. Dès que le régime est composé de matières relâchantes, elles soutiennent l'action de l'estomac et préviennent les flatuosités, en donnant du ton à la chair, de la fermeté et du goût au lard, et la faculté à celui-ci de gonfler dans la cuisson. (P.)

(181) L'automne est le vrai temps de l'année qu'il faut préférer pour l'engrais des cochons, non seulement par la raison qu'il y a alors beaucoup de fruits sauvages dont on ne tireroit aucun parti sans cet emploi, mais encore à cause des débris des récoltes, des balayures et criblures de grains, qui sont très-communes. Cette époque, d'ailleurs, est celle que la Nature semble avoir plus spécialement affectée au domaine de la graisse. On voit le gibier engraisser en peu d'heures ; les chasseurs annoncent d'avance qu'il sera plus gras aujourd'hui qu'il n'étoit hier: une journée un peu sombre, un brouillard épais, rendent souvent les grives, qui ne valoient rien la veille, plus délicieuses que les plus illustres gourmands ne sauroient les manger. La transpiration arrêtée semble se changer engraisse, et l'air rafraîchi la laisse mieux se développer et augmenter que le temps chaud. Cependant, quoiqu'on ne sache pas précisément à quoi tient la disposition à la graisse, il paroît que quand les cochons ont atteint le point d'engrais convenable, il n'y a point de temps à perdre pour les tuer, autrement, la cachexie graisseuse, cette pléthore générale, pourroit donner lieu à la maladie connue sous le nom de gras-fondu, et la mort en seroit bientôt la catastrophe.

Un des moyens de disposer les cochons à prendre graisse, c'est de leur dispenser la nourriture ainsi que la boisson, dans des formes et des quantités convenables et à des heures réglées, en ne les nourrissant d'abord que foiblement les deux ou trois premiers jours qui précèdent leur entrée sous le toit, pour n'en plus sortir : ce préparatoire excite la faim chez ces animaux, distend leurs viscères, les détermine à manger plus goulument. Les Anglois ont remarqué qu'en les faisant manger avec leur avidité ordinaire, le lard devient spongieux et plus sujet à rancir que celui des mêmes cochons auxquels on n'administre la nourriture qu'à mesure du besoin : pour cet effet, ils se servent d'une machine qui leur a constamment réussi ; c'est une espèce de trémie enfoncée, mais dont une des parois est ouverte depuis le fond jusqu'à quatre ou cinq pouces (douze ou quinze centimètres) de hauteur, sur deux ou trois pouces (six à neuf centimètres) de largeur ; elle est suspendue au-dessus d'une auge de la capacité d'un pied et demi cube (cinquante centimètres cubes); on jette la mangeaille dans cette trémie, qui est un peu inclinée, et il n'en tombe qu'autant que les cochons peuvent en manger. On se sert encore, avec le même succès, d'un autre instrument à la faveur duquel les cochons, vers les derniers jours de l'engrais, sont pris par les quatre pattes, et n'ont de libre dans tous leurs mouvemens que la mâchoire, en sorte que tout ce qu'ils avalent jusqu'au dernier moment de leur existence, tourne au profit de la graisse ; mais dès qu'ils laissent de leur mangeaille, et que l'appétit diminue sensiblement, ils ne tardent guère à réunir toutes les qualités nécessaires pour entrer dans le saloir ; on ne doit pas différer alors de les tuer. (-P.)

(182) Séparer les cochons quand ils sont malades, c'est déjà un remède ; les tenir dans une extrême propreté, en est un autre non moins efficace ; mais plusieurs causes empêchent ces animaux de profiter de la nourriture abondante qu'on leur administre, entr'autres la vermine ; elle les incommodent beaucoup et fait hérissier leur soie : pour les en débarrasser, on prépare une lessive de cendres de bois neuf, avec laquelle on les frotte au moyen d'une brosse, jusqu'à ce que toutes les ordures de la peau soient enlevées ; on la lave ensuite avec de l'eau claire, et on jette à la surface des cendres sèches et tamisées : les insectes qui les tourmentoient périront. On verra dans le second volume (huitième Lieu, chapitre VI), à l'article qui traite

des maladies des animaux domestiques, quelles sont celles qui affectent plus particulièrement les cochons, et dont on peut triompher par des agens simples, sur-tout d'une exécution facile et peu dispendieuse ; car, pour peu que les remèdes soient compliqués, embarrassans et coûteux ; il y a tout lieu de craindre que le cultivateur, effrayé des soins et des dépenses, ne renonce à prendre la peine de les traiter, même avec l'espoir fondé de les sauver. (P.)

Chapitre XVI Les Chiens.

(183) L'auteur établit ici une distinction de chiens, fondée sur la couleur de leur poil, et non sur les races. Dans le pays qu'il habitoit, et dans la plus grande partie du midi, on emploie la même race à la garde de la maison et à la garde des troupeaux; ce sont des chiens de haute taille; très-gros, très-torts, et capables de résister contre les loups, les ours mêmes, et de les attaquer. On connoit cette race, qui partout n'est pas parfaitement pure, à cause des mélanges inévitables, sous le nom de chiens de montagnes, chiens des Pyrénées, où ils sont le plus communs.

Olivier de Serres prétend que les chiens de basse-cour doivent avoir le poil d'une couleur r sombre, et que ceux de bergers doivent l'avoir blanc. Les raisons qu'il donne de ce choix ne me paroissent pas déterminantes : quand les chiens entendent ou sentent les voleurs ou les loups, ils ne cessent d'aboyer ; ainsi, les voleurs, savent bien où ils sont, et le berger ne prend pas ses chiens pour des loups, de quelque couleur qu'ils soient; les brebis elles-mêmes", quoique faciles à effrayer, n'ont point peur d'un chien qui ne sert qu'à les garder, et auquel elles sont accoutumées ; elles le reconnaissent même au milieu de la nuit la plus obscure. Les précautions dans le choix sont donc inutiles : sans avoir égard à la couleur, il faut s'en tenir aux autres conditions indiquées par l'auteur. (T.)

(184) Un chien qui est destiné à garder la maison, n'a pas besoin d'être vif et actif : il peut en être de même de celui qui garde un troupeau dans un pays où sa fonction consiste seulement à le défendre contre les ennemis qui l'attaquent, hommes ou bêtes féroces. Mais s'il s'agit, comme dans les Départemens du nord, de protéger des cultures multipliées contre la dent des brebis, qu'on conduit cependant tous les jours aux champs, il ne faut pas des chiens lourds et pesans, mais des chiens qui aient une grande activité, indépendamment de l'intelligence dont ils doivent être doués. Il existe une race de chiens dans laquelle on trouve ces qualités réunies, on les appelle chiens de berger. C'est à leur garde que sont confiés les troupeaux, ou plutôt lesensemencemens et récoltes d'un grand nombre de nos Départemens. (T.)

(185) Quoique le chien soit, en général, un animal tellement asservi, ou tellement attaché à son maître, qu'il vient lécher la main qui le frappe, si cette main est celle qui le nourrit, cependant il y a tels mauvais traitemens dont il ne perd pas le souvenir, et qui l'engagent à éviter la circonstance qui les lui a attirés, mais je doute que, si on châtre un chien dans une cour ou auprès d'un parc à bêtes à laine, il n'y revienne pas, s'il y trouve son maître et sa subsistance : au reste, il n'y a nul inconvénient à prendre la précaution de le châtrer ailleurs. Il est difficile de choisir le lieu le plus fréquenté par un chien mâle, pour ce qu'Olivier de Serres appelle sa débauche, c'est-à-dire, pour couvrir des chiennes qu'il rencontre, au hasard, partout où il en trouve. (T.)

(186) On peut avoir quelque raison de couper la queue de certains chiens, par exemple, les chiens qui voyagent beaucoup dans des chemins ou à travers des terrains souvent remplis de boue, se trouvent bien d'avoir la queue coupée, sur-tout si elle est longue et fournie en poil; alors, ils sont moins exposés à se salir et à contracter à la queue des pelotes de terre, qui la rendent pesante et incommode ; mais, hors ces cas, il n'est pas nécessaire de leur faire cette opération. Le motif que donne Olivier de Serres, comme on le conçoit bien, est un pur préjugé auquel lui-même ajoute peu de foi, puisqu'il le rejette sur l'ancienne croyance des pasteurs. D'abord, il n'y a pas, comme il le dit, de nerf qui passe le long de la queue : les personnes qui suivent cette pratique, qui a lieu dans beaucoup de pays (les préjugés sont plus étendus que les vérités), n'arrachent pas un nerf, mais une portion du tendon d'un des muscles de la queue, et que sa blancheur fait prendre pour un nerf. Quel rapport peut avoir la conservation du bout de la queue avec la facilité de contracter la rage, dont le siège est dans les organes de la gorge et de la gueule ? Comment imaginer raisonnablement, qu'en coupant le bout de la queue d'un chien, on l'empêche d'enrager spontanément, ou de gagner la rage par la morsure d'un animal enragé ?

Bien qu'aucun homme de bon sens ne croie à l'effet de cette opération, cependant ce préjugé est assez répandu pour que quelqu'un voulût bien s'attacher à chercher ce qui peut lui avoir donné lieu. On fait la même opération aux jeunes chats par le même motif. En découvrant l'origine de ce préjugé, il sera plus facile de le combattre avantageusement.

Il en est de même de l'opération que l'on appelle éverrer, et qui consiste à arracher de des sous la langue des chiens une portion de tendon d'un des muscles hyoglosses, que l'on prend pour un ver, pour les empêcher également d'enrager. Cette opération, qui est antérieure à Pline, dont quelques-uns de nos anciens chasseurs apprécioient l'inutilité, est néanmoins encore pratiquée de nos jours par tous les gardes-chasses et les valets de chiens. (T. et H.)

(187) De la Zoologie rurale.

Le quatrième Lieu du théâtre d'Agriculture ne renferme pas en entier cette partie de la physique économique et appliquée, qui traite spécialement des soins et des produits des divers animaux utiles à l'agriculture. Il ne s'agit ici que des bêtes à quatre pieds, et encore de celles qu'on a pu rendre domestiques : c'est là ce que les Anciens appeloient *respecuaria* ; mais cette partie même n'a pas encore été traitée d'une manière assez complète ; et d'ailleurs, pour former une zoologie rurale, il faut y ajouter ce qu'Olivier de Serres a eu soin de développer dans plusieurs autres Lieux, sur les oiseaux de basse-cour, sur les mouches à miel et sur les vers à soie, sur la pêche, la chasse, les garennes, l'oisellerie, les animaux nuisibles, etc.

Pour le temps où il écrivoit, le livre d'Olivier de Serres contient, sur tous ces points, des notions satisfaisantes. Quoique l'histoire naturelle ait fait, depuis, de grands progrès, nous ne sommes guère en état d'ajouter à ces notions ce que nous sentons qui y manque. Nous n'avons pas été, pour le bétail en général, bien plus loin que les Anciens, chez qui l'agriculture avoit été d'abord subordonnée, en quelque sorte, à la vie pastorale. Les bergers et les pâtres furent long-temps distincts des laboureurs proprement dits. C'étoient, chez les Romains, des métiers séparés, des exploitations diverses : chez nous, on les a réunis, et c'est un grand pas qu'on a fait dans la pratique agraire ; mais quant à la science, elle a eu trop peu de secours, aucun Gouvernement ne s'en est assez occupé. On a fait des ménageries, pour le luxe et l'amusement; on a construit des parcs, pour y avoir des bêtes fauves, on a eu sur-tout des haras, qui ont beaucoup coûté, et dont on n'a ni les registres, ni aucun résultat positif et économique; la dépense des chasses a absorbé des fonds immenses, du temps des seigneurs et des rois. Quel dommage qu'on n'ait pas eu l'idée de détourner, pour la zoologie rurale, une foible partie de ces vaines magnificences ! Louis XI, malade, ne sachant comment se distraire, fit venir en France des rennes ; Charles 1er en Angleterre, abandonna, dit-on, les biches du parc de Windsor au médecin Harvei, pour deviner comme s'opère la production du fœtus ; il y a des chameaux dans le jardin d'Aranjuez, en Espagne, dans celui du Muséum d'Histoire naturelle, à Paris, etc. Mais ces faits sont tous isolés ; mais on n'a jamais eu l'idée de perfectionner et de croiser toutes les races ; mais l'on n'a vu encore aucun grand établissement destiné à bien éclaircir cette zoologie économique et agricole, à l'égard de laquelle il reste plus qu'on ne peut croire à désirer au-delà de tout ce qu'avoit entrevu et déjà demandé le chancelier Bacon, dans son *Nouvel Organe* et dans son *Atlantide*.

On n'attend pas, sans doute, que l'on veuille, dans une note, indiquer ce qu'il faudroit faire pour remplir un si grand objet : on se bornera.

donc à l'examen de quelques-unes des principales questions qui s'offrent sur cette matière.

- 1°. Quelles espèces d'animaux pourroit-on, ajouter à celles qui sont déjà d'usage dans notre économie rurale ?
- 2°. Que doit-on faire pour garder, répandre et perfectionner les bonnes espèces connues?
- 3°. Quelles expériences doit-on faire, surtout, pour rendre plus économique l'entretien du bétail ?
- 4°. Des Écoles vétérinaires.
- 5°. De la Bibliographie zoologique.

f. 1. Des divers Animaux qu'on pourrait introduire dans notre Économie rurale.

Je ne parle pas seulement des races plus parfaites que les races connues, mais des espèces mêmes qui ne sont pas encore ou rendues domestiques, ou importées dans notre Europe.

Tout-à-l'heure j'ai observé qu'il y a des chameaux à Aranjuez et à Paris, et il semble que l'on pourroit les introduire aussi dans les contrées du midi de la France. Cet animal est vigoureux et de peu de dépense ; mais il seroit peut-être moins utile à l'Europe que le vigogne du Pérou et la brebis du Cachemire.

Dans le premier volume des Mémoires de l'Académie impériale des Sciences de Bruxelles, on en trouve un sur le vigogne, par M. l'abbé de Nélis. En voici un petit extrait : «Le vigogne, ou le paco, comme on appelle aux Indes cet animal, lorsqu'il est devenu domestique, est l'animal le plus utile du Nouveau-Monde. La longue et fine laine qui le couvre est une marchandise aussi précieuse que la soie. Cette laine est couleur de rose sèche, et cette couleur est si fixe, qu'elle ne s'altère point sous la main de l'ouvrier ; on en fait de très-beaux gants, de très-beaux bas, d'excellentes couvertures, des chapeaux et des tapis d'un grand prix. Les vigognes servent encore de bêtes de somme, et l'on en voit quelquefois au Pérou plusieurs milliers, qui transportent des marchandises ; enfin, cet animal, si utile à l'homme, ne lui coûte presque rien. La fourrure épaisse des vigognes leur tient lieu de bât ; le peu d'herbe que ces bêtes trouvent en marchant, suffit à les nourrir, et leur fournit une salive abon-

dante et fraîche, qui les dispense même de boire. » Tous ces avantages, et le grand profit sur-tout, qu'on tire de leur laine, avoient engagé les Espagnols à tâcher de les naturaliser en Europe ; mais l'auteur de l'Histoire des Flibustiers dit que ce climat se trouva si peu propre à ces animaux, qu'ils y moururent tous. S'ensuivroit-il de-là que tout climat, hors de l'Amérique, leur seroit également peu convenable ? Les Espagnols le croient ; mais leur expérience peut n'avoir pas été bien faite, et leur opinion peut n'être qu'une erreur. Notre illustre Buffon étoit persuadé que les vigognes pourroient réussir aux pieds des Alpes et des Pyrénées ; il croyoit même qu'ils réussiroient en Ecosse et en Norwège. Le C. Chahert, directeur de l'École vétérinaire d'Alfort, m'a dit qu'on avoit eu long-temps à Alfort un vigogne, malheureusement seul de son sexe, et qui n'étoit mort que d'un accident. M. l'abbé de Nélis, qui ne pouvoit savoir ce fait, entreprend de prouver, d'après les indices les plus forts, d'après ce que nous savons des goûts et de la nature de cet animal, qu'il vivroit, produiroit et réussiroit parfaitement dans la partie la plus élevée du ci-devant duché de Luxembourg.

Les objections qu'on pourroit faire contre ce projet, on les a faites probablement, il y a deux mille ans, contre un animal aussi commun au jourd'hui qu'il est utile, contre l'âne ; car il est sûr que l'âne, qui est originaire des pays chauds, ne se trouvoit, du temps d'Aristote, dans aucune partie des Gaules. Il n'y a pas si long-temps qu'il existe en Suède. Il en seroit de même des vigognes : on les trouve en grande quantité dans les terres Magellaniques, où le froid est plus considérable que dans beaucoup de nos Départemens du nord ; d'ailleurs, ces bêtes s'accommodent mieux d'un climat froid que chaud, elles n'habitent jamais les terrains bas ; elles craignent la pesanteur de l'air autant que la chaleur. Pour naturaliser le vigogne chez nous, il n'y auroit pas tant à faire que l'Angleterre n'a fait pour les brebis d'Espagne, et que l'Espagne elle-même n'avoit fait auparavant pour les moutons de Barbarie. Le vigogne n'est pas comme la brebis, qui ne sauroit vivre sans les soins et sans les secours de l'homme.

La plus grande difficulté seroit d'avoir un certain nombre de ces animaux, jeunes, sains, vigoureux, et en état de donner de la race ; mais quand il est question d'objets d'une aussi grande conséquence, quand il ne s'agit de rien moins que d'ouvrir à nos agriculteurs une mine de richesses, nouvelle et aussi précieuse, est-il donc des obstacles qui doivent arrêter ?

J'ai donné, il y a long-temps, le moyen infaillible de lever ces obstacles : que l'on eût proposé une prime éclatante, à ceux qui auroient importé en France les espèces d'animaux, ou de végétaux, dont l'acquisition paroissoit aussi importante, qu'on eût fait un sacrifice proportionné à l'objet, aux risques et aux frais, et l'on eût été sûr de l'obtenir en peu d'années ; mais il falloit ici deux choses qui ont été long-temps, chez nous, aussi rares que les vigognes : 1^o. un Gouvernement qui entendit les vrais intérêts du pays ; 2^o. que ce Gouvernement eût un esprit de suite. On trouve assez de gens qui ont d'excellentes intentions, des idées et du zèle ; mais la constance manque ; mais le théâtre et les acteurs changent à chaque scène : tout est

mobile et fugitif. Le cardinal de Richelieu, qui connoissoit bien le terrain, disoit qu'il ne lalloit jamais compter en France sur un projet qui exigeât seulement dix ans de tenue.

Il n'en faudroit pas tant, pour avoir des vigognes ; car ils ne sont qu'en Amérique, et chez un peuple ami. On auroit un peu plus de peine à faire venir des Indes l'animal dont la laine fait les beaux schalls de Cachemire.

Le C. Legoux de Flaix a présenté à la Société d'agriculture du département de la Seine, un mémoire sur les acquisitions précieuses à faire dans les Indes Orientales. Il atteste qu'il a vu des béliers et brebis du Cachemire, dont la laine Soieuse avoit presque six décimètres (vingtdeux pouces) de longueur. Le C. Cossigny, notre collègue, avoit eu le même projet ; mais il lui avoit donné beaucoup plus d'étendue : il offre, à ce sujet, des détails curieux, dans ses Moyens d'améliorer les Colonies (tome III, chapitre III). Dans la Géographie moderne, de M. Pinkei-ton, on dit (lue les schalls se fabriquent non avec de la laine, mais avec le poil d'une chèvre qui ne se trouve qu'au Thibet, et qu'on a essayé en vain de naturaliser au Bengale et en Angleterre. Cet animal, chèvre ou brebis, paroît ne point s'accommoder d'une température humide. Nous aurions un grand intérêt de savoir, sur ce point, à quoi nous en tenir.

Ce n'est pas seulement, non plus, en fait d'animaux quadrupèdes, qu'on peut augmenter nos ressources ; elles peuvent s'accroître dans toutes, les divisions de la zoologie. Les poissons, par exemple, n'ont pas encore été assez étudiés, quant au moyen facile d'importer les bonnes espèces d'une rivière dans une autre, des lacs dans les étangs, de la mer même dans les fleuves. Il n'y a pas deux siècles que la carpe a été portée en Danemarck. Le digne successeur de l'immortel Buffon, l'éloquent Lacépède, a insisté, avec raison, sur la nécessité de ces colonies aquatiques. Comment se fait-il donc qu'on n'ait pas encore ajouté à la ménagerie de notre Muséum d'Histoire naturelle, des piscines Immenses, pour essayer aussi ce genre d'amélioration, qui donneroit des résultats si neufs et si utiles ? Mais ces sortes d'expériences ne sauroient être faites avec mesquinerie : on les manquera tout-à-fait, si on ne les fait pas en grand, on travaille toujours sur une trop petite échelle. Les Nations modernes ne savent trouver de l'argent que quand il faut s'entre-détruire, elles s'épuisent pour la guerre. Quant aux arts de la paix, s'ils obtiennent des sacrifices, les sacrifices sont si foibles, qu'on doit leur appliquer le fameux vers d'Horace :

Curtæ nescio quid semper abest rei.

§. II. De l'Amélioration et de la Conservation f; des Espèces connues. ±

Excepté les haras, dont on s'est un peu occupé dans l'ancien régime, on n'a rien fait de remarquable, pour relever en France les espèces dégénérées, pour répandre et pour conserver les meilleures espèces, pour assurer enfin la reproduction des animaux les plus utiles.

Je ne dirai rien des haras, sur lesquels nous avons un excellent précis, par notre collègue Huzard (Instruction sur l'amélioration des Chevaux en France. An X, in-8°.).

Je dois observer seulement ce qui est à ma connoissance : c'est que l'espèce des chevaux a été rabaisée exprès dans certaines provinces, par une cause qui accuse les malheurs de la guerre et les torts des Gouvernemehts. Dans les temps de Louis XIV, la ci-devant Lorraine et tous les pays limitrophes furent continuellement vexés, soit pour les charrois militaires, soit par l'enlèvement forcé des chevaux des fermiers pour remonter les-troupes ; comme on avoit fixé la taille des chevaux susceptibles d'être employés dans ce service, leshabitans de la campagne préférèrent d'avoir des chevaux dégradés et d'une petite stature, afin qu'on ne fût pas tenté de les en dépouiller. Ce préjugé devint si fort, qu'on a fini par croire que les terres de ce pays ne pouvoient point être exploitées par de plus grands chevaux. Il n'est pas très-rare d'y voir huit à dix haridelles attelées à une charrue. Quand on a voulu introduire des étalons plus forts, les fermiers ont été long-temps avant de vouloir s'en servir.

Il seroit curieux de rechercher aussi les causes qui ont dégradé tout-à-fait les bêtes à laine en Sologne, et ailleurs, les bêtes à cornes. L'origine du mal une fois bien connue, il seroit plus facile d'y appliquer le vrai remède.

Avant la révolution, la reproduction des animaux utiles étoit, sinon livrée au hasard et à la routine, du moins abandonnée à un régime singulier, calculé tout exprès pour amener des résultats de plus en plus

mauvais, et dans une progression véritablement effrayante. La perception de la dîme, au profit du clergé, étoit souvent grevée de l'obligation de ce qu'on appelloit fourniture des bêtes mâles. Ainsi c'étoit l'évêque, ou le curé du lieu, ou même des religieuses, qui devoient à chaque commune l'entretien d'un taureau banal, ou celui d'un bélier également banal. Il étoit assez singulier que cette espèce de service fût exclusivement imposée aux seigneurs ecclésiastiques. Ils chargeoient les fermiers des dîmes de remplir ce devoir, les fermiers lésinoient sur l'espèce et la nourriture des mâles qu'ils devoient avoir, et ne faisoient jamais que ce qu'il falloit faire bien rigoureusement pour ne pas risquer un procès sur le choix et la qualité du bélier, du taureau banal, etc. Tant que les prêtres purent influencer dans les tribunaux, ces sortes de procès leur furent toujours favorables ; mais dans les derniers temps, on avoit commencé à sentir l'inconvénient de la mauvaise fourniture des bêtes mâles et banales, et quelques arrêts plus sévères avoient été rendus.

-Le dernier intendant de Paris, ou de l'Isle-de-France, avoit distribué dans cette généralité plus de deux mille vaches, choisies et achetées fort cher, mais on n'avoit rien fait pour des taureaux ni des béliers, qui étoient bien plus nécessaires, non seulement près de Paris, mais dans presque toute la France. Cependant, on voyoit très-bien ce qui manquoit à cet égard.

On trouve, nommément dans le Recueil de la Société d'agriculture de Rouen, deux mémoires qui donnent de très-bons moyens de perfectionner et de conserver pures, les espèces des bêtes les plus intéressantes. M. de Limezy, auteur de ces mémoires, proposoit d'établir dans chaque généralité. des pépinières animales, à-peu-près dans le genre des pépinières végétales. Pour les bêtes à laine, il vouloit, dans toute la France, soixante pépinières, à cinquante-quatre bêtes chacune, pour premier fonds (tome II, page 122); il pourvoyoit aux frais, par l'établissement d'une tontine agricole, dont chaque action n'eût été que de cinquante livres. On peut voir les calculs, dans le recueil cité (page 130 et suivantes).

Le même auteur a publié un mémoire sur les bêtes à cornes, où il cherche les moyens de rendre en France les vaches d'un meilleur rapport qu'elles ne sont, ce qui est, selon lui, doubler la fortune du pauvre, puisqu'une vache est la dot ordinaire d'une fille de village, laquelle est alors réputée un meilleur parti, que si elle avoit son équivalent en argent. Ce mémoire, inséré dans le troisième volume (pages 165 —.224), mérite d'être lu. L'auteur établit que, si le reste de la France n'est pas plus favorisé à cet égard, que le pays de Caux et la plus grande partie de la ci-devant généralité de Rouen, on ne peut douter que la Nation n'ait eu autant de négligence dans la partie des bêtes à cornes, que dans celle des bêtes à laine. Sur vingt vaches cachoises, souvent il s'en, trouve quinze, mauvaises laitières. Les vaches

réputées bonnes, ne donnent que cinq à six pots de lait par jour, mais beaucoup n'en donnent que deux : celles qui en donnent dix et douze, dans la belle saison, sont rares, mais cela prouve, du moins, qu'on pourroit rendre cette abondance plus générale, par une attention plus suivie. Parmi ces vaches, les unes sont bonnes laitières et mauvaises beurrières ; en sorte que l'une donnera moins de beurre avec six pots de lait, qu'une autre avec quatre. Les races, au surplus, ne peuvent que dégénérer, par le préjugé des colons, de n'avoir que de petits taureaux, et de les faire servir trop jeunes.

Comment parvenir à l'amélioration générale des bêtes à cornes ? En suivant le même système proposé par l'auteur, pour les bêtes à laine, en substituant à nos espèces médiocres les meilleures races étrangères, et en établissant aussi des pépinières de ces races supérieures. Une pépinière de bêtes à cornes pourroit suffire, à son avis, pour chaque ci-devant généralité. Un taureau et quatre vaches de chaque race étrangère auroient fourni le premier fonds de chaque pépinière. L'auteur se bornoit à quatre de ces races : celle de Jutland, celle d'Irlande, celle de Hollande, et la race flamande. Il eût été bon aussi de tirer de la race de Podolie. Il supposoit trente pépinières de bêtes à cornes en France, à seize génisses et quatre taureaux chacune. Le capital étoit moins fort que celui qu'exigeoit l'établissement des soixante pépinières de bêtes à laine ; les fonds pouvoient être fournis également par un emprunt en actions de tontine, et employés sous la direction des Sociétés d'agriculture, etc etc.

Le recueil où ce mémoire a paru, n'a été imprimé qu'en 17⁷⁷ quoique le mémoire fut beaucoup plus ancien. A l'époque de sa publication, d'autres idées occupoient le public et tourmentoient le Gouvernement ; ces projets n'ont eu aucune exécution. J'ai vu, depuis, un moment où il auroit été possible de les reprendre sous une autre forme ; des capitalistes étrangers se chargeoient des avances. Les secousses politiques les ont éloignés. Je consigne ici ces vues, ce sont des germes qui ne sauroient

manquer de fructifier. L'idée de faire des pépinières pour les bonnes espèces d'animaux, comme on en a établi pour les arbres, pour les mûriers, etc cette idée est heureuse, et je ne doute pas qu'elle ne réussisse un jour ; elle pourroit devenir lucrative pour ceux qui l'exécuteroient : elle seroit en même temps très-avantageuse à l'Etat.

§. III. Des Perfectionnemens dont pourroit être susceptible l'Entretien, du Bétail.

Je n'écris pas pour la routine : ceux qui ne trouvent rien de mieux que ce qu'ont fait leurs pères, sont les maîtres de conserver leur superstition; mais quand, de tous côtés, la physique et l'expérience font faire à toutes les sciences des progrès si sensibles et des pas si rapides, la seule économie rurale voudroit-elle rester esclave des vieilles habitudes ? la seule agriculture demeurera-t-elle en arrière? La viande devient chère, le beurre est, tous les jours, plus rare : on s'en est aperçu même dans le sein de la Suisse. La Société économique de Berne a été obligée de proposer un prix sur les causes de cette rareté du beurre, et sur les moyens d'y remédier. Tout nous engage à rechercher les perfectionnemens. dont seroit susceptible l'entretien du bétail.

Le champ seroit trop vaste, si l'on vouloit donner l'idée des améliorations que les peuples du Nord introduisent, depuis un siècle, dans cette partie importante. On ne dira qu'un mot sur les diverses tentatives qu'on a faites dans l'étranger, et qui n'ont pas encore été suffisamment connues ni répétées en France.

En Suède, on a proposé un moyen singulier de nourrir les chevaux, à beaucoup moins de frais : on leur a fait du pain d'avoine. Voici, à cet égard, ce qu'on trouve dans les Mémoires de l'Académie de Stockholm :

Un cheval consomme ordinairement trois mesures d'avoine par jour, et six tonnes et vingt-quatre kanes, en deux cent quarante jours ; ce qui fait, à seize écus la tonne, cent deux écus quinze oër et demi, monnaie de cuivre. (La tunna ou tonne, en Suède, est une mesure de sept mille trois cent quatre-vingt-six pouces cubes, qui équivaut, à-peu-près, à un hectolitre et demi, ou quatorze décalitres, six litres et demi, suivant la Méthode universelle de M. Fiomerod, qui se trouve placée à la fin du neuvième volume de la Géographie mathématique etc par Mentelle et Brun. A Paris, an XII, 1804.)

» Avec une tonne d'avoine égrugée, on peut faire quatre cent quatre-vingt pains. Si on en donne au cheval deux par jour, il est aussi bien nourri pendant deux cent quarante jours, qu'il l'eût été avec six tonnes et vingt-quatre kanes d'avoine.

» La tonne de seigle égrugé coûte vingt-deux écus; celle d'avoine, seize; les frais de cuisson, neuf écus ; ainsi l'on épargne, en deux cent quarante jours, cinquante-cinq écus et demi, au moins. Les frais sont portés ici plus haut qu'il ne faut, et le nombre des pains a été diminué; on peut en faire deux cent cinquante. En adoptant ce calcul modéré, on économise, par an, quatre-vingt-quatre écus douze oër un quart.

3} Il faut saler la pâte un peu plus qu'à l'ordinaire, les chevaux boivent davantage et se portent mieux ; mais on doit laisser moins aigrir la pâte, de crainte qu'elle n'agace les dents de l'animal. Un peu de petite eau-de-vie, mêlée à la pâte, rend le pain meilleur et plus nourrissant.

33 Lorsque le pain est sec, on peut le briser, y mêler de la paille hachée, dans la même proportion qu'on la mêle avec l'avoine, ce qui épargne encore le foin. Deux pains pèsent moins que trois mesures d'avoine en grain ; on pourroit donc croire que celles-ci donnent au cheval plus de nourriture ; mais il faut observer que la farine de seigle est plus nourrissante que celle d'avoine, et comme il n'est pas bon de nourrir trop les chevaux, deux pains suffisent par jour.

Jo) Il est plus aisé de préserver le pain que l'avoine, des insectes, des rats, et de l'infidélité des palefreniers ; on peut y mettre un peu de lie, pour que le goût en soit désagréable aux hommes, ou du marc de graine de lin, après qu'on en a tiré l'huile.

H Les chevaux avalent en entier une portion de leur avoine, et la rendent de même ; ainsi, l'avoine égrugée doit les nourrir davantage. On a éprouvé que les pains qui en sont préparés, rendent le poil du cheval court et brillant. Ce pain dur lui nettoie la bouche, de sorte que l'opération annuelle qu'on lui fait, à cet égard, n'est pas nécessaire. Quelques personnes ont craint que le seigle n'échauffât l'animal ; cet

inconvenient n'est point à craindre, lorsqu'on joint l'avoine au seigle : des expériences réitérées l'ont prouvé. » (Collection académique, partie étrangère, tome XI, page 400.)

La Société patriotique de Stockholm, frappée de ces expériences, avoit proposé, en 1775, cette question : Jusqu'à quel point la culture des prairies est-elle nécessaire ? et ne seroit-il pas avantageux de nourrir les bestiaux avec des grains ? Ce paradoxe étoit aussi appuyé sur l'exemple de la Chine, qui n'a point de prairies. Mais nous sommes trop peu au fait de l'agriculture chinoise, pour nous faire des idées nettes de son système à cet égard ; et le programme de Stockholm paroît n'avoir pas eu de suite.

J'avois moi-même commencé des essais de ce genre, pour nourrir des chevaux et plusieurs autres animaux, non pas de pain précisément, mais de farineux fermentés. Ne pouvant, par malheur, être toujours à la campagne, ni suivre ces essais moi-même, j'ai été rebuté par l'indocilité et par la négligence des préposés auxquels j'avois dû livrer mes idées. Je ne puis donc offrir aucun résultat positif, d'autant qu'il faudroit une suite d'expériences comparées et très-long-temps continuées, ce qui devient coûteux pour un simple particulier, mais il est bien à désirer que l'on constate, en grand, cette méthode économique ; elle seroit utile, et dans l'agriculture, et pour les bestiaux qu'on est dans le cas d'embarquer, et pour le service public, pour les chevaux de nos armées, etc etc. ; elle seroit intéressante pour plusieurs sortes de bétail, et faciliteroit sur-tout ce qui paroît un si grand point aux yeux des meilleurs économistes de la Suisse et de l'Allemagne ; je veux parler de l'entretien du bétail à l'étable ou dans la basse-cour.

Les premières idées de ce dernier système nous ont été transmises par M. Tschiffeli, dans le recueil des Mémoires de la Société économique de Berne, d'où ses lettres sur ce sujet ont passé, par extrait, dans le Cours d'Agriculture, de Rozier. On trouve aussi dans le recueil des Instructions et Observations sur les Maladies des Animaux, par les CC. Chabert, Flandrin et Huzard (an II, troisième partie, in-8°.), la traduction d'un mémoire latin, de M. Bruhm, docteur en médecine, secrétaire de la Société économique de Leipsic, intitulé : De la Nourriture des Bestiaux à l'étable.

On a beaucoup écrit, en Allemagne, pour et contre cette méthode de la nourriture à l'étable, ou plutôt dans les cours de ferme, lesquelles sont plus spacieuses et disposées tout autrement qu'elles ne le sont, pour l'ordinaire, dans nos fermes françoises. Beaucoup d'agronomes illustres se sont déclarés hautement en faveur de cette pratique. J'en indiquerai quelques-uns.

La Société d'agriculture et des arts utiles, établie à Clagenfurt, en Styrie, proposa, pour le prix de 1769, la question suivante: Est-il plus avantageux de nourrir les bêtes à cornes dans les étables, que de les faire pâturer, soit à cause du fumier, soit par rapport à l'utilité directe que l'on tire des bestiaux ? Le prix, fondé par l'impératrice-reine Marie-Thérèse, consistoit en une médaille d'or de trente-six ducats.

Après avoir fait examiner par des Commissaires les différens mémoires qui furent envoyés sur cette question, la Société impériale et royale de Clagenfurt adjugea le prix à un mémoire allemand, qui avoit pour devise ces vers des Géorgiques :

Te quoque, magna Pales, et tememorande canemus Pastor ab Amphryso!

Le mémoire insistoit sur l'affirmative de la question. L'auteur étoit M. J. Frédéric Mayer, pasteur à Kupferzell, dans la principauté d'Hohenlohe-Schillingfurt, le même à qui l'on doit la découverte de l'engrais du plâtre sur les trèfles.

La Société adjugea l'accessit au mémoire françois, dont la devise étoit : Experto crede Roberto. Ce dernier mémoire, qui tenoit également pour l'affirmative, étoit de la composition de M. Pierre Vallond, habitant de Paris. (Gazette d'Agriculture, du 16 Décembre 1769, No. TOO.)

Dans les Notices économiques de Silésie, pour l'année 1773, on trouve un article sur la nourriture des bêtes à laine dans les étables, introduite en Angleterre et de-là en Silésie, qui est, de toutes les provinces d'Allemagne, celle où l'on nourrit le plus de moutons, et où l'on a la meilleure laine.

Dans les remarques de la Société pliycoéconomique du Palatinat, pour 1772, on voit un mémoire du savant M. Médicus, sur la nourriture des bestiaux dans les étables. L'auteur rapporte que, de soixante-douze villages du Palatinat, où, pendant toute l'année, on garde les bêtes à cornes dans les étables, soixantecinq ont été, en 1772, entièrement exempts de la maladie épizootique, et que le reste n'en a essuyé

que de légères atteintes ; que, de soixantequatre autres villages, où l'on envoie le bétail aux pâturages, seulement en automne, cinq ont été ravagés, et huit médiocrement maltraités par l'épizootie.

Un autre auteur y examine les diverses espèces de préjudice que causent au bailliage supérieur de Lautern les pâturages communs pour les bêtes à cornes, il considère ces pâturages comme la vraie cause de l'extrême médiocrité des récoltes, parce que les bestiaux répandent dans les champs les premières matières du fumier, et que l'agriculteur est ainsi hors d'état d'engraisser ses terres, etc. L'auteur cite le pays d'Hohenlohe, où, depuis cinquante ans que les habitans nourrissent chez eux leur bétail, il n'y a point eu d'épizootie.

Dans ses Elémens d'Agriculture, le célèbre Beckmann rapporte aussi un exemple remarquable de l'avantage de la nourriture à l'étable, quant au produit en lait, sur la nourriture que prennent les bestiaux dans les pâturages : Les fermiers qui se sont établis dans le bailliage de Lilienthal, duché de Bremen, sur un ancien marais qu'ils ont défriché, sont forcés de nourrir leurs bestiaux à l'étable, n'ayant point de pâturage à leur disposition. Les colons qui se sont établis près de ceux-ci, dans les bailliages d'Osterholz et d'Ottersberg, ont des pâturages ; mais huit vaches de ces derniers ne donnent pas autant de lait que trois vaches des premiers.

Un mémoire de M. Rient, sur la meilleure manière de nourrir les bestiaux à l'étable, a été couronné à Berlin, il se trouve à la fin de l'Encyclopédie économique, du même auteur, en allemand (Leipsic, 1792, in-8°.).

J'ai ramassé, à ce sujet, grand nombre de matériaux; je me suis attaché à cette question, parce que je regarde cette nourriture à l'étable, ou plutôt dans des basses-cours disposées avec soin, comme un des principaux moyens auxquels doit recourir celui qui ne peut exploiter qu'un domaine borné. Un fermier qui n'auroit que six à huit arpens de terre, pourroit, avec cette méthode, entretenir jusqu'à dix vaches. Le défaut de litière n'est pas même un obstacle : on sait comment les Hollandois savent y suppléer. Voici ce qu'en a dit un voyageur français:

« Aux environs de Leyde, on s'attache surtout à la nourriture des vaches de la plus forte espèce, et l'on en prend un soin extrême. On ne leur donne point de litière : on se contente de pratiquer une rigole de pierre ou de brique, disposée de manière que les excréments puissent y tomber, lorsque la vache est attachée à la mangeoire ; on a soin de les enlever souvent et de les mêler avec les ordures que l'on balaye devant les maisons, ce qui fait un excellent engrais. Cette manière d'économiser la paille, dans un pays où il n'y a presque point de terres labourables, est un objet de la plus grande importance. Les Hollandois étrillent et nettoient leurs vaches de préférence à leurs chevaux; ils croient que cette propreté contribue sur-tout à leur faire rendre beaucoup de lait, etc. »

Mais ce que j'ai recueilli sur un sujet si étendu, alongeroit trop cette note, et ce pourra être l'objet d'un ouvrage particulier.

§. IV. Des Écoles Vétérinaires.

On appelle vétérinaires, les médecins des animaux. Les chevaux, les jumens, les mulets et les bœufs a voient reçu, chez les Latins, l'épithète vecterinus, ou veheterinus, ou bien veterinus; c'est-à-dire, propre aux transports, ad vecturam idoneus. Les Anciens avoient appelé les vétérinaires, les inulo-médecins (médecins des mulets), ou bien les hippiatres (en grec, médecins des chevaux). Mais Vegèce a fait prévaloir le titre d'art vétérinaire ; il dit, dans sa préface : cc Comme les animaux viennent après les hommes, de même l'art vétérinaire obtient le pas immédiat après la médecine : Sicut animalia post hominem, ita ars veterinaria post medicinam secunda est. »

J'ai beaucoup de plaisir à dire que l'on doit aux François, parmi tous les peuples modernes, l'institution importante des Écoles où l'on enseigne cette seconde médecine. Rendons hommage, sur ce point, au zèle infatigable du savant Bourgelat, et au patriotisme du ministre Bertin, dont se moquoient pourtant les courtisans de Louis XV, qui nommoient, par dérision, ce grand département de l'agriculture française, le petit ministère. Ils en plaisantèrent si bien, que le petit ministre fut supprimé en peu de temps ; mais .il avoit créé deux établissemens qui porteront son nom à la postérité, o. les Sociétés d'agriculture, 2°. les Écoles vétérinaires. Rappelons, sur ce dernier point, des faits qu'on ne sait pas assez, et des vues qu'il est

utile de consacrer dans un ouvrage de l'espèce de celui-ci. Notre Olivier auroit joui, s'il eût pu citer, de son temps, de pareils établissemens.

Le, Août 1761, un arrêt du Conseil permit à Bourgelat d'établir dans la ville de Lyon, une École, qui devoit avoir pour objet la connoissance et le traitement des maladies des bœufs, chevaux, mulets, moutons, porcs, chiens, etc.

Bourgelat publia bientôt son prospectus, qui fut accueilli du public, et loué dans tous les journaux.

Cette entreprise si utile ne fut pas ruineuse pour le Gouvernement. Louis XV accorda cinquante mille livres, payables en six ans, à raison de huit mille trois cent trente-trois livres six sous huit deniers chaque année, pour subvenir aux dépenses de la location d'une maison, d'une pharmacie, d'un laboratoire, et d'un jardin de plantes, de la construction de plusieurs forges, de l'achat des ustensiles et des instrumens qui en dépendent, des arrangemens des écuries propres à servir d'hôpitaux, des salles d'étude, de dissections, de démonstrations, etc.

L'ouverture du premier cours se fit le 1er. Janvier 1762. C'est une époque qu'on devoit célébrer annuellement dans les Écoles actuelles.

Bientôt celle de Lyon fut peuplée d'un nombre considérable de nationaux et d'étrangers, parmi lesquels on en comptoit trois, entretenus par S. M. le roi de Danemarck, trois par S. M. Suédoise, trois par l'impératrice-reine, trois par S. M. Prussienne (Frédéric-le-Grand), et dix par les Cantons Suisses.

Le 31 Juin 1764, Louis XV permit à cette École de prendre le titre d'École royale. Cette faveur, assurément, n'étoit pas à charge aux finances.

Le, Décembre 1765, le ci-devant château d'Alfort, à Charenton, près de Paris, fut acheté pour trente mille livres comptant, et deux mille livres de rente foncière, afin d'y former un second établissement du même genre. Bourgelat ne perdit point de temps pour y créer des salles d'étude, laboratoires y forges, jardins, ménagerie, etc.

Dès le 11 Août 1765, un arrêt du Conseil avoit statué que les élèves qui auroient fait pendant quatre ans leurs cours d'études dans les Écoles vétérinaires, recevraient un brevet de privilégiés en l'art vétérinaire, etc.

Les cultivateurs ne furent pas les seuls qui profitèrent de cet Établissement ; les corps de cavalerie participèrent à ses avantages. En 1769, chaque régiment détacha un sujet, pour y être instruit.

Des réglemens furent successivement arrêtés, pour fixer l'instruction et la discipline de ces Écoles. Il ne faut pas croire que ces réglemens aient été sur-le-champ combinés, exécutés et mis en ordre. Les épreuves réitérées, les circonstances, l'étude des abus, la recherche des divers moyens d'y parer, une attention constante à ce qui n'étoit pas bien et à ce qui pouvoit être mieux, en ont dicté et amélioré les dispositions. (Voyez 1°. la Notice sur l'établissement des Écoles vétérinaires, insérée dans le Journal d'Agriculture, Commerce, Arts et Finances, du mois de Novembre 1778 ; 2°. l'Extrait d'une Lettre de M. de la Tourrette, secrétaire de la Société d'agriculture de Lyon, à M. Bertrand, secrétaire de la Société économique de Berne, du 6 Mai 1763, dans les Mémoires et Observations recueillies par la Société économique de Berne, année 1763, quatrième partie ; 3°. les Considérations sur la nécessité d'une École vétérinaire, avec des projets sur la manière de l'établir, par M. Cothenius, dans les Mémoires de l'Académie de Berlin, 1768.)

Le savant Claude Bourgelat, directeur et inspecteur-général de ces Écoles vétérinaires, qui lui devoient leur institution, mourut le 3 Janvier 1779. Peu d'hommes ont aussi bien mérité de la Patrie, et par ce qu'il a fait, et par les dignes successeurs qu'il s'étoit préparés. Nous regrettons encore la mort prématurée des Flandrin, des Gilbert. Nous désirons de conserver long-temps les Chabert, les Huzard, etc.

La révolution, qui s'environnoit de ruines, a respecté l'utilité des Écoles vétérinaires. Quoiqu'on les appelât royales, on a senti qu'elles étoient encore plus nationales.

L'auteur de cette note se ressouvient avec plaisir d'avoir eu une occasion d'encourager publiquement les élèves de ces Écoles. Tous les ans on décerne des prix à ces élèves. Le, o Germinal an VII, il se rendit à Alfort, pour distribuer ces prix. C'étoit la première fois qu'un ministre alloit présider cette cérémonie. Il y

annonça le dessein de lier le sort des élèves, même après leur sortie des Écoles, avec deux grands objets qui l'occupaient sans cesse, l'intérêt de l'agriculture et l'instruction des campagnes. (Voyez, dans le Recueil des Actes publics du ministère de N. François (de Neufchâteau), le discours prononcé par le Ministre de l'Intérieur, à l'École vétérinaire d'Alfort, après la distribution des prix, etc tome II, in-4°, page 312.) La même vue devoit s'appliquer aux élèves de l'École des mines, pour la partie des minéraux ; aux élèves en médecine, chirurgie, pharmacie, pour la partie des végétaux ; aux différens ingénieurs, pour les plantations, etc. Alors il y auroit eu en France un concert général entre toutes les classes des hommes instruits, par état, en faveur de l'agriculture.

Mais, pour parvenir à ce but, les Écoles vétérinaires et les autres écoles auroient eu besoin de secours et de règles particulières, dont l'indication est étrangère à notre objet. Nous n'entrerons pas non plus dans la discussion des réglemens et du régime des Écoles vétérinaires ; leur histoire mérite d'être traitée à part. En indiquant ici la date de l'institution, nous avons acquitté la dette de la gratitude publique envers les fondateurs. Heureux ceux que leur influence ou leurs places appellent à l'honneur de rendre complet ce grand bienfait national ! La France en donna le modèle ; puisse-t-elle mettre sa gloire, et à le soutenir et à le perfectionner !

Elle y a un vif intérêt. Ce qui manque le plus à son agriculture, conséquemment à sa richesse, et même à ses premiers besoins, ce sont les matières premières provenant du règne animal. Le nombre de ses bestiaux est trop petit pour ses cultures; leur choix n'est pas assez soigné, leur commerce n'est pas réglé par des lois convenables ; leur conservation n'est pas ce qu'elle devoit être. Les artistes vétérinaires peuvent, à cet égard, répandre dans la République l'esprit et les lumières d'un régime amélioré. On a pris goût, par-tout, à avoir des moutons d'Espagne. Leur introduction et leur vogue sont très-heureuses; mais il faut savoir les soigner : et c'est à l'art vétérinaire d'éclairer et de diriger, sur ce point, nos agriculteurs.

En dernier lieu, les CC. Chabert et Fromage, directeur et professeur de l'École d'Alfort, ont donné un bon ouvrage sur les lois relatives à la garantie des animaux. C'est un point de jurisprudence qui étoit fort peu éclairci ; mais il ne pouvoit l'être que par de bons vétérinaires.

§. V. De la Bibliographie Zoologique.

La Bibliothèque des écrits sur l'Histoire Naturelle et l'Économie, par 7). G. 1}. Boëhmer, publiée en 1786, donne, en deux gros volumes in-8° les titres des ouvrages zoologiques ; c'est un vaste chaos où les auteurs sont entassés.

A ne considérer, dans le règne animal, que les usages purement relatifs à l'agriculture, il seroit bon d'avoir un extrait raisonné de tous les zoologues, pris sous ce point de vue ; mais ce canevas est immense : ce n'est pas l'objet d'une note, ce seroit celui d'un bon livre, ou de plusieurs bons livres.

Par exemple, notre collègue, le C. Huzard, va publier une bibliographie française des écrits qui concernent les abeilles, dans le tome V des Mémoires de la Société d'Agriculture du département de la Seine ; on sera étonné de l'immensité des recherches et de la quantité de livres qui existent sur un sujet dont Virgile avoit pourtant dit qu'il s'agissoit de peu de chose : In tenui labor.

Je me proposerois de donner aussi un sommaire des ouvrages qui ont paru sur les bêtes à laine, dont une longue liste a déjà été publiée par notre collègue Huzard, à la suite de l'ouvrage de Flandrin, sur cette matière ; mais je voudrois y joindre quelques expériences neuves, qui, malheureusement, ne sont pas encore complètes. En fait d'agriculture, comme en beaucoup d'autres matières, souvent on compose des livres en compilant des livres sans critique et sans goût. Cela est aisé pour l'auteur, et pénible pour le lecteur. M. l'abbé Cartier, appuyé sur trois cent mémoires relatifs aux bêtes à laine, que le respectable Turgot lui avoit fait remettre, en tira, sans aucune peine, deux forts volumes in-4° où il dit le pour et le contre, suivant que ses mémoires se détruisoient les uns les autres. Aussi, ses deux gros tomes n'ont pu servir à rien. On pourroit être utile, en resserrant cette matière, et en y ajoutant des observations pratiques.

Si j'avois le loisir d'achever ce travail, je prendrois pour mon épigraphe, des vers d'Owen,

qui me paroissent dignes d'être connus des amis de l'agriculture. Ils renferment un si grand sens, et ils peignent si bien le profit des bêtes à laine, que l'on ne sauroit, ce me semble, mieux finir le premier

volume du théâtre d'Agriculture, que par cette citation d'un poète qui florissait dans le temps d'Olivier de Serres :

LA BREBIS.

Que peut-on désirer d'agréable ou d'utile ? Chair exquise l'agneaux gras ? lait pur fine toison ? Dez ?
corder parchemin ? sur-tout, fumier fertile. Qu'on soigne la brebis ! on a tout à foison.

Ces quatre vers ne rendent pas la précision du latin, on n'a exprimé que le sens. Pour dédommager le lecteur, voici le texte même : Seu caro, seu corium, fetus, fimus, alea, chorda, Lana-ve, lac-ve deest ?
O/ntiia prestat ovis. (J. CIWENI, Lpi^r lib. 11, ep. 1 y3.)

On recommande ces deux vers aux agronomes qui voudront décorer d'une inscription la porte de leurs bergeries ; et s'ils n'en sont pas mécontents, on pourra leur en offrir d'autres pour toutes les parties de leurs logis champêtres. La poésie a commencé par chanter la campagne, elle revient à son principe, en retournant à ses moutons (F. D. N.)

FIN DU QUATRIESME LIEU

NOTES DU CINQUIESME LIEU, DE LA CONDUITE DU POULAILLER,

SOMMAIRE.

(1) Ce chapitre XVI ne se trouve point dans l'édition de 1600; il forme l'échantillon de la deuxième, qui a paru en 1603, et il y a été inséré, ainsi que dans toutes les suivantes ; mais il est bon d'observer qu'il ne se trouve indiqué dans le sommaire de ce Lieu d'aucune édition, pas même de celle de 1603, où il a été mis pour la première fois, tous finissent au chapitre XV.

L'édition du théâtre d'Agriculture, en quatre volumes in-8°, donnée en français par M. Gisors, ayant été faite sur celle de 1600, on n'y trouve point non plus ce chapitre, ni aucune des additions assez nombreuses qui ont été ajoutées aux éditions suivantes, et dont j'ai indiqué les principales dans la Notice bibliographique placée en tête de ce volume. (H.)

Chapitre PREMIER La Poulaille, terrestre et aquatique en général, et leur logis.

(2) Avant de songer à composer sa basse-cour, il faut consulter les usages du canton qu'on habite, et la nature des produits qu'on récolte, savoir proportionner le nombre et la qualité des volailles à l'étendue de l'emplacement, à la nature du sol, et aux débouchés que l'on a pour s'en défaire avantageusement. Toutes les localités, en effet, ne sont pas propres à l'éducation des oiseaux que nous avons soumis à la domesticité, mais il n'y en a point où l'on ne puisse entretenir des poules : fidèles à la maison qui les a élevées, et non contentes de l'enrichir tous les jours de leurs œufs, elles ne s'en écartent jamais ; de sorte qu'en apercevant une poule, le voyageur qui chercheroit une habitation, est assuré qu'elle est près de lui. Les canards, quoique très-voraces dans leur premier âge, ne sauroient prospérer que dans les endroits aquatiques : l'humidité est leur élément, en vain l'on s'obstineroit à vouloir en élever dans les lieux secs et arides ; leur chair auroit infiniment moins de délicatesse. Il en est de même des oies, elles sympathisent bien avec les canards, mais comme elles aiment mieux pâture que barboter, on ne peut, sans prairies naturelles, où elles trouvent une grande partie de leur nourriture, en retirer aucun profit. Pour les dindons, à moins qu'on n'ait un bois, des buissons, des pelouses, et des champs sur lesquels on puisse les conduire après la moisson, pour consommer les grains que la charrue enterreroit ou que les oiseaux enleveroient, leur éducation, jusqu'au moment de les engraisser, deviendroit trop coûteuse.

Une vérité qu'on ne sauroit trop souvent mettre sous les yeux de la fermière, c'est que, si dans une grande métairie elle dédaigne de s'occuper spécialement de sa basse-cour, si elle n'adopte pas, pour les oiseaux qu'elle y rassemble, une méthode d'éducation réglée sur leur constitution physique, et que, dans le nombre de ses servantes, elle ne s'applique pas à en former une, qui soit en état de la seconder et même de la suppléer dans les détails de ce gouvernement, l'entretien des volailles deviendra pour le ménage une occasion d'embarras et de dépense, plutôt qu'une source de profit et d'utilité. (P.)

(3) I. Olivier de Serres en donnant au dindon le nom de méléagrides, que Linné lui a conservé depuis, paroît avoir adopté l'opinion de Belon et de quelques autres, qui prétendent que cet oiseau étoit connu des Anciens, s'il n'ajoutoit pas de suite qu'il n'est naturalisé en ce royaume que depuis peu de temps ; et en effet, on ne voit pas qu'il en soit fait mention dans les ouvrages des naturalistes et des économistes modernes, publiés avant la découverte de l'Amérique. Léonicus, et quelques autres, dont les ouvrages sur l'histoire naturelle, l'hygiène et les aliments, ont été imprimés à Francfort et dans d'autres endroits de l'Allemagne, vers le milieu du seizième siècle, n'en parlent point encore. Je ne répéterai pas ici ce qui a été dit à ce sujet par notre collègue M. Grégoire, dans l'Essai historique sur l'état de l'agriculture en Europe, à l'époque d'Olivier de Serres (tome I, page clix), je me contenterai d'observer, 1°. que les auteurs de la Zoologie britannique (British Zoology, page 213) avancent comme un fait notoire, que le dindon a été apporté en Angleterre sous le règne de Henri VIII, contemporain de François Ier et qui vivoient, l'un et l'autre, au commencement du seizième siècle ; 2°. et qu'Aldrovandus, dont le second volume d'ornithologie a été imprimé à Bologne en 1600, dit qu'il y a à peine quatre-vingts ans que cet oiseau a été apporté en Europe (lib. XIII, cap. III, pag. 36, 20).

On en trouve une assez bonne figure en bois, et je crois que c'est la première, dans un ouvrage écrit avant

1550, et imprimé cette année à Lyon, intitulé : Second livre de la description des animaux, contenant le blason des oiseaux, composé par G. Gueroult, in-8°. ; cette figure est antérieure à celles de Belon et de Gesner.

II. La peintade, ou poule de Numidie, qui faisoit chez les Romains les délices des meilleures tables, est aujourd'hui assez commune dans plusieurs de nos basses-cours, pour espérer que, moyennant les soins de l'éducation, on parviendra à empêcher cet oiseau de crier, à calmer son ardente impétuosité, à adoucir son humeur irascible, et à affaiblir ses dispositions à faire la guerre aux autres volailles. Cette conjecture est d'autant mieux fondée, que déjà on a pu, dans quelques endroits, le familiariser au point d'accourir de très-loin à la voix qui l'appelle, et de venir, aux heures du repas, manger jusques sur la table.

III. L'outarde présenteroit un bien plus grand intérêt que la peintade : quelques tentatives infructueuses, entreprises à dessein de l'appivoiser, n'ont pas été soutenues assez long-temps pour nous faire perdre l'espérance d'un meilleur succès, nous ne doutons pas qu'un jour ce grand oiseau, si précieux par la bonté de sa chair et par sa fécondité, ne perde de son caractère sauvage, et ne vive en société avec les autres volailles. Notre collègue M. Chaptal, pendant son Ministère, a écrit aux Préfets des départemens à travers lesquels les outardes passent deux fois l'année, pour nous en procurer, soit à la faveur des filets, ou en s'emparant de leurs œufs, lesquels, couvés par une de nos poules ordinaires, donneroient des petits plus propres encore à la naturalisation.

IV. Pourquoi la gélinotte ne pourroit-elle pas être également admise dans nos basses-cours ? Il a fallu peu d'efforts à un habitant de la Silésie, pour en fixer de grandes quantités dans ses domaines. Ne bornons jamais nos recherches en ce genre : l'exemple du dindon transporté de si loin, et qui s'est multiplié parmi nous comme dans sa terre natale, ne devoit-il pas être pour les voyageurs un motif puissant de faire à l'Europe de pareils présens ?

V. Le Vaillant dit avoir vu dans les basses-cours des Hollandois, au cap de Bonne-Espérance, plus de vingt espèces de canards et d'oies sauvages, qui nous sont inconnues ; elles s'y multiplient comme les autres oiseaux domestiques de nos climats. L'oie de la Chine, de Norvège, de Guinée, d'Égypte, de Barbarie, du Canada, de la Frise ; les différens canards du cap de Bonne-Espérance, la sarcelle de la Caroline, les hoccois d'Amérique, prospèrent non seulement sur les marais glacés de la Hollande, mais dans d'autres États du nord de l'Europe, et on en obtient des métis, en croisant leurs races. (H. et P.)

(4) On trouve cette opinion dans presque tous les auteurs d'ouvrages sur l'économie rustique, et dans tous ceux qui ont écrit sur l'hippiatrique. Les propriétaires, les écuyers et les gens d'écurie ne manquent pas d'assigner encore pour principale cause de la toux des chevaux, d'avoir avalé quelques plumes. Je ne sais jusqu'à quel point cette opinion est fondée ; mais voici ce que j'ai été à portée d'observer relativement aux excréments :

Les volailles juchées dans les écuries, dans les étables, dans les bergeries, salissent, par leurs excréments, tout ce qui se trouve au-dessous d'elles. Les cuirs des harnois qui s'y trouvent exposés sont bientôt séchés, gercés, et pour ainsi dire brûlés, à la place où les excréments ont séjourné.

Lorsqu'ils tombent frais sur les animaux, le poil se détache quelquefois, et laisse une trace sèche et darteuse sur la peau. L'extrémité de la laine des moutons est séchée et pour ainsi dire calcinée à l'endroit exposé à l'action de ces excréments.

Lorsqu'ils tombent dans les auges, et qu'ils se mêlent frais aux fourrages et aux grains, l'odeur fade et particulière qu'ils exhalent, dégoûte les animaux; cette odeur devient ammoniacale ou urineuse en séchant, les alimens s'en imprègnent, et les animaux les refusent également : ils les rejettent aussi, lorsqu'ils les rencontrent sous les dents avec les fourrages.

Olivier de Serres a déjà dit que la fiente de la volaille étoit nuisible aux pourceaux (tome I, Lieu IV, chap. XV, page 575, colonne I.)

Quant aux plumes, j'avoue que, malgré le préjugé, je ne les crois pas aussi nuisibles: peut-être l'idée de la toux que l'on croit qu'elles occasionnent, vient-elle de ce que quelquefois, en passant une plume dans le fond de la gorge, on excite les animaux et l'homme à tousser et à vomir.

J'ai vu souvent des chevaux manger des fourrages dans lesquels il y avoit des plumes, sans en être incommodés, et j'y en ai quelquefois introduit exprès moi-même ; lorsqu'elles sont un peu fortes, ou qu'ils lessentent sous les dents, ils les rejettent, ainsi que la bouchée de fourrage qui les contient; mais ils les avalent lorsqu'elles sont petites, parce qu'alors elles se mêlent et se mâchent facilement avec les autres alimens.

Au reste, les plumes ne pouvant servir d'alimens, même aux animaux carnivores, qui les rejettent, et à plus forte raison aux herbivores, qu'elles peuvent dégoûter, et salissant les fourrages, dont la propreté est une des conditions essentielles) il est bon d'éviter qu'elles s'y trouvent mêlées d'une manière quelconque.

Toutes ces considérations suffisent sans doute pour éloigner les volailles des écuries, étables, bergeries, fenils et greniers, et pour ne point permettre qu'elles juchent sur les râteliers et sur les auges, comme il arrive dans beaucoup d'endroits. (H.) <

(5) Les œufs sont en effet le revenu principal de l'entretien des oiseaux domestiques, dans une basse-cour; ils présentent, comme aliment, comme assaisonnement et comme médicament, une ressource infiniment précieuse dans toutes les circonstances de la vie ; apprêtés sous une multitude de formes, et sous toutes également utiles et salutaires, ils figurent sur la table de l'homme riche comme sur celle du pauvre, du citadin comme de l'habitant des champs, de l'homme robuste comme du convalescent. Mais, combien cet objet est négligé, sur-tout dans les grandes exploitations ! on ne s'y donne pas même la peine de compter le nombre des poules et des coqs qu'on entretient, et d'examiner s'ils réunissent les conditions propres à remplir le but auquel on les destine. Le poulailler mal situé, dans l'état le plus incommode et le plus malpropre, n'attache nullement les poules à leur demeure; elles vont pondre dans tous les coins et recoins de la ferme, et souvent au-dehors, dans les terres cultivées, où elles font en même temps beaucoup de dégâts; enfin, aucun de leurs produits n'est soumis au calcul et à la moindre surveillance : faut-il être étonné que la volaille ne présente souvent qu'une source de dépenses et de médiocres résultats? Il m'est arrivé plusieurs fois de parcourir quelques-unes de ces grandes fermes, avec l'intention de vérifier par moi-même dans quelle proportion les femelles se trouvoient respectivement aux mâles : après m'être assuré que le nombre des premières s'élevoit à cent cinquante environ, et celui des seconds à vingt-cinq, et qu'il y avoit par conséquent un coq pour le service de six poules, lorsque quatre mâles au plus suffisoient pour féconder toute cette peuplade volatile, je questionnai la fille qui en avoit le gouvernement, pour savoir à combien s'élevoit la quantité d'œufs qu'elle recueilloit par jour, et c'étoit au mois de Mai (Floréal), époque où la ponte est dans la plus grande activité ; elle me répondit que la quantité alloit de trente à quarante, ce qui me fit juger que le maître perdoit journellement, par aperçu, soixante à soixante-dix œufs. Cette fille fut de mon avis ; mais elle m'ajouta que le logement des poules étant incommodément placé, elles se rendoient par toutes les ouvertures de la cour aux champs, et qu'il lui étoit impossible de se charger d'aller ramasser les œufs. J'engageai la ménagère à donner au poulailler un autre aspect, plus commode et plus attrayant pour les poules ; à exiger qu'on leur jetât, dans le lieu qui en seroit le plus voisin, leur manger, et en attendant, à faire suppléer la fille de basse-cour par des enfans auxquels il seroit accordé deux sols (dix centimes) par quarteron d'œufs ramassés hors de la cour. Ce conseil, mis à profit, a eu son plein effet ; et quoique ce soit un foible accessoire à la masse des productions d'une grande ferme sagement administrée, que les œufs, je ne saurois assez inviter ceux qui se trouveroient dans le cas précité, de mieux soigner le poulailler, s'ils veulent attacher les volailles à leur demeure, et les déterminer à venir y pondre, et en attendant qu'elles s'y accoutument, d'intéresser, par une récompense, quelqu'un à la recherche et à la collecte des œufs ; car ce qui s'en perd journellement suffiroit au-delà pour la table du maître et des gens de la ferme. Cette précaution, de lever les œufs pondus cà-et-là dans la cour et dans les champs, est d'autant plus avantageuse pour faire perdre à certaines poules leur disposition naturelle à pondre à l'aventure, que, pendant la nuit, les animaux de proie découvrent la touffe ou le buisson dépositaire des œufs, et les mangent, ce qui porte les femelles à continuer d'y pondre, et les expose à s'épuiser inutilement, parce qu'elles n'en trouvent jamais dans leurs nids un nombre suffisant pour couvrir. (P.)

Chapitre II La Poulaille commune.

(6) En entrant dans un poulailler, il est facile de voir que, malgré son étendue, les poules, coqs, peintades

et poulets qui y passent la nuit, n'occupent-qu'un certain espace; qu'ils se trouvent les uns à côté des autres, de manière à s'échauffer et à s'électriser réciproquement. J'ai remarqué que leur habitation doit être plutôt trop petite que trop grande, mais toujours proportionnée au nombre des volailles ; car il paroît constant qu'il y a peu d'œufs à espérer des poules qui demeurent dans un grand poulailler. (P.)

(7) Que le coq, de ses sœurs et l'époux et le roi, Toujours marche à leur tête, et leur donne la loi. Il peut dix ans entiers les aimer, les conduire; Il est né pour l'amour, il est né pour l'empire. En amour, en fierté, le coq n'a point d'égal. Une crête de pourpre orne son front royal ; Son œil noir lance au loin de vives étincelles; Un plumage éclatant peint son corps et ses ailes, Dore son cou superbe, et flotte en longs cheveux: De sanglans éperons arment ses pieds nerveux : Sa queue en se jouant du dos jusqu'à la crête, S'avance et se recourbe en ombrageant sa tête. Sa tendresse, toujours active et vigilante, Défend le peuple heureux qu'il conduit par ses soins, Roi sensible, époux tendre, il veille à leurs besoins. Il aime à leur offrir la pâture cachée Que son pied scrutateur sous la terre a cherchée. (ROSSET, poème de l'agriculture, Chant VI.)

On voit quelquefois des coqs, parmi ceux de l'espèce commune, qui au lieu d'avoir la crête simple et élevée, l'ont divisée en deux ou plusieurs pièces, de manière qu'elle ressemble, pour ainsi dire, à une grenade double. Dans plusieurs endroits on rejette ces coqs comme moins vigoureux que les autres ; mais Rozier observe que c'est une erreur, si le coq a d'ailleurs toutes les autres qualités requises.

On voit aussi quelquefois des saltinbanques, ou des banquistes, promener des coqs cornus qu'ils montrent comme des monstruosités de la Nature, et on en trouve même la figure dans quelques ouvrages sur les monstres ; c'est au moyen d'un tour-de-main bien simple qu'on parvient à produire cet effet, qui n'est véritablement qu'une greffe animale. On coupe la crête d'un jeune coq, on y insère, entre les deux membranes qui la composent, un ou deux ergots fraîchement coupés aussi à un jeune animal ; on les fixe dans la direction qu'on veut leur donner, par quelques points de sutures, et on laisse l'animal tranquille : la reprise se fait promptement, l'ergot pousse quelquefois vigoureusement ; s'il n'y en a qu'un, le coq est montré comme licorne ; s'il y en a deux, on l'annonce comme coq-chèvre, etc. ; et le peuple, toujours crédule et toujours trompé, répète, de bonne foi, toutes les erreurs qu'on lui débite pour le duper. Il en est ainsi des prétendus œufs de coqs, auxquels on croit encore dans beaucoup d'endroits, quoique cette erreur soit tellement reconnue aujourd'hui, que je crois inutile d'en parler ici. (H.)

(8) La poule qu'on appelle commune, à cause de la préférence qu'on lui donne presque partout, est celle qu'on doit s'attacher à multiplier : sa fécondité est intarissable, hors le temps de la mue; elle pond sans s'arrêter, jusqu'à l'apparition des froids : elle a encore l'avantage d'être la plus vigoureuse et la moins difficile sur le choix de la nourriture ; quand la cour, la grange, les écuries, les fumiers, sont insuffisants pour fournir à sa subsistance, elle trouve, le long des haies et des chemins, des insectes et des grains pour y suppléer. C'est donc principalement de cette race qu'il faut peupler les basses-cours, sur-tout lorsque les soins et les dépenses ont pour objet les œufs. Nous ignorons à qui nous sommes redevables de cette conquête : l'époque de son acquisition se perd dans la nuit des temps ; mais on peut l'envisager comme un vrai bienfait pour l'humanité.

On connoît des races de poules qui donnent d'aussi gros œufs que les dindes et les oies de la grande espèce ; mais la ponte n'en est pas aussi considérable. Les variétés dans la couleur des plumes et des pattes, dans le volume et la forme du corsage, sont nombreuses; mais les poules à plumage frisé et à pattes emplumées, doivent, malgré les éloges qu'on leur a prodigués, être prosrites d'une basse-cour utile : les premières, parce qu'ayant la peau à découvert, elles sont plus facilement affectées du froid et moins empressées à pondre ; les secondes, à cause de l'humidité qu'elles rapportent au poulailler, et qui les rend inhabiles à la ponte et sujetes à la vermine. Le pays de Gaux possède deux variétés de poules, l'une huppée, d'un plumage varié, qui produit de gros œufs, mais peu ; l'autre, noire, portant une petite crête, pondant beaucoup et de beaux œufs. L'une et l'autre sont également bonnes pour élever des poulets, dont on fait, suivant le sexe, des poulardes et des chapons ; mais M. de Chaumontel a observé, relativement aux huppées et aux crêtes, que plus la Nature s'est mise en frais pour décorer les poules, moins elles pondent. Mes efforts ne tendent qu'à augmenter la production des œufs sans augmenter le nombre des poules. Je voudrais retrouver la poule d'Adria, qui, selon Aristote, pondait régulièrement tous les jours, et

quelquefois deux œufs par jour; c'est sur cette poule que j'appellerois tous les soins, en supposant cependant que ses œufs se rapprochassent, par leur volume, de ceux de la poule commune ; car il paroît que la ponte est d'autant plus considérable, que les œufs sont moins gros.

La poule de soie, si jolie et si mignone à cause de sa forme et de la finesse de ses plumes, si attentive à pondre, si assidue à couver, qui a pour ses poussins tant de tendresse et de sollicitude, seroit à coup sûr ma poule favorite et celle que je proposerois de substituer à toutes les autres ; mais malheureusement deux de ses œufs n'en valent pas un de la poule commune, et c'est à regret que je la relègue dans la basse-cour des curieux, où elle peut cependant servir d'exemple aux mères coquettes et dépen-sières. Ce ne seroit pas la première fois que l'orgueilleuse raison auroit reçu des leçons de l'instinct. (P.)

(9) Il est suffisamment constaté que la poule n'a pas besoin du concours du coq pour produire des œufs. On a vu une poule, en cage pendant deux ans, pondre régulièrement tous les deux jours, depuis le mois de Ventose (Mars) jusqu'à la fin de Fructidor (Septembre), sans jamais manifester le désir de couver, et sans que les œufs eussent moins de qualités que ceux de poules en liberté, ayant eu communication avec les coqs. Ils naissent naturellement sur cette grappe qu'on nomme l'ovaire, et peuvent y grossir, mûrir, se perfectionner, sans être fécondés ; ce sont ce qu'on appelle des œufs clairs : le principe de vie communiqué par l'acte du mâle pour le but que la Nature se propose, n'a aucune influence sensible sur le goût et la propriété alimentaire des œufs.

Pour appuyer cette vérité, il me suffira de dire que, pendant deux hivers, on n'a mangé chez moi que des œufs clairs ; qu'on n'a pas remarqué qu'ils fussent différens, pour le goût, des œufs fécondés ; et que qui que ce soit n'a été incommodé de leur usage. Combien d'œufs clairs circulent dans le commerce, sans qu'on s'en doute ! Il y a des années où la plupart des poules n'en pondent pas d'autres ; et les marins, qui n'embarquent des poules que pour avoir des œufs frais, ne songent pas à leur procurer de coqs. Transportons-nous, d'ailleurs, dans les petits ménages qui, de temps immémorial, sont dans l'habitude d'entretenir quelques poules sans mâle, en consomment-ils moins les œufs avec plaisir et sécurité ? Que les particuliers qui veulent avoir quelques poules, pour les nourrir avec les miettes de la table et les débris de la cuisine, cessent de croire qu'elles ne pondroient pas s'ils ne leur procuroient la société d'un coq ; et qu'ils soient bien convaincus qu'en le supprimant comme inutile, le grain qu'ils épargneroient les mettroit dans le cas de nourrir une poule de plus. (P.)

(10) Le mil sarrasin est le sarrasin ordinaire, ou blé noir (*polygonum fagopyrum*, L.) ; on lui donnoit ce nom, comme on appeloit le maïs ou blé de Turquie (*zea mays*, L.), gros millet, et pour le distinguer du mil ou millet ordinaire (*panicum miliaceum*, L.), et du grand millet noir (*holcus sorghum*, L.) 1 ou millet d'Afrique. (H.)

(11) Les poules sont les oiseaux les plus faciles à nourrir : toutes les substances alimentaires leur conviennent, même lorsqu'elles sont enfouies dans le fumier. Rien n'est perdu avec elles : on les voit, pendant toute la journée, occupées sans cesse à gratter, à chercher et à ramasser, pour vivre. La semence la plus fine, la plus imperceptible, ne peut échapper à leurs regards perçans: la mouche, dont le vol est le plus rapide, ne sauroit se soustraire à la promptitude avec laquelle elles dardent leur bec ; le ver, qui vient respirer à la surface de la terre, n'a pas le temps de se replier sur lui-même, il est aussitôt saisi par la tête et déterré, passe de bec en bec, jusqu'à ce qu'enfin il soit porté assez loin de la foule, par la dernière qui l'a obtenu, pour avoir la liberté de le manger à son aise. Mais relativement à la nourriture qu'on leur donne, l'expérience a appris qu'il étoit essentiel :

1°. Que la pâtée fut chaude lorsqu'on la leur distribuoit, parce que dans cet état elle contribuoit à mieux conserver leur santé, à les rendre plus fécondes, et à les nourrir davantage ;

2°. Qu'on pouvoit remplacer la distribution des grains cuits ou crus, par celle de la pomme de terre cuite, mêlée à une certaine quantité de farine de ces grains, ou mieux encore par ce mélange converti en pain, puis mis sous forme de panade ;

3°. Que les grains étoient, en général, meilleurs lorsqu'ils avoient éprouvé la cuisson, et encore plus nutritifs lorsqu'ils avoient subi la panification,

4°. Que la plus excellente nourriture pour les poules, étoit ce même pain trempé et mêlé avec de la viande

bouillie et hachée ;

5°. Que, quand on employoit les os pour varier la nourriture des poules, il falloit les concasser, si on vouloit qu'elles les digérasent avec autant de facilité et de promptitude que les noyaux des olives, qu'on ne retrouve plus dans la fiente des volailles ; en quoi elles diffèrent des animaux ruminans, qui les rendent entiers ;

6°. Enfin, que la digestion des poules se faisant principalement par trituration, leur instinct les portoit à avarier des petites pierres ou des petits cailloux, pour aider les forces musculaires de leur gésier ; mais que souvent il arrivoit que, rencontrant du verre, elles l'avaloiént comme corps dur, sans s'embarrasser de la faculté qu'il a de couper et de piquer ; que les effets funestes de cette substance, qui ont eu lieu sur plusieurs poules, devroient déterminer les cultivateurs à ne pas souffrir que, parmi les débris de la cuisine qu'on jette sur le fumier, il s'y trouvât du verre, des écailles de moules, des débris de faïence, etc. (P.)

(12) Plusieurs économes ont fait usage, avec grand profit, des verminières qu'indique Olivier de Serres, et elles ont très-bien réussi à Rozier, qui les a aussi essayées ; mais il est bon d'observer que, si la volaille les a à discrétion, elle s'engraisse à vue d'œil, et pond beaucoup moins, le trop, dans tous les cas, est toujours nuisible. Olivier de Serres les regarde comme très utiles pendant l'hiver, et il a raison, mais lorsqu'il gèle bien serré, les vers s'enfouissent profondément, et les poules n'en trouvent plus : d'ailleurs, quand ils y resteroient, ils, seroient engourdis par le froid, et la terre, endurcie par la gelée, ne sauroit être divisée par les poules. Il convient donc, vers l'époque du froid, d'entourer et de couvrir la verminière avec du fumier, afin de la préserver des effets de la gelée, d'en retirer chaque jour la quantité dont on a besoin, et de reboucher l'ouverture aussi avec du fumier, mais comme les poules iroient gratter ce fumier et celui du pourtour, le tout doit être recouvert par des fagots d'épines, comme le dessus, et assez serrés pour que les poules ne puissent les pénétrer. (H.)

(13) Je ne puis partager à cet égard l'opinion de Fauteur, les œufs doivent être recueillis deux fois par jour, et je me fonde sur cette observation : Supposons que douze poules se soient succédées dans le même pondoir, et que chacune, pour déposer l'œuf, ait employé à son opération une demi-heure, n'est-il pas vrai que le premier œuf pondu aura éprouvé une incubation de six heures, temps suffisant pour éveiller la vitalité du germe et déterminer un développement assez frappant pour être sensible à la lumière d'une chandelle et à l'organe du goût ? Qu'on cesse maintenant d'être étonné, si les œufs de la même date, pondus par les mêmes espèces de poules, et dans une même basse-cour, présentent tant de différences entr'eux ; si, dans la couvaion, tous les poussins n'ont pas le même succès et la même vigueur; enfin, si dans l'application du même procédé pour les conserver, il s'en trouve qui s'altèrent plus promptement et plus fortement. L'attention de ramasser les œufs deux fois le jour, à midi et à cinq heures, de ne pas les laisser trop long-temps séjourner dans le pondoir, peut donc exercer une certaine influence sur leur qualité. (P.)

(14) Pour sanifier le poulailler, on ne se sert plus de toutes ces substances résineuses et aromatiques dont les Anciens ont donné des recettes si variées ; l'expérience a appris que ces fumigations nuisoiént aux poules dans plusieurs circonstances, qu'en général elles ne purifioient point, qu'elles ne faisoient qu'aromatiser des miasmes putrides et augmenter l'insalubrité de l'habitation, et qu'elles ne préservoient pas les poulets de la pépie, comme notre auteur le dit plus loin (page 17, colonne II). Aujourd'hui on n'emploie plus que le feu, l'air et l'eau : ces trois agens sont assez puissans, assez actifs, pour produire les meilleurs effets ; ainsi, après la sortie des poules, il faut ouvrir le poulailler, et après en avoir fermé porte et fenêtres, y promener de temps en temps une petite botte de paille enflammée, pour renouveler l'air et détruire les insectes ou leurs œufs. Au reste, peu importe le corps combustible dont on se sert ; pourvu qu'il produise une flamme claire, vive et sans fumée, cela suffit : la fumée masque seulement pour un temps la mauvaise odeur, et ne neutralise point les miasmes; ainsi la paille, les chenevotes, etc valent mieux, dans ce cas, que toutes les plantes odorantes si vantées. On gratte et on lave à l'eau froide, et quelquefois même à l'eau bouillante, mêlée avec un peu de vinaigre, les paniers des nids, les perches, les abreuvoirs, etc. ; le sol pavé en pierres plates ou polies, ou en bons carreaux, est fréquemment balayé, ratissé, lavé, et recouvert d'une couche de gravier, ou de paille hachée menu.

Rozier observe aussi que les murs du poulailler doivent être recrépis ou blanchis souvent, et tous les trous,

fentes, crevasses et lezardes, bouchés avec soin, pour que les rats, les souris et autres animaux, ne puissent pas s'y introduire. Les poules aiment à jouir d'un sommeil paisible, et ces animaux les troublent et les épouvantent pendant la nuit. Il en est des poulaillers, dans presque toutes les campagnes, comme des bergeries, des étables et des écuries, auxquelles on fait peu d'attention, et qui sont autant de foyers de corruption et de putréfaction. Si le poulailler est humide, les poules sont affectées de douleurs rhumatismales ; s'il est trop froid, elles pondent rarement ; s'il est trop chaud et humide en même temps, elles l'abandonnent, ou elles deviennent la victime des maladies putrides.

D'après tout ce qui précède, il faut conclure que le poulailler doit être tenu dans la plus grande propreté, qu'on doit, au moins deux fois par semaine, enlever tout le fumier, et laver, s'il est nécessaire, les murs, sur-tout pendant l'été. Ces attentions ne sont pas aussi minutieuses qu'on pourroit le croire, et il ne faut souvent pas attribuer à d'autres causes qu'à la négligence des ménagères, à cet égard, les maladies qui attaquent habituellement la volaille, et qui la détruisent même quelquefois totalement. (P. et H.)

(15) On a vu, tome I, notes (21) et (35), pages 591 et 595, que l'on confondoit, du temps d'Olivier de Serres, et que l'on confond encore aujourd'hui dans les départemens méridionaux, le sainfoin (*hedysarum onobrychis*, L.) et la luzerne (*medicago sativa* c'est-à-dire, que l'on donne à l'une de ces plantes, réciproquement, le nom de l'autre ; ainsi, c'est de la graine de luzerne dont Olivier de Serres entend parler ici ; et déjà, tome I, chapitre V, page 518, colonne II, il avoit indiqué cette graine comme propre à engraisser la volaille, et à la faire fertilement over ou pondre. (H.)

(16) Tous les intermèdes employés alternativement à la conservation des œufs, ont plus ou moins d'inconvéniens. Un moyen efficace, mais embarrassant, parce qu'il exige une opération préliminaire, c'est, en les tirant du panier, deles plonger, au moyen d'une écumoire, dans l'eau bouillante, comme pour les manger à la coque, et de les, laisser deux secondes ; au sortir de l'eau on les essuie, on les marque, soit à l'encre, soit au charbon, afin de pouvoir, à la faveur d'un numéro, les employer selon leur rang d'âge, puis on les met en réserve dans un lieu frais, où il est possible de les garder pendant plusieurs mois et de leur conserver un caractère d'œufs frais. La chaleur opère-la cuisson d'une très-petite couche du blanc ou albumine, le plus voisin de la surface interne de la coquille, dans cet état, les œufs souffrent infiniment moins de déperdition, et quand on veut s'en servir pour les manger à la mouillette, on les fait réchauffer dans l'eau bouillante, à peu-près autant de temps qu'ils y ont déjà été, c'est-à-dire deux secondes : ils ressemblent alors, pour le goilt, à des œufs frais du jour, la partie appelée improprement le lait, y est si abondante, que les personnes les plus difficiles et les plus exercées, y sont trompées. On a seulement remarqué qu'au bout de quatre à cinq mois, la membrane qui tapisse l'œuf, devient plus épaisse.

Mais ce moyen, praticable seulement dans un ménage, ne convient pas pour le commerce ; la paille, comme on sait, est un des plus mauvais conducteurs de la chaleur : les grains et tous les corps sujets à s'altérer se conservent plus facilement dans un grenier couvert de chaume que dans un magasin dont la toiture est en tuile ou en ardoise, on se garde bien de recouvrir les glacières d'une autre matière. Tous ces motifs m'ont déterminé à donner à des paillassons la forme de paniers, dans lesquels j'ai isolé les œufs par couches, avec des balles de grains ; et suspendant le panier dans un lieu sec et obscur, c'est à la faveur de ce moyen que je suis parvenu à prolonger le terme de la fécondation des œufs, et à leur conserver, pendant l'été, sinon le caractère d'œufs frais, du moins une qualité propre à les soumettre à tous les procédés de la cuisine.

Plusieurs économes ont dit assez vaguement qu'ils avoient cru remarquer que les œufs qui étoient fécondés ne se gardoient pas aussi longtemps que les œufs clairs, et il seroit bien possible que le succès des procédés indiqués pour les conserver, fût dû plutôt à leur non-fécondation qu'à la bonté de la méthode ; mais quels que soient ces moyens, ils ne sont pas assez efficaces pour permettre au cultivateur de former des magasins d'œufs, avec l'intention de les vendre un certain prix dans la saison où on en a le plus besoin pour remplacer les alimens qui manquent : il porte promptement au marché ce qui excède la consommation de sa maison, ne se détermine à faire des provisions que des œufs pondus depuis Thermidor (Août) jusqu'en Vendémiaire (Octobre), parce que l'expérience lui a prouvé qu'en général ces œufs, qui proviennent de la seconde ponte, sont précisément ceux qu'on conserve le plus facilement. A cette époque de l'année, les poules sont nourries de grains, et mangent moins d'herbes : c'est peut-être là

une des causes qui rendent la conservation des œufs plus facile; mais il y a tout lieu de présumer que la principale appartient à l'affoiblissement de la vigueur du coq, et du temps moins chaud qui règne alors, puisqu'il est reconnu que les poussins d'automne n'ont jamais la même vigueur que ceux éclos au printemps.

Dans le cas où on auroit à former des magasins d'œufs dans des places fortes, dans des villes extrêmement peuplées, enfin lorsqu'il s'agiroit d'en approvisionner des vaisseaux, quels seroient les moyens qu'on pourroit employer pour les préserver d'altération pendant un temps assez considérable ? Réaumur prétend en avoir trouvé un, aussi simple que facile à exécuter. Pour avoir, dit-il, dans toutes les saisons, des œufs constamment frais, et parmi lesquels il n'y en ait jamais de gâté, il suffit d'intercepter la transpiration qui se fait dans chaque œuf, d'empêcher la communication de l'air avec les matières qui y sont contenues, et par-là la fermentation qui peut les altérer ; il n'est question pour cela que d'enduire la coquille d'un vernis imperméable à l'eau, ou plus simplement encore, d'huile ou de graisse, avec la précaution de passer et de repasser les doigts sur sa surface, afin d'être bien assuré qu'il n'y a aucune partie de cette coquille qui ne soit imbuë d'huile, de graisse ou de beurre. Les œufs ainsi préparés, ajoute Réaumur, ne souffrent point d'évaporation, tout y demeure en repos ; ils ont beau vieillir, ils demeurent toujours frais.

Comment un moyen qui, d'après cet auteur, auroit empêché la perte de cette énorme quantité d'œufs, qui auroit fait diminuer le prix de cette denrée, qui auroit donné en abondance des œufs frais dans la saison où on n'en trouve que de vieux, qui auroit procuré dans les voyages de long cours l'avantage inappréciable de manger des œufs excellens ; comment un moyen qui intéresse tous les hommes, a-t-il pu être négligé ? C'est que, vraisemblablement, il faut rabattre des magnifiques promesses de Réaumur, car il n'est pas démontré que ces différens vernis, qui remédient très-bien à l'évaporation de l'humidité contenue dans l'œuf, soient un préservatif assuré contre le germe dont l'existence est sans contredit un obstacle à la conservation des œufs. En effet, ils ne se gâtent pas seulement par la perte de leur humidité, qui fait rompre l'équilibre de leurs principes ; mais il existe une autre cause de corruption, qui n'a pas échappé aux marchands : l'expérience leur a appris qu'ils ne pouvoient jamais compter sur une longue conservation des œufs exposés à un transport quelconque. Quelle en est la raison ? C'est que, dans les voyages par terre, les œufs souffrent des cahots des voitures, et dans ceux par mer, ils sont maltraités par le roulis du vaisseau, que ces mouvemens plus ou moins brusques rompent les vaisseaux par lesquels le germe est attaché à la membrane du jaune ; que ce germe, privé des organes qui entretenoient sa vie, meurt et se corrompt avec tout ce qui l'environne. Les œufs transportés seulement à la distance de trois à quatre lieues (un ou deux myriamètres), se conservent bien moins que ceux qui n'ont subi aucun déplacement. Mais il n'y a aucune secousse à craindre pour les œufs clairs, dans le transport : le germe peut bien se détacher des ligamens qui l'attachent au jaune, mais n'étant pas fécondé, il n'a pas, comme tout ce qui est animalisé, une propension à s'altérer. Il faudroit donc, par addition au procédé de Réaumur, ne transporter les œufs par terre et par mer, qu'avec la précaution de les suspendre de manière à ce que tous les mouvemens qui pourroient leur nuire fussent brisés ; encore n'est-on pas complètement rassuré contre tout danger, lorsqu'on considère que le germe, sans éprouver d'accident, peut mourir, et qu'il est mort dans l'œuf gardé au-delà du temps où il peut encore être couvé. Peut-être qu'il ne faut qu'un coup de tonnerre pour faire périr le germe, même dans les œufs frais ? Il passe pour constant que ce météore produit cet effet sur les embryons des œufs qu'on fait couvrir ; ne seroit-il pas possible qu'il en produisît un pareil sur ceux des œufs mis en magasin ? On sait que, dans les corps organiques, la corruption commence toujours par les germes.

D'après toutes ces considérations, le moyen le plus efficace pour conserver les œufs, seroit de ne transporter que des œufs pondus par des poules qui n'ont point eu de communication avec les coqs ; et il est prouvé que ces œufs, qu'on nomme clairs, sont aussi sains, aussi savoureux que ceux qui sont fécondés ; qu'ils résistent, sans se corrompre, à une température de trente-deux degrés, continuée pendant trente à quarante jours, que seulement ils perdent de leur humidité, par une évaporation qui épuise leur liqueur et l'épaissit. Or, pour avoir des œufs capables de se conserver mangeables sans préparation, depuis le printemps jusqu'à la fin de l'hiver, il faudroit qu'ils eussent été pondus par des poules privées, depuis au moins un mois, de l'approche du coq ; et si on les destinoit à être gardés encore plus long-temps, il seroit nécessaire de recourir au procédé de Réaumur, pour les vernir ou les graisser. (P.)

(17) L'expérience dément cette assertion, que les poules sont caduques à l'âge de quatre ans; elle prouve, au contraire, que, pour avoir de bonnes couveuses, il faut les choisir depuis trois ans jusqu'à cinq ; jeunes, elles sont trop vives et trop dissipées pour bien s'acquitter de cette fonction : l'époque de quatre ans est la plus favorable de leur vie, quand elles ne sont pas usées par une ponte excessive, ou par les infirmités. (P.)

(18) Estaudeau, estoudeau, étoudeau, hestoudeau, hétoudeau, hétudeau, hustardeau, hustaud, hutaudeau.

Olivier de Serres parolt d'abord faire ce mot synonyme de chaponneau ; mais ensuite il parle de chaponner les estaudeaux, et plus loin il indique les chapons et les estaudeaux, ce qui annonce bien qu'il y a une différence entr'eux. Et en effet, l'hétudeau est le gros poulet, ou le poulet gras, et on voit qu'autrefois, au marché de la vallée, à Paris, et dans les offices de la maison du roi, deux hétudeaux passaient pour une pièce de volaille, tandis qu'il falloit trois poulets ordinaires pour faire la pièce ; ainsi l'hétudeau n'étoit pas aussi fort que le chapon, qui formoit seul une pièce, puisqu'il en falloit deux ; et il étoit plus fort que le simple poulet, puisqu'il en falloit trois.

Quant à l'origine de ces mots, les uns les font venir du latin *ustulatus*, dérivé de *ustus*, parce que les Anciens chaponnoient par le feu, d'où nous avons fait *hustaud* et *hutaudeau*, qui étoient des mots très-usités anciennement dans les provinces d'Anjou et du Maine, où l'on engraissoit beaucoup de volaille, comme *tfexustus*, pour signifier un poulet châtré, nous avons fait *hétoudeau* ou *hétudeau*. Les autres les font venir de la basse latinité du mot *haistaldi*, nom que l'on donnoit aux paysans attachés à la glèbe, et que l'on a donné ensuite peu-à-peu à la volaille qu'ils élevoient et dont ils faisoient le commerce. Il y a plusieurs exemples semblables : c'est ainsi qu'on a appelé *longtemps*, et qu'on appelle encore, dans quelques endroits, les *dindons*, *Jésuites*, par ce qu'on assure que ce sont ces religieux qui les ont apportés, et leur nom même leur est resté de celui du pays d'où ils viennent. (H.)

(19) L'expérience m'a convaincu qu'il étoit impossible, d'après seulement les formes extérieures des œufs, de décider le sexe de l'animal que la coquille renferme. J'ai composé des couvées entières d'œufs pointus par un bout, et d'autres obtus aux deux extrémités, et elles ont présenté des coqs et des poules dans les proportions ordinaires ; car on sait que les gallinacées sont polygames, c'est-à-dire qu'elles produisent plus de femelles que de mâles. Si une fille de basse-cour pouvoit conserver dans sa mémoire le souvenir de la forme du premier œuf qu'une poule a d'abord pondu, et qu'elle pût la suivre dans le cours de sa ponte, elle acquerroit bientôt la preuve que cette forme, à laquelle on a cru devoir attacher tant d'influence, appartient au moulé et à la constitution physique de la poule, et qu'elle ne peut devenir un indice de ce que l'œuf contient intérieurement. (P.)

On rencontre assez fréquemment des monstruosités dans les œufs, c'est-à-dire qu'ils affectent quelquefois une forme plus ou moins irrégulière. Nous en avons vu en forme de poires, ou à queue ; d'autres, en forme de cornue ; quelques-uns déprimés dans leur milieu comme un rein ; ceux-ci présentant sur la coquille différens dessins, quelquefois même en relief, ou couverts de tubérosités semblables à des porreaux ou à des verrues, ce qui annonce l'abondance de la matière crétacée, ou carbonate calcaire, qui sert à la composition de la coquille, et indique qu'il faut donner aux poules des alimens propres à la diminuer, ou les empêcher de manger cette matière elle-même en aussi grande quantité ; ceux-là au contraire, sont enveloppés d'une membrane molle, plus ou moins épaisse et solide, semblable à du parchemin, qui annonce le défaut de cette matière crétacée, et indique le besoin qu'en a la volaille ; ceux-ci-sont connus sous les noms d'œufs hardés¹. Enfin, on en trouvé deux l'un dans, l'autre, et tous deux bien conformés, ou plus ou moins incomplets ; quelquefois un œuf a deux jaunes, et produit, lorsqu'il est couvé, des poulets également monstrueux, ou il en manque totalement, etc etc. (H.)

Le moyen de plonger les œufs dans l'eau, pour juger s'ils sont bons à manger et à couvrir, n'est rien moins que certain, car tous les œufs de ma basse-cour, qui vont constamment au fond de l'eau, sont cependant des œufs clairs. La proposition de les laisser séjourner un moment dans l'eau froide, préalablement à la

1 Dit-on des œufs hardés ou arlés, et d'où vient l'origine où l'étymologie de ces mots, qu'on ne trouve nulle part ? Vient-elle de arder, ardlar, du latin *ardere*, d'où Pon a fait le vieux verbe ardre ou ardoir, et d'où nous avons conservé ardent, parce que l'on prétend que les poules qui pondent ces œufs sont trop échauffées? Vient-elle de hardelle, ancien mot, qui signifiait jeune fille ; parce que l'on dit que les jeunes poules sont plus sujetes à faire des œufs hardés ? L'Encyclopédie œconomique d'Iverdon, imprimée en 1771, appelle ces œufs hérdras (voyez tome XIII, page 58).

couvaison, pour les mettre tous à la même température, ne paroît pas. plus fondée. Il suffit qu'ils soient une heure environ dans le même milieu, pour éclore ensemble : la différence dépend plutôt de l'époque où ils ont été pondus. Je crois bien qu'un œuf, assez léger pour surnager, ne seroit propre ni à la couvaison, ni aux usages qu'on en fait dans la cuisine et dans les arts. (P.)

(20) Malgré ce qu'ont dit Olivier de Serres et quelques autres, on a droit d'être étonné de ce qu'on recommande toujours, comme une circonstance nécessaire au succès de la couvaison, de mettre les œufs en nombre impair, et de ce que beaucoup d'auteurs aient insisté sur cette précaution, sans appuyer

leur opinion d'aucun fait positif. C'est un préjugé que j'ai cherché à combattre avec les armes de l'expérience : pendant deux ans j'ai eu soin que les œufs soumis à la couvaison, fussent constamment en nombre pair, et ils n'en sont pas moins venus à bien ; j'ai aussi acquis la preuve, contre l'opinion des Anciens, que les phases de la lune étoient indifférentes pour le succès de cette opération.

On ne peut nier, sans doute, les effets d'une forte action électrique sur les œufs en incubation ; mais il arrive souvent que la poule, effrayée par un coup de tonnerre, les abandonne, les laisse refroidir ; alors les poussins périssent par cette cause, plutôt que par la commotion. On prétend que de la fécaille placée sous le nid, en préserve la couvée : Rozier même a fait quelques expériences qui semblent prouver que ce moyen n'est pas à négliger, il seroit utile d'examiner de nouveau jusqu'à quel point il est efficace. Mais il suffit que la fermière sache que le nombre des œufs qu'il faut donner à la couveuse doit seulement varier en raison de la grosseur et de l'ampleur de ses ailes, et, comme le dit notre auteur, relativement aussi à la température de la saison. (P.)

(21) Toutes les fois qu'on se livre au commerce d'œufs frais et à l'éducation des poulets, il faut bien nécessairement recourir aux moyens les plus propres pour obtenir ces deux produits dans la saison où ils ont la plus grande valeur. La température du local où l'on tient les poules, est le premier de ces moyens : on profite, pour cet effet, du voisinage d'un four, d'une étuve, ou de la cuisine, de l'intérieur des écuries et des étables, pour accélérer la couvaison. On sait que les ménagères du pays d'Auge font jucher leurs poules sur le massif du four, et les font couvrir dessous, dans des niches pratiquées exprès ; par ce moyen, elles ont des poulets assez gras dès le commencement d'Avril (Germinal). Mais la température du local ne suffit pas, il est encore nécessaire que les alimens qu'on leur administre soient chauds et cuits. La chaleur a une si grande influence sur la ponte, que Rozier a vu une pauvre femme, qui, n'ayant qu'une seule poule, avoit soin, le soir, lorsqu'elle se juchoit, de lui chauffer fortement le derrière, et chaque jour elle donnoit son œuf. Ces couvées d'hiver, à la vérité, ne réussissent pas aussi constamment que les autres ; mais si déjà les couvées du printemps sont beaucoup plus lucratives que celles de l'été, à cause de la cherté de la jeune volaille dans cette saison, quel bénéfice celles d'hiver ne procureroient-elles pas ? Et n'est-il pas évident qu'on seroit amplement dédommagé des dépenses plus considérables qu'elles exigeroient, en risquant un plus grand nombre d'œufs pour avoir un même nombre de poulets ? (P.)

(22) Ce moyen, qui présente quelques difficultés dans son exécution, est plus curieux qu'utile. La proposition de faire couvrir les œufs de poule par des pigeons, entraineroit dans des frais plus considérables, ils exigent une bonne nourriture, et les pigeonneaux, au bout de quinze jours, rapporteroient beaucoup plus de profit que des poulets de trois à quatre mois : ce seroit donc acheter trop chèrement l'avantage d'avoir des poulets d'hiver. D'ailleurs, on est trop occupé dans les fermes, pour recourir à un pareil procédé, moins praticable que le précédent, qui est plus conforme à la Nature. (P.)

(23) Le précis que donne Olivier-de Serres, de l'incubation artificielle des canards à la Chine, m'a paru trop succinct, pour qu'on puisse apprécier cette méthode, et j'ai pensé qu'on liroit avec plus de plaisir le texte même de la traduction françoise de l'ouvrage de Gonzalès, qui a paru la même année que le théâtre d'Agriculture ; il contient plus de détails, quoiqu'il laisse néanmoins encore quelque chose à désirer.

« Ils ont de grandes cages (les Chinois), faites de cannes de roseau, qui sont aussi longues que tout le couvert de derrière leurs barques, où il peut tenir aisément quatre mille canards : lesquels étant là dedans y pondent leurs œufs le plus du temps en des nids, qui sont arrangez pour cest effet en plusieurs endroits de la cage. Ces œufs là le nourrissier les oste du nid, et si c'est en temps d'esté, les met dedans du fumier de bufles, ou de Celui mesme des canards (qui est fort chaud) auquel lieu il les laisse autant de jours, qu'il

sçait par expérience qu'il les y faut tenir pour les faire esclore : au bout desquels il les tire dudit fumier, et les casse un à un, et de chacun œuf sort un petit canardton : ce qu'ils font de telle industrie, qu'il ne leur en meurs presque pas un : qui est la chose qui fait le plus esbahir ceux (lui les vont veoir faire par curiosité (combien qu'il n'y en aie pas beaucoup qui y vaisent, à cause que telle coustume est ancienne et fort ordinaire par tout le royaume). Et d'autant qu'ils font cette mesnagerie là tout le long de l'année, et que durant l'hiver le fient a mestier d'estre aydé de quelque chaleur extérieure, pour faire esclore lesdits œufs, ils usent d'une autre invention qui est d'aussi grande industrie que la première, et est de la sorte quii ensuit.

« Ils prennent une grande cannissade, ou cage de roseau, sur laquelle ils estendent. Le fumier, puis mettent tous les œufs dessus, et les couvrent bien chaudement du mesme fumier. Cela fait, ils posent sous ladite cage de la paille, ou quelque autre matière aisée, à brusler, à laquelle ils mettent le feu, lequel dure tout le temps qu'ils sçavent y devoir estre pour faire esclore lesdits œufs : et alors ils les cassent de la façon que dessus, et d'iceux sortent et s'esclosent de petits canardtons en si grand nombre, qu'il semble à voir des fourmillières (il advient le plus souvent y en avoir plus de vingt mille). Estant esclous, ils les mettent et posent en une autre cage qu'ils tiennent preste pour cet effet, dans laquelle il y a plusieurs grans canards, qu'ils ont instruits à couvrir et coëtiver les petits dessous leurs ailes : et là leur donnent à manger en temps et lieu, jusques à ce qu'ils se sachent prouvoir par leur bec, et sortir dehors (des barques) pour aller herber aux prez, ou aux terres ensemencées, en la compagnie des grans. » (Histoire du grand royaume de la Chine, faite en espagnol par R. P. Juan Gonzalès de Mendoce, et mise en françois par Luc de la Porte. Paris, 1600, in-8° chap. XXII, fol. 96.)

Tout ce que dit Olivier de Serres, de l'incubation à la Chine et en Egypte, ne se trouve point dans la première édition de son théâtre d'Agriculture, de 1600, il l'a ajouté dans les éditions suivantes. (H.)i î

(24) Rien, en apparence, n'étoit plus facile que de créer l'art de faire éclore les œufs sans le secours des poules, il ne s'agissoit que d'imiter le procédé que le hasard avoit indiqué aux hommes, et qui se réduisoit à choisir un local dans lequel des œufs recevraient la même température que sous la femelle qui les avoit pondus, et pendant un temps égal à celui dont ils auraient eu besoin pour éclore sous ses ailes. Toutes les Nations sembloient intéressées à diriger leurs recherches vers cet objet, et cependant ce n'est qu'en Egypte et à la Chine qu'on a pu parvenir à en tirer un parti aussi avantageux. En effet, les fours, ou couvoirs inventés par les prêtres de l'Egypte, fournissoient autrefois cent millions de poulets par année, et maintenant que la population y est moindre, ils en produisent encore trente millions dans le même espace de temps, tandis que chez les autres peuples on ne cite que quelques œufs éclos de loin en loin, par des méthodes différentes de celle des Égyptiens. Les tentatives pour découvrir leurs secrets, n'ont abouti qu'à nous laisser quelques recettes trop informes pour mériter d'être transcrites dans cet ouvrage; mais je crois qu'une notice des méthodes qui ont été proposées depuis Olivier de Serres, doit trouver ici sa place.

Méthode de Réaumur.

En même temps que des savans voyageurs revenoient d'Egypte, rapportant les dessins fidèles des fours à poulets, et la description des procédés qu'ils avoient vu employer dans ce pays, un physicien célèbre, qui venoit d'inventer le thermomètre, c'est-à-dire l'instrument le plus propre à diriger la température nécessaire à l'opération de la couvaison artificielle Réaumur se chargeoit de recueillir tous les renseignements, de les comparer entr'eux, de les accorder, de répéter tous les procédés de cet art, afin de pouvoir l'établir définitivement en France. Malheureusement il s'étoit glissé dans toutes les descriptions des voyageurs, des erreurs que Réaumur, et les autres physiciens après lui, prirent pour des défauts de l'art lui-même, Réaumur ne pouvoit révoquer en doute les suc-cès qu'on obtenoit en Égypte; mais il se persuada qu'ils étoient dus à la température de ce pays, il jugea qu'il seroit impossible d'en obtenir de pareils en France, où le climat ne pourroit, comme en Égypte, corriger les prétendus vices des procédés : en conséquence, au lieu de suivre sa première intention, celle de perfectionner la méthode égyptienne, il en chercha une autre, il en trouva deux, qu'il présenta au public, comme plus commodes, moins coûteuses, et plus sûres que celle des Égyptiens.

La première consistoit à plonger debout, dans une masse de fumier en fermentation, des tonr neaux plâtrés intérieurement, dans lesquels il: plaçoit des œufs rangés dans des corbeilles suspendues; ou bien, à

couvrir, à envelopper, de fumier, de grandes et longues caisses couchées, peintes ou goudronnées à l'extérieur, garnies en plomb à l'intérieur, ayant une de leurs extrémités enchâssée dans un mur, et s'ouvrant dans une pièce que ce mur séparoit du fumier. C'est par cette ouverture qu'il glissoit de petits charriots à roulettes, contenant des œufs.

Il tenoit toujours dans ces fours horizontaux, comme dans les verticaux, des thermomètres, pour juger de la température qui y régnoit, pour savoir quand il étoit nécessaire de l'élever ou de l'abaisser.

La seconde méthode consistoit, ou à convertit en étuve le dessus des différens fours qui travaillent continuellement, comme ceux des boulangers, des pâtisseries, etc ou à préparer des chambres, qu'il échauffoit par un poêle, en observant, dans le premier cas, de modifier la chaleur ; dans le second, de régler le feu, à l'aide de ses thermomètres, de manière que, pendant les vingt-un jours nécessaires à l'incubation, la température n'y fût pas au-dessous de vingt-huit degrés, et au-dessus de trentequatre.

A force de persévérance, d'adresse et de soin, Réaumur est parvenu à faire réussir assez bien ses procédés, mais ils présentent tant d'inconvéniens et de difficultés pour les gens auxquels on doit naturellement en confier l'exécution, que, depuis sa mort, personne encore n'a cru devoir les adopter.

Il a au moins ouvert la carrière et déterminé d'autres physiciens à en chercher de moins défectueux, et surtout de plus propres, sous le point de vue d'un établissement considérable. Ses observations sont consignées dans deux ouvrages intitulés : Art et Pratique de l'Art de faire éclore en toutes saisons des oiseaux domestiques de toutes espèces, etc. Paris, Imprimerie Royale, 1749 et 1751 3 vol. in-12, avec figures.

Méthode de Copineau.

Celui qui nous paroît avoir travaillé le premier sur cet objet, avec le plus d'intelligence et de sagacité, est l'abbé Copineau, auteur de l'ouvrage ayant pour titre : Ornithotrophie artificielle. Paris, 1780, in-12, avec figures. Il est, après les prêtres égyptiens, celui qui a le mieux connu les principes de l'art, et qui pouvoit le conduire plus rapidement à sa perfection, si les circonstances eussent favorisé ses efforts. Son couvoir est sur-tout très-ingénieux; il consiste en un bâtiment rond, dont le faite est une voûte percée de quatre fenêtres triangulaires, chacune ouvrant à volonté, à l'aide d'une corde passée dans une poulie ; l'entrée de ce couvoir est fermée de deux portes vitrées, l'une intérieure, l'autre extérieure ; toutes deux, ainsi que les fenêtres, sont garnies de bandes de peau d'agneau : sur la dernière porte vient se rabattre une portière formée d'une grosse étoffe de laine. L'extérieur de ce petit bâtiment, jusqu'aux trois quarts de sa hauteur, est aussi revêtu de couvertures de laine, dans l'intérieur sont disposées des tablettes circulaires sur lesquelles sont rangés les œufs, qui peuvent y tenir au nombre de huit mille ; il y a dans l'entre-deux de chaque tablette, pour y distribuer de l'air, quatre tuyaux opposés entr'eux, et qui ouvrent et ferment au dehors. Dans une pièce inférieure à celle de ce couvoir, est construit un fourneau dans lequel plonge de deux pieds (soixantesix centimètres) la base d'une colonne de cuivre remplie d'eau chauffée au degré convenable par le feu du fourneau ; cette colonne perce le plancher du couvoir, s'élève dans son intérieur, dont elle occupe le centre, et sort par le faite.

La chaleur que donne cette colonne d'eau, est plus constante et plus régulière que celle qu'on avoit obtenue jusqu'alors. Il la dirige encore par des thermomètres ; il la modère dans la partie supérieure du couvoir, en introduisant, au besoin, l'air extérieur, par les fenêtres et par les tuyaux de l'entre-deux des tablettes. Cette chaleur, dans la partie basse, où elle tend à être moindre, est conservée par l'épaisseur du mur, par l'étoffe de laine dont il est couvert ; enfin, pour la rendre moins desséchante, il a l'attention de mettre dans le couvoir, de l'eau, dont la vapeur % appréciée par un excellent hydromètre de son invention, rend la chaleur aussi humide que celle qui s'exhale d'une poule couvante.

Méthode de Dubois.

Ses procédés sont très-simples, exigent peu de frais, et peuvent être mis en pratique dans toutes sortes de locaux.

Un petit cabinet semblable à une pièce d'entresol de dix pieds (trois mètres trente centimètres) de longueur, sur six pieds (deux mètres) de largeur, dont le plafond est fort bas, fait l'office du couvoir ; une

porte de grandeur ordinaire, couverte par une vieille tapisserie, sert d'entrée à cette pièce, qui est éclairée par une petite fenêtre garnie d'un châssis, avec quatre grands carreaux de vitre.

Au milieu du cabinet est un poêle de fonte, dont le tuyau s'élève perpendiculairement, et va échauffer la pièce qui est au-dessus ; l'intérieur du poêle est rempli, dans la partie supérieure, de grosses boules d'argile, destinées à conserver la chaleur ; et pour en rompre la vivacité à l'extérieur, le poêle est recouvert de tuiles courbes.

Toutes les cinq à six heures, deux livres (un kilogramme) de charbon qu'on met dans le poêle, suffisent pour élever la température au degré convenable.

Des tringles de fer fixées au plafond, et disposées de manière qu'elles forment autant de rayons divergens autour du poêle, supportent des corbeilles d'osier dans lesquelles sont placés les œufs, chacune en contient trois cent : elles sont suspendues au moyen de cordes réunies à un crochet de fer, qui permet de les placer sur les tringles à différentes distances du poêle ; chaque corbeille porte la date du jour où a commencé l'incubation. Ce n'est qu'au bout de quatre ou cinq jours qu'on enlève les œufs inféconds. Des thermomètres placés dans différentes parties du couvoir, guident pour l'entretien du feu ; on obtient le même service de fioles remplies d'un fluide gras qui se fige lorsque la température est au-dessous du trentième degré, et que Réaumur a imaginé de faire avec un mélange de beurre et de suif.

L'intensité de chaleur n'est pas la même dans toutes les parties de la pièce, elle va jusqu'à trente-deux et même trente-trois degrés autour du poêle ; mais dans la partie la plus éloignée, elle ne passe pas trente : elle est d'ailleurs moindre dans la région inférieure.

Dubois ayant reconnu que, vers le douzième ou quinzième jour de l'incubation, il falloit un degré de chaleur moindre que celui qu'on avoit donné d'abord, il allonge graduellement les cordes qui tiennent suspendues les corbeilles, afin de les rapprocher du sol où la chaleur est moindre, et il les éloigne successivement du poêle, ou bien il place, à cette époque, les œufs dans des tiroirs posés les uns sur les autres, et un peu éloignés du poêle, ayant soin de remuer plusieurs fois par jour tous les œufs, afin que toutes les parties de l'œuf soient également échauffées.

Méthode de Bonne main.

L'étuve de Bonnemain est située au-dessus du rez-de-chaussée, elle a douze pieds (quatre mètres) de long, sur six pieds (deux mètres) de large, et six pieds (deux mètres) de haut ; il y existe quatre corps de tablettes à quatre étages : un, contre le mur, à droite ; deux, au milieu, et un, contre le mur, à gauche. Ces tablettes portent des tiroirs dont le fond, qui est une toile claire soutenue par des barreaux de bois, est couvert d'œufs sur un seul lit. Tous les tiroirs ensemble pourroient en soutenir dix mille. Sous chacun des tiroirs (ils sont tous élevés sur des pieds) est une cuvette de plomb, tenant de l'eau ; au dessus de chaque rangée de tiroirs, règnent horizontalement six tuyaux remplis d'eau chaude ; ils sont fixés aux tablettes. Ces six tuyaux, pour échauffer successivement les œufs distribués sur les quatre étages des tablettes, ont besoin de se relever à l'extrémité de la première, de reprendre la situation horizontale au-dessus de la seconde rangée de tiroirs, puis au-dessus des autres, et ensuite d'aller se décharger dans l'évasement supérieur d'un tuyau qui ramène l'eau au vaisseau qui l'avoit fournie aux tuyaux de l'étuve.

Ce vaisseau est dans une pièce inférieure à celle du couvoir ; il est formé de deux cylindres soudés ensemble, chacun est de trois pieds (un mètre) de hauteur : l'un, qui est extérieur, a sept pieds et demi (deux mètres cinquante centimètres) de circonférence ; l'autre, qui est intérieur, n'a que dix-huit pouces (cinquante centimètres) de diamètre, tous deux sont également terminés par un cône tronqué.

L'espace qui existe entre les deux cylindres donne à ce vaisseau une assez grande capacité pour contenir l'eau, et la cavité que présente l'intérieur du second cylindre le rend propre à faire les fonctions du fourneau : pour cet effet, il y a dedans une grille pratiquée à l'endroit où commence la base du cône. Dans le dessin de rendre plus durable le feu qu'on fait sur cette grille, Bonnemain renverse dessus une boîte cylindrique en cuivre, remplie de charbon, et qui est fermée à sa partie supérieure par un couvercle luté, c'est-à-dire qu'il fait de son fourneau un athanor ; et pour avoir une température plus uniforme, il bouche l'extrémité du cône qui reçoit et par où l'on retire les cendres, et il ajuste à une porte latérale placée plus bas que la grille, le régulateur du feu, dont il est l'inventeur, et que tout le monde connoît.

Les choses ainsi disposées, Bonnemain expose les œufs à une température de quinze à seize degrés, et les place aussitôt dans les tiroirs de son étuve déjà échauffée à trente-deux degrés, à l'aide de l'eau en circulation dans les tuyaux dont nous avons parlé ; malgré la température à laquelle sont élevés ces œufs avant d'être introduits dans l'étuve, ils se chargent, aussitôt leur entrée, d'une vapeur humide qui ne se dissipe qu'au bout de vingt-cinq à trente minutes, et qui annonce que l'air n'y est point trop desséché. Deux ou trois jours après l'introduction des œufs, Bonnemain les passe à la lumière, et reconnoit, à une ombre qui y flotte, s'ils sont fécondés ; au bout de dix jours il sent, à la chaleur généralement répandue dans les œufs, que les germes sont en vie ; il retourne souvent les œufs pendant le temps de l'incubation, mais il aide le moins possible les poussins à sortir de leurs coquilles.

Le couvoir de Bonnemain paroît bien plus compliqué que les précédens, mais cependant il est plus facile à diriger, il offre sur eux quatre avantages remarquables :

- 1°. Celui d'une chaleur infiniment plus constante, à l'aide de son régulateur,
- 2°. Celui d'une chaleur humide plus parfaitement semblable à celle de la poule couvante ;
- 3°. Celui d'appliquer principalement cette chaleur à la surface des œufs, c'est-à-dire de l'appliquer presque immédiatement aux germes des œufs eux-mêmes, qui paroissent, d'après l'intention de la Nature, se diriger toujours de manière à recevoir ainsi la chaleur de la poule ;
- 4°. Celui de ne pas produire une aussi grande évaporation des liquides contenus dans les œufs, et par-là, de n'occasionner aucun empêchement à l'exclusion des poulets non retenus à leurs coquilles par un reste de blanc d'œuf desséché.

Aux procédés de Réaumur, de Copineau, de Dubois et de Bonnemain, on en pourroit encore joindre beaucoup d'autres qui ont été imaginés en France ; mais c'en est assez pour avoir l'idée des efforts tentés pour établir dans ce pays un art capable de rivaliser avec celui des Égyptiens. Tous ces procédés ont réussi plus ou moins. Il est sorti quelques poulets des différens établissemens où on les a mis en pratique. Mais, il faut l'avouer, la quantité qui y sont éclos n'est guère plus considérable que celle obtenue par les Grecs et les Romains; elle n'est rien en comparaison de celle qui sort annuellement des couvoirs d'Égypte, et nous avons toujours à regretter que nos savans, au lieu de vouloir inventer un art nouveau, ne se soient pas plutôt appliqués à perfectionner celui des Égyptiens, et à l'approprier à notre climat. Nos regrets seront encore bien plus grands, lorsque l'ouvrage sur l'Égypte, qu'on prépare en ce moment, nous apprendra qu'il n'est pas aussi défectueux qu'on l'a imaginé sur les faux rapports des voyageurs ; lorsqu'on verra qu'il n'est pas impossible de l'établir en France, tel qu'il est, sans avoir besoin de le perfectionner, comme on peut en juger par l'extrait que je vais donner de ma correspondance avec M. Boudet, pharmacien en chef de l'armée d'Orient, et de celle de M. Rouyer, pharmacien de première classe de la même armée, tous deux réunissant les talens pour bien observer.

Fours à Poulets, ou Couvoirs de l'Égypte.

Ce sont des bâtimens faits en briques non cuites, mais séchées au soleil; on peut voir le détail fidèle et exact de leur construction et de leurs dimensions dans les ouvrages de Veslingius, de Niebukr et d'autres voyageurs. L'intérieur de ces bâtimens est coupé, dans sa longueur, par une galerie ou corridor qui sépare deux rangées parallèles de fours, dont le nombre varie depuis trois jusqu'à huit de chaque côté. Chacun de ces fours est à double étage ; la pièce supérieure a une porte donnant sur le corridor, un trou à sa voûte, qu'on bouche et qu'on ouvre à volonté ; des fenêtres latérales, qui ne sont jamais fermées, et qui communiquent avec les pièces supérieures des fours voisins, une ouverture circulaire, ou centre de plancher, par laquelle on peut descendre dans la pièce inférieure, et autour de laquelle est ménagée une rigole destinée à recevoir et à contenir de la braise allumée, dont la chaleur se rend, par l'ouverture ci-dessus, dans la pièce inférieure : celle-ci a, comme la première, une porte qui s'ouvre sur le corridor, c'est sur le sol de cette pièce que l'on place les œufs.

En avant du bâtiment principal dont ces fours font partie, sont plusieurs pièces : l'une moins vaste que les autres, sert de fourneau à convertir les mottes de fumier en braise, à leur ôter la faculté de répandre dans les fours où on les met, une fumée qui nuirait aux œufs ; une autre pièce est destinée à recevoir les poussins qui doivent éclore ; dans une troisième, on y dépose les œufs qu'on doit mettre dans les fours :

dans la quatrième logent les gens chargés de diriger toutes les opérations du couvoir.

Les bâtimens qui contiennent les fours et tous leurs accessoires, sont toujours construits au niveau du terrain, jamais on n'est obligé de descendre pour y entrer : seulement ils sont assez généralement adossés contre de petits monticules très-fréquens en Egypte, et qui sont formés près des villes et des villages, par des terres, par des déblais que, dans ce pays, on est obligé d'amonceler dans certains endroits, parce que, si on les répandoit comme ailleurs, ils rendroient le terrain inégal, et l'irrigation difficile et même souvent impossible.

Service des fours à Poulets.

-Vers le milieu de Janvier (Nivose), on visite ces fours, on les répare, et comme ils sont bannaux et que chacun d'eux a un arrondissement de quinze à vingt villages, on en avertit les habitans, afin qu'ils viennent apporter leurs œufs. Aussitôt qu'il en est arrivé une quantité convenable, on la met dans les chambres qui doivent servir à la première couvée. Il est à remarquer qu'on n'emploie jamais, pour la faire, la totalité des fours, mais seulement la moitié de ceux que contient le bâtiment, et que, s'il y en a une douzaine, par exemple, on les prend dans l'ordre suivant : le premier, le troisième, le cinquième, le septième, le neuvième et le onzième.

Les œufs rangés à trois d'épaisseur dans les chambres inférieures de chaque four, sur un lit de paille hachée et de poussière, mélange qu'Aristote a peut-être pris pour du fumier, on place dans les rigoles des pièces supérieures la braise allumée résultante de la combustion des mottes de fumier, et qu'on retire du fourneau où nous avons dit qu'on la préparoit.

Après quelques instans, on ferme les portes des deux pièces, et seulement les ouvertures qui sont aux voûtes des chambres supérieures ; la braise achève de se consumer : on la renouvelle deux ou trois fois le jour, et autant la nuit, avec la même précaution, à chaque fois, de déboucher un instant le trou de la voûte, soit pour renouveler l'air, soit pour garantir les œufs de la première impression de la chaleur.

On continue ainsi le feu pendant dix jours : une longue expérience, un tact exercé, l'application des œufs contre les paupières, voilà les thermomètres dont on se sert en Égypte pour le diriger, pour avoir toujours la même température,

Pendant cet espace de temps, on retourne souvent les œufs, on les examine, on sépare ceux qui sont gâtés et ceux qui sont clairs.

Le onzième jour on organise la seconde couvée, c'est-à-dire qu'on place de nouveaux œufs dans les loges inférieures des six fours laissés vides lors de la première couvée, et qu'on remplit de braise allumée les rigoles de leurs loges supérieures, mais aussitôt que le feu est allumé dans ces fours, on le cesse dans les autres, de manière que les œufs de ceux-ci ne sont plus échauffés que par le feu nouvellement allumé dans ceux-là, et qu'ils n'en reçoivent la chaleur que par les fenêtres latérales que nous avons dit exister dans les chambres supérieures des fours, et rester toujours ouvertes.

La seconde couvée étant ainsi organisée, on retire des chambres basses des premiers fours employés, la moitié des œufs, pour l'étendre sur le plancher des chambres hautes. On fait ce changement, parce que les œufs exigeant d'autant plus de soins qu'ils approchent du terme où les poulets doivent en sortir, on peut les visiter, les retourner, les déplacer avec plus de facilité.

Lorsqu'on a gagné le vingtième jour de l'incubation, on voit déjà quelques poussins briser leurs coquilles, le plus grand nombre éclot le lendemain avec ou sans aide : il en est peu qui attendent le vingt-deuxième jour.

Les plus forts poussins sont portés dans la chambre destinée à les recevoir, pour être distribués à ceux qui ont fourni les œufs, et qui en obtiennent deux pour trois ; les plus foibles sont conservés quelques jours dans le corridor.

Cette première couvée ainsi terminée, on procède à la troisième, et en même temps on se conduit pour la seconde comme l'on avoit fait pour la première, c'est-à-dire que, dans les fours nos. 2, 4, 6, 8, 10, 12, on déplace une partie des œufs, on supprime le feu, et on n'y reçoit plus de chaleur que celle qui leur est

communiquée par les fours à nombre Impair. On continue la même manœuvre sur toutes les couvées successives qui ont lieu pendant la saison.

D'après cette description des procédés pratiqués en Egypte, nous croyons qu'on n'attribuera plus les succès qu'on en obtient dans ce pays, à la bonté du climat. En effet, au lieu de ce feu de paille dont parlent nos voyageurs, au lieu de cette flamme momentanément considérable, capable de produire une chaleur irrégulière, et, comme dit Copineaut de causer un flux et reflux de variations perpétuelles, on ne voit que de la braise, qui ne donne point de flamme ; au lieu d'un combustible fournissant cette énorme fumée qui, disoit-on, inondoit tous les fours, et qui auroit dû pénétrer tous les œufs, étouffer tous leurs germes, aveugler tous les gens occupés à les soigner, on ne voit qu'une matière à demi-consumée, mise en état de ne pouvoir plus donner de fumée ; et on apprend que toute celle que les voyageurs ont aperçue au-dessus des fours en activité de service, ne sortoit que du fourneau uniquement employé à les en garantir.

Enfin, au lieu de cette chaleur impossible à concevoir, qui, alimentée pendant les dix premiers jours, sans pouvoir passer de beaucoup le trente-deuxième degré, se conservoit, disoit-on, sans aliment pendant les onze derniers, de manière à procurer la même température, on voit les œufs chauffés, pendant tout le temps de l'incubation, par un feu constamment entretenu au même degré, seulement on a cru devoir le tenir plus voisin des œufs les dix premiers jours, et plus éloigné les onze derniers.

La seule objection un peu valable est celle qu'on a faite contre le peu d'élévation des pièces inférieures des fours, ce qui doit rendre très pénible l'opération journalière du retournement, du déplacement des œufs ; mais on pourroit remédier ici à cet inconvénient, qui, d'ailleurs, n'en est pas un en Egypte, où les habitans se recoquillent plus facilement que nos Européens.

Poussins élevés sans le secours des Poules.

Il ne suffit pas de faire éclore des poussins sans le secours des poules, il faut encore pouvoir les élever sans elles. Cette dernière partie de l'art présente plus ou moins de difficultés, suivant le climat et la saison dans lesquels on veut l'exercer.

En Égypte, ce ne sont point les Berméens, les conducteurs des fours, qui prennent ce soin : presque aussitôt que les poussins sont sortis de leurs coquilles, on les remet, par bandes de quatre à cinq cents, à ceux qui ont fourni les œufs ; et les femmes, dans chaque maison, se chargent d'élever ceste quantité de poussins.

Dans ce pays, où il pleut très-rarement, les maisons, au lieu de toits, ont des terrasses bornées par des petits murs de quatre à cinq pieds (un mètre trente-six à soixante-dix centimètres) de haut. C'est dans ces enclos, sur le sol desquels est répandue une couche de terre fine, que les poussins passent la journée, ils y sont surveillés pour les garantir des milans, et pour leur distribuer du blé, du millet et du riz concassés : à l'approche de la nuit, on les renferme dans des cages faites de branches de palmiers et garnies intérieurement de grosse toile, et on les retire dans les appartemens. Un mois suffit pour les mettre en état d'être agrégés à la volaille de la basse-cour.

Dans nos climats, lorsque les poussins sont éclos, ils ont besoin de rester pendant quatre à cinq jours dans le couvoir, exposés à une température à-peu-près égale à celle qui étoit nécessaire pour l'incubation des œufs. Il leur faut en outre des mères artificielles ; ce sont des espèces de cages peu élevées, garnies intérieurement de peaux de moutons, et disposées de manière à rendre aux poussins le même service que celui qu'ils recevoient en se cachant sous les ailes et le ventre d'une poule.

Les quatre ou cinq premiers jours expirés, on les transporte, avec leurs cages, dans une chambre exposée au midi et chauffée par un poêle construit et alimenté de manière à entretenir une chaleur de dix-huit à vingt degrés ; ou bien, en suivant le procédé de Bonnemain, on les met dans une pièce où règnent, à des distances égales et à très-peu d'élévation au-dessus du sol, quatre tuyaux fixés sous des planches ; à ces tuyaux remplis d'eau chaude, sont attachées des flanelles lâches et chargées de légers poids, de manière à faire présenter aux poulets des corps mollets qui puissent échauffer principalement leurs dos.

Dans l'une ou l'autre de ces étuves, les poulets se tapissent ou courent à leur gré. Pour qu'ils y soient proprement, le sol est couvert d'une couche de sable fin, qui reçoit les excréments, et qu'on enlève tous les jours à l'aide du balai : les mères artificielles sont nettoyées, les peaux sont battues, la laine peignée, les

poulets salis lavez à l'eau tiède, les murs blanchis à la chaux ou tapissés de nattes. Là, pour qu'ils y fussent plus sainement, l'air devrait être sans cesse renouvelé : on rempliroit complètement ce but, en conduisant le tuyau de poêle dans une espèce de cheminée dont l'ouverture inférieure commençant au niveau du plafond de la chambre, présenteroit une vaste issue à l'air qu'elle contient ; et afin que celui qui viendrait du dehors pour le remplacer, ne produisît pas de froid, il seroit bon de le faire arriver dans un réservoir ménagé dans le poêle, où il seroit d'abord échauffé, et d'où il se répandroit ensuite dans la pièce par des bouches de chaleur.

Là, pour qu'ils puissent se fortifier, il faut leur procurer un promenoir ; c'est un petit terrain attenant à l'étuve, un petit enclos où on lâche les poussins pour s'y ébattre au soleil, et s'y accoutumer insensiblement aux impressions de l'air.

Là, enfin, on leur sert une nourriture appropriée à leur âge : d'abord, de la mie de pain humectée d'un peu de vin, de la mie de pain et des œufs durs, de la mie de pain et du millet ; puis, de la pâtée avec de l'orge concassée et des pommes de terre cuites, dans laquelle on ajoute les restes de cuisine, des os broyés, des poireaux hachés, etc. ; le tout est mis, en petite quantité, souvent renouvelé, dans des augets, mangeoires ou trémies exactement nettoyés tous les jours, ainsi que le vase qui contient de l'eau très-nette ; ce vase est disposé de manière à laisser seulement aux poussins la faculté de passer la tête ou le cou pour boire.

Pendant le second mois, on diminue la chaleur de leur étuve ; on les tient plus long-temps exposés à l'air, et on leur ôte leurs mères artificielles.

Sur la fin du troisième mois, on les engraisse en dix à douze jours, dans des mues ou épinettes, avec une pâtée formée d'un mélange de deux parties de farine de sarrazin, d'une partie de farine d'orge, et autant de celle d'avoine, ce mélange bien pétri avec de l'eau, ou mieux encore avec du lait.

L'on conserve les plus grands et les plus gros pour en faire des chapons et des poulardes ; les plus vifs et les plus forts pour repeupler la basse-cour.

Avantages des méthodes artificielles.

Pour les apprécier, il suffit de considérer les résultats qu'elles donnent, tant en Égypte qu'en France, et de les comparer ensuite à ceux qu'on obtient de la couvaison naturelle.

En Égypte, les fours rapportent constamment plus des deux tiers en poulets, puisque le conducteur rend toujours deux mille poussins pour trois mille œufs qu'il a reçus, et qu'il se contente, pour son salaire, des poulets qui éclosent du troisième mille.

En France, il seroit très-possible d'obtenir un produit équivalent, puisque Réaumur, malgré la déféctuosité de sa méthode, comptoit sur le succès des deux tiers des œufs fécondés, et qu'une fois il a vu éclore quatre-vingt-seize poulets de trois cents œufs mis dans un de ses fours verticaux ; puisque Bonnemain, quand il opéroit sur les œufs de ses poules, avoit presque toujours autant de poussins qu'il avoit mis d'œufs dans son couvoir.

Or, tout le monde sait que le cultivateur qui fait couvrir ses poules, se trouve en général très-heureux quand il voit réussir moitié de ses couvées, tant il est commun de rencontrer de mauvaises couveuses. En effet, les unes cassent les œufs en se mettant dessus trop pesamment ; les autres les brisent en voulant les changer de place : celles-ci les mangent ; celles-là, après les avoir couvés un certain temps, les abandonnent. Il en est qui, après avoir conduit leurs couvées presque au terme, s'impatientent, ouvrent les œufs à coups de bec, et tuent les poulets tout formés : il en est encore qui, par trop d'affection, étouffent les poussins à leur sortie des coquilles.

Tant d'avantages d'un côté, tant d'inconvéniens de l'autre, doivent engager les Européens à redoubler d'efforts pour former des établissemens qui puissent soutenir la concurrence avec ceux d'Égypte.

Formons des vœux pour voir reparoître en France un autre Réaumur, un propriétaire savant et riche, zélé pour l'intérêt de son pays, qui examineroit tous les procédés de l'art de faire éclore et d'élever les poulets, porteroit cet art à sa perfection) l'enseigneroit aux habitans du village voisin de son établissement ; bientôt ces paysans deviendroient tous d'aussi habiles conducteurs de fours que les Berméens, ce qui ne seroit pas

plus difficile pour eux, qu'il ne l'est, pour les habitans de Montreuil, de devenir de bons jardiniers. (P.)

(25) Tous les ovipares, dans leur couvaion, paroissent retourner régulièrement leurs œufs, et ramener ceux du centre à la circonférence.

Plusieurs ménagères sont dans l'usage de saisir le moment où les poules prennent leur nourriture et un peu d'exercice, pour partager avec elles ce soin, afin que la chaleur se communique plus uniformément ; mais il appartient exclusivement à la couveuse. Gardons-nous de toucher aux œufs qui sont en incubation, à moins qu'ils ne se trouvent hors du nid; pour lors il faut les y replacer avec précaution. Combien de couvées ont manqué à cause de ces soins mal entendus ! Rien ne contrarie et ne dérange autant les femelles, que de se mêler de leur couvée jusqu'au moment où les petits sont éclos. (P.)

(26) Dans le nombre des moyens imaginés pour multiplier les œufs sans augmenter le nombre des poules, celui, de réunir plusieurs couvées sous la conduite d'un chapon, paroît être, jusqu'à présent, le plus utile, puisqu'il ramène tout naturellement les poules à recommencer à pondre ; mais il falloit chercher et trouver un procédé moins cruel que celui indiqué par l'auteur, et c'est précisément ce qu'a fait Réaumur: il a pensé qu'il n'étoit pas nécessaire d'enivrer le chapon pour lui apprendre le métier de conducteur, encore moins de lui arracher des plumes qui pouvoient contribuer à mieux réchauffer les poulets, et il a prouvé qu'il suffisoit de le mettre seul, d'abord, dans un baquet peu large et assez profond, de le couvrir pour lui laisser peu de lumière, de le retirer deux ou trois fois par jour du baquet, pour le placer sous une cage où il trouvoit du grain; puis, de lui donner deux ou trois poulets, qu'on porte et qu'on fait manger avec lui sous la cage, pour l'accoutumer non seulement à les souffrir, mais encore à en recevoir d'autres, dont on augmentoit successivement le nombre jusqu'à quarante ou cinquante, comme dans le premier procédé, et qu'il conduisoit de même.

Le chapon devenu conducteur de poulets, reparoit à leur tête dans la basse-cour, non comme il étoit avant, triste, honteux et humilié, mais fier, altier et triomphant; et telle est l'influence de l'audace sur tous les animaux, que cet air emprunté en impose tellement aux coqs et aux poules, qu'ils ne cherchent point à le troubler dans l'exercice de sa charge. D'abord il est un peu gauche; l'envie qu'il a de prendre, dans sa démarche, la dignité, la majesté du coq, fait qu'il tient sa tête trop élevée et trop roide, et qu'il ne voit pas les poussins qui se pressent sous ses pattes et qu'il écrase ; mais bientôt instruit par ce malheur, il prend garde à lui, et de pareils accidens ne se renouvellent plus. Comme la voix du chapon n'est pas aussi expressive que celle de la poule, pour engager les poussins à le suivre et à se réunir près de lui, on, y a suppléé, en lui mettant au cou un grelot. Une fois instruit à mener les poussins, il l'est pour toujours, ou du moins n'éprouve-t-on pas de grandes difficultés-pour le remettre sur la voie.

Quand on a obtenu des services d'un individu quelconque, il est rare qu'on le tienne quitte, et qu'on n'essaie pas d'en tirer de nouveaux. C'est ce qu'on fait à l'égard du chapon. On a voulu voir s'il consentiroit à couvrir, et cette nouvelle expérience a encore réussi : après des préparations préliminaires analogues à celles qui le disposent à conduire les poulets, on est parvenu à le faire couvrir ; et cette faculté dans le chapon, est d'autant plus avantageuse, qu'on peut mettre sous lui jusqu'à vingt-cinq œufs; qu'après l'incubation il conduit les poulets, et qu'on peut lui faire recommencer la même besogne deux à trois fois, sur-tout lorsqu'on l'attention de le bien nourrir. Si cette pratique étoit généralement adoptée, les poules pondroient sans distraction et sans interruption jusqu'à la mue. (P.),

(27) Ce que dit ici Olivier de Serres, des poules chaponnées, qui deviennent ainsi plus fécondes en œufs non propres à faire éclore, ne paroît pas confirmé par l'expérience de nos jours, où les poules qu'on chaponne pour en faire des poulardes, ne pondent plus dès que l'opération est faite.

Il y a, en général, deux manières de faire les poulardes, ou en enlevant l'ovaire, ou en faisant une incision dont la cicatrice obstrue le canal et empêche les œufs de se former et de descendre. Si, dans l'un ou l'autre cas, l'opération étoit mal faite, il n'y auroit rien d'extraordinaire que la poule produisit encore des œufs : il en seroit en cela comme du coq, à qui quelquefois on ne peut enlever, les deux testicules ; s'il; en reste un, cela suffit pour qu'il conserve un reste de voix, et qu'il coche encore les poules ; alors on le nomme cocâtre : il n'est ni chapon ni coq; et il est rare qu'il acquierre l'embonpoint du, chapon ordinaire.

Les Romains avouent défendu la castration des, poules, quoique .çette opération leur pjrprurât .des

poularde qui pesoient quelquefois quinze à seize; livres (sept à huit kilogrammes) et d'une très-grande délicatesse ; sans doute cette défense n'avoit été faite; que parce qu'ils trouvoient beaucoup plus d'avantage à en obtenir des œufs, et elle auroit été inutile, si la castration ne les avoit pas empêchées de pondre. Il nous paroît difficile, d'ailleurs, que les poules puissent pondre et s'engraisser à-la-fois ; car ce n'est que leur stérilité, quand elles sont bien nourries et bien soignées qui leur fait prendre l'embonpoint surnaturel qu'elles acquièrent, et qui donne à leur chair plus de délicatesse.

Au reste nous nous proposons de répéter quelques expériences à ce sujet; nous serons secondés par des propriétaires placés sur divers points de la France, et qui çût aussi intelligens qu'instruits. (P. et H.) "

(28) Voyez ce qui a été dit de contraire à cette opinion d'Olivier de Serres, sur l'âge où les poules cessent d'être bonnes à pondre, ci-devant, note (175 page 161, colonne I. (H.)

(29) La manière d'engraisser la volaille semble devoir être extrêmement simple. On pourroit croire qu'il suffit de lui distribuer, à des heures réglées, une nourriture saine et abondante, capable de la rassasier : à la vérité ce procédé lui seroit très-salutaire, il augmenteroit sa force et sa vigueur ; mais pour remplir le but qu'on se propose, il n'est point nécessaire de la fortifier, de lui procurer une santé vigoureuse ; on veut, au contraire, lui donner une véritable maladie, une sorte de cachexie, dont l'effet est un embonpoint extraordinaire, si supérieur à celui qui lui convient pour qu'elle jouisse de ses facultés dans toute leur énergie, qu'elle ne manqueroit pas de mourir de gras-fondu, si on ne la tuoit pas à temps. On veut l'engraisser, non pour son avantage, mais pour le nôtre ; et, pour, parvenir, on emploie des moyens qu'elle ne choisiroit pas elle-même. :

Une méthode plus expéditive que celles indiquées par Olivier de Serres, consiste à mettre les volailles dans une cage ou épinette placée dans un endroit chaud, à les empâter deux ou trois fois par jour, au moyen d'un entonnoir, avec de la farine d'orge, d'avoine, de petit millet, de mays, détrempée dans du lait ; à leur donner d'abord une petite quantité de ce mélange un peu liquide, par la raison qu'on ne leur donne point à boire ; puis, à augmenter successivement la dose jusqu'à leur remplir entièrement le jabot, leur laissant tout le temps de se vider à l'aise, avant de recommencer la même manœuvre, pour ne pas troubler leur digestion, L'épinette employée dans ce procédé est une, suite de petites loges dans lesquelles chaque, volaille est séparée, comme emboîtée, et tellement resserrée, qu'elle ne peut se remuer que très-difficilement : tout ce qui lui est permis de faire, c'est de passer sa tête par un trou, et de rendre ses excréments par un autre.

L'entonnoir à la faveur duquel un homme peut empâter une cinquantaine de poulets en une demi-heure, est ainsi décrit : Sur un escabeau à hauteur de bras, s'élève une espèce d'entonnoir, dans lequel on verse la mangeaille; du bas de cet entonnoir sort un tuyau courbe, à-peu-près comme celui d'une théière; on fait descendre en dedans de l'entonnoir, jusques vers le bas, un secret garni d'une soupape, à côté de laquelle la mangeaille passe dans le fond de l'entonnoir : ce secret est suspendu par une, petite verge de fer, attachée à une languette aussi de fer, qui fait ressort, et qui s'élève depuis l'escabeau jusqu'au-dessus de l'entonnoir; à cette même languette. tient une corde qui descend jusqu'au pied de l'escabeau : là, elle est arrêtée par une petite planche mobile, que l'empâteur peut presser du pied, par ce mouvement la corde tire la languette de fer, qui, en s'abaissant, force le secret, dont la soupape se ferme, à descendre plus bas dans le fond de l'entonnoir ; et par-là, ce secret faisant les fonctions d'une pompe foulante, presse la pâte, et l'oblige à sortir par le bout du tuyau courbe, que l'engraisneur tient dans le bec de l'oiseau, au dessus de sa langue. Il a soin de retirer le poulet à l'instant qu'il sent qu'il a pris assez de nourriture, s'il a dépassé la dose convenable, il le fait dégorger dans un vaisseau placé au-dessous de, la machine, pour l'empêcher d'étouffer. Chaque fois qu'on se sert de l'entonnoir, on a soin de le laver à l'eau fraîche, dans la crainte qu'il n'y reste de la mangeaille qui s'aigriroit. Les poulets nourris de cette manière, qui convient sur-tout aux marchands de volaille, sont, au bout de huit jours, bien blancs, et d'un goût excellent : en quinze jours ils ont acquis leur plus haut point de graisse. Il y a des personnes qui ajoutent à la nourriture prescrite un peu de semences de jusquiame (*hyoscyamus niger*, L.), dans la vue de la rendre somnifère, et de faciliter ainsi l'engrais en faisant rester l'animal parfaitement tranquille ; mais il reste à savoir si cette semence partage réellement les propriétés de la plante d'où elle provient. D'autres y mêlent des feuilles et graines d'orties (*urtica dioica*, L.), séchées et réduites en poudre.

Je ne dirai rien de l'inutilité d'arracher à la volaille qu'on veut, engraisser, les plumes de dessus la tête, de dessous le ventre, et des ailes ; elle doit être aisément sentie : il en est de même de la méthode de leur crever les yeux. Ces opérations ne contribuent en rien à l'embonpoint des malheureuses victimes de la plus détestable sensualité.

Dans le temps où la Nation avoit un goût décidé pour les épices et les aromates, on imagina de varier à son gré la saveur et le parfum de la chair de la volaille, et de mêler à la pâtée destinée à l'engraisser, plusieurs semences très odorantes ; mais on sent que cette méthode, qui ne pouvoit guère être employée que par des gens très-riches, ne fit pas fortune chez les cultivateurs, et qu'elle dût passer comme une fantaisie. Cependant nous croyons qu'il faudroit reprendre cette ancienne idée, en mettant seulement plus de sagesse et d'économie dans son exécution; nous croyons qu'il seroit très-important de rechercher et de reconnoître les substances communes qui, ajoutées à la nourriture de la volaille, peuvent la rendre plus fine et plus savoureuse. En effet, si les grives sont excellentes dès qu'elles mangent du raisin, et leur chair aromatique et un peu amère quand elles ne trouvent que des baies de genièvre, si les merles sont moins bons lorsqu'ils vivent de graines de lierre; s'il y a tant de différence entre le lapin casanier, mangeur de choux, et celui qui broute le serpolet, que ne doit-on pas espérer en faisant entrer dans la nourriture des poulets des substances capables de modifier avantageusement la saveur naturelle de leur chair ! Ne sait-on pas déjà que des dindes qui avoient mangé beaucoup de feuilles d'oignons, se sont trouvées d'un goût exquis, tandis que d'autres qui, ayant passé par la forêt de Fontainebleau, avoient mangé du genièvre, en avoient, un très-désagréable ? Que ceux du ci-devant Gâtinois, qui mangent la graine du carthame ou safran bâtard, ont la chair jaune et amère ? Ne sait-on pas encore que l'ortie grièche, le persil, le fenouil, la chicorée sauvage, la mille-feuille, l'ail, toutes ces plantes hachées et mêlées à la, pâtée des dindonneaux, ont changé avantageusement la saveur de leur chair? Enfin, ne sait-on pas que les poulets, dans la subsistance desquels entre du phosphate calcaire, deviennent plus forts et leurs os plus solides? (P.)

Il me semble que l'on n'a pas encore réuni des données suffisantes eh théorie et en pratique sur ce qui constitue l'engraissement des animaux, ni sur les effets différens qui résultent à cet égard, au moins dans le nord de l'Europe, 1°. de la température, 2°. du choix des alimens et de leurs préparations, 3°. et enfin, des boissons.

Je ne parle pas du mérite que la castration donne à la chair et à la graisse de ces malheureuses victimes, c'est une invention des pays du midi, je parle de l'engraissement obtenu par des moyens simples dans les contrées du nord. J'ai recueilli à ce sujet quelques renseignemens qui peuvent mettre sur la voie.

Les temps froids et les pays froids paroissent favorables. Au nord de l'Allemagne, la race des cochons est bien plus grande que les nôtres : celui qui les conduit aux champs, revient quelquefois à cheval sur un des porcs de son troupeau. Il en est dont le poids s'élève à (luinze ou vingt quintaux (soixante-quinze à cent myriagrammes) ; mais ce n'est pas uniquement le climat, ni la race, qui contribuent à cette graisse vraiment prodigieuse, c'est sur-tout la méthode qu'on suit pour les nourrir, lorsque l'on veut développer leurs parties adipeuses. En France, pour les porcs, on ne connolt que la glandée; c'est autre chose en Allemagne.

La base de l'engraissement est une nourriture farineuse et acide. Les farineux et les acides, ou les farineux fermentes, passent pour engraisser, et les alkalis pour maigrir : les farineux et les acides sont combinés ensemble, et cuits ; puis on les donne refroidis.

J'ai cité les cochons, parce que c'est cet animal qui est, en quelque sorte, le type de la graisse ; mais c'est sur les mêmes principes que l'on compose les boulettes qu'on fait manger, en Saxe, aux canards et aux oies. Toute la volaille en profite, mais les oies spécialement deviennent monstrueuses : leur graisse est préférée même à l'huile d'olive ; on en fait des tartines, etc. Leur boisson est de l'eau dans laquelle on a fait bouillir toutes sortes d'herbes acides.

L'effet que produit le mélange des farineux et des acides paroît confirmé par l'exemple des cultivateurs Irlandois : nulle part on ne voit d'aussi belles carnations ; et cependant ce peuple ne vit que de pommes de terre et d'une bière inférieure. Nos montagnards des Vosges sont dans le même cas ; il est vrai qu'ils ne boivent point la cervoise engraissante que donne aux gens du nord l'orge rafraîchissante (LAFONTAINE,

PSYCHÉ.)

Mais l'acide du petit-lait, ce qu'on nomme le lait de beurre, remplace la bière pour eux. Nos pauvres montagnards boivent ce lait de beurre, et mangent des pommes de terre, ou bien du pain de seigle, qui est aussi un farineux extrêmement acide, et leur coloris fait envie.

Obligés de se ménager des vivres pour leurs longs hivers, les habitans du nord ont été plus industrieux que ceux des climats tempérés, dans l'art de la nutrition des hommes et des animaux.

Ce sont eux qui ont inventé, ou du moins perfectionné la dessiccation des plantes potagères, les confitures au vinaigre, la salaison, soit des viandes, soit des poissons et de leurs œufs, la distillation des grains, et beaucoup d'autres procédés qui ne nous sont pas tous connus. Je suis persuadé qu'un voyageur instruit pourroit rendre service à notre économie rurale, s'il visitoit le nord avec l'intention d'observer les pratiques introduites dans ces contrées, pour la diététique humaine et pour celle des bestiaux ; mais ces objets utiles occupent rarement ceux qui courent la poste : quand ils rencontrent à l'auberge une poularde succulente, ou bien d'énormes cuisses d'oie, ils ne s'informent guère du procédé qu'on a suivi pour les leur procurer, Ils pourroient en trouver par-tout, si par-tout on savoit comment il faut s'y prendre. (F. D. N.)

Chapitre III La poulaille d'Inde.

(30) Quoique le dindon ait maintenant un grand nombre de partisans, il a trouvé par fois des détracteurs, dont les assertions, plus ou moins hasardées, pourroient préjudicier à la propagation de son espèce, si on laissoit sans réplique les objections faites, en différens temps, contre les avantages qu'il peut procurer à ceux des habitans des campagnes, situés les plus favorablement pour tirer un parti avantageux des dindons. On s'est plu à répéter que, dans leur éducation, ils présentoient des difficultés extrêmes, et qu'on n'étoit parvenu à les sauver de tous les accidens qui les menacent jusqu'au moment où ils ont poussé le rouge, qu'à force de travail, et que les dépenses qu'on étoit obligé de faire ensuite pour les amener à l'état d'embonpoint désiré, excédoit le produit de la vente : il n'en a pas fallu davantage pour détourner les fermiers d'admettre cet oiseau dans leurs basses-cours, ils ont été privés, par conséquent, d'un moyen assuré d'augmenter la niasse des ressources de la maison, et d'ajouter en même temps aux revenus du domaine rural.

Je me bornerai à observer, avec M. Chalumeau s qui a publié d'excellentes vues sur cette partie de l'économie domestique, que, si les essais tentés jusqu'à présent pour élever des dindons, n'ont été couronnés d'aucun succès, on doit en rejeter la faute sur la mal-adresse ou l'inexpérience de ceux auxquels on les a confiés. Ce n'est pas du travail qu'il faut ici, mais des soins et un peu de patience : il n'est pas douteux que tant qu'on s'obstinera à contrarier les femelles pendant qu'elles couvent, à ouvrir les coquilles des œufs pour favoriser le passage des poussins tardifs à éclore, et les comprimer dès qu'ils sont nés, pour les faire manger ; à les laisser exposés à toute l'ardeur du soleil, ou à l'action insensible de l'humidité froide, on ne parviendra à les tuer avant qu'ils aient atteint un mois ; il en coûte moins alors de dire que cet oiseau est difficile à élever, plutôt que de s'accuser soi-même de négligence, d'ineptie et de barbarie tout-à-la-fois.

Cependant il faut convenir que, si on ne donnoit que du grain à manger aux dindons, goulus comme le sont ces oiseaux, ils ne méritassent le nom de coffres à avoine, qu'ils portent dans certains cantons, mais n'y a-t-il pas d'autres subsistances à meilleur compte pour les nourrir ? Combien de matières, inutiles aux champs ou dans l'intérieur de la ferme, qui seroient en pure perte, si elles n'étoient consommées par ces oiseaux ! Doit-on toujours les rassasier avant le terme où il s'agit de les engraisser pour les vendre ? On se tromperoit encore en imaginant que ces soins, dont on s'effraye, fussent aussi multipliés et assujettissans qu'on l'a prétendu, ils se réduisent, dans les premiers jours de la vie du dindon, à mettre cet oiseau à l'abri des alternatives de chaud et de froid, de sécheresse et d'humidité, à lui administrer une nourriture appropriée et économique, et à ne pas le perdre de vue jusqu'à ce qu'il ait poussé le rouge : c'est alors seulement que son tempérament est formé, qu'il brave la rigueur des saisons et toutes les influences des localités. (P.)

(31) Quoiqu'en général les œufs de dindes soient peu employés dans la cuisine, parce que ces femelles

n'en pondent guère au-delà de ce qu'elles peuvent couvrir, ceux de la seconde ponte étant rarement consacrés à la reproduction de l'espèce, forment la base de la nourriture des poussins dindes dans leur premier âge, ou quand, plus forts, ils ont été surpris par le froid. On les mange à la coque, et ils entrent dans la plupart de nos mêts ; ils sont même préférés à ceux des poules pour la pâtisserie, et leur mélange avec ceux-ci rend les omelettes plus délicates.

Il n'y a cependant pas de doute que les œufs, quoique composés des mêmes principes, ne possèdent quelques qualités intérieures ou extérieures, propres à en caractériser la source ; mais ce sont de ces nuances trop légères pour déterminer leurs différences comme aliment : ce que nous savons de bien positif, c'est que, dans un grand nombre de cas, l'odeur et le goût particulier de la chair des oiseaux ne se communiquent nullement à leurs œufs. Plusieurs auteurs de matière médicale observent qu'il existe certaines poules de mer dont les œufs ne diffèrent en aucune manière de ceux de nos oiseaux de basse-cour, malgré que leur chair ait une odeur et un goût extrêmement forts. Enfin, les œufs de la tortue caret ne participent point à la malfaisance de sa chair, ils passent même pour être plus délicats que ceux des autres espèces de tortues marines, qu'on mange également. (P.)

(32) La couleur la plus commune de cet oiseau est noire ; cependant, les dindons blancs ont été très-multipliés, et leur mélange a produit un grand nombre de bigarrures. Beaucoup de personnes croient que les dindons blancs sont les plus faciles à élever et à engraisser ; c'est pour cette raison que, dans quelques-uns de nos Départemens, on en voit de grands troupeaux de cette couleur : d'autres, au contraire, prétendent que ce sont les dindons noirs qui réunissent ces qualités, mais il ne paroît pas, jusqu'à présent, que l'expérience ait fait reconnoître une très-grande différence entre les uns et les autres. Cependant une opinion assez généralement adoptée, c'est que ces derniers ont communément la peau plus blanche, la chair plus fine, plus savoureuse ; que les mâles sont plus volumineux, et les femelles plus fécondes ; aussi sont-ils toujours préférés, dans nos marchés, aux dindons blancs ou panachés, que nos ménagères les plus intelligentes refusent même d'élever, bien persuadées que les premiers rapportent plus de profit. Mais un fait assez constant, c'est qu'il se reproduit toujours plus de dindons noirs que des autres couleurs, et que, dans le ci-devant Dauphiné, où il en existe de toutes les nuances, depuis le noir foncé jusqu'au blanc, on ne remarque pas de grandes différences dans leur éducation et dans les résultats. Ces nuances, plus ou moins prononcées, sont-elles réellement une dégénérescence opérée par le croisement ou par le climat ? c'est ce que l'expérience n'a pas encore décidé : ce qu'il y a de constant, c'est que M. de Clavier, qui faisoit autrefois de l'économie rurale un objet spécial de ses délassemens, et qui a été, pour son canton, un exemple bien recommandable, a eu long-temps, dans le ci-devant Gâtinois, un coq dinde blanc, qui servoit dix femelles à plumage noir, et qu'il n'a jamais donné un poussin de sa couleur, ou tant soit peu nuancé. Une dernière remarque, c'est que, pendant mon séjour en Angleterre, j'ai observé que tous les dindons sauvages conservés dans les cabinets des curieux, sont noirs, et que ceux que les oiseleurs, à Londres, vendoient pour sauvages, étoient également d'un beau noir. (P.)

(33) Ceux qui ont écrit l'histoire naturelle du dindon, paroissent avoir eu de fausses idées sur sa fécondité ; ils n'ont pas cru qu'en affirmant qu'un coq étoit tout au plus en état de servir six poules, et qu'il étoit le moins fécond des oiseaux domestiques, ils en rendoient l'éducation plus rare. M. Cazeaux a pensé qu'il convenoit de rétablir la vérité, dans un excellent mémoire qu'il m'a communiqué, relativement à cette éducation, et qu'il se propose de publier.

A la campagne tout le monde sait que la dinde, comme les femelles de tous les autres oiseaux, n'a besoin de souffrir l'approche du mâle qu'une seule fois pendant tout le temps que dure la ponte, pour que ses œufs soient fécondés : c'est donc à tort qu'on a cru que le dindon, semblable à quelques quadrupèdes, ne pouvoit que rarement donner des signes de sa puissance ; il est en état de signaler chaque jour ses forces. J'en ai vu un, dit M. Cazeaux, qui traitoit chaque jour noblement ses poules ; on l'envoya chercher d'une lieue (un demi-myriamètre), on le présenta à trois dindes réunies, qui appartenoient à trois différens particuliers, et qui étoient dans le temps de leurs amours : les femelles se couchèrent, et le mâle les satisfit de suite toutes trois, d'une manière bien propre à détruire l'offensante réputation qu'on voudrait lui donner. Les trois dindes n'ont pas vu de mâle, puisque le coq d'emprunt fut rendu de suite, et qu'il n'en existoit pas d'autres dans le village ; cependant tous les œufs de la première ponte de ces dindes ont été fécondés, expérience qui prouve d'une manière bien frappante la fécondité du mâle et de la femelle. Mais les

expériences que M. Cazeaux a faites pour constater l'extrême fécondité des dindons, lui ont fait concevoir une idée heureuse, et dont il donne les développemens dans son mémoire.

Puisque tous les œufs d'une ponte sont fécondés si la dinde souffre une fois l'approche du mâle, et que le mâle est en état de rendre plusieurs fois par jour ses devoirs à plusieurs femelles, il n'est pas douteux que, si pendant trente jours on présente chaque jour au coq dinde trois femelles différentes, il n'ait fécondé, dans un mois, tous les œufs de la première ponte de quatre-vingt-dix dindes, c'est-à-dire quatorze cent quarante œufs. D'après ce calcul, fondé sur des expériences, M. Cazeaux croit pouvoir affirmer qu'un seul mâle suffit pour tout un village où il y aura quatre-vingt-dix dindes, en supposant même qu'on veuille faire couver les œufs de la seconde ponte, suivant un des moyens de l'auteur, et qu'il seroit superflu d'indiquer ici. Or, dans ce moment, l'espèce de ces oiseaux est si peu multipliée dans certains cantons de la France, qu'on peut à peine compter quatre poules dindes par village ; un coq suffira donc aux femelles de chaque canton.

J'ajouterai encore à cette note, que, pour mettre à profit le temps où le coq se repose, et laisser à la dinde la faculté de pondre plus d'œufs, j'ai essayé de le faire servir, comme les chapons, à la couvaison : les expériences suivies que j'ai faites, m'ont bien prouvé que, quand on l'avoit contraint par tous les stratagèmes connus à remplir cette fonction, il s'en acquittoit de manière à mériter d'être comparé, pour l'assiduité à rester constamment sur les œufs, à la véritable mère couveuse, mais lorsque les poussins paroissent, leurs cris, leurs mouvemens l'effrayent, il les tue, ou les abandonne sans rémission. (P.)

(34) L'état de foiblesse du premier âge des poussins dindes se prolonge l'espace de deux mois, c'est-à-dire jusqu'à ce que les mammeçons dont leur tête et leur cou sont revêtus, se colorent en rouge plus ou moins foncé. Cette époque remarquable dans l'histoire naturelle du dindon, est réellement pour lui une époque critique : les périls dont il est environné pendant sa débile jeunesse, s'affoiblissent, et il perd le nom de poussin, pour prendre celui de dindonneau. La Nature, en colorant ces mammeçons, semble annoncer que cet oiseau n'a plus besoin des soins multipliés qui lui ont été prodigués, mais, pour favoriser cette éruption, il faut encore continuer les mêmes soins, augmenter la nourriture, et la rendre plus tonique, en y ajoutant quelques jaunes d'œufs, du vin avec du pain émietté, de la farine de froment, du chenevis écrasé, etc. : ce n'est qu'alors qu'on doit le regarder comme véritablement acclimaté. Les dindonneaux vont ensuite aux champs avec leurs mères, qui ne tardent pas à s'occuper d'une nouvelle ponte; ils se mêlent, sans difficulté et sans danger, avec les dindons des années précédentes. Ils logent en plein air, sur les arbres, ou sur le juchoir qui leur est destiné : ils peuvent, jusqu'au mois d'Octobre (Brumaire), être conduits dans les guérets, les prairies et les vignes, après la moisson, la fauchaison et la vendange, au bois, après la chute du gland et de la faine ; enfin, dans tous les lieux où il y a des fruits sauvages, des insectes et des grains à ramasser, mais il faut sur-tout les éloigner des vignes lorsque le raisin est mûr, car la grêle n'exerce pas plus de ravages. Ils rentrent le soir à la ferme, bien gorgés de tout ce qu'ils ont mangé, d'insectes dont ils ont délivré les champs, des grains qui ont échappé à la main du glaneur, et d'une quantité de subsistances qui seroient, sans cet emploi, absolument perdues pour le propriétaire.

Une fille de douze à quinze ans, peut facilement conduire une centaine de dindonneaux ; mais il faut lui recommander de ne pas oublier que, n'ayant pas encore acquis le plus haut point de leur croissance, ils seroient fatigués par des courses trop longues.

Aucune nourriture ne leur donne une chair plus blanche ni plus délicate que le pain de creton ou marc de suif : on en fait bouillir plus ou moins, suivant la quantité d'individus à nourrir ; quand ce creton est bien divisé, on le délaye dans une chaudière, on y mêle des plantes, et sur-tout l'ortie hachée, des racines potagères { le tout étant bien cuit, on y ajoute de la farine d'orge ou de mays, dont on forme une espèce de pâte, qu'on distribue aux dindonneaux deux fois par jour au moins, le matin et à une heure, quand on veut qu'ils deviennent gras. Mais comme on ne peut se procurer du pain de creton par-tout, les tourteaux ou marcs d'huile de noix, de lin ou d'amandes douces, le suppléent : il faut éviter soigneusement de les engraisser avec cette nourriture, car leur chair s'en ressentiroit. On ne doit pas moins éviter les gâteaux ou tourteaux provenant des amandes amères, ils sont un véritable poison, non seulement pour les dindonneaux, mais pour toutes les autres espèces d'oiseaux domestiques.

Indépendamment de l'ortie grièche et du persil, toutes les plantes auxquelles on reconnoit une propriété

tonique et stomachique conviennent singulièrement bien aux dindons de tous les âges : le fenouil, la chicorée sauvage, la millefeuille, peuvent entrer dans la composition de leur nourriture. Un soleil ardent est funeste à ces oiseaux autant que la pluie ; aussi les dindonniers intelligents ont-ils soin de ne conduire leurs jeunes troupeaux au pâturage que pendant les heures du jour les plus tempérées, savoir, le matin après que la rosée est dissipée, depuis huit heures jusqu'à dix ; et le soir avant qu'elle paroisse, depuis quatre jusqu'à sept. Il est bon que les dindonneaux trouvent de l'ombrage dans leur promenade, et au moindre signe de pluie on doit se hâter de les rentrer dans leur habitation et de les garantir des mauvais effets que produit sur eux l'humidité froide à laquelle ils sont exposés immédiatement. (P.)

(35) J'ignore si l'opération de chaponner les dindons est pratiquée quelque part; mais en supposant qu'elle le soit, elle doit être accompagnée d'accidens nombreux. On sait qu'avant l'apparition du rouge, c'est-à-dire avant d'avoir atteint l'âge de deux à trois mois, les poussins dindes sont si délicats, que la moindre lésion qu'ils éprouvent, devient mortelle : comment donc résisteroient-ils à l'opération la plus douloureuse que la Nature puisse supporter? Passé cette époque, je ne sais si l'opération seroit heureuse ; c'est à l'expérience à résoudre ce problème : plusieurs fermières intelligentes m'ont promis de s'en occuper. J'observerai, en attendant leurs résultats, qu'une ménagère très-instruite dans l'art de chaponner les oiseaux de basse-cour, a tenté plusieurs fois cette opération, sans pouvoir y réussir, vu que cet oiseau est très-grand, que les doigts ne sauroient atteindre les testicules sans faire une grande ouverture, et par conséquent une large plaie. Naturellement glouton, le dindon s'engraisse facilement avec toute espèce de nourriture donnée abondamment, sans qu'il soit nécessaire de recourir à cette opération. (P.)

(36) Ce n'est que quand le froid arrive, et que les dindonneaux ont atteint environ six mois, qu'on doit songer à leur administrer une nourriture plus ample et plus consistante, afin d'augmenter promptement leur volume et leur embonpoint : les mâles sont connus alors sous le nom de dindon, et les femelles sous celui de dinde. Pour les engraisser, on se sert de leur appétit, qu'on met en jeu ; mais s'il n'est pas assez violent, il faut les gorger, les tenir dans un lieu sec et obscur, bien aéré ; ou mieux, les laisser roder autour des bâtimens, mais sans sortir de la cour de la ferme. Pendant un mois, tous les matins, on leur donne des pommes de terre cultes, écrasées et mêlées avec de la farine de sarrasin, de mays, d'orge, de fèves grises, suivant les ressources locales ; on en forme une pâtée solide, qu'on leur laisse manger à discrétion. Tous les soirs il faut avoir l'attention d'ôter ce qui reste de cette pâtée, de laver parfaitement le vase dans lequel elle avoit été mise le matin ; car, pour cet oiseau comme pour les autres, il convient de tenir propre leur manger, et de se garder de donner le lendemain le restant de la pâtée de la veille, parce que, s'il fait chaud, elle contracte de l'aigreur et pourroit leur déplaire et les dégoûter. Un mois après l'usage de cette nourriture, on y ajoute tous les soirs, lorsqu'ils vont se coucher, une demi-douzaine de boulettes composées de farine d'orge, qu'on leur fait avaler, et cela seulement pendant huit jours, au bout desquels on a des dindes excessivement grasses, délicieuses, du poids de vingt à vingt-cinq livres (dix à douze kilogrammes).

Dans beaucoup d'endroits on ne prend pas le soin d'élever des dindons, on les achète maigres au marché lorsqu'ils ont poussé le rouge, et on les engraisse insensiblement, en leur donnant tous les résidus dont on peut disposer. Les femelles s'engraissent plus facilement que les mâles. Une autre pratique pour engraisser les dindons consiste à leur faire avaler des boulettes composées de coquilles de noix et de pommes de terre, qu'ils digèrent à merveille : on commence par un petit nombre, et l'on va toujours en augmentant, en leur fourrant par force, dans le gosier, les alimens qui peuvent leur convenir.

Chaque canton a sa méthode pour engraisser les dindons, et toujours elle dépend des ressources locales : tantôt c'est le gland, la faine ou la châtaigne qu'on fait cuire, et qu'on broie avec la farine du grain le plus commun, tantôt, comme dans la ci-devant Provence, ce sont des noix entières qu'on leur fait avaler une à une, en leur glissant la main le long du cou, jusqu'à ce qu'on sente qu'elles ont passé l'oesophage : on commence par une noix, et on augmente insensiblement jusqu'à quarante, mais beaucoup de personnes n'estiment pas ce genre d'engrais pour les dindons, à cause du caractère et du goût huileux qu'il communique à la chair. (P.)

Chapitre IV Les Paons.

(37) Ce bel oiseau, destiné par la Nature à être l'ornement des lieux qu'il habite, rappelle les honneurs dont il a joui dans les jours brillants de notre chevalerie. Aux Cours d'amours la récompense que recevoient les poètes qui avoient remporté les prix, étoit une couronne faite de plumes de paon, qu'une dame posoit sur leur tête. Chez nos vieux romanciers, le paon est qualifié du titre de noble oiseau, et sa chair y est regardée comme la nourriture des amans et des preux. Il y avoit alors très-peu de mets qui fussent plus estimés : un de nos poètes du treizième siècle, voulant peindre les fripons, dit qu'ils ont autant de goût pour le mensonge qu'un affamé en a pour la chair du paon. Les grands seigneurs donnoient très-peu de festins d'appareil, où cet oiseau ne parût comme un mets très-recherché ; l'honneur de poser le plat sur la table, étoit déferé à la dame la plus distinguée par sa naissance, son rang et sa beauté. Aux noces de Charles-le-Téméraire, duc de Bourgogne, avec la reine Marguerite d'Angleterre, en 1468, on servit cent paons tous les jours, pendant une semaine. Ce qui paroît prouver, au reste, que ce mets tenoit plus à l'ostentation qu'à la bonté de la viande, c'est l'attention qu'on avoit de ne servir le paon qu'avec tout l'appareil de sa beauté. On le dépouilloit avec soin, on lui coupoit la tête, on le faisoit rôtir entier, on le recouvroit ensuite de sa peau et de ses plumes, développées et maintenues avec des fils d'archal, de même que la tête et l'aigrette que l'on replacoit également, et on l'apportoît ainsi sur la table. On l'y voit dans plusieurs de nos anciens tableaux et de nos anciennes tapisseries, qui représentent ces sortes de repas.

Il y a tout lieu de croire qu'insensiblement le paon a perdu de cette célébrité, et qu'on a renoncé à en faire usage comme aliment ; le plaisir qu'il procure aux yeux ne dédommage pas toujours de son cri aigu et perçant. Si on en entretient encore quelques-uns, c'est moins à cause de leurs œufs et de leur chair, que pour contempler les beautés dont ils brillent ; mais ils tyrannisent et maltraitent les autres volailles, dégradent les combles sur lesquels ils aiment à s'élever, et dévastent les potagers et les vergers. (H. et P.)

(38) Cette circonstance des paons servant de sentinelle à la maison de notre auteur, et l'avertissant du danger dans le cours des guerres civiles, est un trait curieux, et qui eût dû être noté dans la vie d'Olivier de Serres. On a beaucoup parlé des oies du Capitole : l'histoire ne doit pas oublier les paons du Pradel. Au milieu des guerres civiles, Olivier faisoit des remarques qui devoient enrichir le théâtre d'Agriculture. Quel prodige qu'un tel ouvrage composé dans un pareil siècle, au milieu du chaos affreux dont la France ne fut tirée que par le règne d'Henri IV ! (F. D. N.)

(39) Le paon est originaire des Indes-Orientales, il passa de-là dans l'Asie-Mineure et dans la Grèce, où il étoit encore rare et très-cher du temps de Périclès. Il commença à paroître à Rome lors de la décadence de la république. Pline dit que Hortensius, homme magnifique dans ses dépenses, fut le premier qui fit manger des paons à Rome ; Hortensius vivoit du temps de Cicéron, et étoit son émule dans la carrière du barreau.

De proche en proche le paon fut transporté dans nos climats, où il a multiplié. La Bruyère-Champier, qui écrivoit au milieu du seizième siècle, en a trouvé de nombreux troupeaux en Normandie, près de Lisieux ; on les y engraissoit avec du marc de pommes, et on les vendoit aux marchands poulaillers, qui les portoient aux marchés des grandes villes, pour les repas d'appareil (de Re Cibaris, lib. XV, cap. XXVIII). Il paroît qu'ils étoient encore assez communs du temps d'Olivier de Serres, qui en élevoit au Pradel ; et c'est faute d'avoir lu avec attention le chapitre de notre auteur sur cet oiseau, que le Grand d'Aussi met en question, dans la Vie privée des Français, si c'est dans le Vivarais, à Paris, ou ailleurs, qu'il a mangé du paon. (Voyez la note précédente.)

Il a été aussi transporté en Amérique, et il y a fort bien réussi ; il y vit comme chez nous, dans la domesticité. Sa constitution robuste lui permet de résister dans les pays froids, lorsqu'il y est acclimaté ; il a cependant de la peine à vivre en Suède, et Linné observe que ce n'est qu'à force de soins, et non sans altération de son plumage. Les papiers publics rapportent qu'en 1776 un paon fut enseveli sous la neige pendant plusieurs jours, dans une cour de la ville de Dunkerque ; qu'on le retira vivant, et qu'il continua à se bien porter. Le dindon a fait peu à peu disparaître le paon de nos basses-cours : celui-ci, peu fécond, plus sauvage, par conséquent plus difficile à multiplier, ne pouvoit guère être que l'oiseau des gens riches et des grandes tables ; le dindon, plus domestique et plus productif, est devenu un aliment pour toutes les

classes, et un mets pour toutes les tables. (H.)

Chapitre V Les Oyes.

(40) Ce n'est pas par une qualité venimeuse particulière que les volailles, et sur-tout les oiseaux aquatiques, qui ont le bec large, comme les oies, nuisent aux prairies sur lesquelles ils pâturent, mais parce que, comme l'a observé M. Tessier à l'égard des bestiaux, en pinçant les plantes ils les arrachent ou les ébranlent, et détruisent ou retardent la végétation. (Voyez la note (39) du quatrième Lieu, tome I, page 595, colonne II.)

Quant à leurs excréments, Olivier de Serres a déjà dit (tome I, second Lieu, chapitre III, page 126, colonne II) que, pour leur grande froidure, ils ne sont d'aucune ou d'une bien petite utilité ; mais ces reproches, qui paroissent être confirmés par plusieurs arrêts de Cours souveraines, méritent d'être examinés et appréciés. Ces arrêts fixent le nombre d'oies que les communes peuvent posséder, et indiquent des lieux particuliers où elles doivent pâturer, attendu, y est-il dit, que ces animaux occasionnent beaucoup dédommagés dans les pâturages, par la fiente qu'ils y déposent, en sorte qu'on ne peut tirer aucun avantage de ces pâturages pour la nourriture des bestiaux.

On ne peut se dissimuler que l'opinion d'Olivier de Serres, qui est la même que celle qui a motivé les arrêts, ne soit en partie fondée ; et l'expérience a prouvé que non seulement les plantes sèches sur lesquelles les excréments de la volaille ont été déposés, sont refusées par les animaux, qui s'en dégoûtent (voyez la note (4) de ce Lieu, page 153, colonne II), mais encore que ces mêmes plantes vertes ne tardent pas à jaunir, à se flétrir, à se dessécher jusques dans la racine, et à mourir. Ces effets ne sont pas particuliers aux excréments des oiseaux et des oiseaux aquatiques, ils sont produits aussi par les urines de tous les autres animaux, par le sel, les cendres, la chaux, la poudrette, le plâtre, etc toutes substances néanmoins auxquelles on ne dispute point d'être d'excellens engrais, lorsqu'elles sont employées à propos, c'est-à-dire lorsque l'eau les a suffisamment atténuées, détrempées, et fait pénétrer dans l'intérieur de la terre.

La fiente des oiseaux est composée, comme celle de tous les autres animaux, du résidu des alimens, elle contient en outre, une petite quantité d'urine, et une partie blanche qui est toute différente, et que nos collègues MM. Fourcroy et Vauquelin, auxquels l'agriculture a plus d'une obligation, ont trouvé avoir tous les caractères d'un mélange de carbonate, de phosphate de chaux, et d'albumine. C'est la même substance que celle qui constitue la coquille d'œuf ; par conséquent elle doit produire sur les terres les mêmes effets, bons ou mauvais, qu'y produiront tous les engrais crétacés ou calcaires.

Ainsi, la nature des excréments des oies bien connue, et c'est un service que la chimie a rendu à l'agriculture, il n'est pas difficile d'assigner les terres qui leur conviennent, et de rendre compte des mauvais effets qu'ils peuvent produire sur les prairies, lorsqu'ils y sont déposés par ces animaux et qu'ils s'y dessèchent ; mais il n'en est pas de même lorsqu'ils sont mêlés avec d'autres engrais, ou délayés dans l'eau, ou étendus par les pluies immédiatement après avoir été répandus sur les terres : dans ces cas, on n'a jamais rien à redouter de leurs effets, et ils produisent toujours, au contraire, ceux qu'on a lieu d'attendre des meilleurs engrais de ce genre, si, du reste, le terrain est de nature à en avoir besoin. (Voyez les notes de M. Yvert, sur le chapitre III du second Lieu) tome I, page 171 et suivantes.) (fl.)

(41) C'est sur-tout dans le ci-devant HautLanguedoc que les oies sont d'une belle venue, et aussi grandes que les cygnes ; leur marque distinctive est d'avoir sous le ventre une masse de graisse qui touche à terre lorsque ces oiseaux marchent, cette graisse, à la vérité, n'est bien sensible qu'au mois d'Octobre (Vendémiaire), et elle augmente à mesure qu'ils prennent de l'embonpoint.

Dans le Bas-Languedoc, le moindre métayer élève des oies, mais il ne conserve qu'une ou deux femelles, et point de jars, à cause de la nourriture que ceux-ci coûtent, et de leur méchanceté au printemps, moyennant une légère rétribution il conduit la femelle au mâle, qu'on a gardé dans les fermes un peu considérables, et l'expérience a appris que ce mâle pouvoit, sans se fatiguer, servir beaucoup de femelles.

Notre collègue M. Saint-Genis s'est assuré que les oies s'apparient comme les pigeons et les perdreaux; il

a même remarqué que, quand le nombre des mâles excédoit celui des femelles, de deux et même de trois, en y comprenant le père commun, il n'est arrivé aucune rixe entre les mâles; les accouplemens se sont faits sans bruit. Il est resté, outre le père, deux mâles qui n'étoient pas pourvus ; les couples étoient continuellement ensemble, sauf quelques écarts momentanés, pendant lesquels les autres mâles, même les deux célibataires, ne se permettoient pas d'approcher la femelle avec laquelle ils n'étoient pas accouplés. Les deux jars alloient toujours de compagnie, ce qui faisoit présumer que l'un d'eux pouvoit être une femelle, quoiqu'ils fussent l'un et l'autre blancs ; mais M. Saint-Genis, s'est encore bien assuré qu'ils étoient tous deux mâles, et il a constaté par-là, qu'en général les mâles sont blancs, tandis que les femelles ont toujours quelques plumes grises. Cette distinction, que l'on croit certaine, n'a été faite par aucun naturaliste ; c'est en vain qu'on chercheroit dans leurs ouvrages les signes caractéristiques des oies mâles et des oies femelles. Il existe, du côté de Toulouse, beaucoup de mâles panachés ; ils ont sur la tête des plumes qui se hérissent quand ils sont en colère, et semblent former une petite huppe. CP.

(42) Il en est de l'oie comme de tous les animaux qu'on fait passer à la graisse, il faut saisir l'instant où, parvenue à peine à l'obésité complète, elle maigrit, et finiroit par périr si on ne se hâtoit de la tuer. On a calculé qu'il falloit, pour compléter cet engrais, environ quarante à cinquante livres (vingt à vingt-cinq kilogrammes) de mays, dans les cantons où l'on en a abondamment. Ce grain est remplacé ailleurs par l'orge.

M. Puymaurin m'a assuré que, dans la seule ville de Toulouse, depuis le mois de Juillet (Messidor) jusq'en Octobre (Vendémiaire), il se nourrit cent vingt mille oies, qui se débitent la plupart par quartiers. Ces oies sont jeunes et point engraisées, elles coûtent deux: livres dix sous et trois livres (deux francs cinquante centimes à trois francs) : elles fournissent, outre les quatre quartiers, les abattis, de manière que la soupe et le diner de l'artisan ne lui coûtent, au plus, que douze 'sous (soixante centimes).

Le canton où l'engrais des oies se pratique avec le plus de sucres, c'est le Lauraguais, dans le département de l'Aude ; le mays y est généralement cultivé. M. Villèle, placé entre Toulouse et Carcassonne, a fait, en différens temps, des expériences très-intéressantes, dont le résultat, qu'il m'a communiqué, sert à prouver que les plus belles oies ne pèsent guère audelà de dix à douze livres (cinq à six kilogrammes), lorsqu'on se borne à les laisser manger à discrétion, sans ensuite les empâter ; que, si cette opération s'exécute trop promptement, et qu'on cherche à épargner le grain, on n'obtient que des oies demi-grasses, de, douze à seize livres (six à huit kilogrammes), tandis que celles méthodiquement et parfaitement engraisées, pèsent jusqu'à vingt livres (dix kilogrammes). Or, cet excédant consistant en graisse, et cette graisse valant seize sous la livre (quatre-vingt centimes le demi-kilogramme), chaque oie entièrement grasse vaut au moins six francs de plus que celles, à demi-grasses.

C'est au mois de Novembre (Brumaire), et quand le froid s'est déjà fait sentir, qu'il faut songer à engraisser les oies, plus tard on courroit les risques de les nourrir en pure perte, elles entreroient en rut, et l'opération alors n'auroit pas le même succès. Pour, parvenir, on met en usage plusieurs pratiques que je crois devoir faire connoître. L'oiseau dont il s'agit est d'une ressource trop avantageuse dans nos Départemens de l'ouest et du midi, pour omettre sur ce point le moindre détail. Première pratique.

Lorsqu'on n'a que quelques oies à engraisser, on les met dans une barrique à laquelle on a pratiqué des trous par où elles passent la tête pour prendre leur nourriture ; mais comme cet oiseau est vorace, et que chez lui la faim est plus forte que l'amour de la liberté, il s'engraisse facilement, pourvu qu'on lui fournisse abondamment de quoi avaler. C'est ordinairement une pâtée composée de farine d'orge, de blé de Turquie ou de sarrasin, avec du lait et des pommes de terre cuites. Le procédé usité par les Polonois pour engraisser promptement les oies, est à-peu-près le même ; il consiste à faire entrer l'oison dans un pot de terre défoncé, d'une cavité telle, qu'il ne permette pas à l'animal de s'y remuer d'aucun côté; on lui donne à discrétion la pâtée dont il vient d'être question : le pot est disposé dans la cage, de manière à ce que ses excréments n'y restent pas. A peine les oies ont-elles séjourné quinze jours dans une pareille prison, qu'elles acquièrent tant de volume, qu'on est forcé de briser les pots pour les en tirer.

Deuxième pratique.

Aussitôt que les oies ne trouvent plus à glaner dans les chaumes, et qu'elles ont ramassé les grains restés

sur l'aire, elles sont renfermées douze par douze dans des loges étroites, et assez basses pour qu'elles ne puissent se tenir debout ni faire beaucoup de mouvemens; on les entretient proprement, en renouvelant souvent leur litière. On enlève à chacune (quelques plumes sous les ailes et autour du croupion, on met dans une auge tout le mays préalablement cuit qu'elles peuvent consommer, et dans une écuelle, de l'eau en abondance. Dans les premiers jours elles mangent beaucoup, et à tout moment ; mais leur appétit diminue au bout de trois semaines environ ; et dès qu'on s'aperçoit qu'elles commencent à le perdre tout-à-fait, alors on les empâte d'abord deux fois par jour, et ensuite trois fois. Pour cet effet, on introduit dans le jabot de l'animal, du grain, à l'aide d'un instrument ; c'est un entonnoir de fer-blanc, dont le tuyau, long de cinq pouces et demi (seize centimètres), et de dix lignes (vingt millimètres) de diamètre dans toute sa longueur, a le bout coupé en bec de flûte et arrondi, formant un petit rebord soudé et uni pour prévenir toute écorchure nuisible à l'animal, à ce tuyau s'adapte un petit bâton pour en faire couler la graine : la ménagère, accroupie sur ses genoux, après avoir mis l'instrument dans le cou de l'oie, qu'elle tient d'une main, prend, de l'autre, du grain qui est à sa portée, le laisse tomber doucement, et le bague à sur et mesure, afin qu'il n'en reste pas dans l'entonnoir ; lorsqu'elle s'aperçoit que le jabot est à-peu-près rempli, elle reprend une autre oie : par intervalle elle met sous le bec de l'animal une écuelle d'eau fraîche. Dans la ci-devant Alsace, on recommande d'ajouter au fond de l'écuelle une poignée de gravier fin, et un peu de charbon pulvérisé, persuadé que cette boisson contribue à engraisser plus vite l'oie, à faciliter le passage du mays, et à faire grossir davantage le foie ; d'autres indiquent des lavures de vaisselle. Cette opération, quoique praticable par toute personne, est cependant assez délicate pour n'être confiée qu'à des mains adroites. Il faut tenir de l'eau dans la loge, car une nourriture forcée et surabondante altère beaucoup les oies, et les suffoquerait sans cette précaution. Douze oies occupent ainsi une femme pendant une heure, soir et matin. On peut les gorger trois fois le jour, si elles digèrent facilement ; mais il seroit dangereux d'y revenir tant que leur digestion n'est pas achevée. En moins d'un mois, les oies prennent une graisse prodigieuse, et acquièrent le double de leur poids, c'est-à-dire de dix-huit à vingt livres (neuf à dix kilogrammes) chacune.

Troisième pratique.

L'objet de celle-ci est pour augmenter le volume du foie. Personne n'ignore les recherches de la sensualité pour faire refluer sur cette partie de l'animal toutes les forces vitales, en lui donnant une sorte de cachexie graisseuse. En Alsace, le particulier achète une oie maigre, qu'il renferme dans une petite loge de sapin assez étroite pour qu'elle ne puisse s'y retourner, cette loge est garnie, dans le bas-fond, de petits bâtons un peu écartés, pour le passage de la fiente, et en avant, d'une ouverture, pour sortir la tête; au bas, une petite auge est toujours remplie d'eau, dans laquelle trempent quelques morceaux de charbon de bois. Un boisseau (douze litres) de mays suffit pour la nourriture pendant un mois, à la fin duquel l'oiseau se trouve suffisamment engraisé : on fait tremper dans l'eau, dès la veille, un trentième du grain qu'on insinue dans le gosier le matin, puis le soir ; le reste du temps l'oie boit et barbotte. Vers le vingt-deuxième jour, on mêle au mays quelques cuillerées d'huile de pavot ou d'ceillette ; à la fin du mois, l'on est averti, par la présence d'une pelote de graisse sous chaque aile, ou par la difficulté de respirer, qu'il est temps de la tuer ; si l'on différoit, elle périroit. Son foie alors pèse depuis une livre jusqu'à deux (cinq à dix hectogrammes). L'animal se trouve excellent à manger, fournissant pendant la cuisson, depuis trois jusqu'à cinq livres (deux à trois kilogrammes environ) de graisse. Sur six oies il n'y en a ordinairement que quatre (et ce sont, les plus jeunes) qui secondent l'attente de l'engraisneur ; il les tient à la cave ou dans un lieu peu éclairé. Les Romains, friands de ces foies, avoient déjà observé que l'obscurité étoit favorable à ce genre d'éducation, sans doute parce qu'elle éloigne des oies toute distraction, et détermine les différentes facultés vers les organes digestifs. C'est pour concourir à ce but, qu'il est nécessaire que les oies à l'engrais tie; puissent entendre les cris de celtes qui restent en liberté ; le défaut de mouvement et la gêne qui survient dans la respiration, peuvent aussi être ajoutés à toutes ces causes.

On parle souvent de la maigreur des oies soumises à ce régime : elle n'a pu avoir lieu que sur celles à qui l'on clouoit les pattes après leur avoir crevé les yeux, par suite des souffrances qu'une méthode aussi barbare devoit exciter. Sur cent engraisneurs, à peine s'en trouve-t-il maintenant deux qui la suivent ; encore ils ne leur crevent les yeux que deux ou trois jours avant de les tuer. Aussi les oies d'Alsace, exemptes de ces cruelles opérations, prennent une graisse et un embonpoint prodigieux. (P.)

(43) Ce n'est pas seulement pour leur chair, pour leur graisse et pour leurs œufs, c'est encore pour leurs plumes, qu'on fait la chasse aux oiseaux, et qu'on les élève dans les basses-cours. Une grande partie du duvet et des plumes qui se consomment en Europe, se prend sur les oies. Long-temps on a été dans l'opinion, que c'étoit préjudicier directement à leur santé, que de dérober ces dépouilles que la Nature adonnées aux oiseaux pour les vêtir et en faire le principal instrument du vol ; mais l'opération ayant lieu avant la mue, elle n'est suivie d'aucun accident, sur-tout quand elle s'exécute à propos et avec adresse. Aussitôt que les oiseaux ont atteint l'âge de deux mois, on les conduit, à plusieurs reprises, dans une eau claire ; on les expose ensuite sur un lit de paille nette, afin qu'ils s'y ressuyent; on les plume promptement pour la première fois, et une seconde fois au commencement de l'automne, mais d'une manière modérée, à cause des approches du froid, qui pourroit les incommoder. Le bénéfice qu'on peut retirer des plumes d'oies n'est à dédaigner nulle part ; elles forment un article important du commerce en Angleterre, dans la province de Lincolnshire, soit en duvet, soit en plumes à écrire. Une précaution qu'on doit toujours avoir, c'est que, quand les oies viennent d'être plumées, il faut empêcher qu'elles n'aillent à l'eau, et se borner à les faire boire pendant un ou deux jours, jusqu'à ce que la peau soit raffermie. On les plume enfin une troisième fois, quand après les avoir engraisées on les tue. Ainsi cet oiseau, qui a vécu environ neuf mois, peut fournir pendant sa vie trois récoltes de plumes : ce produit varie selon l'âge. On a estimé qu'une oie mère donnoit communément six livres (cinq hectogrammes) de plumes, et la jeune à-peu-près la moitié. Les oies destinées à peupler la basse-cour, et qui sont ce qu'on nomme les vieilles oies, peuvent, sans inconvénients, être plumées trois fois l'année, de sept semaines en sept semaines ; mais il faut attendre, comme je l'ai déjà dit, que les oisons aient atteint treize à quatorze semaines pour subir cette opération, sur-tout ceux qui sont destinés à être mangés de bonne heure, parce qu'ils maigrissent et perdent de leur qualité.

La nourriture a une grande influence sur la qualité du duvet et la force des plumes ; les soins qu'on prend des oies n'y contribuent pas moins. On a remarqué que, dans les endroits où ces oiseaux trouvent beaucoup d'eau, ils sont moins sujets à la vermine, et fournissent une plume qui est plus estimée. Mais il y a aussi une sorte de maturité pour le duvet, qu'il est facile de saisir; c'est lorsqu'il commence à tomber de lui-même ; car si on l'enlève trop tôt, il n'est pas de garde, et les insectes y déposent leurs larves : on a remarqué que les oies maigres en fournissent davantage, et de meilleure qualité que les grasses. Il ne faut point arracher les plumes des oies après qu'elles sont mortes ; elles sentent ordinairement le relâché, et se pelotonnent : il est prudent de ne mettre dans le commerce que les plumes arrachées sur les oies vivantes, ou qui viennent d'être tuées. Dans ce dernier cas on doit se hâter de plumer, et faire en sorte que l'opération se termine avant que l'oiseau soit entièrement refroidi. Il y a encore des précautions à employer pour conserver en bon état les plumes : comme elles emportent toujours avec elles une matière grasse et lymphatique qui les feroit gâter et leur communiqueroit une odeur désagréable, il faut prévenir cet inconvénient en les exposant au four après que le pain en est retiré, et les transportant ensuite dans un lieu sec et aéré. Il est aisé de reconnoître les plumes recueillies sur l'animal vivant, en ce que leurs tuyaux étant pressés sous les doigts, donnent un suc sanguinolent, celles qui ont été arrachées après la mort, sont sèches, légères, et sujetes à être attaquées par les insectes et les mites. La dessiccation au four doit être portée plus loin, quand il est question des plumes des oiseaux aquatiques, à cause de leur nature huileuse. On aura soin de les remuer tous les jours ; par ce moyen on dessèche la moëlle que contiennent intérieurement les tuyaux : les parties grasses et membraneuses de leur surface se dissipent en poussière, alors la plume peut se conserver pendant des siècles ; mais si on néglige ces précautions, si elle n'est pas réduite à un état de pur parenchyme, et qu'elle contienne des sucs à moitié desséchés, elle deviendra bientôt la proie des insectes ; dans ce cas, il faut la blanchir dans une eau de savon, et la laver ensuite à plusieurs eaux, opération secondaire qui détériore la qualité élastique de la plume, et occasionne des déchets.

Les pennes, c'est ainsi qu'on nomme les plumes des ailes et de la queue des oiseaux, pour les distinguer des plumes proprement dites, qui recouvrent le corps ; les pennes sont les plus longues et les plus fortes de toutes les plumes : celles des cygnes, des oies et des corbeaux, sont employées de préférence à toutes les autres, aux usages économiques, et cela suivant les qualités reconnues aux tuyaux de chacune d'elles. Les pennes de cygne sont les plus estimées pour écrire et pour former des pinceaux ; les pennes d'oie, plus abondantes et presque aussi bonnes que celles de cygne, sont plus généralement employées pour l'écriture :

celles de corbeau servent plus particulièrement aux facteurs pour emplumer les sautereaux des clavecins, et aux dessinateurs pour le dessin dit à la plume. Une seule oie peut donner dix plumes de différentes qualités ; mais il reste à leur surface une matière grasse, dont il faut les débarrasser pour les rendre pures, transparentes et luisantes, par un procédé qu'on appelle hollander les plumes : ce procédé paroît être la possession exclusive des Bataves. J'ai écrit à plusieurs pharmaciens françois, que la circonstance de la guerre appeloit dans la Hollande, pour les inviter à prendre sur les lieux quelques renseignemens ; ils m'ont adressé un procédé, qui n'est pas encore bien connu : s'il n'est pas exactement celui des Hollandois, il peut au moins très-bien réussir ; il consiste à plonger la plume arrachée de l'île des oiseaux dans l'eau presque bouillante, à l'y laisser ramollir suffisamment, à la comprimer en la tournant sur son axe, avec le dos de la lame d'un couteau : cette espèce de frottement, ainsi que les immersions dans l'eau, se renouvellent jusqu'à ce que le cylindre de la plume soit transparent, et que la membrane, ainsi que l'espèce d'épave gras qui la recouvre, soit entièrement enlevé ; on la pronge une dernière fois pour la rendre parfaitement cylindrique, ce qui s'exécute avec l'index et le pouce, et on la fait ensuite sécher à une douce température. (P.)

(44) Avant la découverte du Nouveau-Monde les oies étoient extrêmement communes en France et dans les autres parties de l'Europe, il n'y avoit guère de repas un peu splendide où cet oiseau ne parût avec intérêt sur nos tables. En Angleterre, on mangeoit une oie rôtie le jour de Noël, en mémoire de ce que la reine Elisabeth en avoit une sur sa table au moment où elle recut la nouvelle de la destruction de la fameuse armada de Philippe II, roi d'Espagne, qui vouloit envahir l'Angleterre et détrôner cette reine. Il y avoit autrefois à Paris un marché particulier affecté au commerce des oies, ceux qui les vendoient se nommoient oyers. Long-temps en France et ailleurs on a mangé l'oie de la Saint-Martin, et J. C. Frommann a écrit un ouvrage exprès sur cette dernière coutume (*Tractatus curiosus de Ansero Martiniano. Editio secunda. Lipsicæ MDCC XX. In-40.*). L'importation du dindon en Europe a pris la place de l'oie, à cause de son volume à-peu-près égal, et de sa chair beaucoup plus fine et plus délicate. A la vérité les poussins dindes, moins faciles à élever que les oisons, ne sont pas à l'abri de tous les événemens qui menacent leur existence, jusqu'à ce qu'ils aient poussé le rouge : l'oie est donc, de ce côté, supérieure au dindon, et même pour ses différens produits ; aussi, dans les Départemens où la culture du maïs est en considération, et où il y a des pâturages, l'oie est encore ce qu'elle étoit il y a un siècle, et il faut convenir que sa chair, ses plumes, son duvet, sa graisse, sa fiente, ne sont à dédaigner en aucun endroit où les circonstances favorisent sa propagation.

Mais on n'achète pas toujours les oies dans la vue de les engraisser : les gros cultivateurs de la ci-devant Beauce sont dans l'usage de les acheter au moment de la moisson, et de les faire conduire sur les pièces de blé après que les gerbes sont enlevées ; là elles ramassent tout le grain qui seroit perdu sans cette espèce de glanage, et c'est à-peu-près l'affaire d'un mois, jusqu'aux labours d'automne. Quoiqu'on ne les vende ensuite guère plus cher qu'on ne les a achetées, elles n'ont occasionné aucune dépense, et laissent cependant pour profit à la ferme ce qu'on appelle le trousseau de la fille, c'est-à-dire leurs plumes et leur duvet, et sur les champs où elles ont pâturé, l'engrais de leurs excréments, outre celui des étables où elles ont passé les nuits. C'est ainsi que les moutons, qu'on n'achète que pour le parc, sont revendus à-peu-près ce qu'ils ont coûté, n'ont donné lieu qu'à peu ou point de frais pour leur nourriture et l'entretien du berger, et laissent sur les terres où ils ont parqué, un engrais excellent, que le cultivateur ne remplaceiroit que difficilement et en dépensant beaucoup d'argent. (H. et P.)

Chapitre VI Les Canes communes, d'indes, mestives ou bastardes.

(45) La grosseur du canard varie Infiniment ; il y en a qui, dans le cours de huit à neuf semaines, pèsent jusqu'à sept à huit livres (trois à quatre kilogrammes), tandis que d'autres, du même âge et de la même race, acquièrent à peine la moitié de ce poids. On sait qu'il n'est pas nécessaire de les chaponner pour les engraisser. Mais quoique cet oiseau chérisse sa liberté au-dessus de tout autre bien, et qu'on ait remarqué qu'il pouvoit aisément s'engraisser sans être renfermé, l'expérience a cependant prouvé qu'on, parvient plutôt en le mettant sous une mue, en lui administrant une quantité suffisante de grain ou de son gras, et un peu d'eau pour seulement mouiller le bec de l'oiseau, autrement il pourroit s'étouffer. En Angleterre, on engraisse les canards au moyen de la drèche moulue et pétrie avec du lait ou de l'eau. Dans la ci-devant

Basse-Normandie, où l'on en fait commerce, parce que le terrain y est humide, on prépare une pâte avec de la farine de sarrasin, et on en forme des gobes, avec lesquelles on les gorge trois fois par jour, pendant huit à dix jours, après quoi ils sont bons à vendre à un prix qui dédommage des soins et des frais, surtout si on saisit l'à-propos pour s'en défaire. Dans le ci-devant Languedoc, quand les canards sont assez gras, on les enferme de huit en dix, dans un endroit obscur ; tous les matins et tous les soirs, une servante leur croise les ailes, et les plaçant entre ses genoux, elle leur ouvre le bec avec la main gauche, et avec la droite leur remplit le jabot de mays bouilli. Dans cette opération plusieurs canards périssent suffoqués, mais ils n'en sont pas moins bons, pourvu qu'on ait soin de les saigner au moment. Ces malheureux animaux passent ainsi quinze jours dans un état d'oppression et d'étouffement qui fait grossir leur foie, les tient toujours haletans, presque sans respiration, et leur donne enfin cette maladie appelée la cachexie hépatique. Quand la queue du canard fait l'éventail, et ne se réunit plus, on connoit qu'il est assez gras; alors on le fait baigner, après quoi on le tue.

M. Puymaurin a ouvert deux canards, dont l'un n'avoit pas été ainsi empâté : le foie de celui-ci étoit de grandeur naturelle, la peau également épaisse, et les poumons parfaitement sains ; mais celui qui avoit été gorgé avoit un foie énorme, qui, recouvrant toute la partie inférieure du ventre, s'étendoit jusqu'à l'anus (les canards sont ordinairement suffoqués, quand, par la pression du foie, l'anus s'ouvre et le foie paroît à son orifice) ; les poumons étoient gorgés de sang ; la peau du ventre, qui recouvroit le foie, étoit plus épaisse que dans l'état naturel. Les canards surabondamment nourris de cette manière, semblent des boules de graisse. Deux jours après qu'on a tué les canards engraisés, on les fend par la partie inférieure, et on enlève à-la-fois les cuisses, les ailes, et la chair qui recouvre le croupion et l'estomac ; on met le tout, avec le cou et le bout du croupion, dans un saloir, et on le laisse couvert de sel pendant quinze jours, après quoi brile coupe en quatre quartiers, et on les met d'ans des pots: on a soin auparavant de les piquer de clous de gérofle, et d'y jeter quelques épices. On a mis précédemment, dans la saumure, quelques feuilles de laurier et un peu de nitre, pour donner à la viande une belle couleur rouge. (P.)

(46) Les canards ont encore d'autres ennemis: il faut prendre garde que les eaux où ils ont la liberté d'aller, ne contiennent pas de sangsues, qui occasionnent la perte des canetons en s'at tachant à leurs pattes. On parvient à détruire ces sangsues, au moyen des tanches et des autres poissons qui en font leur pâture. On ne sauroit trop s'empresser aussi de détruire, dans tous les endroits que les canards fréquentent, la jusquiame (*hyosciamus niger*, L.) ; cette plante est vénéneuse pour eux et pour les autres volailles, elle leur cause bientôt la mort. (P.)

(47) Voyez cette manière de faire éclore et d'élever les canards à la Chine, ci-devant, chapitre II, page 16, colonne I, et la note (23), page 163, colonne I. (H.)

(48) On nomme, dans les parties méridionales de la France, les canards qui proviennent du canard d'Inde avec la cane ordinaire, mulards : leur plumage est d'un vert très-foncé, et leur grosseur moyenne entre celle du canard d'Inde et du canard commun ; mais ils n'ont pas ces excroissances qui distinguent les premiers, et ils perdent presque entièrement cette odeur musquée qui les caractérise. Plusieurs observateurs prétendent que le mâle de cette espèce étant trèschaud, il faut bien se garder de ne lui donner qu'une cane, sans quoi on courroit les risques de n'avoir que des œufs clairs et de nul rapport ; mais ces canards étant le produit d'animaux de races différentes, ils sont rarement féconds. A peine, suivant la remarque de M. Puymau, rin, sur cent œufs obtient-on vingt individus; mais si ces canards métis se régénèrent difficilement entr'eux, ils peuvent 1 en s'appariant avec les canes ordinaires, fournir une excellente postérité, ainsi qu'Olivier de Serres l'a très-bien observé. (P.)

(49) Il n'y a presque point de Nation qui ne fasse commerce de canards. Les Chinois sur-tout, comme on l'a vu, note (23), sont fort ingénieux pour les élever. Quelques Anglois se sont aussi attachés à perfectionner cette éducation : leur méthode consiste à entretenir un petit nombre de vieilles canes, et à donner des œufs à couvrir à une poule pendant huit à dix jours seulement, après quoi ils les enterrent dans du fumier de cheval, ayant soin de les retourner sens dessus dessous, de douze en douze heures, jusqu'à ce qu'ils soient éclos. C'est ordinairement depuis le mois de Novembre (Brumaire) jusqu'en Février (Ventôse), qu'on apporte les canards à Paris, plumés et effilés, pour les mieux conserver. Le canard de Rouen payoit aux entrées le double de ce qu'on exigeoit pour le canard barbotier : cette différence ne

venoit pas seulement de son volume, qui est en effet plus considérable, mais encore relativement à la qualité de sa chair plus estimée ; le premier se rapproche de la volaille de ferme, engraisée, et le second tire sur le gibier aquatique et sauvageon.

Les canards de la grande race sont plus beaux dans la ci-devant Normandie que dans tout autre canton de la France : les Anglois viennent souvent en acheter dans les environs de Rouen, pour enrichir leurs basses-cours et perfectionner leurs races dégénérées ou abâtardies. Ils sont un objet de commerce pour les capitaines caboteurs de cette Nation. Le profit des exportateurs dépend de la brièveté et du beau temps de leur trajet, qui préviennent plus ou moins la mortalité de leurs passagers.

Le canard d'Inde, connu aussi sous le nom de canard de Guinée, de Barbarie, ou musqué, est un assez médiocre manger, à cause de la forte odeur de musc qu'il répand ; il faut lui supprimer, lorsqu'il est tué, le croupion, qui est le foyer où réside cette odeur : les métis la perdent presque entièrement. Peut-être est-ce cette odeur qui empêche que les canards mâles domestiques ne s'apparient avec les canes musquées. Le canard sauvage ou domestique, au contraire, est un excellent manger ; mais il faut qu'il soit jeune, et plutôt étouffé que saigné : les cultivateurs qui en élèvent pour les vendre, sont forcés de les saigner avant de les exposer au marché, parce qu'ayant la peau rouge, on croiroit qu'ils sont morts naturellement. Dans plusieurs cantons de la France, il est le mets le plus ordinaire des gens aisés, et par conséquent l'objet d'un commerce d'autant plus lucratif, qu'il s'accommode de tout, qu'il n'est pas susceptible de maladie, et que, s'il mue, comme tous les autres oiseaux de la basse-cour, cette crise périodique lui est moins funeste, elle ne dure quelquefois qu'une nuit. Chez le mâle c'est après la parade, et chez la femelle, après la couvée ; ce qui paroîtroit indiquer que la mue est l'effet de l'épuisement, du moins pour ces oiseaux.

La cane aime les plumes, au point que si l'on n'y prend garde, elle en enlève des paquets aux poules. J'en ai vu, dont le croupion étoit déplumé par ce manège. Il faut avoir soin d'empêcher qu'elle n'en approche. (P.)

Chapitre VII Les Cygnes.

(50) La femelle du cygne ne pond que de deux jours l'un; sa ponte est de cinq à huit œufs, ils sont gros, blancs et bons à manger ; elle les couve pendant cinquante jours : les petits, à leur naissance, sont recouverts d'un simple duvet, ce n'est qu'à deux mois que les plumes commencent à pousser. On nourrit les jeunes cygnes avec de l'orge moulue, du pain trempé dans du lait, de la laitue cuite, coupée par morceaux, leur chair est bonne.

Quelques auteurs ne sont pas de l'avis d'Olivier de Serres sur les dégâts qu'il prétend que les cygnes font de poissons ; ils pensent, au contraire, que non seulement ils n'en mangent pas, mais qu'ils les protègent contre les oiseaux pêcheurs, qu'ils empêchent d'approcher des eaux où ils sont. Nous pouvons ajouter que nous avons eu occasion d'observer souvent des cygnes placés dans des pièces d'eau où il y avoit beaucoup de poissons, et entr'autres des dorades, et que nous ne les avons jamais vus en manger; mais nous les avons vus chasser à coups de bec et poursuivre des carpes qui venoient partager la nourriture qu'on leur jetoit.

Les cygnes étoient bien plus communs en France autrefois que dans ces derniers temps ; la Seine en possédoit sur ses bords, au-dessous de Paris, et une petite île en avoit pris le nom d'Ile des Cygnes. En Allemagne on en élève encore beaucoup, aux environs de Postdam, de Spandaw et de Berlin, sur la Sprée et le Havel.

La chair du cygne est un assez mauvais aliment, quoique pendant les noces de Charles-le-Téméraire, dont nous avons déjà parlé, note (37), et qui durèrent une semaine, on mangeât deux cent cygnes par jour ; elle est noire, sèche, dure et insipide : il faut la laisser faisander ou la faire mariner comme celle des bêtes fauves.

Le cygne sauvage devient quelquefois très-gras, et est alors fort bon à manger. On assure que le cygne noir apporte de la nouvelle Hollande par l'expédition du capitaine Baudin, et qui est dans les jardins de la Malmaison, a la chair tendre et un duvet plus fin que nos cygnes d'Europe. Ce seroit une excellente acquisition pour nos basses-cours, cet oiseau étant le plus fort de tous ceux que nous y élevons.

Nous avons déjà fait observer précédemment (chapitre V, page 183, note 43) que les plumes des ailes de cygne étoient les plus estimées pour écrire et pour servir de pinceaux ; on les en dépouille deux fois l'année, comme les oies: ils fournissent aussi un duvet recherché, extrêmement fin, plus doux que la soie, qui sert pour les lits, pour les coussins, pour faire des houpes à poudrer, de beaux manchons, et des fourrures aussi délicates que chaudes.

Ces oiseaux ont passé, dans la plus haute antiquité, pour avôir un chant mélodieux, dont les accens devenoient plus doux encore quand ils étoient prêts de mourir, et Olivier de Serres est de cet avis ; mais il paroît que c'est une vieille fable démentie par des observateurs : le cygne est un oiseau silencieux, et l'oreille est désagréablement affectée par les sons rauques et bruyans qu'il fait entendre quelquefois. Au reste, cet objet est étranger à notre ouvrage, et nous renvoyons ceux de nos lecteurs qui voudroieit éclaircir ce point d'histoire naturelle, à la dissertation de T. Bartholin, intitulée: *Cygni Anatome ejusque Cantus*. Hafnicæ, 1650, in-4°. avec figures; réimprimée in-81. en 1668, avec des notes de C. Bartholin, son fils ; et au *Mémoire sur des Cygnes qui chantent*, par M. A. Mongez. Paris, 1783, in-8°. M. ' . Mongez ne connoissoit pas la dissertation de T. Bartholin.

Quant à l'étymologie de Valenciennes, qu'Olivier de Serres fait sans doute venir de Valens *cycnis*, il paroît que les géographes ne sont pas de son avis. Le nom latin de cette ville est *Valentianœ*, parce que l'on croit qu'elle fut fondée par Valens. (Voyez Cellarius, *Notitia Orbis antiqui. Cantabrigiæ*, 1703, in-4° tome II, page 232.) (P. et H.)

Chapitre VIII Le Pigeonnier ou Colombier.

(51) C'est absolument le contraire pour le poulailler : les poules serrées les unes à côté des autres, s'échauffent, s'électrisent, et exigent, pour faire beaucoup d'œufs, un poulailler plutôt petit que grand ; mais les pigeons vivent en ménage, ils ont besoin de trouver dans le colombier une grande masse d'air, et de l'espace pour pondre, couvrir et élever leurs petits séparément ; si les mâles se trouvoient une fois mêlés et confondus, ils se battront, et leur postérité s'en ressentiroit beaucoup. (P.)

(52) La nourriture la plus ordinaire des pigeons est la vesce, l'orge, le sarrasin, les lentilles, les pois, les féveroles, le petit mays, les criblures, et quelquefois du chenevis pour les échauffer et les faire couvrir de bonne heure ; mais lorsqu'ils ne peuvent pas aller aux champs chercher leur pitance, c'est sur-tout la vesce qui semble leur convenir de prédilection : il faut seulement prendre garde qu'elle ne soit trop nouvelle, et dans ce cas ne la donner qu'avec beaucoup de réserve, principalement aux jeunes pigeons. On a aussi remarqué qu'une certaine quantité leur causoit de funestes dévoiements, et rendoit le produit presque nul; c'est ce qui arrive encore lorsqu'on les nourrit uniquement avec de l'orge et du froment. Il est nécessaire de varier, autant qu'on le peut, toutes ces sortes de graines, et même de les mélanger ; car l'usage continué d'une seule pourroit préjudicier à la propagation et à la vigueur de ces oiseaux. Les pigeons, et sur-tout les bisets, se nourrissent de toutes les espèces de vesces sauvages ou cultivées, et d'insectes : si, à leur retour des champs, on les ouvre, il est facile de voir que leur jabot est gorgé de graines étrangères aux graminées ; que la plupart appartiennent à la famille des crucifères, lesquelles seroient devenues, pour les terres cultivées, une espèce de fléau. Nous avons donc eu raison d'avancer que cet oiseau valoit quelquefois un bon sarclage ; qu'il ne nuisoit pas tant aux semences qu'on le prétend oit, et qu'on en rappelleroit un jour de l'arrêt de son bannissement trop légèrement prononcé. (P.)

(53) Le sel est regardé, avec raison, comme un des préservatifs des maladies des pigeons; aussi est-ce plutôt dans cette vue qu'on recommande de leur en donner, que comme un moyen de les retenir au colombier ou d'en attirer d'autres. Ces oiseaux ont un goût tellement décidé pour cette substance, qu'après cinq à six lieues (deux ou trois myriamètres) de trajet, on les voit gagner les bords de la mer, en chercher dans les falaises, et rester des heures entières sur les détritons des efflorescences des pierres salines. Quel est donc cet instinct qui les maîtrise avec tant de force, si ce n'est l'attrait pour le sel dont ils sentent l'impérieuse nécessité? Or, dans les pays où il n'existe pas de fontaines d'eau salée, on fera bien, pour les maintenir en santé, de leur préparer des pains composés comme, l'indique Olivier de Serres, ou seulement de la manière suivante :

Prenez, par exemple, dix livres (cinq kilogrammes) de vesce moulue, ou telle autre semence farineuse que vous voudrez ; ajoutez-y une ou deux livres (cinq à dix hectogrammes) de cumin; jetez-les dans un vase quelconque ; ayez de la terre franche, bien corroyée et assez molle pour pouvoir être pétrie, et rendue telle par une eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre deux livres (un kilogramme) de sel de cuisine (muriate de soude); mêlez et pétrissez le tout, de manière à ce que le mélange soit égal et les grains bien séparés, faites, avec cette espèce de pâte, des cônes que vous exposerez à l'ardeur du soleil, ou dans un four modérément chaud, jusqu'à ce que l'humidité soit entièrement évaporée ; tenez ensuite ces cônes ou pains dans un lieu bien sec : on en place plusieurs dans Le colombier et dans la volière, les pigeons viennent les béqueter. On a remarqué que la saison pendant laquelle ils en mangent le plus est l'hiver, pendant les pluies de durée, lorsqu'ils nourrissent leurs petits, et beaucoup plus encore lorsqu'ils sont dans la mue. (P.)

(54) C'est avec grande raison que l'auteur qualifie la fiente des pigeons, d'être un des plus puissans engrais que nous possédions; en effet, il fertilise promptement les prairies humides et les terres fortes ; il double la récolte des plantes légumineuses, et sur-tout celles du chanvre et du lin, quand on sait l'employer à propos. Facile à transporter, cet engrais est sur-tout précieux dans les pays de montagnes, où les terres, morcelées et éloignées des habitations, ne présentent qu'un accès difficile aux voitures.

La colombine, car c'est sous ce nom qu'elle est vulgairement connue, se trouve tellement remplie de matières salines et extractives, que, si on ne l'exposoit pas un certain temps à l'air, sur-tout dans un temps pluvieux, on courroit les risques, en la répandant trop précipitamment et trop abondamment, ou sans la mélanger avec un terreau végétal, d'altérer les semailles et de détruire les premiers principes de la germination. Il est possible de la disséminer à claire-voie sur les terres compactes, toutes les fois qu'on sème quelque grain, ou même conjointement avec la semence. Mais la propriété énergique qu'on observe dans la colombine, comme engrais, vient sans doute de l'ammoniacque qu'elle contient en abondance. Dans quelques Départemens on mitigé son activité en la mêlant avec du crottin de cheval ou du fumier de vache pourri : on l'éparpillé sur les pièces de blé après les gelées ; mais cette méthode ne réussit qu'autant que le printemps est humide et que les terres sont fortes ; car si le printemps est sec et le terrain léger, cet engrais devient préjudiciable : il vaut mieux le répandre en automne avant le dernier labour. Les pluies modèrent sa chaleur : dans les chenevières et dans les prés il détruit la mousse, le jonc, et fait pousser la bonne herbe abondamment.

Quelques jardiniers, suivant l'observation judicieuse de M. Thouin, font entrer la colombine dans la composition des terres qui doivent servir à la culture des plantes étrangères qu'on élève dans des vases ; mais il faut avoir l'attention de ne l'employer que dans la proportion d'un sixième, et lorsqu'elle est réduite à l'état de terreau ou poudrette, parce que, si on l'employoit plus fraîche et dans une quantité plus forte, il seroit à craindre qu'elle ne desséchât les racines des plantes, au lieu de concourir à leur développement.

L'usage de la colombine est encore recommandé pour diminuer la crudité des eaux de puits destinées à l'arrosage, pour décomposer le sulfate de chaux (sélénite) qu'elles contiennent quelquefois, et pour les rendre moins susceptibles de s'évaporer. Pour cet effet, on jette au fond des tonneaux qui reçoivent ces eaux, une trentaine de livres (quinze kilogrammes) de cet engrais, et chaque fois qu'on est sur le point d'arroser on remue le mélange, afin que l'eau se charge de cette substance et la transporte avec elle au pied des plantes qui ont besoin d'eau. Ce fluide, ainsi chargé de colombine, est employé dans les potagers, pour arroser les arbres fruitiers qui sont jaunes ou malades ; il produit souvent un très-bon effet. Voyez, au reste, ce qui a été dit de la fiente d'oie, ci-devant, chapitre V, note (40), page 180. (P.)

(55) Parmi les moyens proposés pour assainir le colombier, le plus efficace consiste à blanchir l'intérieur au lait de chaux ; les autres sont les mêmes que ceux indiqués ci-devant, chapitre II, note (14), page 158, pour assainir le poulailler. Mais ce n'est pas assez d'employer la ratissoire pour enlever les ordures, il convient de passer dans le boulin une brosse à poil rude pour entraîner la vermine. Rozier observe que les amas de tiges de lavande destinées aux nids, n'ont pas un mérite plus réel que des brins de paille non écrasée, et que les pigeons choisissent indifféremment les uns et les autres ; enfin, tout ce qui peut prévenir le méphitisme et écarter les insectes, contribue essentiellement à conserver ces oiseaux en état de vigueur et de santé, et à les mettre à l'abri d'une foule d'accidens et de maladies.

Le pigeon fuyard est un oiseau à demi-domestique, un esclave libre, qui, pouvant nous quitter, est retenu par les avantages qui lui sont offerts. Ainsi, dès qu'il trouve dans le colombier un gîte commode et spacieux, un abri salubre, il s'y établit avec sa femelle pour élever ensemble leurs petits, il faut donc, pour que l'habitation leur plaise, y entretenir une grande propreté : l'observation qui suit servira à démontrer combien elle a d'influence sur la prospérité d'un colombier.

Lorsque des propriétaires se déterminèrent à venir habiter leur domaine, qui avoit été entre les mains d'un fermier pendant un bail de neuf années, ils trouvèrent le colombier, qu'ils avoient laissé amplement garni, abandonné, sale et occupé par tous les ennemis des fugitifs, leur premier soin fut de faire blanchir le colombier en dehors et en dedans, de réparer les dégradations de l'intérieur, de le nettoyer parfaitement, de le pourvoir d'eau et de sel en abondance ; avec ces seules précautions, le colombier se repeupla comme par enchantement, au point que, quand ils quittèrent de nouveau leur domaine, il s'y trouvoit pi us de cent cinquante paires de pigeons, auxquels on ne donnoit pourtant presque aucune nourriture. Trois années avoient suffi pour opérer ce changement et attirer même les déserteurs des colombiers d'une lieue (un demi-myriamètre) à la ronde.(P.)

(56) Le procédé indiqué pour châtrer le colombier, c'est-à-dire pour le purger des vieux pigeons, nous paroît bien difficile dans son exécution ; on peut même avancer avec Rozier, que ceux qui l'ont imaginé connoissoient mal la manière d'être du pigeon: leur ton affirmatif a déterminé l'auteur du Cours complet d'Agriculture à répéter ces expériences ; en voici le résultat : « Le sommeil du pigeon n'est pas profond, peu de chose l'éveille, il s'effraye au moindre bruit, et si un ou deux d'entr'eux se déplacent, tous les autres s'enfuient, en se heurtant à droite et à gauche contre les murs du colombier ; la mère qui couve les œufs les entraîne avec elle, et tout est bientôt dans le désordre et dans la confusion.» Un pareil procédé est tout aussi praticable que le moyen proposé aux enfans pour prendre les moineaux-francs, celui de leur mettre un grain de sel sur la queue, au surplus, on a vu, et on voit encore tous les jours, des colombiers vastes et peuplés, où les pigeons, livrés à eux-mêmes, y vivent autant de temps qu'ils peuvent, et rarement trouvet-on de vieux pigeons morts dans le colombier, parce que, vraisemblablement, les plus foibles tombent sous la griffe des oiseaux de proie. (P.)

(57) Mille numûm, ou mille petits sesterces, valoient 200 livres, ou 197 francs 53 centimes, 1 au commencement de l'ère vulgaire, selon Romé de Lille, le meilleur métrologue.

Ainsi, la paire de pigeonneaux, qui se vendoit, du temps de Varron (mort vingt-huit ans avant l'ère vulgaire), deux cent numi, valoît 40 livres, ou 39 francs 51 centimes : sa valeur s'éleva jusqu'à mille numi, 200 livres, ou 197 francs 53 centimes.

On la vit monter, du temps de Columelle (dans le premier siècle de l'ère vulgaire), à quatre mille sesterces, 800 livres, ou 790 francs 12 centimes.

La distinction des grands et des petits sesterces, et leurs valeurs, n'ont été bien établies que depuis un demi-siècle. Voici un exemple des variations qu'elles ont éprouvées : Claude Cottreau, traducteur de Columelle, évaluoit, en 1555, mille sesterces à 43 livres tournois 15 sous, et quatre mille sesterces à 170 livres tournois. La livre d'alors valoît un peu plus de 3 livres tournois d'aujourd'hui, ce qui donneroit pour les évaluations de Cottreau, 144 livres, sous, et 561 livres tournois.

Voici un second exemple : Olivier de Serres, en 1600, évaluoit deux cent numi à a écus 55 sous; mille numi, 14 écus 55 sous; et quatre mille sesterces, 58 écus 10 sous : l'écu d'alors valoît 65 sous, et vaudroit aujourd'hui un peu plus de 10 livres tournois. Par conséquent, selon Olivier de Serres, deux cent numi auroient valu 30 livres 14 sous d'aujourd'hui; les mille, 153 livres 12 sous, et les quatre mille, 614 livres 10 sous. (M. et .)

Chapitre IX. La nourriture des Pigeons pattés et domestiques.

(58) Il faut avoir soin, lorsqu'on peuple une volière, de n'y tenir que des ménages assortis; un ou deux mâles non appareillés suffisent pour porter le trouble dans toute l'habitation et déranger les pontes : aussi quelques amateurs ont-ils la précaution de retirer de la volière, aussitôt qu'ils mangent seuls, tous les jeunes pigeons qu'ils destinent à augmenter le nombre des nids ou à remplacer ceux dont l'âge annonce ia

prochaine stérilité ; ils les réunissent dans un endroit qu'ils nomment l'appareilloir, et les, laissent jusqu'à l'époque où le roucoulement des maies et la coquetterie prononcée des femelles ne laissent aucun doute sur le sexe des individus : alors, à moins qu'on n'en ait de différentes races que l'on soit dans l'intention de croiser, on ne gêne point leurs inclinations, on les laisse faire leur choix. Il est aisé d'apercevoir bientôt les affections mutuelles ; on transporte alors dans la volière les paires qu'un même sentiment a déjà unies. Si l'on vise au produit, les pigeons communs, et en général ceux de moyennes races, sont ceux qu'il faut multiplier par préférence aux gros mondains, pourvu toutefois qu'on les ait choisis beaux et bien forts, qu'ils aient l'œil vif, la démarche fière, le vol roide, ce qu'on reconnoit en étendant leurs ailes et en les agitant ; s'ils les retirent avec roideur, c'est signe de force et de vigueur ; mais si ces parties sont foibles dans ce mouvement, c'est la marque d'un tempérament foible et délicat. Ces pigeons font jusqu'à dix pontes par an, dans le temps de leur plus grande vigueur ; aussi, dans le cercle de quarante jours, la femelle pond, nourrit sa progéniture, et est déjà occupée d'une autre couvée. Ils sont aptes à se reproduire dès l'âge de six mois. On a observé que le principe de la reproduction étoit plus promptement développé dans les mâles que dans les femelles. Ce n'est guère qu'à la fin de la seconde année qu'ils sont dans leur plus grande vigueur ; ils la conservent jusqu'à six et même huit ans, après quoi le nombre des pontes commence à diminuer.

Le temps de la ponte arrivé, le mâle choisit le boulin qui lui convient le mieux, et s'occupe à rassembler quelques menues branches, ou des brins de paille, pour en composer un nid plus ou moins travaillé, suivant les races ; le mâle a coutume de le garder le premier et d'inviter la femelle à s'y rendre ; celle-ci garde le nid dans la journée et y couche une ou deux nuits avant de pondre : le premier œuf étant pondu, elle le tient chaud, sans néanmoins le couvrir assiduellement ; elle ne commence à montrer de la constance dans cette opération qu'après la ponte du second œuf. La durée de l'incubation est de dix-sept ou dix-huit jours, suivant la saison.

Malgré tous les soins qu'on prend, il arrive quelquefois que les œufs sont clairs, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas fécondés ; il faut les ôter de dessous les couveuses, leur substituer, si l'on veut, ceux d'une autre paire dont on désireroit multiplier la race, sans quoi le temps qu'elles employeroient à couvrir ces œufs, seroit entièrement perdu, tandis que ceux dont on a enlevé les œufs, pondent de nouveau au bout de huit à dix jours. Il faut donc s'assurer, aussitôt la ponte, si les œufs sont fécondés, s'ils le sont, on apercevra intérieurement, en les regardant à la lumière et du côté du bout le moins alongé, une petite tache ronde, de couleur un peu foncée ; quatre jours après, on verra adhérentes à cette tache, qui n'est autre chose que le germe, plusieurs ramifications sanguines, signes certains de la bonté de l'œuf: deux jours plus tard, il prend une couleur tant soit peu plombée, et perd de sa transparence.

On sentira facilement que ces précautions ne sauroient avoir lieu à l'égard des pigeons de colombier : le foible avantage qu'il y auroit d'enlever les œufs non fécondés, qui sont toujours en petit nombre, ne sauroit balancer les inconvéniens et les pertes considérables qu'occasionneroit une semblable opération.

Pigeonneaux.

Dès que les pigeonneaux sont en état de voler, on sait que le père et la mère les chassent du nid et les obligent de pourvoir eux-mêmes à leur subsistance, mais ils sont long-temps à se familiariser avec l'art de ramasser le grain : il faut, pour leur en faire contracter l'habitude, que leurs parens soient occupés d'une nouvelle couvée, alors le besoin les instruit.

Lorsque les pigeonneaux sont destinés à paroître sur la table, on ne doit pas attendre qu'ils mangent seuls pour en faire usage, parce qu'alors ils maigrissent, et leur chair n'a plus le goût et la délicatesse qui caractérisent les bons pigeonneaux. S'ils sont bien nourris, et qu'on les prenne dès qu'ils sont sur le point de sortir de leur nid, c'est-à-dire quand ils ont trois semaines ou un mois, ils seront suffisamment gras pour qu'il soit inutile de recourir à des moyens semblables à celui indiqué, de leur casser les pattes : cette opération révoltante, inventée par la plus détestable sensualité, ne contribue en aucune manière à leur embonpoint ; elle ne peut au contraire que s'y opposer, puis qu'elle ne sauroit avoir lieu sans occasionner des douleurs très-vives. Ainsi disloqués, les pigeonneaux maigrissent, sont maltraités par les autres pigeons, dont ils deviennent la victime, si malheureusement ils se traînent hors de leur nid, à cause de l'impuissance dans laquelle ils se trouvent de se défendre ou de se soustraire à leurs coups.

Mais si l'on veut manger d'excellens pigeonneaux de volière, il convient de les engraisser de la manière suivante : Lorsque les pigeonneaux seront parvenus au dix-neuvième ou vingtième jour, que le dessous de leurs ailes commencera à se garnir de plumes ou de canons dans la partie des aisselles, retirez-les de la volière, placez-les ailleurs dans un nid que vous couvrirez avec une corbeille, ou un panier qui refuse l'accès à la lumière et laisse le passage à l'air (tout le monde sait qu'on doit, en général, tenir dans l'obscurité les animaux qu'on a l'intention d'engraisser artificiellement); ayez des grains de maïs qui auront trempé dans l'eau environ vingt-quatre heures ; retirez deux fois le jour, le matin de bonne heure, le soir avant la nuit, chaque pigeonneau de son nid ; ouvrez-lui le bec avec adresse, et faites-lui avaler chaque fois, selon sa grosseur, depuis cinquante jusqu'à quatre-vingt et même cent grains de maïs humecté : continuez dix ou quinze jours de suite, et vous aurez des pigeons d'une graisse aussi fine que celle des plus belles volailles du Mans ; il n'y aura de différence que dans la couleur. Le succès de cette méthode est constaté par beaucoup d'expériences. (P.)

Chapitre X Les Cailles et Tourterelles

Des Faisans et des Perdrix.

Olivier de Serres, dans ce chapitre, a oublié les faisans et les perdrix, oiseaux demi-sauvages, que l'on est parvenu à rendre presque entièrement domestiques, et qui, vraisemblablement, de son temps, n'étoient pas aussi multipliés qu'ils l'ont été depuis ; je réparerai cette omission, pour ne pas laisser de vide dans notre basse-cour, et, comme le dit très-bien notre auteur, autant pour la commodité des vivres, que pour les plaisirs honnêtes du Père-de-famille. Le faisan a été apporté des bords du Phage, de la Colchide, dans la Grèce, par les Argonautes, lorsqu'ils revinrent de la conquête de la Toison d'Or ; il fait l'ornement de nos parcs, comme il est l'honneur de nos tables par son goût délicieux et la délicatesse de son fumet : son plumage a beaucoup d'éclat, il est ordinairement d'un jaune doré, mêlé de vert, de rouge, de bleu et de violet. Avant la révolution il étoit devenu très-commun, même dans les parties septentrionales de la France, les forêts commençoient à en être peuplées, et on en trouvoit dans presque tous les parcs des grands seigneurs. C'est un oiseau dévastateur pour les terres ensemencées, si on n'a pas le soin de le nourrir abondamment, ou si on le laisse trop multiplier. La perdrix se contente de couper les premières feuilles du blé, lorsqu'il sort de terre, le faisan arrache le grain pour le manger.

Il y a plusieurs variétés ou races de faisans, mais je n'entends parler ici que du faisan ordinaire, celui qu'on élève communément ; le faisan doré de la Chine et les autres n'étant que des objets de curiosité ou d'histoire naturelle.

Cet oiseau est extrêmement farouche, il est presque impossible de l'appivoiser entièrement : il aime à vivre isolé, et ne se rapproche même de ceux de son espèce, que dans la saison des amours, au printemps. Il vit six à sept ans. Le faisan se plaît dans les bois, dans les taillis, d'où il ne sort que pour gagner les chaumes et les terres nouvellement ensemencées. L'état de demi-liberté dans lequel on élève les faisans, les a peu-à-peu habitués à se réunir en troupes pour chercher leur nourriture, qui est la même que celle des autres volailles.

La poule faisane ou faisande pond douze à quinze œufs, plus petits que ceux de la poule ordinaire, et d'un gris verdâtre, tacheté de brun. L'incubation dure vingt-trois à vingt-cinq jours. La faisane a beaucoup moins d'empressement que la perdrix pour rassembler ses petits et les retenir près d'elle ; elle abandonne assez facilement ceux qui s'égarer, mais, d'un autre côté, elle se charge volontiers de ceux qui ne sont point à elle, et il suffit de la suivre pour avoir droit à ses soins. Le faisandeau est un mets exquis et fort recherché des gourmets, qui le payent quelquefois fort cher ; aussi l'art d'élever les faisans est-il devenu très-important, et même assez difficile.

La faisanderie est le lieu destiné à élever et à loger les faisans ; elle doit être close de murs assez hauts pour que la volaille y soit à l'abri des ennemis qu'elle a à redouter, et d'une étendue proportionnée à la quantité d'oiseaux qu'on veut y élever. Cinq hectares (dix arpens) suffisent pour le nombre qu'un faisandier peut soigner et élever, il est nécessaire que les bandes qu'on élève soient assez éloignées les unes des autres, pour que celles d'âges différens ne puissent se confondre, les plus fortes fatigant les plus foibles : l'herbe doit y croître à-peu-près par-tout, et il doit y avoir un assez grand nombre de buissons

épais et fourrés, afin que chaque bande en ait un à sa portée, pour se mettre à l'abri pendant les chaleurs.

Pour multiplier les faisans, on donne communément six ou sept poules à un coq ; on les tient enfermés toute l'année dans de petits parquets gazonnés, d'environ dix mètres (cinq toises), abrités au nord et exposés au midi : ils doivent être séparés les uns des autres par une cloison assez épaisse, en maçonnerie, en planche, en roseau ou en paille de seigle, pour que les bandes ne se voyent pas ; la rivalité troubleroit les coqs, et elle nuiroit à la propagation. On les couvrira d'un filet, si on craint les animaux destructeurs, comme renards, fouines, chats, etc dans le cas contraire, on se contentera d'éjoindre les faisans. On les nourrit de toutes sortes de grains comme les autres volailles, même de maïs, de millet ; on y joint les carottes, les pommes de terre, les choux pommés, l'oseille, les pois, les fèves, etc. Vers le milieu de Ventose (Mars) on ajoutera à leur nourriture, pour les échauffer et hâter la ponte, du blé, du chenevis, du sarrasin, du persil et des panais hachés ; on choisira de préférence les poules de deux ans jusqu'à quatre.

La ponte a lieu de deux jours l'un, au commencement de Floréal (vers la fin d'Avril), ordinairement vers les deux heures après midi ; on ramasse les œufs tous les soirs dans les parquets, et on les conserve dans des vases remplis de son, jusqu'à ce qu'on en ait assez pour les faire couvrir. On en met dix-huit ou vingt sous une poule-couveuse ordinaire, dont on est sûr, et on la soigne comme dans l'incubation ordinaire ; il faut seulement avoir l'attention de passer la main sous les poules, en les levant pour manger, afin de s'assurer si quelques œufs ne sont pas restés entre leurs ailes ou leurs pattes, s'il n'y en a pas de cassés et, dans ce cas, on les enleveroit et on nettoyerait les plumes, ainsi que les œufs salis par les cassés, avec de l'eau tiède.

Lorsque les petits sont éclos, on les laisse encore vingt-quatre ou trente heures sous la couveuse, pour les ressuyer, ensuite on peut leur donner à manger des chrysalides de fourmis, connus vulgairement sous le nom d'œufs de fourmis, et du jaune d'œuf émietté : on les met alors avec la poule, dans un parquet, dans une boîte ou caisse d'un mètre (trois pieds) de long, sur un demi-mètre (dix-huit pouces) de large, divisée en deux parties, par une grille de bois dont les barreaux seront assez larges pour laisser passer les petits: la poule habite la partie postérieure et couverte de cette boîte ; les petits vont et viennent à travers la grille, dans la partie découverte, qui sera seulement abritée par un toit de planches ou de claies légères, placées à une distance convenable, pour les empêcher de sauter par-dessus, et les mettre à couvert du soleil : au bout de quinze jours on les laisse tout-à-fait libres dans le parquet, la poule enfermée leur servant de point de ralliement, en les appelant par ses gloussemens. On a soin de sortir tous les jours, la poule, un moment de la boîte, pour la nettoyer, à deux mois ils peuvent se passer de mère.

Les œufs de fourmis, le jaune d'œuf émietté, le son blanc, la mie de pain, la larve de la mouche carnassière, connue sous le nom de ver de charogne, ou le ver de terre coupé par petits morceaux, les œufs durs, hachés avec de la laitue, sont la nourriture ordinaire des faisandeaux pendant le premier mois ; il faut leur en donner souvent et peu à-la-fois : le second mois on y substitue le blé, le sarrasin, le chenevis. On peut aussi semer de l'orge, de manière à en avoir en vert depuis le milieu de Messidor jusqu'au milieu de Fructidor (premier Juillet au premier Septembre), on coupe tous les jours de petites ge'ibés de cette orge verte, qu'on met devant les faisandeaux, ils se jettent avec plaisir dessus, et piquent les tiges tendres remplies d'un lait qui leur est très-bon. Leur boisson doit être renouvelée souvent. On doit aussi avoir l'attention de ne les laisser sortir le matin que lorsque la rosée est en grande partie dissipée.

Ce n'est que dans le commencement de Brumaire (vers la fin d'Octobre) qu'on peut donner la liberté entière aux faisandeaux ; mais avec un peu de grain, et sur-tout, dans les pays à vignes, avec le marc de raisin, que les faisans aiment beaucoup et qu'on a soin de jeter dans le premier lieu de leur éducation, on est sûr de les retenir et fidèles au séjour de leur enfance, ils ne manqueront pas d'y revenir faire leur ponte au printemps suivant, de préférence à tout autre lieu. On peut même, par ce moyen, éviter de nourrir des poules faisanes l'hiver : il suffira, un peu avant l'époque de la ponte de l'année suivante, d'en rattraper quelques-unes, ce qui se fera aisément en mettant le grain qu'on leur donne, sous de grandes mues élevées au moyen d'une corde qui y est attachée, et qui passe dans une petite poulie suspendue à une branche d'arbre, on tient l'autre extrémité de la corde à la main, restant caché derrière l'arbre, et on la lâche lorsque les faisanes sont sous les mues.

Les faisandeaux, pendant leur éducation, sont sujets à deux maladies : la première, qui leur est commune

avec la volaille, et qui, le plus souvent, leur est communiquée par la poule couveuse, est la vermine ou les poux : ces insectes se multiplient quelquefois au point de les faire maigrir et périr, ils les attaquent principalement pendant leur séjour dans les boîtes. Le moyen d'y remédier est la très-grande propreté des boîtes dans lesquelles les jeunes faisans passent la nuit: s'il ne suffit pas, on supprime entièrement la caisse, on leur laisse seulement le toit ; la poule est attachée à un piquet, et reste exposée à l'air et à la rosée, qui ont bientôt fait disparaître la vermine. Le faisan étant un oiseau pulvérulateur, c'est-à-dire qui aime à gratter la terre et à se rouler dans la poussière, on pourra aussi; mettre des cendres, du sable ou de la terre légère, à leur portée, pour qu'ils puissent s'y rouler à l'aise, et s'y nettoyer.

La maladie qui est la plus dangereuse pour les faisandeaux est le dévoïement; elle est occasionnée par le froid, l'humidité, une nourriture trop aqueuse, trop relâchante, ou par la boisson de mauvaise qualité : les faisandiers la regardent comme contagieuse et se hâtent de séparer les malades des sains. On doit détruire ou faire disparaître d'abord, s'il est possible, les causes qu'on croit y avoir donné lieu ; on donnera aux jeunes faisans un peu plus de jaune d'œuf et de chenevis, de la mie de pain trempée dans du vin, du marc de raisin, dont ils sont très-friands ; on maintiendra la plus grande propreté dans les parquets et dans les boîtes ; on renouvellera souvent la boisson, dans laquelle on fera fondre un peu de sel de cuisine (muriate de soude), ou dans laquelle on mettra du mâche-fer, ou, ce qui vaudra mieux encore et agira plus efficacement, dans laquelle on aura éteint un fer rouge. Cette maladie, qui, à l'exemple de beaucoup d'autres, est bien plus facile à prévenir qu'à guérir, dévaste quelquefois des faisanderies entières, soit par l'effet de la contagion, comme on le croit, soit par l'influence générale de la cause qui l'a occasionnée, qu'on n'examine jamais assez attentivement, et qu'on ne cherche point à atténuer ou à détruire ; observation qui peut s'appliquer également à d'autres maladies des animaux, qu'on a aussi jusqu'à présent regardées, peut-être trop légèrement, comme contagieuses.

Il est encore pour les jeunes faisans une circonstance critique, qui, sans être une véritable maladie, les fatigue quelquefois beaucoup ; c'est la première mue, sur-tout celle des grosses plumes de la queue, et leur poussée, elle a lieu à deux mois et demi environ : on en diminue le danger, en augmentant, à cette époque, les œufs de fourmis et les œufs dura hachés.

Il y a en France deux races de perdrix, la grise et la rouge, elles y sont généralement multipliées par-tout : plusieurs Départemens, sur-tout au midi, possèdent exclusivement la rouge, qui est la meilleure. Ces deux races ne se mêlent point ensemble, quoiqu'elles habitent quelquefois les mêmes campagnes. Les perdrix grises sont d'un naturel plus doux, s'appriivoisent plus facilement, et se familiarisent aisément avec l'homme. Nous avons déjà vu, dans l'Essai historique sur l'État de l'Agriculture 4U seizième siècle, par notre collègue M. Grégoire, que l'on était parvenu, depuis long-temps, à rendre cet, oiseau domestique (tome I, pages, clix-clx),

Les perdrix grises se plaisent dans les pays à blé, aiment la pleine campagne, et ne se réfugient dans les taillis ou les vignes, que lorsqu'elles sont poursuivies : comme les faisans, elles restent assez dans les lieux où elles goûtent leur naturel, en établissant sur le terrain des remises où elles se retirent. Elles vivent moins long-temps dans ces climats que dans ceux du midi, d'où elles sont originaires ; elles ne passent guère sept ou huit ans. Elles s'appriivoisent dès l'âge de l'hiver, s'accouplent un mois après, vers le commencement de Germinal (fin de Mars), et pondent le mois suivant : la "ponte est de quinze à vingt-cinq œufs, de la grosseur de ceux des pigeons, et d'un gris verdâtre ; ceux des perdrix rouges sont blancs. C'est à l'âge de deux ou trois ans que la ponte est la plus abondante. L'incubation est de vingt à vingt-un jours.

Tout ce que j'ai dit de la manière d'élever et de nourrir les faisans est commun aux perdreaux, mais il ne faut pas compter sur les œufs de perdrix domestiques, elles ne couvent pas dans cet état: il faut faire ramasser des œufs dans la campagne et les mettre sous une poule couveuse ; on peut lui en donner deux douzaines. Les perdreaux s'appriivoisent plus facilement à la basse-cour que les jeunes faisans : on en a vu revenir très-exactement, même de dehors, au tambour ou au sifflet du gardien, pour chercher leur nourriture. Lorsqu'on veut les conserver dans la domesticité il faut leur arracher de bonne heure les deux plus fortes plumes de chaque aile, et leur couper l'extrémité des autres. La perdrix rouge, moins sociable, est plus difficile à apprivoiser : les perdreaux de cette espèce demandent aussi plus de soins que

les autres.

Vers l'âge de six semaines, lorsque la tête achève de se couvrir de plumes, ils sont exposés à une enflure inflammatoire de la tête et des pattes, qui les tue promptement, et qu'on regarde aussi comme contagieuse ; on ne la prévient qu'en les laissant courir librement dans la campagne : c'est même ordinairement à cet âge qu'on leur donne la-liberté. Il faut avoir l'attention, pendant quelque temps, de leur porter de la nourriture, on la diminue chaque jour, pour qu'ils s'accoutument peu-à-peu; à lk chercher eux-mêmes.

On engraisse les, faisans et les perdrix comme les autres volailles 1 ten les tenant dans un endroit clos, sombre, et en les fournissant abondamment ; un mois suffit pinir cette opération. La chair de ces oiseaux participe du goût dés alimens dont ils se sont nourris ; c'est pourquoi il est des cantons où ils sont d'un goût exquis, et d'autres où ils sont un très-mauvais gibier. Ceux qu'on engraisse dans la basse-cour, ont la chair plus tendre et plus succulente, mais elle a moins de goût. (H.)

Chapitre XI La Garenne.

(59) Olivier de Serres est dans l'erreur, en attribuant seulement à la nourriture les différences qu'on observe dans la forme et le poil des lapins. Il y a en Europe trois races bien distinctes de ces animaux, dont les caractères se perpétuent par la génération : le lapin commun, le lapin riche, et le lapin d'Angora. Le lapin riche (*cuniculus argenteus*, L.) est d'un gris noirâtre argenté, son poil est plus Long, plus doux et plus Soieux que celui du-lapin gris ordinaire; sa peau est employée comme fourrure, dans plusieurs pays du nord de l'Europe : il seroit avantageux de le multiplier en France, où sa race est encore peu répandue. L'éducation des lapins Angora (*cuniculus Angorensis*, L.) est plus commune en France ; mais la délicatesse de cette race et l'infériorité de sa chair empêchent l'extension de cette pratique. Le poil long et touffu du lapin Angora est d'un excellent usage pour la bonneterie; la mue seule de l'animal fournit un produit assez considérable. On retire son poil, soit en le peignant souvent, soit en l'arrachant presque entièrement deux ou trois fois dans le cours de l'été, particulièrement sur le dos, les côtes et les cuisses ; on a soin de laisser aux mères le poil du ventre, qui leur sert à faire leurs nids ; ce poil est d'ailleurs d'une qualité inférieure. Dans l'emploi du poil de lapin Angora pour tricots, on peut avec succès ajouter du coton où de lai soie, pour donner plus de force à l'étoffe. (S.)

(60) La différence de la saveur de la chair des lapins de garenne avec celle des lapins domestiques, n'est pas aussi grande qu'Olivier de Serres le dit ici : lorsque les lapins de clapier sont convenablement traités et nourris, leur chair est presqueaussi bonne que celle des lapins sauvages. (S.)

(61) La superfétation dans les lapins est un préjugé qui est encore assez répandu, et qui n'est pas mieux fondé pour cette espèce que pour les autres espèces animales. Il faut aussi se garder de donner les lapines aux mâles aussitôt après qu'elles ont mis bas, parce que, pour obtenir plus promptement une autre portée, on risque de perdre la première : lorsque les mères ont quitté le mâle, avec lequel elles doivent avoir passé une nuit entière, elles sont fatiguées, leur lait est échauffé, et elles ne peuvent donner qu'une mauvaise et chétive nourriture à leurs petits encore si débiles ; souvent même, dans ce cas, elles les abandonnent ou les tuent. Pour conserver les lapines en bon état, il faut ne les livrer au mâle que trois semaines après qu'elles ont mis bas ; à cette époque, elles n'ont plus qu'une huitaine de jours à allaiter leurs petits, qui commencent à manger avec leur mère, et qui, à six semaines, peuvent tout-àfait se passer d'elle. (S.)

(62) L'opération de châtrer les lapins, sans être difficile) n'est pas aussi simple que l'expose Olivier de Serres parce que les testicules de ces animaux, lorsqu'ils sont jeunes sur-tout, sont très-intérieurs et difficiles, à saisir par celui qui opère. Le lapin étant couché sur le dos et bien arrêté le praticien doit saisir avec le pouce et les deux premiers doigts de la main gauche l'un des testicules, que l'animal cherche à faire rentrer intérieurement ; lorsqu'il est parvenu à le saisir, il fend la peau longitudinalement avec un instrument très-tranchant, il fait sortir le corps ovale qu'il a saisi, l'enlève, et le jette : après en avoir fait autant de l'autre côté, il lâche l'animal, et laisse agir la Nature, qui guérit promptement cette plaie toujours simple, lorsqu'elle a été faite avec adresse. Cette opération doit être faite aux lapins à l'âge de six semaines ou deux mois, avant de les lâcher dans la garenne. Au reste, elle n'a pas plus besoin de traitement particulier que celle des autres animaux domestiques. Voyez ce que (lit à ce sujet notre

collègue M. Huzard, tome 1, Lieu IV, chapitre IX, note (97), page 624* (S.)

(63) Olivier de Serres ne parle point ici des clapiers ou garennes domestiques ; ce sont les seules garennes qui conviennent au commun des cultivateurs 1 et nous croyons devoir réparer cette omission.

La forme des clapiers peut varier autant que les localités que les cultivateurs veulent, destiner : lorsque les lapins sont tenus séchement et séparés les uns des autres, ils sont toujours disposés à pulluler, et les mêmes soins peuvent leur être administrés. La meilleure exposition du clapier est au levant ou au midi, il faut qu'il soit entouré de murs et couvert d'un toit qui le garantisse des injures de l'air et des attaques des fouines, des chats et des renards, qui sont des ennemis dangereux pour les lapins. Lorsque le clapier n'est pas fermé, on doit en couronner le pourtour avec des ardoises saillantes à angle aigu et très-avancées en dehors.

Les fondations des murs-environnans doivent s'enfoncer à quatre ou cinq pieds (un mètre trente à soixante-trois centimètres) de profondeur, et le clapier doit être pavé ou ferré à cette profondeur, afin que les jeunes lapins puissent fouiller la terre et être arrêtés par cette barrière insurmontable, l'expérience ayant prouvé, contre l'assertion de Buffon, qu'ils fouillent à l'état d'esclavage comme dans celui de liberté. Ce sol pierreux, recouvert de terre, il faut y placer des cabanes pour les mères : ces cabanes doivent être élevées à un demi-pied (seize centimètres) de terre) et construites en lattes serrées ou en planches fortes, qui résistent à la dent des lapins et laissent un libre passage à l'air, leur grandeur doit être environ de deux pieds et demi ou trois pieds (environ un mètre) en tout sens ; le fond doit être plein, soit en plâtre, soit en planches ; il faut y ménager une inclinaison douce d'avant en arrière, et quelques trous de distance en distance, pour faciliter l'écoulement de l'urine : leur porte latérale, ou supérieure, doit s'ouvrir facilement et donner un libre passage à la litière, qu'il faut renouveler de temps en temps. Chacune des cabanes doit être garnie d'un petit râtelier, de la forme de ceux qui sont en usage dans les bergeries ; il sert à recevoir les fourrages verts ou secs qui sont destinés aux lapins, et à les empêcher de les fouler et de les perdre ; il faut aussi qu'elle soit garnie d'une petite sébile, dans laquelle on mettra le son et le grain qu'on doit donner particulièrement aux mères-nourrices. Il faut avoir grand soin que les cabanes soient assez bien fermées pour que les jeunes lapins ne puissent pas sortir à travers les barreaux ; souvent ils s'y étrangent et périssent dans le commun général.

Une garenne de trente-six à quarante pieds (douze à treize mètres) de longueur, et de douze pieds (quatre mètres) de large, peut contenir vingt à vingt-quatre loges, dont deux seront destinées pour les mâles ; et deux autres, qui devront être le double des premières, serviront de commun aux lapereaux de six semaines, lorsque leurs forces ne permettent pas encore de courir en liberté dans le clapier, dans lequel on doit sur-tout conserver un courant d'air continu, au moyen de croisées grillées à claires-voies, et d'une porte toujours ouverte dans la cour et qui communique dans une galerie extérieure ; l'air se renouvelle ainsi et suffit à y entretenir la salubrité. Ce moyen est préférable aux fumigations de vinaigre et de plantes aromatiques, qui ont été recommandées, et dont l'usage est au moins inutile avec cette précaution.

Ce nombre de loges peut être considérablement augmenté ; on en met plusieurs rangs placés les uns sur les autres, en observant d'éloigner les inférieurs toujours davantage du mur de clôture, afin que ces animaux ne soient pas incommodés de l'urine qui coule des cabanes supérieures ; mais il ne faut pas, sur-tout dans le commencement de l'établissement, trop multiplier les mères, parce qu'alors cette occupation, qu'on s'obstine trop à regarder comme secondaire, et qui, par son produit, pourroit tenir une place distinguée dans l'éducation des animaux domestiques, deviendroit trop étendue, et que la négligence qui suivroit nécessairement, entraîneroit le découragement du propriétaire et la ruine du clapier.

On peut ajouter au bâtiment qui renferme ces cabanes, une galerie extérieure et couverte en bois ou en pierre, dans laquelle les lapins iront prendre l'air et jouir du soleil, et d'où ils rentreront en passant par des trous ménagés exprès dans la garenne.

Il faut avoir soin de porter deux fois par jour de la nourriture, soir et matin ; cette nourriture, si elle est verte, doit être bien ressuyée avant de la mettre dans les râteliers ou sur le sol du clapier, il faut y joindre des débris de tous les légumes de jardin, en observant de donner peu de salade, et généralement de toutes les plantes aqueuses et froides. On y joint un peu de son pour les mères et leurs petits, et particulièrement

de l'avoine lorsqu'il est possible de s'en procurer.

On accuse mal à propos les lapins de consommer une énorme quantité de fourrage. Quelques auteurs ont annoncé que dix animaux de cette espèce mangeoient autant qu'une vache; mais il paroît prouvé qu'il en faudroit au moins cinquante ou soixante pour faire une semblable consommation. Probablement les observateurs qui ont avancé ce fait ont compté la surabondance qu'ils avoient donnée, et que les animaux avoient réduite en mauvaise litière.

C'est une erreur aussi de croire qu'il faut leur donner une nourriture plus substantielle à midi; la Nature et l'observation indiquent, au contraire, qu'il faut les laisser reposer à cette heure, à laquelle ils sont presque toujours endormis : leur nourriture doit leur être donnée de très-grand matin, et le soir, vers le coucher du soleil ; il faut leur donner le son et la graine avant la grande chaleur du jour. C'est ordinairement pendant la nuit qu'ils mangent le plus avidement.

Toutes les herbes de jardin ne leur sont pas également bonnes ;, les salades, le mouron, toutes les plantes aqueuses et froides ne leur conviennent pas ; l'herbe mouillée leur est funeste. Mais une foule d'autres plantes des champs peuvent les nourrir : les liserons, les pissenlits, les moutardes, la bourse-à-pasteur, toutes les plantes aromatiques, dont pourtant ils ne mangent qu'une petite quantité.

Dans les jardins, la chicorée sauvage, le persil, la pimprenelle, les feuilles et les racines de carottes, toutes les plantes légumineuses, les feuilles et les branches d'arbres de toute espèce, peuvent former leur nourriture d'été. On garde pour l'hiver, les regains, les pommes de terre, les turneps, les betteraves champêtres, le fourrage du blé de Turquie, etc etc. Il faut ne leur donner des choux que très-modérément. Le sel leur est aussi avantageux qu'à tous les autres animaux, il leur donne de l'appétit, et semble contribuer à entretenir leur bonne santé. Le son, les grains, et sur-tout l'avoine, doivent faire aussi partie de leurs repas ; ils en mangent avec plaisir, et cette nourriture est utile surtout aux mères qui allaitent leurs petits. On doit aussi varier leur nourriture, toujours la même herbe ne provoque pas leur appétit.

La qualité de la litière qu'on donne aux lapins domestiques est une des considérations les plus essentielles de leur éducation ; souvent elle est la cause de leur maladie : elle doit être sèche et fréquemment renouvelée. L'époque de ce changement doit avoir lieu en totalité toutes les trois semaines, environ huit jours avant le moment où les mères doivent mettre bas, et quinze jours après la naissance des petits, il faut même, avant cette dernière époque, rechercher avec soin si la mère ne les a point déposés dans l'humidité, où ils périroient certainement; on doit alors les enlever avec précaution, et les remettre dans un endroit sec de la cabane. L'expérience a prouvé que cette opération ne nuisoit en aucune manière aux petits, et n'en dégoûtoit pas la mère ; mais il faut user modérément de ce moyen, et tâcher d'éviter l'inconvénient qui oblige d'y avoir recours, en nettoyant les cabanes à des époques fixes, et se mettre en état de ne point les déranger dans les premiers jours de leur portée. Pour cela, il est de première nécessité de remarquer avec soin les époques où les mères ont été mises au mâle, afin de pouvoir les changer à temps, et leur enlever la première portée, qui les détourneroit lorsqu'elles voudroient mettre bas la seconde.

Quelques mères font périr leurs petits. On peut les corriger de ce défaut, qui vient souvent de la faute de la ménagère, en leur donnant abondamment à manger la nourriture qui leur est la plus agréable, en les dérangeant le moins possible, et en ne les mettant jamais au mâle que pendant la nuit ; lorsqu'elles en sortent le matin, elles mangent et dorment, et ne maltraitent pas leurs petits, comme lorsqu'on les fait rentrer le soir dans leurs cabanes.

Il ne faut faire couvrir les femelles qu'à l'âge de six mois ; elles portent trente ou trente-un jours, et leurs portées sont depuis deux ou trois, jusqu'à dix et douze petits. Il est plus avantageux qu'elles ne soient que de cinq ou six, ils en sont plus forts et mieux nourris, aussi quelques cultivateurs enlèvent-ils l'excédant de ce nombre dans les portées trop considérables : ce procédé est convenable lorsque les mères sont foibles, et qu'elles ont déjà perdu ou détruit leurs portées antérieures. Bradley recommande d'en faire toujours usage.

Chaque lapine peut donner environ huit portées par année. J'ai déjà dit qu'il ne falloit remettre les mères aux mâles que trois semaines après qu'elles ont mis bas, et qu'il falloit seulement les laisser passer la nuit, lorsque l'un et l'autre sont en bon état, que le mâle et la femelle n'ont pas plus de quatre à cinq années, il

est rare que la lapine ne soit pas remplie : elle revient ensuite à ses petits, et continue à les nourrir encore une huitaine de jours. A l'âge d'un mois, les petits mangent seuls, et la mère partage avec eux sa nourriture. A six semaines, ils peuvent se passer de leur mère, et doivent entrer dans le premier commun, pour aller ensuite, à deux mois ou deux mois et demi, dans la garenne, avec ceux qui sont destinés pour la table.

Il faut, avant de les, laisser en liberté, châtrer les mâles, afin qu'ils ne fatiguent pas les femelles, qu'ils ne se battent pas entr'eux, et qu'ils deviennent plus gros et plus tendres. Cette opération les grossit considérablement, et donne du prix à leur peau.

Il faut éviter de donner trop d'herbe-verte et succulente aux lapins. Un grand nombre meurt d'indigestion, d'autres sont atteints d'une maladie qui leur est très-commune, qui est occasionnée par un amas d'eau assez considérable dans la vessie, et les fait périr. Cette maladie est appelée daze, ou gros ventre, dans ce cas il faut leur donner de la nourriture sèche, du regain, de l'orge grillée, des plantes aromatiques, telles que le thym, la sauge, le serpolet, etc et leur fournir de l'eau à discrétion.

Il faut séparer les malades de ceux qui se portent bien : c'est aussi ce qu'il faut pratiquer lorsqu'ils sont atteints d'une espèce d'éthisie dans laquelle ils deviennent d'une maigreur extrême, et se couvrent d'une gale contagieuse dont il est très-difficile de les guérir. Cette maladie, qui les attaque dans leur jeunesse, arrête leur croissance, les rend tristes, leur ôte l'appétit, les fait enfin mourir dans de fortes convulsions; et si elle n'est pas arrêtée à temps, peut gagner toute la garenne : on l'attribue à l'humidité, qui semble être le plus mortel ennemi des lapins. On croit que l'usage de la nourriture mouillée donne naissance aux douves et aux hydatides, dont leur foie est quelquefois entièrement couvert. Les remèdes sont à-peu-près les mêmes pour ces différentes maladies intérieures, qu'on ne peut reconnoître qu'à leur dernier période ; il faut se hâter de couper court à la seconde, en faisant périr les animaux qui en sont atteints.

Les petits sont aussi sujets à une maladie d'yeux, qui les fait périr en peu de temps, et qui les attaque vers la fin de leur allaitement. Il est probable que cette maladie est occasionnée par les exhalaisons putrides de la loge mal soignée : lorsqu'on s'en aperçoit à temps, on peut les sauver, en les transportant dans une cabane propre avec de la paille fraîche. Cette maladie est inconnue dans les garennes bien soignées.

Le but du travail de la garenne domestique doit être aussi la vente et la consommation des lapins. La chair de cet animal, qui est comptée presque pour rien dans les grands établissemens, doit faire, pour les petits cultivateurs, l'objet d'une utile spéculation. Nos paysans, réduits, la plus grande partie de l'année, à ne vivre que de pain et de légumes, mangent rarement un morceau de porc salé, qui seul garnit leur garde-manger, et la viande fraîche, plus utile encore à l'homme laborieux qu'au citadin oisif, ne contribue jamais à réparer leurs forces affoiblies. L'expérience a prouvé que la chair du lapin seule fournissoit un bouillon aussi succulent et aussi considérable qu'une égale quantité de bœuf ou de mouton; et cette viande, après avoir fourni au bouillon une partie de son suc, est encore tendre et savoureuse, et peut s'accommoder de toutes les manières usitées.

Peu de temps avant de les prendre, il faut faire manger aux lapins quelques plantes aromatiques, pour leur donner le fumet des lapins sauvages. On peut aussi mettre dans leurs corps, après les avoir vidés, ou dans leur assaisonnement, quelques feuilles de bois de Sainte-Lucie (prunus Mahaleb, L.), et cette préparation leur donne un goût qui trompe les connoisseurs les plus exercés.

Feu Costel, qui s'est beaucoup occupé de l'éducation des lapins, employoit avec succès un mélange de feuilles de bois de Sainte-Lucie, réduites en poudre, avec des fleurs de mélilot, de thym et de serpolet; il en mettoit la grosseur d'une noisette avec autant de beurre frais et de lard, et il en frottoit l'intérieur du ventre et les cuisses de l'animal.

Les lapins vivent six ou huit ans dans les garennes domestiques ; les mâles perdent une partie de leur vigueur vers l'âge de six ans : ils peuvent alors être engraisés et servir pour la nourriture ; il faut en faire autant des femelles à l'âge de cinq ou six ans. La manière de les tuer est vicieuse : on leur donne un coup derrière les oreilles, et le sang se fige en abondance dans le cou ; il faudroit les tuer comme les dindons, et les suspendre par les pattes de derrière, alors tout le sang coule, et la chair est très-blanche.

Lorsqu'on veut garder des lapins pour faire race 1 il faut unir constamment ensemble les plus beaux

individus, sans jamais souffrir de mésalliance, ni qu'ils s'accouplent avant leur accroissement parfait, c'est-à-dire vers six ou huit mois. Pour renouveler les mères, on doit préférer les lapines qui sont nées vers le mois de Mars (Ventôse), elles prennent le mâle vers le commencement de Novembre (Brumaire), et on peut vendre leur première portée dans le courant de l'hiver. Enfin, le fumier du lapin est d'une grande utilité dans les terres glaiseuses et fortes. (S.)

(64) Le lapin d'Inde (*cuniculus Indiens*, fi.) plus connu sous le nom de cochon d'Inde (*porcellus Indicus*), n'est ni un lapin ni un cochon ; c'est un rongeur, de la famille des cabiais, dont le véritable nom, au Brésil, d'où il est originaire, est *cavia cobayci*. Il paroît qu'il étoit plus commun, plus domestique, et qu'on en élevoit pour la table, du temps d'Olivier de Serres ; aujourd'hui on n'en mange presque plus et on n'en élève guère que par curiosité. Il y a tout lieu de croire que quelque hiver rude, comme celui de 1709, aura fait disparaître le plus grand nombre de ces animaux, et que la facilité d'élever des lapins, qui résistent mieux à nos hivers que le cabiai, aura fait renoncer à élever celui-ci, dont la chair, au reste, n'est point mauvaise, et ressemble assez à celle du cochon de lait, qui, comme on sait, a besoin d'être relevée.

Les cabiais multiplient beaucoup, mais ils craignent le froid et l'humidité, dont il faut les garantir, ainsi que des animaux destructeurs de nos basses-cours, dont ils ne savent pas se défendre. La femelle porte trois semaines, et allaite ses petits pendant une quinzaine de jours ; chaque portée est de sept ou huit petits, ils s'engraissent facilement et promptement, ne'sont pas difficiles sur la nature et le choix des alimens, mangent à toute heure, et dorment beaucoup, quoique leur sommeil soit souvent interrompu pour manger, même la nuit. La grande multiplication de ces animaux et la facilité de les nourrir pourroient en faire une ressource de plus pour nos Départemens méridionaux, s'ils ne possédoient pas d'excellent gibier de tout genre. (H.)

Chapitre XII Le Parc.

(65) Le parc destiné à élever des bêtes fauves n'est pas seulement un objet de luxe et de dépense pour le grand seigneur, comme le dit Olivier de Serres, il peut encore être pour lui un objet de revenu considérable et assuré. J'ai vu de grands propriétaires, en Angleterre, qui ont dans leurs vastes parcs de nombreux troupeaux de daims qu'ils élèvent et qu'ils multiplient avec soin. Ces animaux sont, pour ainsi dire, devenus domestiques ; ils viennent, à des heures réglées, pâturer sur la grande pelouse, devant le château, ou y chercher les débris du dessert, qu'on y a jetés exprès. On en tue toutes les semaines, ou tous les mois, quelques-uns, que l'on vend dans les grandes villes, et même dans les campagnes. Cette viande, très-recherchée et très-bonne, est connue sous le nom de venaison, et se vend un prix assez élevé. Chaque partie de l'animal a son mérite et son prix particulier: la hanche et la cuisse (le gigot) forment la première pièce et la plus chère; viennent ensuite le dos et les reins (le filet) ; puis l'épaule, la poitrine, le ventre, le tou, etc. La daine, qu'on ne tue jamais bien jeune, parce qu'on la conserve pour la propagation, se vend moitié moins que le mâle. Il ne se fait pas de dîners de réunion, qui, comme on sait, sont très-fréquens en Angleterre, sans qu'une pièce de venaison figure sur la table ; on la sert ordinairement rôtie, et on la mange avec de la gelée de groseille. (H.)

Chapitre XIII L'Estang, le pescher, le Vivier.

(66) Dans les pays où la tourbe est commune, elle peut être employée avec grand avantage dans ces sortes de constructions.

La tourbe, formée du détritit de substances végétales, est spongieuse et compressible : elle est susceptible de se gonfler lorsque l'eau la pénètre ; et si, dans cet état, elle est comprimée, elle devient imperméable à l'eau, et par conséquent elle est une barrière insurmontable à son passage. On avoit déjà aperçu que les massifs de tourbe qu'on laisse subsister dans les tourbières en exploitation, empêchoient la communication des eaux, mais on n'avoit pas fait usage en France de cette observation, pour employer la tourbe à la construction des digues et des canaux, tandis que cette méthode économique est très-répandue en Suède et en Norvège. On s'en sert de plusieurs manières : après avoir coupé en couches minces la tourbe la plus pure et la moins mélangée de terre, on élève un mur, ou massif de moëllons ; on donne à sa partie supérieure la forme d'une rigole, on revêt ensuite l'intérieur de cette rigole avec deux couches de

tourbe posées l'une sur l'autre, de manière que les joints des mottes inférieures soient recouverts par les mottes supérieures : il suffit alors de répandre sur la tourbe un peu de gravier, pour la charger et empêcher qu'elle ne soit délayée et entraînée par l'eau. Ces rigoles ont une extrême solidité, et durent pendant très-long-temps, sans qu'on y découvre aucune fente qui puisse donner passage à l'eau. Ou emploie également la tourbe dans la construction des digues en pierre. Après avoir élevé deux murs en moëllons, et peu distans, sur un fond solide, on remplit l'intervalle qui se trouve entr'eux, avec des mottes de tourbe, que l'on tasse avec soin, et qu'on charge ensuite de pierres, afin qu'elles soient toujours comprimées : de cette manière, on n'a pas besoin d'employer des pierres de taille dans ces constructions, qui sont de la plus grande solidité, et qui peuvent aussi bien se pratiquer sur des montagnes et des rochers, que sur tout autre sol. En Norvège, on se sert aussi de la tourbe dans les ouvrages de ce genre. On vient d'y perfectionner encore cette méthode, et d'en faire une application avantageuse aux ouvrages du canal de Troliaettn : une digue est destinée à contenir l'eau dans le canal, à la hauteur de trois ou quatre mètres (dix à douze pieds) ; elle est composée d'un mur de granit brut, et de fragmens de rochers, posés sans mortier ; on a appliqué, dans toute la longueur de cette muraille, une couche de tourbes bien sèches, superposées, et taillées en forme de briques ? une masse d'argile ou de terre grasse, battue avec des pilons, disposée en plan incliné, et couverte d'une couche de sable ou gravier, empêche que le cours de l'eau ne fatigue la construction. Ce procédé très-simple, dont on trouve une description détaillée, avec figures, dans les Mémoires de l'Académie royale des sciences de Stockholm, et dans le Journal des Mines, n°. 65, Pluviôse an X, méritoit d'être employé en France, dans ces ouvrages d'une construction dispendieuse, et qu'il est si difficile de rendre très-solides. (S.)

(67) Rozier ajoute quelques observations sur le vivier, qu'il est bon de faire connoître ici :

« S'il peut être formé dans une eau courante, à une exposition aérée, le poisson en sera meilleur, le brochet sur-tout en tirera de grands avantages. Cependant on n'est pas toujours voisin d'une rivière, d'un ruisseau ou d'une fontaine; alors on est forcé d'établir sa carpière dans des fossés ou dans des pièces d'eau dormante : non seulement les carpes et les tanches y réussissent, mais elles s'y multiplient mieux que partout ailleurs. Ces sortes de viviers sont d'autant plus utiles, qu'on en peut aisément tirer le frai, soit pour peupler des étangs, soit pour nourrir les brochets et les truites qu'on entretient ailleurs. Au reste, que ce vivier soit formé dans une eau courante ou dormante, il est désirable qu'il soit à portée de l'évier de la cuisine, qu'il en reçoive les eaux, les lavures et les immondices : les urines des étables et des écuries, qui, seroient conduites par des canaux, communiqueroient à la chair du poisson une qualité, un goût, une saveur très-remarquables. » Il est bon d'observer, cependant, que, si l'eau du vivier est dormante et que ces immondices y soient accumulées en trop grande quantité, elles finiroient, sur-tout pendant les grandes chaleurs de l'été, par occasionner la putréfaction de l'eau et la perte du poisson, ou, au moins, par lui communiquer un goût qui cesseroit d'être aussi savoureux ; d'ailleurs, encore, le poisson élevé dans ces sortes de viviers est de peu de garde et se putréfie promptément.

cc Quand vous creuserez un réservoir, donnez à ses bords une pente imperceptible ; non seulement cette précaution empêchera l'éboulement des terres, mais les poissons que vous y mettrez, auront plus de facilité pour frayer, pour paître l'herbe qui y croîtra, et pour saisir les insectes qui s'y réuniront en nombre infini. Quelles que soient sa forme et son étendue, il est nécessaire, avant d'y introduire le poisson et même d'y faire couler l'eau, que la terre reste exposée à l'air au moins pendant un an, sans cette précaution de rigueur, vous vous exposeriez indubitablement à perdre votre poisson. On peut profiter de cette année pour, semer de la graine de foin, qui donnera de la solidité à la terre des talus, et qui formera, dès l'année suivante, une bonne nourriture au poisson.

o) Lorsqu'on prévoit un hiver long et dur, il faut s'occuper de prévenir les accidens dont le poisson seroit frappé pendant le séjour des glaces, il mourroit de faim si on ne l'approvisionnoit d'avance. Remplissez un ou deux tonneaux, suivant la grandeur du réservoir, de terre glaise pétrie avec de l'orge, et assez battue pour se maintenir dans chaque tonneau, quoique défoncé par les deux bouts : ces tonneaux descendent au fond de l'eau ; et quand la glace les a recouverts, la carpe, la tanche, le poisson blanc, ne manquent pas d'en aller gratter la terre, et d'en avaler le grain, à mesure qu'il s'en sépare. Le poisson se conserve ainsi à l'abri de tout danger, quelque longue et quelque dure que soit la saison des gelées et des glaces.

» En été, il ne faut pas négliger de jeter fréquemment dans le vivier, des salades, des racines hachées, des morceaux de pain et des boulettes de pommes de terre, cuites et pétries avec de la farine d'orge, ou de froment, ou de maïs, ou de sarrasin : mieux on nourrit les poissons, plus leur chair est grasse, et délicate. Si on veut entretenir des truites dans des viviers d'eau courante, ou du brochet dans l'eau dormante ou courante, il faut bien se garder de réunir ces espèces voraces avec les carpes et les tanches, celles-ci seroient bientôt dévorées par les premières. Dans ce cas, on est indispensablement obligé de former dans le vivier plusieurs compartimens, en claires-voies. »

Dans le huitième Lieu, nous aurons occasion de parler de quelques maladies et de la mortalité du poisson, ainsi que des moyens d'y remédier. (H.)

Chapitre XIV l'Apier ou Ruschier, qui est la nourriture des Mouches-à-miel.

(68) Jusqu'à présent on a cru que les abeilles recueilloient la cire et le miel, tout formés, sur les fleurs. La poussière des étamines leur fournit la matière dont est composée la cire, et elles trouvent au fond du calice des fleurs la substance qui fait la base du miel : ces matières, dont elles se nourrissent, deviennent cire et miel dans leurs différens estomacs, et elles les dégorgent ensuite. Les alvéoles sont faites avec la cire, et une partie des alvéoles est destinée à recevoir le miel façonné dans l'estomac des abeilles. Il paroît qu'Olivier de Serres connoissoit cette manière dont se forment la cire et le miel dans les estomacs des abeilles, puisqu'il dit : du restant de laquelle nourriture sort le doux miel et la cire avec. Telle a été l'opinion des naturalistes, jusqu'à l'époque où M. Huber, de Genève, a publié ses nouvelles observations, dans un mémoire lu à la Société des arts de Genève, en Nivose an XII (Janvier 1804), et inséré dans la Bibliothèque Britannique (tome XXV de la partie des Sciences et Arts). Voici le précis de ses nouvelles observations :

1°. La cire et le pollen des fleurs sont deux matières essentiellement différentes.

2°. Le pollen n'est point la matière première de la cire.

3°. C'est la partie sucrée du miel, qui produit la cire dans le corps des abeilles.

4°. Cette cire sort de leur corps en très-petite quantité à-la-fois, par les vides que laissent entr'eux les anneaux écailleux dont le ventre de ces insectes est composé en-dessus et en-dessous. Ils recueillent cette cire en brossant leur corps avec leur seconde paire de pattes : la troisième paire leur sert à dépouiller la seconde de cette cire.

5°. La cire sort de leur corps un instant après qu'ils ont mangé du miel.

6°. Le pollen des fleurs, que les abeilles recueillent, est destiné exclusivement à faire la base de la pâtée dont elles nourrissent leurs larves, cette pâtée se prépare dans un des estomacs des abeilles, elles savent l'approprier aux différens âges de ces larves et au sexe de l'animal parfait qui doit en résulter.

7°. Le miel est la seule nourriture qui convient à l'insecte parfait.

Quelque confiance que nous ayons dans les découvertes de MM. Huber, père et fils, nous croyons que celles-ci ont encore besoin d'être confirmées par de nouvelles observations.

Les abeilles recueillent aussi la matière du miel sur les feuilles de certains arbres, qui, dans le temps des chaleurs, sont couvertes d'une espèce de manne sucrée, connue sous le nom de miellée ou miélat, que les Anciens prenoient pour la rosée tombée de l'atmosphère, et qui n'est autre chose que la sève de l'arbre extravasée sur la surface extérieure des feuilles.

A l'égard de la propolis, on croit que les abeilles la trouvent sur les boutons des peupliers, des marronniers d'inde, et de quelques autres arbres, qui sont couverts, au printemps, d'une substance visqueuse et tenace. (C.)

(69) Il y a des lois et des coutumes locales, qui autorisent le possesseur d'un essaim qui a pris la fuite, à le suivre et à le recueillir, et il peut forcer celui qui s'en seroit emparé, à le lui restituer : il n'appartient donc pas toujours et par-tout au premier occupant, comme le dit Olivier de Serres. (Voyez, ci-après, la note (93), page 207.) (C.)

(70) *Ægolethron* y pernicieux aux chèvres. Pline dit que les Grecs nomment *œgolethron*, une plante qui croit dans les environs d'Héraclée du Pont, qui est vénéneuse et mortelle pour les chèvres, la muletaille et les chevaux; que ses fleurs ont une odeur vireuse, et que, lorsque le printemps est humide, elles acquièrent une qualité très-dangereuse : il ajoute que le miel que les abeilles y recueillent est également de mauvaise qualité ; qu'il demeure toujours clair, est rouge, plus pesant que le miel ordinaire, a une forte odeur qui excite à éternuer, est extrêmement acre, etc. (Histoire Naturelle, livre XXI, chap. XIII.)

Héraclée, de l'ancienne Bithynie, sur les bords de la Mer-Noire, dans l'Asie-Mineure, est maintenant Erékli, vers le quarante-unième degré de latitude et le cinquante-unième de longitude.

Pline rapportoit seulement ce qu'on lui avoit dit, il ne connoissoit pas la plante dont il parloit, et il parolt impossible de savoir quelle est celle qu'il désigne sous le nom d'*ægolethron*. Dans un ouvrage de la nature de celui-ci, il est inutile de rapporter à ce sujet de simples conjectures, telles que celles de Dodoens, de C. Bauhin, etc l'opinion de C. Gesner est de toutes la moins plausible : il peut seulement paroître assez vraisemblable que le miel recueilli par les abeilles sur l'*azalea Pontica* et sur le *rhododendron Ponticum*, étoit dangereux, surtout celui de l'*azalea* ; mais rien ne prouve que ces arbustes fussent mortels aux chèvres. Au reste, ils existent à Paris, dans les jardins botaniques, et on peut aisément constater leurs mauvais effets.

On pourra consulter sur l'*ægolethron* de Pline, une dissertation de Gleditsch, insérée dans les Mémoires de l'Académie royale des sciences de Berlin, pour l'année 1759. On prépare en Angleterre la publication des travaux considérables de Sibthorp, sur les plantes des Ancien[^], qui fera disparaître sans doute une partie de l'obscurité dont elles paroisoient devoir être pour toujours couvertes à nos yeux. (H. et CE.)

(71) Voyez ce que nous avons dit note (68), ci-devant, page 202, sur la matière de la cire et du miel. La rosée est plutôt préjudiciable qu'utile à la: récolte des abeilles. (C.)

(72) La meilleure manière de procurer de l'eau aux abeilles, sans danger pour elles de se noyer, c'est de disposer près du rucher plusieurs petits baquets de huit à dix pouces (vingt-deux à vingt-sept centimètres) de profondeur, on y met cinq à six pouces (quatorze à seize centimètres) de terre, on les remplit d'eau pure, on y planté quelques brins de cresson de fontaine avec leurs racines; le cresson couvre bientôt le baquet : les abeilles viendront sans danger se poser sur les feuilles pour se désaltérer, et ce cresson pourra servir dans le ménage. A défaut de cresson, on peut mettre de la mousse dans les baquets pleins d'eau. (C.)

(f3) Cette manière de placer les bancs dans le rucher est défectueuse. Il est de fait, que le premier rang, qui est le plus bas, profite plus que les bancs mis en arrière et plus élevés : d'ailleurs, l'approche des ruches ainsi placées est difficile pour les soins et la dépouille. Les ruchers à deux rangs de ruches, l'un au-dessus de l'autre, réussissent mieux ; mais le banc du bas profitera toujours plus que celui du haut.

Comme les abeilles prospèrent très-bien en plein air, on peut se dispenser d'avoir des ruchers couverts et d'établir plusieurs bancs les uns au-dessus des autres pour placer les ruches : trois pieux enfoncés en terre et saillans d'un pied (trente-trois centimètres), posés en triangle ; une planche de chêne de deux pouces (six centimètres) d'épaisseur, taillée en octogone, de dix-huit pouces (cinquante centimètres) de longueur, sur quinze pouces (quarante-deux centimètres) de largeur, d'une seule pièce, clouée sur les pieux, voilà tout l'appareil nécessaire pour recevoir les ruches, qui seront isolées et assez distantes pour qu'on puisse circuler autour. On les garantira des voleurs, en les fixant à un des pieux avec une chaîne qui les assujettit sur le support : chaque chaîne est garnie d'un cadenas. (C.)

(74) L'expérience a appris que la paille tréssée est préférable au bois et à toute autre matière, pour la construction des ruches, même de celles qui sont à hausses ou à tiroirs. Nous n'entrerons point ici dans le détail de leur fabrication ; on peut consulter le Manuel pour soigner les Abeilles, publié par notre collègue M. Lombard, ainsi que l'extrait des Mémoires qui ont concouru pour le prix proposé par la Société d'agriculture du département de la Seine, sur l'éducation des abeilles, et qui se trouve dans le tome V des Mémoires de cette Société. Nous recommanderons sur-tout la forme de la ruche de M. Lombard : elle est composée du corps de la ruche, qui est cylindrique, et d'un couvercle dans lequel les abeilles placent leur miel, et qu'on enlève lorsqu'il est plein, pour lui en substituer un vide. Le modèle de cette ruche extrêmement commode, a été déposé par son auteur au Conservatoire des Machines, maison du ci-devant

prieuré de Saint-Martindes-Champs, à Paris.

Les ruches dont parle Olivier de Serres étoient aussi construites, de manière qu'on pouvoit ouvrir le haut pour faire passer les abeilles d'une ruche dans une autre, lorsqu'on vouloit les changer de ruches ou bien recueillir leur cire et leur miel. (C.)

(75) L'usage de faire voyager les abeilles subsiste encore dans plusieurs Départemens où l'on cultive le sarrasin : les voyages se font par eau, quand on le peut, ou à dos de cheval ou d'âne, ordinairement pendant la nuit. Dans quelques endroits on paye même aux propriétaires des fonds un droit de pâturage. (Voyez, ci-après, la note (90), page 207.) (C.)

(76) On connoît encore aujourd'hui les quatre sortes d'abeilles qui vivent en société, et l'on préfère, comme faisoient les Anciens, la petite espèce appelée petite flamande, petite hollandoise, elle est la plus laborieuse, celle qui ménage le plus ses provisions, et la plus facile à soigner. Les naturalistes modernes en comptent plus de cent vingt espèces. (C.)

(77) Tout ce que dit ici Olivier de Serres est plus curieux qu'utile : il est bien plus aisé de se procurer des essaims sortis des ruches domestiques, dont on connoit la bonté et le travail, que d'aller chercher, dans les forêts, des abeilles, souvent d'une mauvaise espèce, pour peupler ses ruches. (C.)

(78) Il est bien reconnu que le chef de la république, ou plutôt de la monarchie des abeilles, est une femelle, une reine, qui est la mère de tous ses sujets, puisqu'elle est la seule qui ait la faculté d'engendrer, les autres abeilles étant ou des mâles ou des mulets. S'il se trouve dans la ruche d'autres reines, ou elles sont mises à mort, ou bien elles sont destinées à conduire les essaims, pour aller fonder ailleurs une nouvelle monarchie.

Il paroît qu'Olivier de Serres avoit bien observé les mœurs des abeilles, car tout ce qu'il en dit ici est exactement conforme aux observations modernes, il faut en excepter la description qu'il fait du convoi des abeilles mortes : elles sont transportées hors de la ruche sans cérémonie, ainsi que tous les corps étrangers qui se trouvent sur l'appui de la ruche ; s'ils sont trop lourds pour les abeilles, elles les mastiquent ou les embaument avec de la cire, pour empêcher la mauvaise odeur. Telle est la manière dont elles préviennent les inconvéniens du séjour d'un limaçon dans leur ruche. (C.)

(79) Les abeilles, comme tous les animaux en général, savent très-bien distinguer les nourritures qui leur conviennent et celles qui leur sont nuisibles ; le flux de ventre, ou la dysenterie, chez les abeilles, a donc une autre cause que celle indiquée par Olivier de Serres. Cette maladie se manifeste ordinairement en Février et Mars (Ventôse et Germinal), dans les ruches où la cire brute ayant été consommée, les abeilles n'ont eu que du miel pour nourriture : la propriété laxative du miel cause cette maladie ; elle se reconnoît à des taches jaunes, larges comme des lentilles, qu'on aperçoit sur le support de la ruche. Le remède consiste à enfumer les abeilles, pour pouvoir nettoyer le support, en les faisant monter au haut de la ruche ; on leur donnera ensuite d'un syrop composé de miel commun dissous dans du vin nouveau, ou dans du cidre, ou du poiré : la proportion est d'une livre (cinq hectogrammes) de miel par pinte (litre) ; on fait bouillir doucement ce mélange jusqu'à consistance de syrop, que l'on met dans des bouteilles pour le conserver à la cave : on le donne aux abeilles dans des assiettes couvertes entièrement avec un papier qu'on pique pour leur en faciliter l'usage, sans courir le risque de s'engluer le corps et les ailes. (C.)

(80) Tout cet article prouve qu'Olivier de Serres ignoroit la manière dont les abeilles se reproduisent. Il paroît qu'il les croyoit toutes propres à la génération. Cette partie de L'histoire naturelle des abeilles est aujourd'hui trop connue, pour que nous nous y arrêtions ; d'ailleurs, nous en avons déjà dit quelque chose dans les notes (7b), (85) 1 (88), auxquelles nous renvoyons. (C.)

(81) Olivier de Serres ignoroit sans doute que les insectes qui passent par divers états, celui de ver ou de chenille, de nymphe ou de chrysalide, et d'insecte parfait, ne croissent et ne changent de dimensions que dans leur premier état ; parvenus à celui d'insecte parfait, ou de mouche, ou de scarabée, ou de papillon, ils ne croissent plus, et conservent les mêmes dimensions, depuis leur métamorphose jusqu'à leur mort. S'il existe quelque exception à cette loi de la Nature, elle est fort rare, et elle n'a pas lieu pour les abeilles. Les vieilles diffèrent des jeunes, en ce qu'elles sont d'une couleur plus terne, et que leurs ailes sont souvent déchiquetées. La différence de grosseur n'existe qu'entre les espèces différentes.

Il paroît que les anciennes restent en possession de la ruche, et que les essaims qui sortent sont composés de jeunes abeilles. A l'égard de la reine qui conduit l'essaim, plusieurs croient que c'est l'ancienne ; mais comme il n'y en a qu'une ancienne dans la ruche, lorsqu'il sort plusieurs essaims, il faut bien qu'il y en ait de confiés à de jeunes reines. (C.)

(82) L'observation dont parle ici notre auteur n'a été faite que par un très-petit nombre de ceux qui ont écrit sur les abeilles. Parmi les François, qui sont assez multipliés, on ne trouve qu'Alexandre de Monfort, dans son Pourtrait de la mouche à miel, imprimé à Liège en 16465 Lapoutre, dans son Traité économique sur les abeilles, imprimé à Besançon en 1763, et M. Lombard, dans son Manuel cité, note (74), qui parlent de l'humidité ou de la rosée qui accompagne les environs de l'entrée de la ruche, en bas, lorsque les essaims se disposent à sortir. (H.)

(83) Le roi, ou plutôt la reine étant l'ame de l'essaim, si elle le quittoit, l'essaim partiroit aussitôt. Le départ n'est pas précédé de délibération, il se fait spontanément, et l'essaim se fixe à l'arbre ou au buisson sur lequel la reine s'est arrêtée, sans que le but du voyage ait été prévu d'avance. S'il arrive quelquefois que l'essaim se partage en deux, la portion qui manque de reine ne tarde pas à se réunir à celle qui a le bonheur de la posséder. (C.)

(84) Le conseil que donne Olivier de Serres, d'aller chercher les rois dans chaque bande, de les tuer, et de n'en laisser qu'un seul, est facile, mais l'exécution n'en est pas aussi aisée. On le retrouve dans tous les ouvrages sur les abeilles, sans doute on aura copié notre auteur. Le mieux est de recueillir les différentes bandes dans un même panier, de laisser aux abeilles le soin de choisir elles-mêmes leur reine parmi les contendantes, et de tuer celles qu'elles auront dépouillées de la souveraineté. (C.) 1

(85) Notre auteur décrit très-bien les alvéoles d'où sortent les reines ; mais il a pris la pâtée qui sert de nourriture à la larve placée au fond de l'alvéole, pour la semence d'où elle provient. La larve est sortie de l'œuf déposé dans cette alvéole par la reine-mère ; et, soit la différence de nourriture, soit celle de l'alvéole plus grande que les autres, soit toute autre cause que nous ignorons, la mouche qui proviendra de cette larve privilégiée sera propre à la génération, tandis que toutes les autres abeilles connues sous le nom d'ouvrières, et élevées dans de plus petites alvéoles, en sont privées. Celles qui servent de berceau aux mâles ou faux-bourçons, sont plus grandes que celles des ouvrières. (C.)

(86) On trouve, à la vérité, plusieurs reines dans la ruche, vers le temps de la sortie des essaims ; mais elles ne viennent point du dehors : elles se ressemblent toutes, et n'ont pas cet extérieur difforme et hideux qu'Olivier de Serres leur attribue. (C.)

(87) Les frôlons, que notre auteur confond ici avec les bourçons, ne sont pas des abeilles, c'est la plus grosse espèce de guêpes, ennemies jurées des abeilles, et qui n'entrent dans les ruches que pour massacrer et piller. (C.)

(88) Les œufs sont en quelque sorte couvés par toutes les abeilles, puisque la chaleur qu'elles produisent dans la ruche contribue à les faire éclore. La fonction des bourçons est de féconder la reine, et cette fécondation s'opère non dans l'intérieur de la ruche, mais dans le vague de l'air, où la reine se rend pour faire leur rencontre ; c'est la seule sortie qu'elle se permette, et elle est fécondée pour deux ans et peut-être plus. (C.)

(89) Nous avons déjà relevé dans les notes (68) et (71) l'erreur répétée ici sur l'origine du miel, attribuée à la rosée ; il est inutile d'y revenir. (Voyez ces notes, pages 203, 204.) (C.)

(90) Il n'en est pas du miel comme des fruits ; du moment où il est déposé dans les alvéoles, il pourroit être recueilli et employé : ce n'est donc pas le défaut de maturité qui s'oppose à une récolte prématurée, le climat, la température des saisons font varier les époques de la récolte. En général, on doit choisir celle qui permet encore aux abeilles de faire des provisions pour l'hiver, et partager avec elles le fruit de leur travail. Les deux ouvrages cités plus haut, note (74) ? indiqueront les époques favorables à la récolte, et la manière la plus avantageuse de récolter le miel et la cire, sans faire périr les abeilles. Les ruches que décrit Olivier de Serres étoient fort propres à obtenir ce but, et tous les procédés, qu'il indique pour cette opération tendent à la conservation de ces précieux insectes. Si on détruisoit quelques ruches pour en avoir la dépouille, on choisiroit les plus anciennes, et toujours, sans doute, celles qu'on désespéroit de

pouvoir conserver, soit qu'elles fussent dévorées par les teignes, soit qu'elles ne fussent pas suffisamment peuplées. (C.)

(91) Depuis l'époque où écrivoit Olivier de Serres jusqu'à nos jours, l'art de blanchir la cire a été simplifié de manière à éviter une foule de manipulations au moins inutiles, et qui employoient un nombre plus considérable de bras, en pure perte. Ceux qui désireront quelques détails sur ce sujet important pour beaucoup de propriétaires qui veulent jouir de tous les fruits de leur propriété, les trouveront dans *M Art du Cirier*, publié par Duhamel du Monceau, en 1762, in-folio, avec figures, dans le *Dictionnaire des Arts et Métiers de l'Encyclopédie méthodique*, etc. (H.)

(92) Cette merveille est la résurrection des abeilles soi-disant mortes de la dysenterie, et rendues à la vie, dit notre auteur, en les exposant au soleil pendant trois heures, après les avoir couvertes de cendres de figuier. Il en est, de ces abeilles rendues à la vie, comme de celles que Réaumur noyait pour pouvoir les manier et faire les observations qu'il avoit projetées : ces abeilles, qui n'étoient qu'engourdis, comme celles dont parle Olivier de Serres, exposées à l'ardeur du soleil ou approchées du feu, dans des poudriers, se ranimoient et paroisoient recouvrer une nouvelle vie.

Nous ne dirons rien de l'opinion absurde des Anciens, qui croyoient à la reproduction des êtres par la corruption ; nous sommes fâchés, pour notre auteur, de voir qu'il ait ou toit foi à la possibilité de se procurer des abeilles, en suivant les procédés que Virgile a décrits en si beaux vers (*Géorgiques*, liv. IV), mais dont le fond est une fable fondée sur le préjugé et l'ignorance. Les meilleurs esprits ont souvent payé tribut à leur siècle. (C.)

(93) Abeillage, aboillage, aurillage. Avant l'introduction du sucre en Europe, le miel étoit un objet considérable de commerce, et l'éducation des abeilles une des branches principales de l'économie rurale ; non seulement on employoit le miel dans toutes les compositions où l'on a fait entrer depuis le sucre, mais il se servoit encore en nature sur les tables, comme un mets délicieux ; et les poètes l'ont chanté, comme on a chanté depuis son successeur, qui, au reste, ne le remplace pas toujours avantageusement, et a le très-grand inconvénient de ne pouvoir être récolté dans nos climats, quelques efforts qu'aient faits à ce sujet plusieurs savans modernes ; et si, comme le miel, il nous donne une liqueur spiritueuse, qui peut remplacer quelquefois celle du vin, l'éducation des abeilles a sur la culture de la canne à sucre, l'avantage de nous donner de la cire, que nous vendions autrefois à nos voisins en assez grande quantité, malgré la consommation immense qu'en entraînoit le luminaire des églises catholiques, et que nous sommes obligés de tirer à notre tour de l'étranger, depuis que la consommation en est devenue plus générale et la récolte moins abondante.

Alors le droit d'abeillage étoit important, et faisoit une partie essentielle du revenu foncier, il se percevoit pour le roi, pour les seigneurs châtelains ou suzerains, pour les abbayes, etc. ; il : consistoit dans le privilège de recueillir exclusivement le miel, la cire, les essaims ou les ruches sauvages ou échappées, qui se trouvoient dans les forêts et dans les bois dépendans de leurs seigneuries. On peut juger de l'importance de ce droit par tout ce qu'on trouve à ce sujet dans les anciennes chartes.

Le maître des abeilles, le gouverneur des ruches, s'appeloit apifer.

L'exercice du droit s'appeloit l'aurillerie comme on a dit, depuis, la ferme générale, la gabelle.

Ceux qui l'exerçoient et qui en étoient les fermiers, se nommoient aurilleurs, aurilleors ; ils étoient autorisés non seulement à écorcer les arbres pour tirer le miel et la cire qui se trouvoient dans leurs troncs ; mais encore, s'ils ne pouvoient faire autrement, à les couper à douze pieds (quatre mètres) de hauteur ; à mettre à l'amende ceux qu'ils trouveroient emblant ées (volant les abeilles), à saisir les abeilles, etc.

Lorsque les seigneurs exercoient ce droit eux-mêmes, ils le confioient à leurs gardes-forestiers, qui alors étoient appelés bigres : il y avoit les bigres du roi ; ils étoient assermentés, et avoient, comme les aurilleurs, le droit de marquer et de couper ; mais, de plus encore, celui d'abattre les arbres où étoient les abeilles.

Le droit d'abeillage s'étendit peu-à-peu sur les ruches des propriétaires, parce qu'on supposa (et qu'est-ce

que la féodalité ne supposoit pas?) qu'elles étoient originairement sauvages ou prises dans les bois ; il se payoit ou en ruches garnies d'abeilles, ou en miel, ou en cire ; et le lieu où l'on payoit, où l'on rassembloit et où l'on tenoit les ruches, le miel, la cire, etc étoit appelé la bigrerie ou l'hôtel aux mouches. Peu-à-peu il fut converti en argent, et ce droit, qui étoit devenu un véritable impôt, contribua sans doute, avec l'introduction du sucre en Europe et la coutume barbare de tuer les mouches pour récolter le miel et la cire, à faire diminuer et même disparaître de beaucoup d'endroits les abeilles ; on aima mieux acheter du sucre, dont l'impôt n'étoit qu'indirect, que de payer un impôt foncier, en élevant des mouches à miel, dont l'éducation, comme toutes les autres cultures, laissoit courir des chances quelquefois assez défavorables.

Un autre droit est celui de pâturage ou de nourriture, connu aussi sous le nom de picorage, ou de picorée ; il subsiste encore dans quelques pays. On transporte ou on déplace les abeilles, plus ou moins loin de leur domicile habituel, pour les aller faire pâturer dans des communaux, dans des bois, le long des rivières, dans des jardins, etc. ; les propriétaires se font payer un droit, soit en miel, soit en argent. Un pareil usage, qui a plusieurs fois donné lieu à des réclamations de la part des riverains et des voisins, n'est peut-être pas sans quelques inconvénients ; on n'a pas calculé encore les dégâts que les abeilles pouvoient occasionner dans les jardins potagers, fruitiers et à fleurs ; on ne sait pas jusqu'à quel point elles peuvent dénaturer les espèces et les variétés par leur récolte, et combien elles peuvent occasionner d'accidens, ou faire naître d'hybrides, en portant les poussières fécondantes ou le pollen d'une fleur sur une autre. Ces observations mériteraient bien d'occuper les botanistes et les naturalistes, et peut-être plus encore les économistes.

Quant au droit de suite des essaims, voici ce qui est plus généralement suivi à cet égard : les abeilles étant naturellement sauvages et ne s'appriivoisant que par le logement qu'on leur fournit, les essaims qui quittent une ruche doivent être regardés comme les petits ou les accessoires d'une femelle sauvage apprivoisée, avec laquelle ils peuvent retourner ; tant qu'ils restent en groupe à la proximité de la ruche, ils sont, par fiction de droit, en présence du propriétaire de la ruche qui les a produits, lequel est censé ne les avoir point abandonnés, et peut aisément en faire et en suivre le recouvrement : dès le moment qu'on cesse de les suivre, et qu'on est réputé les délaisser, on en perd la propriété (§. XIII, Inst. de Rer. div.), qu'on ne peut pas acquérir par une découverte purement oculaire.

Les abeilles n'ayant d'autre maître que le possesseur de la ruche, on n'en est le maître qu'en les tenant : celles qui se seront attachées à une branche d'arbre, ou qui se seront établies dans son tronc, ne sont pas plus au propriétaire du fonds que l'oiseau qui auroit fait son nid sur ce même arbre ; le propriétaire n'a que le droit d'empêcher l'entrée sur sa propriété, ou celui d'exiger des dommages-intérêts pour les dégâts qu'occasionne toujours une pareille recherche. Il en est de même des essaims, et la raison qu'en donnent les lois, c'est que ce ne sont ni l'intention, ni l'espérance de posséder, mais bien la prise et la détention actuelles, qui rendent propriétaire de tout animal d'une nature sauvage, comme le sont constamment les abeilles; ce qui doit engager à veiller sur leur inclination coureuse et vagabonde.

On appeloit anciennement les abeilles, aboilles, d'où sont venus abeillage et aboillage ; appettes, aveilles, d'où est venu aurillage ; avettes, ceps, ées, eps, eptes, éves, etc. (H.)

Chapitre XV La cueillète de la Soie, par la nourriture des Vers qui la font.

(94) Les bomhix sont un genre d'insectes de l'ordre des lépidoptères, ou qui ont des ailes à écailles ; les naturalistes modernes les ont divisés en quatre familles. Les larves de ces insectes sont connues sous le nom de chenilles. Le ver à soie, qui fait partie de la seconde famille des bomhix, n'est donc point un ver proprement dit, qui, comme on sait, ne change point de forme mais la chenille ou la larve du bomhix à soie (*bombyx mori*).

La chenille du mûrier, ou le ver à soie, a le corps alongé, cylindrique, lisse ; deux mâchoires pour couper, les feuilles, et au-dessous de ces mâchoires, à la partie inférieure de la tête, une ouverture appelée la filière, par où passe la soie qu'il emploie à la construction de sa coque ; il a seize pattes, une petite éminence ou une espèce de queue sur le dernier anneau du corps, sa couleur est d'un gris cendré, ou d'un blanc sale ou jaunâtre; il a derrière la tête quelques plis ou rides formés par la peau.

La domesticité a tellement dénaturé le papillon du ver à soie, qu'il ne peut plus voler, et le mâle ne se fait

le plus souvent connoître, comme la femelle, que par le frémissement continuel de ses ailes; il ne quitte point le lieu sur lequel il est sorti de sa coque, et son corps est dans des proportions trop fortes pour que ses ailes puissent le supporter dans l'air ; mais peu importe à l'économe que l'insecte soit plus ou moins parfait, pourvu qu'il lui donne les œufs qui doivent produire, la récolte de l'année suivante. (H.). r

(95) Voyez, relativement à ce que dit ici Olivier de Serres, sur les premiers mûriers plantés en France, la lettre de M. Faujas de SaintFond, imprimée parmi les pièces à la suite de l'Eloge de notre auteur (tome I, N°. VIH. page lxxx).

J'ajouterai ce que Boissier de Sauvages, qui écrivoit ses Mémoires sur l'Éducation des Vers à soie, avant 1763, dit à ce sujet dans son troisième mémoire : cc J'ai vu quelques mûriers noirs dans notre voisinage, qui jouissent d'une vieillesse saine et passablement vigoureuse, et j'ai de bonnes raisons de croire qu'ils sont du commencement du règne, de Charles IX, c'est-à-dire, qu'ils sont âgés d'environ deux cents ans. Un citoyen respectable, mort il y a plus de quarante ans, âgé de quatre-vingt-quatre, à qui ces arbres appartenoient, disoit qu'ils lui avoient toujours paru aussi vieux qu'ils l'étoient alors, quelques années avant sa mort, et il ajoutoit que son père, qui avoit poussé aussi loin que lui sa carrière, lui avoit dit ne les avoir jamais vu planter. Ceux des Hautes-Cévennes, où cette espèce est encore la plus commune, sont à-peu-près de cet âge. » (H.)

(96) On trouve cette lettre de Henri IV à Olivier de Serres, et tous les détails qui y sont relatifs, dans son Eloge, par notre collègue M. François (de Neufchâteau), tome Y, page xxxij et suivantes. Voyez, pour ce qui concerne l'introduction du mûrier et la récolte de ta soie en France, VEssai historique sur l'État de l'Agriculture en Europe alt seizième siècle, par M. Grégoire, dans ce même volume, pages cxlvj, cxlvij. (H.)

(97) Presque tout ce qui précède, de ce chapitre, ne se trouve point dans le petit ouvrage publié en 1599, sous le même titre, et ne pouvoit s'y trouver, puisqti Olivier de Serres parloit de choses postérieures à cette date, "et qui s'étoient passées en 1602 et 1603. On ne le trouve point non plus, par conséquent, dans l'édition du théâtre d'Agriculture, in-folio, de 1600, dont la Cueillète de la Soie étoit un échantillon ; et il manque également dans l'édition de M. Gisors, faite sur celle de 1600. (Voyez la Notice bibliographique qui est en tête de ce volume.) (H.)

(98) Tout ce qu'Olivier de Serres vient de dire sur les mûriers est aussi exact que précis ; cependant j'observerai, relativement à la préférence qu'il semble accorder à la feuille du mûrier blanc à fruit noir, qu'elle ne me paroît point fondée, parce qu'on trouve des variétés de couleurs dans les fruits de mûriers, sur des races dont les feuilles doivent être regardées comme étant de même qualité. Chaque race peut donner des fruits qui varient depuis le blanc jusqu'au noir. Il sembleroit, au contraire, que les variétés à fruit blanc devroient donner des feuilles plus délicates : jusqu'alors, au moins, regarde-t-on comme une règle assez certaine, que les végétaux dont quelques parties tirent sur des couleurs pâles, sont en général plus doux et plus tendres, soit au tact, soit relativement à la saveur et à la facilité de les broyer.

Voici les espèces du genre mûrier, telles qu'elles sont maintenant le plus généralement adoptées :

MORUS. MÛRIER.

1°. — alba. — blanc.

2°. — tinctaria. '— des teinturiers.

3°. — nigra. noir.

4°. — rubra. — rouge.

5°. — papyrifara. '— à papier.

6°. — Indica.-de l'Inde.

7°. — Tatarica. — de Tartarie.

8°. — xanthoxylum.-épineux.

90. — Mauritiana. — de l'Isle-de-France.

Plus :

1.0P. Morus Constan-Mûrier de Constantinopolitana, nople.

11°. -Italica. — à bois rouge.

12°. -Austra/Û. — de Bourbon.

13°. —ampalis, — râpe.

14°. latifolia. — à larges feuilles. 15.° — laciniata. — à feuilles laciniées.

Le papyrifera et le binctoria sont maintenant

retirés du genre morus, et forment le genre Broussonetia. Peut-être quelques autres espèces y rentreront-elles encore. Les quatre dernières espèces sont peu connues, et sont extraites du Dictionnaire de Botanique de l'Encyclopédie méthodique. Restent neuf espèces, qui le sont davantage, parmi lesquelles le rubra, le xanthoxylum et le Mauritiana ne paroissent pas propres à être employés à la nourriture des vers à soie. On ne doit donc considérer comme utile à cet emploi, que les

De ces six espèces, le mûrier noir, morus nigra, celui dont on sert le fruit sur les tables, est assez bien connu : c'est celui dont Olivier de Serres parle.

Examinons maintenant ce qu'on doit penser des espèces restantes.

I. Dans le genre du mûrier on n'est point d'accord sur les espèces. Je serois tenté de penser que le mûrier de Tartarie (morus Tatarica) n'est qu'une variété principale du mûrier blanc (morus alba), parmi les races à fruits coloriés. Pallas, lui-même (Flora rossica), ne fait consister la différence entre ces deux espèces, que par des pétioles moins longs, et par des feuilles plus rudes dans le mûrier blanc ; mais ces différences applicables au mûrier blanc, dans l'état de nature, ne le sont plus pour les variétés cultivées. Je dois cependant avouer que j'ai obtenu de graines, d'une race de mûrier blanc à fruits noirâtres, la même race, sans altération de couleurs, et qu'alors elle se rapporteroit très-bien au mûrier de Tartarie.

Pallas ne sait pas si ce mûrier est de Tartarie, ou s'il y a été introduit : il cite l'édition du Systema Naturæ de Linné, par Reichard ; mais il ne s'est pas aperçu que la phrase de Miller (Dictionnaire des Jardiniers, tome V, article Morus, na), adoptée par Reichard, appartient au morus Indica, et non au morus Tatarica. Linné lui-même a varié dans la synonymie du morus Indica, et il me paroît certain qu'une partie de celle qu'il a citée, convient très-bien au morus Tatarica : d'où je pourrois conclure que le morus Tatarica et le morus Indica doivent rentrer dans ce qu'on croit être des races du morus alba; cela est d'autant plus croyable, que ces morus Indica et Tatarica sont regardés comme excellens pour nourrir les vers à soie.

II. Il n'est pas certain que le morus Constantinopolitana et le morus Italica soient des espèces ; elles sont très-voisines de celle du mûrier blanc. Les fruits du Constantinopolitana sont gros et blancs, ceux de l'Italica sont petits et rougeâtres ; le premier des deux a de grandes feuilles très-rapprochées les unes des autres ; et, sous ce rapport, il seroit un des plus profitables pour le produit de la feuille.

Mais ce n'est pas ici le lieu de démêler toutes ces incertitudes ; j'ai voulu seulement prouver qu'on est peu sûr des espèces dans le genre mûrier, et qu'alors on sera moins étonné de ne trouver que confusion dans la nomenclature des variétés du mûrier blanc, seule espèce qui doive nous occuper maintenant.

Les noms varient, pour ces variétés, suivant les lieux ; souvent les mêmes noms sont donnés à des variétés différentes. Les races ne sont point distinguées d'une manière claire et précise ; il faudroit des expériences bien faites, et long-temps continuées par les semis, pour les reconnoître. Les difficultés augmentent, parce que l'on est obligé de considérer à-la-fois, dans le même individu, la forme de la feuille, son abondance, sa qualité, la forme, la grosseur et la couleur du fruit, il faut encore estimer ce que l'âge, l'exposition, le sol, le climat, peuvent apporter de différence dans les caractères qu'on aura observés dans chaque Individu : il me paroît donc impossible, dans l'état actuel de nos connoissances botaniques sur ce sujet important pour l'économie rurale et domestique, de donner une nomenclature tant soit peu sûre des races et variétés du mûrier blanc.

On convient, en général, d'appeler mûrier sauvage, tout mûrier blanc à petites feuilles découpées, et mûrier franc, tout mûrier à grandes feuilles, soit qu'ils soient greffés, soit

qu'ils ne le soient point. La forme des feuilles varie, même sur les arbres greffés, à cause de l'âge, du terrain, etc lorsqu'au contraire la couleur des fruits est constante par la greffe.

La qualité de la feuille, pour la nourriture des vers à soie, est indépendante de sa forme ; c'est la nature de son suc qui fait principalement la qualité de la soie : c'est ainsi que la feuille du mûrier noir fournit une soie plus grossière, comme l'a fort bien observé Olivier de Serres.

Dans certaines parties du Levant et aux canardies, les vers à soie sont nourris exclusivement avec cette feuille ; dans les pays froids, dans les lieux frais, on doit préférer les variétés les moins vigoureuses, celles qui produisent moins volontiers des feuilles trop herbacées : sous ce rapport, la greffe est utile, parce qu'elle maîtrise, au bout de peu de temps, la trop grande vigueur des arbres. Ainsi, la première considération, c'est la qualité de la feuille, suivant la soie qu'on veut ou qu'on peut avoir ; la seconde, c'est l'abondance de la feuille : mais ces deux considérations sont toujours subordonnées et relatives aux circonstances qui accompagnent la végétation des diverses races ou variétés qu'on cultive.

Voici des noms de divers mûriers blancs

(morus alba) ;

En Syrie,

Marsally. Calmouni, — précoce. Sultani.

En France, dans les départemens méridionaux, la nomenclature de Castelet, dans son Traité sur les Mûriers blancs, publié à Aix en 1760, me paroît la meilleure ; la voici :

I. Mûriers sauvages.

Feuille rondelette, semblable à celle du rosier, d'où il a tiré son nom, mais plus grande.

Fruit petit, blanc.

{Feuille luisante, s'alongeant dans son milieu.

Fruit petit, purpurin.

! Feuille deux fois plus grande que la feuille rose, dentée, la dent de l'extrémité supérieure s'alongeant plus que les autres.

Fruit noir.

(Feuille de la forme d'un

Femelle, / trèfle. jFruit au-dessus de la feuille. Arbre épineux.

II. Mûriers greffés.

{Feuille luisante, plus grande que toutes les

Reine, précédentes.

^Fruit cendré.

r*, Feuille d'un vert foncé. Grosse reine, s,

Fruit noir.

f Feuille fort grande,

Feuille d'Espagne. < matte, grossière.

Fruit blanc, très-alongé.

Cette description ne convient point entièrement à celle que Boissier de Sauvages, dans ses Mémoires sur

l'Éducation des Vers à soie, publiés à Nismes, en, 1763, nomme espagnole, elle paroît en différer, sur-tout par la grandeur. Ni l'une ni l'autre ne conviennent à une espèce (ce nom n'est pas pris ici dans le sens rigoureux) que je cultive sous le nom de mûrier d'Espagne, dont la feuille est assez belle.

Plusieurs auteurs confondent mal-à-propos le mûrier d'Espagne avec le mûrier rose.

Feuille d'un vert foncé, 1 à-peu-près semblable 1 à la feuille d'Espagne, mais moins allongée » Feuille de flocs. 1 elle orme des bou Il, 1 1

i quets sur les tiges.

f Fruit très-multiplié, ne mûrit jamais.

A cette nomenclature il faut ajouter deux autres espèces indiquées par Boissier de Sauvages, dans ses Mémoires cités :

[Feuille mince, lisse, 1 sèche, trois à quatre

Colomba, 3 fois plus petite que la, suivante.

Fruit blanc, purpurin, ou gris et noir.

Il regarde cette feuille comme la plus saine et la plus Soieuse.

f Feuille large, très-suc1 culente ; mais l'arbre Romaine. étant âgé et planté, dans un terrain aride, elle rentre dans la précédente.

(Feuille la plus forte, 1 d'un vert plus foncé,

Espagnole .<, moil;s large>.Plus dure, que la romaine.

Voyez ci-dessus la feuille, d'Espagne.

D'autres auteurs ont divisé ces variétés

, (simples,

En feuilles, lobées.

l petites, lobées. , blancs,

En fruits, fSro.s) verts, (petits gris de lin, noirs.

Que conclure de tout ce qui a été dit sur ce sujet? Seulement que, pour la qualité de la soie et la santé des vers à soie, le mûrier blanc sauvage est préférable, mais qu'il est inférieur à ses bonnes variétés pour l'abondance de la nourriture, et que le choix de ces variétés, sous le rapport de la qualité de leurs feuilles et de leur produit, doit encore être subordonné au climat qu'on habite et au terrain dans lequel on plante. (CE.)

(99) Depuis qu'Olivier de Serres a publié son théâtre d'Agriculture, il a paru, de temps en temps, dans les pays où on élève des vers 'à soie, des charlatans qui voulaient faire croire qu'ils possédoient des méthodes particulières pour avoir plusieurs éducations de ces animaux, et par conséquent plusieurs récoltes de soie dans la même année ; nous en avons vu à Paris, et quelques auteurs modernes ont soutenu que cette pratique avoit lieu en Italie, et sur-tout en Toscane : aucuns ne citent notre auteur, qui a dit, à ce sujet, tout ce qu'il étoit raisonnable de dire ; et le rédacteur de l'article Vers à soie, dans le Dictionnaire universel d'Agriculture de Rozier, n'auroit pas perdu six pages à montrer les inconvénients et presque l'impossibilité de suivre une pareille pratique, s'il avoit lu les dix lignes d'Olivier de Serres, que l'auteur de cet ouvrage se plaisait si souvent à citer. (If.)

(100) Dans notre climat on substitue avec avantage des poêles à demeure, aux bassines remplies de braise allumée qu'Olivier de Serres cite ici, et qui sont employées dans les pays méridionaux. Il est bon que le poêle soit construit hors de l'atelier, et que cet atelier ne soit échauffé que par des conduits pratiqués exprès dans l'intérieur du mur ou du plancher. Quel que soit, au reste, le procédé qu'on emploie pour corriger les variations de température de l'atmosphère, il est nécessaire de se servir de plusieurs thermomètres comparables, et de maintenir, autant qu'il est possible, cette température, entre quinze et

vingt degrés du thermomètre de Réaumur, pendant tout le temps que dure l'éducation. (S.)

(101) Les maladies qui enlèvent souvent les vers à soie au moment la récolte du produit de ces insectes s'annonce avec les plus belles apparences, sont un des principaux obstacles qui s'opposent à l'extension que pourroit avoir cette branche précieuse de notre économie rurale. La cause la plus commune de ces maladies tient à la méphitisation de l'air, dans les salles où ces animaux sont élevés : c'est aussi à trouver les moyens de renouveler l'air dans les ateliers, et à neutraliser l'effet des gaz délétères, qu'il est nécessaire de s'appliquer. L'usage d'allumer du feu dans les ateliers, d'y pratiquer des ventilateurs, d'y brûler des plantes odoriférantes, a de graves inconvénients : les premiers moyens détruisent l'uniformité de température, si nécessaire aux progrès de cette éducation ; le dernier ne produit aucun bien, souvent même l'odeur de certaines plantes en combustion incommode les vers à soie. Les fumigations de vinaigre et les immersions dans ce liquide, conseillées par notre auteur, Boissier de Sauvages et par Fontana, ont ordinairement plus de succès : dans plusieurs circonstances, des vers à soie malades et immergés pendant deux ou trois minutes dans un bain, de vinaigre étendu d'eau, ont été guéris, on voyoit, dans ce cas, les chenilles se débattre, de petites bulles d'air sortir de leurs corps : on les retiroit presque sans vie ; mais bientôt elles reprenoient leurs forces, mangeoient avec avidité ; après des sécrétions liquides, séreuses et verdâtres, le sommeil s'emparoit d'elles, et en sortant de la mue rien ne marquoit plus l'état passé de leur maladie. Mais un procédé plus simple et plus rapide, dont notre collègue M. Modeste Paroletti dut l'idée à M. Guyton-Morveau, sur les moyens de désinfecter l'air, lui procura des succès constants et une méthode nouvelle d'une très-facile exécution. Ce procédé consiste à répandre dans les ateliers, de la vapeur du gaz acide muriatique oxigéné. Dans une des expériences qu'il rapporte à l'appui de cette assertion, il s'étoit aperçu que les vers à soie d'un de ses ateliers, après leur quatrième mue, étoient affectés de langueur, refusoient la feuille qu'on leur présentoit, plusieurs rendoient des excréments d'une liquidité gluante et d'une couleur olivâtre ; d'autres avoient des taches rouges sur la peau, beaucoup d'entr'eux mouroient, et leurs cadavres, au lieu de pourrir, se durcissoient, se couvroient d'une moisissure cotonneuse, et prenoient l'aspect d'un morceau de plâtre. Il prit une capsule de verre, dans laquelle il mit trois décagrammes (environ une once) d'oxide de manganèse noir pulvérisé; il versa dessus de l'acide nitro-muriatique, en remuant avec une spatule de crystal : il promena ainsi cette capsule dans tous les angles de la salle, en versant de ce nouvel acide lorsque les vapeurs diminuoient, et continua cette opération pendant un quart d'heure, après avoir eu soin d'établir la circulation de l'air, en ouvrant les portes et les croisées. Dès le jour même, le nombre des morts diminua considérablement, et en deux jours la maladie disparut tout-à-fait. Dans une autre circonstance, M. Paroletti se borna à mettre un flacon d'acide muriatique oxigéné ouvert, sur une table où des vers à soie malades étoient réunis ; leur guéri son fut parfaite, et le succès de leurs travaux, complet. Il est à désirer que ces expériences, très-peu dispendieuses et très-faciles à faire, soient répétées par les cultivateurs, et qu'elles amènent une pratique qui non seulement auroit une grande influence sur une branche importante de nos richesses territoriales, mais encore qui feroit cesser des fièvres dangereuses, dont les hommes qui se livrent à l'éducation des vers à soie sont souvent la victime. (S.)

(102) Il auroit été à désirer qu'Olivier de Serres n'eût pas inséré dans son excellent livre, ces récits mensongers de générations spontanées, auxquels il déclare lui-même n'ajouter aucune foi, et contre lesquels il paroît inutile de prévenir longuement les lecteurs du dix-neuvième siècle. (Voyez la note (92), ci-devant, page 207, colonne I, relative à la même opinion eu égard aux abeilles.) (S.)

(103) Depuis Olivier de Serres, l'art de tirer et d'apprêter la soie a fait de grands progrès, et cet art est peut-être aujourd'hui poussé au degré, de perfection où il peut atteindre. C'est sur-tout dans les campagnes du ci-devant Piémont, où sont les grands ateliers de nourriture de vers à soie, qu'il faut voir les moulins et les machines dont on ne se fait qu'une idée très-imparfaite dans nos livres. Les Italiens ont beaucoup écrit sur cette branche d'économie. Nous n'avons point en France d'ouvrage où elle soit traitée en détail, quoiqu'il en soit question dans tous deux sur les vers à soie, je me bornerai seulement à indiquer les suivans :

1°. Les Mémoires de M. de Vaucanson, insérés dans les volumes de l'Académie royale des sciences de Paris, pour les années 1749, 1751 et 1770.

2°. L'article Soie, de l'ancienne Encyclopédie, 1765, tome XV, édition in-fol.

3°. Essai sur les Moulins à soie, et description d'un Moulin propre à servir seul à l'organsinage et à toutes les opérations du tord de la soie. Par M. le Payen. Metz, 1767, in-4° avec figures.

4°. L'article Soie et Soierie, du Dictionnaire des Manufactures et Arts de l'Encyclopédie niéthodique, tome II, et les planches. (H.)

Chapitre XVI La préparation de l'escorce du Meurier blanc, pour en faire du linge et autres ouvrages.

(104) Les cultivateurs qui désireront des renseignemens plus étendus sur les plantes et arbustes textiles, ou propres à faire du fil et de la toile, les trouveront dans, un mémoire de notre collègue M. Yvart, sur les Végétaux qui fournissent des parties utiles d Part du cordier et du tisserand, qui a été couronné. par la Société royale d'agriculture de Paris, dans sa séance publique du 28 Novembre 1788, et qui est inséré dans le trimestre d'été des Mémoires de cette Société, pour la même année.

On pourra consulter aussi les articles Cordes et Cordages, Corderie, Toile et Toilerie, dans le Dictionnaire des Manufactures et Arts de l'Encyclopédie mééthodique. (H.)

FIN DU CINQUIESME LIEU.

NOTES DU SIXIÈME LIEU, DES JARDINAGES

Chapitre PREMIER. Les Jardins en général.

(1) Ces distinctions, convenables peut-être dans un traité complet de jardinage, ne sont cependant pas absolument rigoureuses, on sent qu'elles ne peuvent être admises dans la pratique que quand on a à sa disposition un terrain d'une certaine étendue. Par-tout on voit des jardins qui sont à-la-fois potagers, fruitiers et bouquetiers, et nous ne pensons pas que cette pratique puisse être absolument condamnée, surtout pour les petites propriétés : son adoption exige toutefois des précautions et des soins bien entendus dans les distributions, afin d'éviter que les arbres nuisent aux autres productions, etc. (V.)

Chapitre II Préparer la Terre pour les Jardins, Potager, Bouquetier, Médecinal.

(2) Voyez, sur l'écobuage, ou le brûlement des terres, la note (8) du second Lieu, par M. Yvert, tome I, page 168. Les autres débris de plantes, provenant du défoncement, pourront être ramassés dans une fosse à ce destinée, et disposée de manière à recevoir l'écoulement des eaux des terrains adjacens. En ayant soin de jeter dans la fosse les immondices de la maison, balayures et débris de toutes espèces, on se procurera, par la décomposition de ces différentes matières, un fort bon engrais : il faudra seulement éviter que les sarclages des mauvaises herbes déjà montées en graine, ne soient compris dans cet amas, sans quoi on y déposerait des germes nuisibles que l'on ne sauroit, au contraire, détruire avec trop de soin. Il vaut mieux, en pareil cas, brûler le produit de ces sarclages. (V.)

Chapitre III. Ordonnance du Jardin Potager, tant de celui d'Hiver que d'Esté.

(3) Nous ne pensons pas que les partisans de là routine, et ceux qui prétendent que toute innovation en agriculture doit être rejetée sans examen, veuillent s'étayer de ce passage d'Olivier de Serres, pour appuyer leur opinion. Il suffiroit, pour leur répondre, de leur rappeler les écrits, et encore plus les travaux de ce célèbre agronome. Certainement il n'a voulu ici que mettre les cultivateurs en garde contre ces enthousiastes non moins dangereux, qui, sans se donner la peine d'examiner, prétendent que leur théorie doit tout réformer, et qui se mettent fort peu en peine de tout gâter, pourvu qu'ils fassent un peu de bruit. (V.)

(4) Aissade, dissado, Marre et non bêche, qu'Olivier de Serres appelle quelquefois besse. La marre est un outil de labour qui est de même forme que la maille ou la maigle de Bourgogne, ou la chèvre de Lorraine : c'est une plaque de fer triangulaire, qui fait un angle d'environ quarante-cinq degrés avec le bâton dont elle est emmanchée ; au lieu que la bêche est une pelle de fer carrée, dont on se sert dans beaucoup de parties de la France, comme du louchet (qui n'est qu'une bêche plus étroite), dans les parties méridionales, c'est-à-dire en poussant verticalement l'instrument en terre avec la main et avec le pied, tandis que le mouvement qu'on donne à la marre est pareil à celui de la pioche (trêncó), du hoyau (trêncó-largo) et de la houe (dissado jhardiniéiro). Le manche est reçu dans un œil et non dans une douille, comme celui de la bêche. (H.)

(5) Pouzaranques, pouzarâncó, puits-à-roue. La machine des puits-à-roue, fort commune dans tous les jardins et les établissemens du ci-devant Languedoc, consiste en une lanterne ou une sorte de pignon à jour, garni de ses fuseaux, dans lesquels s'engrènent les dents de la roue dentée, ce qui fait tourner la grande roue de champ, dont l'axe est commun avec la roue dentée. La grande roue porte sur ses chevilles le chapelet garni de ses godets, qui versent dans l'auge l'eau qu'ils puisent tour-à-tour. Toute la machine est mue par un manège à cheval. (H.)

(6) Quelle que soit la forme des planches, il est avantageux, dans les climats chauds et les terrains légers qui exigent des arrosements fréquens, de tenir les sentiers plus élevés que les planches, afin que celles-ci retiennent et profitent de toute l'eau des arrosements, dont une partie, dans le cas contraire, s'écoule dans les sentiers, en pure perte. En général, il est à remarquer que, dans la distribution des anciens jardins, on sacrifioit trop à la largeur des allées : cet excès est sans conséquence pour un jardin de pur agrément, mais on doit l'éviter dans la distribution d'un potager.

Nous observerons, au sujet des bordures, que toutes les planches ne doivent pas en recevoir indistinctement ; il convient de n'en donner qu'aux plates-bandes qui entourent les carrés : les planches de l'intérieur ne pourroient en recevoir (sur-tout de plantes aussi grandes que la lavande, l'absynthe, etc.), sans que cela nuisît à l'objet essentiel de la culture. (V.)

(7) On ne peut s'empêcher de reconnoître, sur-tout en lisant les chapitres qui suivent, que cette distinction du potager en jardin d'hiver et d'été, est vraiment défectueuse. Olivier de Serres en convenant lui-même en plusieurs endroits, on sera sans doute étonné qu'il l'ait adoptée. Outre son défaut d'exactitude, elle a encore l'inconvénient de le forcer à revenir deux fois sur la même plante. (v.)

(8) On trouvera dans ce Lieu de nombreuses indications relatives aux phases de la lune à observer pour les différentes opérations du jardinage. Ce passage & Olivier de Serres, touchant l'observation de la lune, donne assez la mesure du degré de foi qu'il ajoutoit à cette croyance vulgaire de son siècle, pour qu'il ne soit pas nécessaire d'entrer à ce sujet dans d'autres explications. On peut d'ailleurs consulter les notes (25), (27), (28) et (30) du premier Lieu ; (30) et (45) du deuxième Lieu ; (21), (97) du troisième, et (94) du quatrième, tome I. (V.)

Chapitre IV. Culture du Jardin Potager d'Hyver, premièrement, des Racines.

(9) Il paraît que du temps d'Olivier de Serres on ne distinguoit pas (au moins sous le rapport de la culture) les différentes variétés d'oignons cultivées aujourd'hui; il dit seulement, au chapitre VII, jardin d'été: qu'il y a des oignons de diverses couleurs, et que les blancs sont les plus prisés ; mais il ne touche rien des autres différences réelles qui existent entr'eux. Ces distinctions étant cependant inséparables du sujet de leur culture, nous les indiquerons ici succinctement.

L'oignon blanc ordinaire, ou grosse espèce, est celui qu'on sème le plus ordinairement à l'automne, parce qu'il supporte mieux le froid que les autres. C'est particulièrement à cette espèce que se rapportent les détails de culture donnés par l'auteur dans ce chapitre, détails sur lesquels il n'y a rien à observer, si ce n'est qu'on ne commence guère à replanter qu'à la fin de Brumaire (mi-Novembre), et qu'on peut se contenter de couvrir le plant, en hiver, avec un lit léger de litière.

L'oignon blanc hâtif est une variété du précédent, plus précoce, et d'un moindre volume : peut-être ne dépend-elle uniquement que de la culture, car il est certain que l'on peut se procurer des petits oignons hâtifs avec toutes les espèces, en semant très-dru, et n'arrosant presque point. Ces très-petits oignons, si ronds et si fermes, que l'on voit en grande quantité dans les marchés de Paris, proviennent presque tous de graines des grosses espèces qui ont été traitées de cette manière. Cette espèce, ainsi que la précédente, se sème ordinairement en Fructidor (fin d'Août et commencement de Septembre) : l'une et l'autre peuvent aussi être semées en Pluviôse et Ventôse (depuis la fin de Janvier jusqu'au milieu de Mars).

L'oignon blanc de Florence est le plus petit et le plus précoce de tous ; il se conserve peu p mais il est agréable par sa douceur. Comme il est délicat, on ne le sème pas ordinairement à l'automne, mais depuis le milieu de Pluiose jusqu'au milieu de Thermidor (Février jusqu'en Juillet) en renouvelant le semis de mois en mois, pour l'avoir toujours bon. Il dégénère promptement dans notre climat.

L'oignon blanc d'Espagne, très-gros, aplati et doux, se sème en Pluiose et Ventose (Février et Mars) ; il n'est pas d'une longue garde ; il perd sa douceur et une partie de son volume après quelques années de culture en France, pourquoi il est nécessaire de renouveler souvent sa semence en la tirant d'Espagne, de Portugal ou d'Italie, où il est fort répandu. Dans le midi on le mange souvent cru. Il y en a une variété rouge, qui n'en diffère que par la couleur et un peu moins de douceur. Deux autres variétés, l'une blanche et l'autre rouge, d'une forme allongée, ont à-peu-près les mêmes qualités et les mêmes inconvénients ; leur culture est semblable.

L'oignon pâle est l'espèce la plus commune, sans doute parce qu'elle est la plus avantageuse et la plus utile. Cet oignon, d'un rouge très-pâle, ou plutôt jaunâtre, est de bonne grosseur, aplati, très-ferme, et se conserve plus long-temps qu'aucun autre ; il est rustique, réussit presque toujours, et en tout terrain. On le sème depuis le 25 Nivose jusqu'à la fin de Ventose (depuis la mi-Janvier jusqu'en Mars.) L'oignon rouge, plus foncé, est très-bon aussi ; sa nuance varie jusqu'au violet; il est d'une forme plus oblongue que le

précédent, d'un goût plus fort qu'aucun autre oignon, et se garde très-bien : c'est celui qui réussit le mieux dans les terres fortes. On le sème dans la même saison que le pôle.

Nous ne parlerons pas de quelques autres variétés plus curieuses qu'utiles, qui ne peuvent figurer avantageusement dans un potager.

Une recommandation plusieurs fois répétée dans le cours de cet article, est que la terre destinée à recevoir les oignons soit bien fumée et engraisée : cela exige explication : l'oignon hait le fumier ; si la terre où on le sème en contient qui ne soit pas entièrement consommé, il est très-exposé à graisser, comme disent les jardiniers, et à périr ; il est donc nécessaire que les planches où on veut en cultiver, aient été préparées dès l'année précédente, et même qu'elles aient porté, après la fumure, une récolte d'autres plantes potagères, comme des choux, pois, haricots, etc.

La seule culture pratiquée dans ce temps, étoit celle où la transplantation a lieu. Olivier de Serres n'indique nulle part le semis de l'oignon en place, très-usité aujourd'hui ; nous en parlerons au second article sur cette plante, Chapitre VII, jardin d'été, note (-4), page 446 L'oignon d'automne se replante presque toujours. (V.)

(10) Il existe, cependant, entre la culture de la ciboule et celle qui vient d'être indiquée pour l'oignon, deux différences essentielles, la première, que la ciboule se sème plus ordinairement au printemps qu'en automne ; la seconde, qu'on peut se dispenser de la replanter : dans les environs de Paris, on en sème beaucoup en place ; à la vérité elle ne devient pas aussi forte que celle replantée. Il y a deux variétés de ciboule, l'une blanche et l'autre rouge. Ceux qui veulent en avoir toujours de petite et tendre, en sèment plusieurs fois dans le courant de l'été.

Olivier de Serres ne parle pas de la ciboule vivace ; c'est une très-bonne espèce, plus douce que l'annuelle : on la multiplie en séparant ses bulbes au printemps ou en automne.

Nous dirons aussi un mot de la civette, cive, ou ciboulette, très-petite et vivace. On la multiplie comme la précédente, par la séparation de ses touffes : l'une et l'autre font très-bien en bordures, qui doivent être replantées tous les deux ou trois ans. (F.)

(11) Dans quelques cantons on employe, pour ravigourir les poireaux et leur donner une végétation extraordinaire, le marc de raisin, que l'on répand dessus en place de terreau : aucun amendement ne leur convient mieux.

Il est assez ordinaire de ne planter les poireaux qu'à la fin de Prairial (mi-Juin) ; mais on pourroit le faire beaucoup plutôt ; à Paris ceux du semis de Pluviose (Février), sont déjà bons à manger à cette époque ; pour cela on les a mis en place en Germinal (Avril).

On peut s'éviter la double culture que nécessite le mode de plantation indiqué par l'auteur, en plantant droit, ainsi qu'on le fait presque par-tout aujourd'hui. On obtient, de cette manière, des poireaux tout aussi beaux et aussi blancs que de l'autre, il ne s'agit que d'enfoncer le plant très-profondément. (V.)

(12) Rés. C'est une tresse ou une cordée d'ail ou d'oignon, la tresse est double ; les oignons ou les aulx y sont attachés par la fanne qui est tressée avec du glui (clé), et forment une espèce de chapelet. C'est une façon d'empaqueter l'ail ou l'oignon, qui approche de la torche d'oignons de Paris, où on les vend à la torche, à la glane, à la botte et au décalitre (boisseau).

Ce mot rés vient du latin restis, corde, et Pline a dit restis alliorum, botte d'ail ; les Espagnols disent, dans le même sens, ristra, tresse d'aulx. (H.)

(13) Au-delà du quarante-cinquième degré, non seulement les aulx mis en terre après l'hiver daussent parfaitement, mais encore c'est la saison ordinaire de les planter, et non l'automne. On en plante aussi quelque peu vers la fin de Frimaire (mi-Décembre), et pendant l'hiver.

C'est beaucoup de laisser trente-trois centimètres (un pied) d'intervalle entre les rayons, quinze à seize centimètres (cinq à six pouces) suffisent; mais on éloigne chaque bulbe de neuf à douze centimètres (trois à quatre pouces). L'ail craint au moins autant que l'oignon les fumiers qui ne sont pas parfaitement consommés : il ne réclame d'arrosements que dans les sécheresses excessives.

On cultive dans quelques cantons l'ail à rocamboles (*allium scorodoprasum*, L.), qui se multiplie par les petites bulbes qui naissent en groupe au sommet de sa tige. Ses usages et sa culture sont les mêmes que ceux de l'ail ordinaire.

Il me semble que, dans l'emploi des mots semer et planter, il seroit préférable d'appliquer exclusivement le premier à toute graine ou semence, grosse ou petite ; et le second, à toutes les autres parties des plantes, comme Olivier de Serres l'indique lui-même plus loin, pour les arbres (V.)

Chapitre V. Des Feuilles du Jardin Potager d'Hyver.

(14) Depuis le temps d'Olivier de Serres, les progrès de la culture, les mélanges occasionnés par la communication accidentelle des poussières fécondantes, l'introduction d'espèces étrangères, ont accru à un tel point le nombre des espèces ou variétés jardinières, dans beaucoup de nos plantes potagères, que, dans quelques-unes, on peut à peine aujourd'hui les compter, ou du moins les reconnoître toutes bien distinctement.

C'est ainsi qu'au lieu de trois ou quatre sortes de laitues dont parle notre auteur, nous en avons aujourd'hui plus de quarante, en y comprenant les différentes variétés de romaines ou chicons, race qui paroît lui avoir été inconnue. Il seroit tellement long d'entrer dans le détail de toutes ces espèces, que nous croyons devoir nous en abstenir: nous renverrons, pour cela, le lecteur au *Traité des Jardins*, ou le nouveau de la Quintinye, au *Cours d'Agriculture de Rozier*, etc où ce travail est fait d'une manière satisfaisante. (V.)

(15) Olivier de Serres, qui n'avoit pas d'autres connoissances botaniques que celles que l'on possédoit de son temps, prend ici l'épinard mâle pour la femelle, et vice versa. On sait que ce n'est que depuis que les observations et les expériences de Linné ont porté le jour sur cette branche si importante de l'histoire naturelle, que les organes sexuels et les lois de la génération dans les végétaux ont été reconnus d'une manière claire et positive. Malheureusement les lumières sont si lentes à se répandre, qu'encore aujourd'hui presque tous les habitans des campagnes prennent le chanvre mâle pour le chanvre femelle, et que les jardiniers ne reconnoissent pas mieux les sexes dans l'épinard et dans les autres plantes dioïques qu'ils ont tous les jours sous les yeux.

La recette que donne ici notre auteur, pour avoir des épinards d'une grandeur extraordinaire, est encore un de ces préjugés tel que ceux dont la pratique de tous les arts est encombrée, tant qu'ils ne sont pas éclairés par une saine théorie. La note (35) du second Lieu a déjà parlé de la même recette appliquée aux blés). Aujourd'hui, on peut avoir, sans ce soin, des épinards extrêmement larges, grâce à une nouvelle variété acquise depuis peu d'années, et cultivée sous le nom & épinard anglois, variété dont les feuilles sont beaucoup plus étendues et plus épaisses que celles d'aucune autre. J'observerai, au sujet de la feuille des épinards, que la méthode de casser le pétiole ou la queue des feuilles est préférable à celle de les couper au couteau, au moins pour ceux de l'automne et de l'hiver, qui en repoussent mieux : on ne doit pas y regarder pour ceux de l'été, dont on n'attend ordinairement qu'une coupe. (V.)

(16) Ainsi que l'ail, les échalottes se plantent, sous la latitude moyenne et nord de la France, presque toujours en Ventose (Mars): on en plante, mais rarement, quelques pieds en Frimaire (Décembre), pour en avoir en Floréal (Mai). Si Olivier de Serres ne parloit pas des têtes de cette plante et de leurs menues dausses, on croiroit presque qu'il a voulu désigner ici la civette ou ciboulette. Il paroît, au moins, qu'autrefois on faisoit des échalottes un usage différent de celui auquel nous les employons communément. On se sert encore, il est vrai, de leurs feuilles crues et cuites ; mais c'est sur-tout de leurs bulbes que l'on fait aujourd'hui une grande consommation, et on tâche de les obtenir aussi grosses et arrondies que possible. Leur culture, dans ce cas, doit être la même que celle de l'ail, si ce n'est qu'on les plante un peu plus clair quand on veut les avoir fortes, et qu'on emploie ordinairement pour semence les petites échalottes qui n'ont pas grossi (lesquelles on plante entières), plutôt que les dausses détachées des grosses bulbes. Une terre nouvellement fumée est tout aussi contraire à l'échalotte qu'à l'ail et à l'oignon. On distingue une variété longue et une autre ronde qui ne diffèrent que par leur forme, et un peu plus de volume dans la première. (V.)

(17) Aujourd'hui les choux pommés hâtifs les plus estimés, sont ceux qui nous viennent d'Angleterre, et

particulièrement le chou d'York, qui, quoique petit, mérite cependant la réputation dont il jouit, par sa grande précocité et son excellente qualité. Après lui on distingue la très-petite variété, appelée improprement chou cabbage, le chou en pain de sucre ; le cristollet du Dauphiné ; celui nommé cœur de bœuf par les jardiniers de Paris et d'autres lieux, enfin quelques autres variétés particulières à certains cantons. L'époque du semis pour toutes ces espèces, est celle indiquée par Olivier de Serres, à cela près que, dans le nord de la France, on peut et l'on doit préférer la mi-Fructidor (fin d'Août), à une époque plus reculée. On notera aussi, qu'au lieu de les transplanter immédiatement du séminaire dans le lieu où ils doivent pommer, il vaut mieux les repiquer une première fois en pépinière, à plusieurs centimètres (quelques pouces) de distance, et ne les mettre en place que par une seconde transplantation. Le premier repiquage a lieu à la mi-Vendémiaire (commencement d'Octobre), pour les choux semés, à la mi-Fructidor (dans les premiers jours de Septembre) ; et la mise en place, de Frimaire en Ventôse (de Décembre en Mars), suivant que le temps le permet. J'ajouterai, pour compléter cet article, que tout ce qui a été dit ci-dessus des choux pommés hâtifs, s'applique également aux gros choux cabus d'été et d'automne : le temps de leur semis, les soins et la culture à leur donner, sont les mêmes, si ce n'est qu'ils ne doivent pas être mis en place plutôt qu'en Ventôse (Mars) qu'il faut leur donner un espace proportionné à leur volume, et les mettre de préférence dans la terre forte, si on le peut. Plusieurs cantons sont en réputation pour produire de beaux choux pommés : ceux d'Aubervilliers et de Saint-Denis, qui étoient déjà renommés du temps d'Olivier de Serres, le sont encore aujourd'hui. Tours, Lyon, et d'autres lieux en cultivent de très-beaux, mais c'est sur-tout l'Allemagne et les départemens du Haut et du Bas-Rhin (l'Alsace) qui sont en possession de produire les plus gros et les plus beaux choux cabus, dont ces pays font une immense consommation en saïier-kraut, que nous appeons chou-croûte. (V.)

Chapitre VI Des Fruicts du Jardin Potager d'Hiver.

(18) Si la méthode de semer, ceïletonner et planter les artichaux avant l'hiver est praticable en France, ce ne peut-être que dans les parties les plus méridionales : dans toutes les autres, ces opérations doivent être faites au printemps, de Ventose en Floréal (de Mars en Mai), suivant le lieu et la saison. La multiplication par les semences, négligée tant qu'on ne manque pas d'œilletons, devient intéressante dans les années où presque tous les plants ont péri par la rigueur du froid. Obligé d'y recourir, on pourra obtenir du fruit dès l'année même, par la méthode suivante : En Pluviôse (Février) on sèmera la graine d'artichaux dans de très-petits pots, à raison de deux ou trois grains dans chaque ; ces pots seront enterrés dans une couche et abrités sous un châssis, ou, à défaut, sous des cloches. La graine levée, et les jeunes plants développés, on ne laissera subsister dans chaque pot que le pied le plus vigoureux ; on donnera graduellement de l'air aux châssis ou cloches, toutes les fois que le temps le permettra, pour fortifier les jeunes plantes, et les préserver de l'étiollement. En Ventose ou Germinal (Mars ou Avril) suivant, elles seront bonnes à mettre en place, ce qui se fera dans une terre bien amendée et préparée, et en les plantant avec toute leur motte, autant que possible. En continuant de leur donner tous les soins qu'exige une nouvelle plantation d'artichaux, on sera assuré que la plupart des pieds porteront fruit en automne. Si on ne tient pas à s'avancer ainsi, on traitera le semis d'artichaux comme on fait ceux de cardon. (Voyez cet article dans la note suivante.) Une des objections contre les semis d'artichaux, c'est que très-souvent les plants qui en proviennent sont dégénérés, cela a lieu, en effet, pour les semis faits avec la graine des petits artichaux du midi ; mais quand on peut obtenir de celle du gros artichaux de Paris, le résultat est tout différent : un pareil semis produit de très-beaux et bons fruits, et presque aucun des pieds qui en proviennent ne dégénère. Le malheur est qu'il soit si difficile d'obtenir de cette semence, on est quelquefois plusieurs années sans en récolter, et on n'y parvient qu'avec des soins et à la faveur d'un été extrêmement chaud. Comme les petites variétés du midi, au contraire, graine assez facilement, c'est de celles-là que l'on sème presque toujours, et c'est ainsi que les semis d'artichaux sont en discrédit. Avant de couvrir les artichaux, pour les garantir de la gelée, il est bon de butter chaque pied de seize à vingt-deux centimètres (six à huit pouces) de terre, autour desquels on dispose ensuite son fumier : les feuilles sont préférables à ce dernier, quand on peut les y substituer. Dans ce cas, on termine la couverture par une espèce de chapiteau ou de calotte en grand fumier, qui recouvre le tout. On sait qu'il y a plusieurs variétés d'artichaux. Celle dite de Laon, qui est la même que l'on cultive dans les environs de Paris, est très-grosse, et généralement préférée. Les artichaux du midi, plus petits, ont plus de goût à ce qu'on assure. Parmi

ceux-ci, les violets sont les plus estimés pour la poivrade. (V.) 1

(19) Pour avoir de beaux cardons, au lieu de les cultiver trois ensemble, comme le conseille l'auteur, il faut n'en laisser qu'un à chaque place, et encore que ces places soient plutôt espacées d'un mètre (trois pieds) que de soixante-six centimètres (deux pieds). On sèmera toujours, cependant, deux ou trois grains par trou ; mais après la levée on ne laissera subsister que le plus beau pied. Comme les semis de ce légume sont souvent exposés aux ravages du ver blanc ou ver du hanneton, et de la courtilière, il est bon de se procurer de quoi regarnir, en faisant un semis supplémentaire dans de petits pots : les pieds élevés ainsi, mis en place au besoin, avec toute leur motte, remplacent ceux qui ont péri, sans qu'il y ait aucune inégalité dans le plant.

La manière de faire blanchir les cardons, en les couchant dans des fossettes creusées devant chaque pied, n'est pas si commode que celle plus généralement pratiquée aujourd'hui, de les empailler sur place, et de rapprocher la terre en butte autour du pied empaillé. Ce moyen fournit des cardons jusqu'à l'approche des grandes gelées, époque à laquelle il devient nécessaire d'enlever du jardin tous ceux qui restent, et de les abriter dans une cave, serre, ou cellier, où on les prend à mesure du besoin. Dans les espaces laissés vides entre les rangs de cardons, on peut cultiver non seulement des oignons, mais encore toutes autres espèces de légumes qui ne doivent occuper la terre que peu de temps. Quand à l'amertume qu'Olivier de Serres dit que les oignons laissent à la terre, ce ne doit pas être regardé comme une assertion rigoureuse, mais plutôt comme une manière d'engager le jardinier à bien remuer son carré de cardons après cette récolte faite.

Il paroît, d'après ce que dit l'auteur, que les cardons sans piquans ne nous sont venus d'Espagne que depuis son temps. On leur a toujours reproché d'avoir la côte creuse et un peu filandreuse, mais aujourd'hui nous avons de quoi les remplacer bien avantageusement, une variété gagnée depuis peu d'années par la culture ou le hasard, réunit au mérite de n'avoir point de piquans, toute la qualité et la succulence des beaux cardons épineux de Tours. On l'a nommée cardon plein inerme. (V.)

(20) Les variétés de pois cultivées aujourd'hui, sont très-nombreuses. Entre celles que l'on sème avant l'hiver, il n'en est pas qui l'emporte sur le pois michaux, très-sucré et productif : on ne le rame pas, quoiqu'il s'élève à un mètre (trois pieds), et quelquefois plus, dans les terres fortes ; mais quand il commence à montrer fleur, on le pince ; cela l'empêche de s'élever, et le fait fructifier plutôt.

Le renouvellement du fumier, et les cultures réitérées qu'Olivier de Serres conseille pour hâter le produit des pois, ne sont rien moins qu'efficaces pour cela, on leur donnera bien ainsi une végétation plus forte et plus vigoureuse, mais ce sera au détriment de leur précocité ; car il est certain qu'alors ils se mettront plus tard à fleurir et à grainer.

La manière la plus ordinaire de semer les pois, est de les répandre également et clair, par rangées ou rayons faits avec une binette, et distans les uns des autres de seize à vingt-deux centimètres (six à huit pouces). On les sème rarement par poquets. On trouvera dans Le nouveau de la Quintinye, que j'ai déjà cité, et dans d'autres ouvrages de jardinage moderne, la méthode de se procurer des pois de très-bonne heure ; au moyen de châssis, bâches, etc. (K.)

(21) Le semis des fèves en pleine terre, dès l'automne, n'est guères praticable que dans le midi de la France. Dans le centre et le nord, on ne sème les premières qu'en Frimaire (Décembre), et plus souvent en Nivose (Janvier). La petite fève, dite julienne, est celle à préférer pour ce premier semis. Il y a une variété tout à-fait naine pour les châssis ; et pour la pleine terre, plusieurs autres qui diffèrent plus par la forme et la couleur que par la qualité. (V.)

Chapitre VII. Culture du Jardin Potager d'Esté, et premièrement des Racines.

(22) Cette étrange assertion n'a pas besoin d'être réfutée ; il n'est personne aujourd'hui qui soit disposé à ajouter foi à un fait semblable, et il est très-probable qu'Olivier de Serres ne croyoit pas lui-même à sa possibilité. La note (34) du second Lieu s'explique déjà sur une erreur analogue à celle-ci.

Il ne faut pas prendre à la lettre ce qu'il dit encore, que certaines graines ne sont bonnes de leurs trois premiers ans. Plusieurs, à la vérité, comme celles de choux, et sur-tout de chou-fleurs, celles de chicorées,

de laitues, de melons, etc sont généralement préférées à leur seconde et troisième année, mais cela n'empêche qu'elles ne soient bonnes aussi étant nouvelles, et qu'on ne doive les semer telles sans aucun scrupule, quand on manque de vieilles. On trouvera dans Miller r dans les Annales cf Agriculture, dans le Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle, etc quelques détails sur la durée des graines. (f.)

(23) Je dois dire, à ce sujet, que l'opinion de mon père, fondée sur une longue expérience, étoit tout-à-fait opposée à celle des jardiniers languedociens, rapportée ici par Olivier de Serres. Les essais nombreux qu'il faisoit chaque année de graines potagères venant de tous les pays, lui avoient donné lieu de se convaincre que la transmigration du nord au midi étoit plus avantageuse que celle du midi au nord. Les épreuves du même genre, que j'ai continué de faire, m'ont confirmé jusqu'à présent dans l'opinion que je tenois de lui. Cette question, au reste, sans être d'une extrême importance, est du nombre de celles qui ne peuvent être résolues que par une grande réunion de faits et d'observations recueillis sur différens points. Voyez la note (32) du second Lieu, relative à cet objet, par M. Yvert. (V0)

(24) C'est sur-tout dans cette saison que le semis de l'oignon en place est pratiqué. On le fait beaucoup plus clair que celui en pépinière, dans une terre également bien préparée. Il faut l'éclaircir quelque temps après la levée, et ensuite lui donner les mêmes façons qu'à l'oignon replanté. Il devient généralement moins gros que celui qui a subi la transplantation, mais la méthode est beaucoup plus économique, plus expéditive, et par conséquent préférable pour les cultures en grand, telles qu'il en existe dans plusieurs Départemens de la France. Le pâle et le rouge étant les variétés les plus cultivées au printemps (voyez la note (9) ci-devant, page 44°), c'est à eux aussi que cette méthode s'applique le plus souvent. (V.)

(25) N'est-ce pas cette sauce de Columelle, pour conserver les oignons, qui aura donné l'idée de la saierkraut? Ceci n'est qu'un doute que je laisse à éclaircir aux savans. (F. D. N.)

(26) On trouve dans presque tous les ouvrages de jardinage, des détails sur les animaux et les insectes dévastateurs des jardins ; quelques-uns même en ont donné les figures, entr'autres l'abbé Roger Schabol, dans la troisième édition de la Pratique du jardinage ; Paris, 1782, in-12, tome II. Il dit peu de chose de la courtillière, et indique pour la détruire, l'eau et l'huile de navete, versées dans les trous, ou avec un arrosoir.

On trouvera de plus grands détails sur cet insecte, connu aussi sous les noms de courtille, taupe-grillon, avant-taupe, et sur les différentes manières de le détruire, dans l'article que M. Latreille a inséré, tome VI du Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle, publié par Déterville, en l'an XI ; dans des observations sur le genre de vie de cet insecte, par M. février, insérées tome XXI des Annales de l'Agriculture française, par M. Tessier; et enfin dans un petit ouvrage italien de M. Diodato Raniery, qui paroît avoir été inconnu aux auteurs que je viens de citer, et qui est intitulé : Memoria sopra due insetti jinora indescritti, ed in fine la maniera di scacciare dai campi, e distruggere negli orti il grillo-talpa. Torino, 1784, petit in-8°. avec fig. (H.)

(27) Voyez, sur ce que répète ici Olivier de Serres de la plantation des poireaux à demi-couchés, la note N°11 de ce Lieu, ci-devant, page 441. (V.)

(28) Il est nécessaire de bien déterminer ce qu'Olivier de Serres désigne sous ces trois noms.

1°. Par celui de raifort, on doit entendre toutes les variétés (ou les espèces, jardinièrement parlant) du raphanus sativus de Linné, ce qui comprend les radis proprement dits, petits ou gros, blancs, rouges, roses et noirs, et les radis longs, appelés raves à Paris, dont il y a aussi de plusieurs couleurs. Toutes racines qui se mangent crues, ont une saveur plus ou moins piquante, et dont les semences sont d'une couleur rougeâtre et beaucoup plus grosses que celles des choux et des navets.

2°. Ce qu'il appelle rave, est le hrassica rapa de Linné; ce très-gros navet plat, appelé encore aujourd'hui rave d'Auvergne, rave du Limousin, rabioule, rabirole. Le fameux navet de Norfolk des Anglois, que nous nommons improprement turnep, navet turnep (turnip), est précisément la même chose que cette rave.

3°. Le mot naveaux comprend toutes les autres sortes de navets, brassica napus de Linné, dont on sait qu'il y a un très-grand nombre de variétés de toutes grosseurs, formes et couleurs. (v.)

(29) Nous venons de dire que sous le nom de raifort on devoit entendre toutes les espèces de radis, mais seulement pour fixer le sens du mot, et sans prétendre insinuer qu'Olivier de Serres connût toutes les

variétés que nous avons aujourd'hui. Il sembleroit même, d'après ce qu'il dit, qu'ils s'enfoncent plus profondément que les navets, qu'il n'en cultivoit que de longs. Dans tous les cas, il est nécessaire de distinguer les différentes sortes pour bien indiquer leur culture.

Les petits radis ronds, de toutes les couleurs, et les petites raves longues, peuvent être semés en pleine terre, depuis la fin de Pluviose (mi-Février) jusqu'en Fructidor (Septembre). On les sème clair, à la volée ; on les recouvre peu : deux doigts de terre par-dessus sont plus que suffisans, sur-tout si on peut terreauter le semis, ce qui est très-bon. Dans les chaleurs de l'été, il faut en semer peu à la fois et souvent, et arroser beaucoup : c'est dans cette saison qu'ils sont extrêmement sujets à monter. Les semis du premier printemps, au contraire de ce que dit Olivier de Serres, sont ceux pour lesquels cet inconvénient est le moins à craindre. Les différens moyens pour en avoir de trèshâtifs, sont: 1°. celui indiqué par l'auteur, 2°. un autre à-peu-près analogue, qui consiste à en semer à la mi-Vendémiaire (fin de Septembre) sur les vieilles couches à melons ou autres, après leur avoir donné une petite façon à la fourche. Ces radis se forment tout-à-fait, ou à moitié, avant les grandes gelées, à l'approche desquelles on les arrache et on les replante très-près les uns des autres, sur un ados exposé au midi, il est facile ainsi de les couvrir et d'en conserver beaucoup sur un petit espace ; c'est par ce moyen qu'on en a presque tout l'hiver ; 3°. en en semant à la mi-Nivose (commencement de Janvier) sur les couches nouvelles et sous châssis ; puis de la mi-Pluviose (fin de Janvier) jusqu'à la fin de Pluviôse (mi-Février) également sur couche, mais sans châssis, avec une simple couverture en paillassons. Dans les terrains légers on en risque quelques semis en pleine terre dès la mi-Pluviose (commencement de Février) le long des cossetières ou plates-bandes du midi, mais on compte peu sur ceux-là. Il est bon d'observer que, pour les semer sur couche, le lit de terre qui recouvre le fumier doit-être très-peu épais, les radis en tournent plus vite. La semence doit aussi être très-peu recouverte. Ce sont les gros radis noirs et les gros blancs d'Ausbourg que l'on sème grain à grain et à quelques doigts de distance ; mais ce sera assez de les enterrer de trois à six centimètres (un à deux pouces). La saison est de Prairial en Thermidor (depuis Juin jusqu'en Août): on peut semer de ceux d'Ausbourg un mois plutôt. Ces radis, sur-tout les noirs, se conservent trèsbien l'hiver, enterrés dans le sable, dans une cave ou autre lieu à l'abri de la gelée.

Pour avoir de bonne graine de toutes les variétés de radis et raves, il ne suffit pas de laisser monter à graine un bout de planche de celle que vous voulez récolter, mais il faut choisir avec soin un certain nombre de racines les plus franches, chacune dans leur variété, et les replanter isolément, à une assez grande distance, pour qu'à la floraison il ne puisse y avoir aucune communication entre les poussières fécondantes. Les radis semés en Fructidor (Septembre), qui ont été conservés l'hiver sur un ados, sont les porte-graines préférés. On les replante alors en Ventôse (Mars). (v.)

(30) Il y a quelques variétés dans la rave, lesquelles diffèrent par le plus ou moins d'applatissage de la racine, et par la couleur du collet, qui est verte dans les unes, rouge dans les autres, etc. ; mais ce nom ne doit s'appliquer ici à aucun des navets longs, quoique dans quelques cantons, on nomme aussi raves certains d'entr'eux.

La culture de cette racine est si importante, qu'elle ne peut être trop recommandée. Ses avantages sont développés dans une instruction publiée par la Société royale d'Agriculture, en 1785, réimprimée et répandue par ordre du Gouvernement, in-8°. et in-4° en 1786, 1787, et en l'an XI, que nous invitons les lecteurs à consulter : ils trouveront encore d'autres instructions sur cette racine, dans les Mémoires publiés par cette Société. Il est important d'observer que, déjà du temps d'Olivier de Serres, et peut-être longtemps avant lui, on cultivoit ces racines en grand pour la nourriture des bestiaux. (H. et Y.)

(31) Les navets très-fins ne s'obtiennent que dans les terres douces et sablonneuses ; ceux de Freneuse, de Saulieu et des autres crus les plus renommés, semés dans une terre forte dégénèrent au point de n'y être pas reconnoissables. Aucune de nos espèces ne supporte les gelées de nos hivers un peu rigoureux, le seul navet de Suède ou rutabaga, introduit en France depuis quelques années, a la propriété de résister aux plus grands froids. Sous ce rapport, sa culture est infiniment intéressante, et méritoit bien l'attention que la Société d'Encouragement lui a donnée, en proposant cette culture en grand pour sujet d'un prix. On a imprimé à tort, dans quelques ouvrages modernes, que cette plante étoit la même chose que le chou de Laponie ou chou-navet; la Société d'Agriculture de Paris, dans un rapport authentique, a démontré la

fausseté de cette assertion.

Parmi les navets cultivés en grand pour la nourriture des bestiaux, on doit distinguer une très-grosse espèce fort répandue dans les départemens du Rhin (en Alsace), dans le Palatinat, et dans une partie de l'Allemagne, sous le nom de navet de campagne, et désignée plus souvent, dans les ouvrages de jardinage, sous celui de gros navet de Berlin. Ce navet, très-long et en partie hors de terre, devient énorme dans les terrains profonds qui lui conviennent) et est d'un très-grand produit.(V).

(32) La navette, que l'on ne peut rapporter qu'au brassica napus de Linné, paroît être l'espèce sauvage, souche primitive de tous nos navets cultivés. Elle se sème le plus souvent en automne, ainsi que le dit l'auteur ; mais quelques cantons en ont aussi une variété particulière pour le printemps, appelée navette de printemps et navette d'été. On peut consulter sur cette culture, ainsi que sur celle du colsa, autre plante oléagineuse très-utile, dont Olivier de Serres n'a pas parlé, l'ouvrage que l'abbé Rozier a publié, et qui est intitulé : Traité sur la meilleure manière de cultiver la navette et le colsa, et d'en extraire une huile dépouillée de son mauvais goût et de son odeur désagréable, Paris, 1774, in-8'. ; dont il a reporté l'extrait dans son Cours d'Agriculture. La Commission d'agriculture et des arts a aussi publié une Instruction sur la culture de la navette d'été, dans laquelle cette plante est considérée relativement à ses avantages pour les animaux. (H. et V.)

(33) Aujourd'hui le nom de carotte a prévalu presque par-tout, et on distingue les différentes sortes par la désignation de leur couleur, ce qui est préférable. Il seroit à désirer que l'on renonçât entièrement au mot pastenade, qui peut faire confusion, en ce qu'il se rapproche du nom du panais (pastinaca.)

Outre la carotte blanche et la rouge, on en a aujourd'hui de jaunes, et aussi une petite variété courte et hâtive, qui est excellente. On peut semer des carottes en Germinal (Avril) et même plus tard; mais il est préférable de s'y prendre dès le mois de Ventose (Mars), surtout dans les terres légères. Quand la graine est bonne et nouvelle, on auroit tort de semer dru, car quoiqu'on ait la facilité d'éclaircir, il arrive presque toujours qu'on en laisse trop. On sème aussi des carottes en Fructidor (Septembre), pour en avoir de bonne heure au printemps ; il faut qu'elles soient couvertes dans les gelées un peu fortes. Enfin on peut en semer sur couche à la mi-Pluviose (fin de Janvier), et en pleine terre, sur les plates-bandes du midi, en Pluviose (Février); dans ces deux cas l c'est la courte hâtive qui est préférable.

C'est ici le lieu de dire un mot du panais (pastinaca sativa, L.) que sans doute Olivier de Serres n'a pas connu, puisqu'il n'en parle pas. Cette racine très-nourrissante, et d'une saveur aromatique, demande, comme la carotte, une terre bien ameublie et défoncée profondément. Elle se sème clair en Ventose (Mars), et toute sa culture consiste à être éclaircie après la levée, s'il y a lieu, et ensuite à être sarclée et arrosée au besoin. Le panais le plus ordinaire est long ; il y en a une variété à racine ronde, qui n'est pas moins bonne, et que l'on doit préférer dans les terrains qui n'ont pas assez de profondeur pour l'autre.

Les racines potagères, dont nous connoissons aujourd'hui un grand nombre de variétés, n'étoient cultivées autrefois que dans les jardins ; mais dès qu'on en eut apprécié les avantages pour la nourriture des hommes et des bestiaux, on destina à ce genre de culture des terrains d'une plus grande étendue : on les sema en plein champ, et il est prouvé maintenant qu'elles y viennent aussi parfaitement lorsqu'on leur donne les mêmes bacs, un fonds qui leur est propre, et qu'on les espace suffisamment ; car, trop écartées, les racines sont spongieuses et creuses ; trop rapprochées, au contraire, elles sont minces et fibreuses. J'ajouterai, sans craindre d'être démenti, que, toutes circonstances égales d'ailleurs, plusieurs de ces racines, cultivées ainsi, sont d'un goût supérieur, à cause du fumier qu'on y emploie en moindre quantité. On sait que les parties des plantes dont l'odeur et la saveur se ressentent davantage de la nature du sol et des engrais, sont les racines, qui, provenant des jardins, ont, à la vérité, plus d'embonpoint que celles des champs, mais en revanche moins de qualité.

Il faut convenir que les racines ont toujours joui d'une grande célébrité : il existe encore des peuplades qui font consister leurs ressources alimentaires dans cette partie des végétaux. Démocrite, Columelle, Varron et Caton, tous ces patriarches de l'agriculture leur attribuoient des propriétés merveilleuses; ils pensoient qu'un jardin potager étoit ce qui rapportoit le plus dans une ferme, et que le produit suffisoit audelà pour les besoins du colon. On ne sauroit même douter que l'usage de ces racines ne fût étendu jusqu'aux

bestiaux, puisque, dans la distribution de la métairie, les mangeoires sont indiquées pour la subsistance des bœufs pendant l'hiver ; et on voit que, du temps d'Olivier de Serres, plusieurs de ces racines se cultivoient en grand, dans quelques provinces de France, pour cet objet spécialement.

Une vérité que l'on ne sauroit assez reproduire, c'est que les racines charnues, soit farineuses, soit muqueuses, doivent être, immédiatement après les graines, placées au nombre des substances végétales les plus chargées de parties nourricières ; qu'elles renferment tous les principes qui constituent le corps alimentaire, que la plupart portent leur assaisonnement avec elles, et n'ont besoin que de la simple cuisson dans l'eau, ou sous les cendres, pour devenir un comestible salubre ; qu'enfin, réunies plusieurs ensemble, elles fournissent des potages et des purées, que le suc de nos viandes et la farine de nos semences légumineuses peuvent à peine imiter : c'est donc sous le double rapport de la nourriture qu'elles peuvent procurer aux hommes et aux animaux, qu'il faut les considérer ; elles favorisent la multiplication des bestiaux, le nettoyage des mauvaises herbes et l'abondance des engrais. Il n'y a pas de terrains, de climats et d'aspects où elles ne puissent prospérer : les unes, dans les fonds bas et humides ; les autres, dans les terres qui vont en pente et qui sont d'une qualité légère : mais en général c'est dans les terrains chargés de sable et de gravier qu'elles réussissent le mieux, quelle que soit leur aridité, elles peuvent y être appropriées, sans nuire à la culture des grains, toujours plus abondans quand ils leur succèdent. La plaine de Saint-Denis, près Paris, dont parle Olivier de Serres (voyez la note (17) de ce Lieu, ci-devant, page 443), comparable, autrefois à la plaine des Sablons, n'offre-t-elle pas aujourd'hui le tableau le plus intéressant du plus riche potager ? Bornons-nous à citer deux circonstances qui, vers la fin du dernier siècle, m'ont fait connoître d'une manière frappante les avantages incalculables de la culture en grand des racines potagères.

Les effets de la disette des fourrages qu'on a éprouvée par l'extrême sécheresse de 1785, qui n'épargna aucun de nos Départemens, ont été moins funestes à ceux de leurs habitans qui avoient coutume de cultiver en grand les racines potagères. La grêle désastreuse du 13 Juillet 1788, qui a changé le tableau de la plus riche moisson en un spectacle de la plus affreuse calamité, n'auroit pas enlevé toutes les ressources aux cantons qui l'ont essuyée, s'ils eussent couvert quelques arpens de ces racines. Nous n'avons sauvé, m'ont écrit à cette époque critique plusieurs petits cultivateurs désolés, que le produit des pommes de terre que vous nous aviez données à planter.

Mais lorsqu'il s'agit de nourrir avec des racines un grand nombre de bestiaux, comme il s'en trouve dans les exploitations d'une certaine étendue, les difficultés de couper ces racines, une à une, ont fait chercher les moyens de simplifier et d'abrégier l'opération ; on y est parvenu, au moyen d'une machine armée de dix lames tranchantes, ou de dix couteaux, qu'on peut faire mouvoir par un enfant, et qui hachent promptement et beaucoup de racines à-la-fois. Cette machine se trouve gravée dans plusieurs traités d'économie rurale ; Cretté-Palluel, Chanorier, et notre collègue M. Bourgeois, directeur de l'Établissement de Rambouillet, l'ont fait exécuter pour le service de leurs bergeries et de leurs vacheries. (P.)

(34) On connoît aujourd'hui plusieurs autres variétés de betteraves : la jaune, la blanche, celle de Castelnaudary, qui est plus petite, d'un rouge très-foncé et d'une forme plus turbinée que les autres ; la betterave champêtre ou racine de disette, dont il sera parlé plus bas. Enfin nous avons reçu depuis peu, d'Allemagne, sous le nom impropre de steck-rüben, une variété qui paroît prendre beaucoup de faveur dans ce pays pour la culture en grand ; elle a des rapports avec la betterave champêtre, de laquelle elle vient probablement ; mais sa racine est d'une forme plus cylindrique, plus allongée, et sort d'avantage de terre.

On cultive en Allemagne, exclusivement pour la nourriture des bestiaux, la variété de betterave connue sous le nom de racine de disette, et que nous appelons aussi betterave champêtre. Elle diffère des betteraves ordinaires, en ce que sa racine ne s'enfonce pas toute entière dans la terre, qu'une partie s'élève à la surface et acroît beaucoup de volume ; que son feuillage détaché à propos et successivement, donne plusieurs récoltes de fourrage pour les vaches et pour les cochons.

Introduite en France, en 1775, par Vilmorin, cette plante ne prit pas d'abord la faveur qu'elle méritoit, elle fut bornée, pendant plusieurs années, à de petites cultures : mais, vers 1784, Commerell, témoin dans la Souabe du produit considérable qu'on tiroit de cette plante, en fit venir une assez grande quantité de

graine, multiplia les essais, publia des instructions, et débarrassa cette culture des gênes et des soins qui font rejeter, à la campagne, les meilleurs procédés.

Comme la betterave. champêtre est la variété qui a servi aux expériences faites à Berlin et à Paris, dans la vue d'opérer en grand l'extraction du sucre, de suppléer la canne, et de subvenir par ce moyen aux besoins de la consommation d'une matière pour ainsi dire exotique, devenue aujourd'hui parmi nous une denrée de première nécessité ; nous nous permettrons d'examiner ici rapidement jusqu'à quel point les espérances qu'on a conçues à cet égard sont fondées,

De toutes les parties des plantes cultivées dans nos climats, ce sont les fruits succulents qui renferment une plus grande quantité de sucre ; et dans ce nombre les raisins occupent le premier rang, comme parmi les graminées d'Europe, c'est le maïs : après les fruits, on pourroit croire que ce sont les racines charnues qui devroient être les plus riches en sucre ; mais la racine, cet organe qui s'enfonce presque toujours dans la terre, étant destinée à servir la plante dans l'obscurité, ne peut recevoir les influences immédiates de la lumière solaire, dont l'absence est si souvent préjudiciable à la couleur et à la saveur exquise de nos fruits, les principes qu'elles renferment ne sauroient éprouver une élaboration favorable à la saccharification ; la végétation intérieure paroît plus occupée à former la substance fibreuse ou parenchymateuse, qu'à transformer la matière muqueuse extractive en un véritable sucre. Sans doute qu'au midi de la France, la betterave deviendroit susceptible de fournir une plus grande quantité de sucre, sur-tout si elle étoit cultivée dans un fonds sablonneux, le plus propre à la génération de l'un de ces matériaux immédiats des végétaux ; et si, dans les autres variétés de cette plante, on choisissoit de préférence la jaune, qui, à plus juste titre que la betterave champêtre, mérite le nom de betterave à sucre, en supposant que, toutes choses égales d'ailleurs, elle produisit autant de racines, ne coûtât pas plus de frais de culture, et ne fût pas plus difficile sur le choix du terrain.

A la vérité il faudroit, avant d'entreprendre un travail de cette importance, connoître, par des essais préliminaires, le résultat effectif qu'on obtiendrait, car on sait que le sucre existe partout où la saveur qu'on lui connoît se manifeste. Il n'est pas nécessaire, pour s'assurer de sa présence dans un corps quelconque, qu'on puisse l'en retirer sous forme sèche et cristallisée ; l'état concret n'est le caractère distinctif que d'une partie de celui qui abonde dans le nectaire des fleurs, dans la sève des frênes et des mélèzes de la Sicile, dans celle de l'érable de l'Amérique, dans les sucres des fruits, des tiges et des racines ; souvent même dans le suc de la canne non parvenue à une maturité convenable, en sorte qu'outre les autres principes immédiats auxquels celui du sucre est plus ou moins fortement uni, il a reçu, dans chacun, des modifications différentes, tant de la puissance qui y réside et qui concourt à sa formation, que de tous les agens extérieurs qui influent sur son élaboration. De-là la nécessité d'admettre plusieurs variétés de sucre, de-là la difficulté, peut-être insurmontable, de faire disparaître toutes ces variétés, pour obtenir une seule et même espèce de sucre ; de-là il suit qu'on ne doit pas estimer le miel, le mucoso-sucré, placés au nombre de ces variétés, seulement à raison de la petite quantité de sucre sec et pur qu'ils fournissent, et qu'ils doivent leur manière d'être, uniquement à des substances étrangères, mais qu'on doit les regarder comme des sucres mous, qui sont au sucre concret ce que les eaux-mères incristallisables d'un sel sont à ce même sel cristallisé. La faculté de cristalliser est aussi difficile à communiquer aux différentes variétés de sucre, qu'il est facile de l'enlever au sucre lui-même : des solutions, des évaporations, des cristallisations réitérées, suffisent pour produire cet effet, mais que perd-il dans cette occasion ? que faudroit-il ajouter aux autres ? Tel est le problème à résoudre.

Il n'y a donc pas lieu de présumer que nos plantes d'Europe, particulièrement les racines potagères, puissent jamais valoir la peine et les frais de l'extraction en grand du sucre, en supposant même que la betterave soit celle qui en donne le plus, et que, par des procédés particuliers, on vienne à bout de doubler sa quantité, parce qu'il faudra toujours, pour le débarrasser de ses entraves muqueuses et extractives, déchirer les réseaux fibreux où il est renfermé, employer les dépurations, les clarifications, les filtrations, les évaporations ; toutes opérations qui ne manqueront pas de détruire une portion notable du principe sucré, et réduiront toujours les tentatives de ce genre à un travail de pure curiosité. Mais, dira-t-on, la présence du sucre dans les végétaux étant une condition sans laquelle on ne peut obtenir de fermentation vineuse, et par conséquent d'alcool, si l'on est forcé de renoncer à l'extraction en grand du sucre de la betterave, il sera toujours possible de retirer de cette racine, à l'instar de la carotte, de l'eau-de-

vie. Mais des expériences authentiques viennent de répondre encore à cette objection ; elles prouvent sans réplique que cette eau-de-vie reviendrait constamment à des prix trop élevés, pour jamais entrer en concurrence, même dans les pays où le combustible, la main-d'œuvre et les frais de transport sont au taux le plus modéré : d'ailleurs, il serait difficile de lui enlever le goût particulier qu'elle conserve dans les combinaisons et les usages étendus qu'on pourroit en faire. N'envions pas au Nord l'avantage de préparer des eaux-de-vie avec les semences farineuses, les fruits pulpeux et les racines potagères; celles que nous retirons de nos vins leur sont si supérieures sous tous les rapports ! Perfectionnons-en, s'il est possible, la fabrication c'est une branche de commerce qu'aucune nation n'est en état de nous disputer. Mais laissons à nos colons le soin d'extraire de la canne ce sucre, ce sel que la Nature y a déposé avec une si grande abondance, propageons les pommes de terre, les betteraves, la carotte, et ne les cultivons sur-tout que pour la nourriture des hommes et des animaux. (P.)

(35) On sème très-rarement le sercifi ou salsifi (*tragopogon porrifolium*, L.) en Thermidor et Fructidor (Août) ; la vraie saison est en Ventose et Germinal (Mars et Avril). La graine est loin d'être aussi-menue que le dit Olivier de Serres. Il paroît qu'il n'a pas connu le scorsonère ou salsifi noir (*scorzonera hispanica*, L.); sa culture ne diffère presque en rien de celle du salsifi blanc : seulement il est un peu plus pratiqué d'en semer en Thermidor et Fructidor (Août), quoique la saison la plus ordinaire soit au printemps. Une différence plus sensible entr'eux, c'est que le scorsonère ne se mange communément que la seconde année. (V.)

(36) Le chervi (*siumsisarum*, L.) se multiplie à la vérité très-facilement, en séparant ses pieds; mais cette méthode ne fournit pas des racines aussi charnues ni aussi bonnes que le semis. Ce dernier, en revanche, exige beaucoup plus de soins. Il faut que la terre où on veut semer le chervi soit parfaitement meuble et bien préparée, qu'elle soit naturellement douce, et, pour le mieux, un peu fraîche. En Germinal (Avril) vous y répandez votre graine, après l'avoir préalablement fait tremper pendant trente-six ou quarante-huit heures, dans une eau douce (celle de pluie est la meilleure), vous la recouvrez peu, et vous terreutez légèrement le semis. Il faut ensuite bassiner fréquemment, si le temps l'exige, de manière à entretenir toujours une légère humidité. Avec ces soins on est assuré de réussir, si on a semé de la graine nouvelle. On peut aussi pratiquer ce semis en Fructidor (Septembre), aussitôt après la maturité de la graine ; la levée alors est plus facile. Quand le plant est assez fort, on l'éclaircit, ensuite on le cultive comme il est dit au texte. Les racines sont bonnes l'hiver suivant. (V.)

Les semences de la raiponce (*campanula rapunculus*, L.) étant excessivement fines, il faut des soins particuliers pour assurer leur succès. La terre doit être très-divisée, ameublie et parfaitement unie, la semence presque point recouverte, il suffit de répandre dessus une ligne de terreau bien menu, ou d'une terre douce et fine, ou bien de passer très-légèrement un rateau à petites dents sur le semis. On finit par disperser sur le tout, quelque peu de mousse ou de paille courte, destiné à empêcher les arrosements de battre la terre. On doit ensuite bassiner souvent avec un arrosoir à trous très-fins, et aussi légèrement que possible. Ces semis se font du commencement de Messidor (fin de Juin) au milieu de Thermidor (commencement d'Août), à une exposition ombragée. (V.)

Depuis la publication du théâtre d'Agriculture, nos jardins potagers ont fait quelques acquisitions utiles ; de ce nombre, sont la pomme de terre, la patate et le topinambour, trois plantes absolument distinctes, que l'on réunit tous les jours sous la même dénomination, malgré les efforts de plusieurs naturalistes qui ont fixé d'une manière irrévocable leurs caractères botaniques. La pomme de terre, originaire du Pérou, appartient à la classe des solanum ; la patate, indigène aux Deux-Indes, est un convolvulus ou lizeron, enfin, le Brésil a fourni le topinambour, qui est un helianthus. Les seuls rapports que ces plantes ont entr'elles, c'est la même origine ; c'est qu'elles exigent la même qualité de sol et les mêmes soins de culture, qu'elles se multiplient par bouture et par marcotte, que leurs tiges et leurs feuilles peuvent servir de fourrage : qu'enfin leurs tubercules deviennent, sans presque aucun apprêt, une nourriture salubre pour l'homme et les animaux.

Mais c'est spécialement la pomme de terre qui mérite d'occuper le premier rang, elle présente le moyen de tirer parti des terrains les plus ingrats, et les dispose à rapporter d'autres productions. Sans être supérieure aux accidens, qui souvent préjudicient aux autres végétaux, elle brave les premières gelées du printemps ;

son produit est d'autant plus abondant, que celui des grains l'est moins ; elle se plante après toutes les semailles, et se récolte après toutes les moissons ; elle nettoye, pour plusieurs années, le champ infecté de mauvaises herbes, détruit les chiendents si abondans dans les vieilles luzernières, donne sans engrais de riches récoltes dans les prairies artificielles retournées, et dispose favorablement certains fonds à recevoir les grains qui lui succèdent. En faut-il davantage pour déterminer les habitans des campagnes à tourner leurs regards vers cette culture, sur-tout s'ils peuvent se convaincre qu'en allant aux champs déterrer ces racines à onze heures, ils auront à midi, moyennant la cuisson dans l'eau ou sous les cendres, une sorte de pain tout préparé par la Nature ?

Les espèces ou variétés de pommes de terre, dont le nombre connu se monte à douze, peuvent servir aux mêmes usages, parce que toutes contiennent les mêmes principes ; elles ne diffèrent que par leurs proportions, ce qui admet des nuances plus ou moins sensibles dans la forme, l'aspect et le goût. Les blanches sont, en gé-néral, plus hâtives que les rouges, et demandent à être plus espacées. Il faut aux premières, une terre à seigle, et aux secondes, une terre à froment : la grosse blanche, veinée de rouge, réussit dans tous les fonds. En appliquant avec discernement ces variétés aux terrains du canton qu'on habite, il n'y a pas un coin en Europe, où la pomme de terre ne puisse prospérer.

De tous les moyens qui ont été proposés pour maintenir les pommes de terre dans leur qualité, en augmenter les variétés, et empêcher qu'elles ne s'abâtardissent, il n'y en a point de plus efficace que les semis. Il faut de temps en temps les renouveler par cette voie, en cueillant, la veille de la récolte des racines, les fruits de l'espèce qu'on a dessein de propager, en les conservant pendant l'hiver dans du sable, ou suspendus à des cordes, en les mêlant au printemps avec de la terre, et les répandant sur des couches ou sur un bon terreau. Une fois la plante levée de semences, on la sarcle quelquefois, on la butte et on la récolte comme celle qui vient de boutures : replantée dès la seconde année, elle donne déjà d'assez grosses pommes de terre pour offrir une ressource ; mais la production n'est véritablement complète que la troisième année. Cette voie de la Nature, si facile, procure une nouvelle génération pendant une longue succession d'années, conserve sa fécondité et tous ses caractères ; elle a souvent été tentée, mais toujours sans but : jamais on n'a songé à en suivre les effets, ni à en développer les avantages, dans la conviction où l'on étoit que les pommes de terre régénérées ainsi, étoient douteuses, de difficile et trop longue venue pour atteindre le produit ordinaire. Cet objet m'a paru assez important pour en faire le sujet d'un mémoire inséré dans ceux publiés par la Société royale d'agriculture, pour l'année 1786, trimestre d'hiver. L'utilité dont il a déjà été à l'Europe, ne me permet pas d'oublier de l'indiquer ici.

La patate est également susceptible d'offrir beaucoup d'espèces ou variétés, dont le nombre ne fera qu'augmenter à mesure que la plante éprouvera de l'extension dans sa culture. Il y a des patates blanches et rouges, des patates hâtives et tardives ; c'est l'aliment ordinaire des nègres dans nos îles, pendant plusieurs mois de l'année. On a essayé d'en faire du pain, mais, ainsi que la pomme de terre, elle réunit tant de bonnes qualités en substance, qu'il n'est pas nécessaire de la décomposer à grands frais pour la soumettre aux opérations du boulanger, et lui concilier les propriétés d'une nourriture saine, commode et agréable. Cette plante, déjà naturalisée par les Espagnols sur leurs côtes maritimes, n'a plus qu'un pas à faire pour l'être parmi nous. On connoît, à cet égard, les tentatives des botanistes. J'ai cherché à les seconder en tirant directement de Malaga, des patates, en les confiant à MM. Broussonet et Puymaurin, pour les planter au Jardin Botanique de Montpellier, et à celui de l'Académie de Toulouse; déjà elles commençoient à laisser entrevoir les plus heureuses espérances, lorsque le froid de 1788, qui, dans ces cantons, a été de neuf degrés, est venu les anéantir. M. Puymaurin ne s'est pas découragé, il a fait venir des patates d'Espagne, et en a couvert jusqu'à douze ares (environ un quart d'arpent) ; il en a distribué à différens particuliers, et même à des créoles, qui les ayant trouvées comparables à celles de nos îles, ont demandé à les cultiver. M. Ferrière, jardinier en chef du Jardin des Plantes à Toulouse, a une méthode pour cultiver la patate, dont le mérite reconnu ne permet pas de la taire ici. Vers le commencement de Ventose (fin de Février), il établit une couche de douze à quinze degrés de chaleur ; il a des pots du diamètre de vingt-quatre à vingt-huit centimètres (huit à dix pouces), qu'il remplit de terre composée de deux tiers terre franche, et d'un tiers terreau de fumier de cheval, bien consommé, mêlés et passés au crible : ces pots sont ensuite enfoncés dans la couche ; il plante, dans chacun, trois ou cinq tubercules de patates, recouverts de quatre à six centimètres (un pouce et demi à deux pouces) de terre : il établit au-dessus des

châssis, dont les vitraux sont distans de la surface des pots, d'environ vingt-huit à trente-trois centimètres (dix à douze pouces). Cinq à six jours après, les patates ayant commencé à pousser, il leur donne un léger arrosement ; il le réitère ensuite aussi souvent qu'il juge qu'elles en ont besoin. Vers le 15 Germinal (commencement d'Avril), les patates ont acquis seize à vingt-quatre centimètres (six à huit

pouces) de hauteur. Il leur donne alors de l'air insensiblement, jusques vers le 10 Floréal (premier Mai) ; époque à laquelle il les transplante en pleine terre. Il obtient de chaque tubercule de patate, suivant sa grosseur, six, dix, quinze, jusqu'à vingt rejettons.

Le terrain du jardin de M. Ferrière est graveleux, mêlé de sable, c'est celui que les patates préfèrent. Il l'ameublît au moyen d'un labour de vingt-quatre centimètres (huit pouces), que l'expérience lui a appris être suffisant; plus profond, au lieu de donner des tubercules, elles ne pousseroient que du chevelu ; tandis qu'arrêtées par un terrain ferme, elles en produisent abondamment. La distance à laquelle il les plante, est celle de quarante à cinquante centimètres (quinze à dix-huit pouces) l'une de l'autre, en les enfonceant de neuf à douze centimètres (trois à quatre pouces), et en laissant six centimètres (deux pouces) au-dessus de terre. S'il a de très-longes rejettons qu'il veuille planter, il les couche horizontalement, et le nombre et la grosseur des tubercules sont en raison de la quantité des nœuds qui sont dans terre. Il s'est convaincu que les transplantations en pleine terre faites plus tard que les premiers jours de Messidor (vers le 20 Juin), ne donnent presque plus de tubercules, mais seulement du chevelu. Des premières plantations en pleine terre, il obtient des boutures qui valent autant pour planter que les rejettons. Si elles sont très longues, il les roule en petites cordes, qu'il plante à douze centimètres (quatre pouces) de profondeur, en ayant soin que le bout de la bouture soit toujours hors de terre de six centimètres (deux pouces). Il a sur-tout l'attention de les débarrasser des herbes par des sarclages réitérés, et de leur donner de légers labours au commencement de la plantation, et jusqu'à ce qu'elles aient couvert le terrain. Un ou deux bons arrosements par semaine suffisent. Il s'est aperçu qu'un plus grand nombre deviendroit nuisible. Il a reconnu que, passé les premiers jours de Messidor (vers le 20 Juin), il falloit s'abstenir de couper des boutures pour ne pas nuire à leur propagation. Du 20 au 30 Vendémiaire (du 10 au 20 Octobre), lorsque les gelées arrivent, il procède à l'arrachage. Dans les premiers jours de Messidor (vers le 20 Juin), il ne laisse plus dans les pots qu'un rejetton par tubercule. Ces pots passent l'été dans les couches, sans vitraux. Il en résulte une végétation très-vigoureuse, et des pousses, qui, vers la fin de l'été, ont acquis une longueur d'environ deux mètres (six pieds), qui s'entrelacent dans les châssis et les recouvrent en entier. Du 20 au 30 Vendémiaire (du 10 au 20 Octobre) il remet les vitraux, et réchauffe tout autour les châssis avec du fumier, de manière à produire une chaleur de dix à douze degrés, qui suffit pour leur conservation. Dans le mois de Ventôse (Mars) suivant, ces pots lui fournissent à profusion des tubercules qui peuvent servir à être replantés comme ceux qui l'avoient été l'année précédente, des rejettons et des boutures qu'il coupe de la longueur de neuf à douze centimètres (trois à quatre pouces), et qui sont placés un à un dans des pots de neuf centimètres (trois pouces) de diamètre, sous châssis et sur couché, pour être replantés en motte en pleine terre, à l'époque déjà indiquée.

Le moyen auquel M. Ferrière s'est arrêté, après en avoir essayé plusieurs, pour conserver les patates, c'est celui de les placer dans un coin de serre chaude, et de les recouvrir de vieux tan sec. Par ce moyen on les garde pendant tout l'hiver, soit pour l'usage des tables, soit pour les plantations à venir. Ainsi il y a tout lieu d'espérer que les efforts de M. Puymaurin, pour propager en France les patates, ne seront pas sans fruits, à mesure que la méthode de M. Ferrière, pour les cultiver, sera mieux connue ; car les naturalisations de ce genre, doivent être distinguées de celles qu'on propose tous les jours, sans trop faire attention aux conséquences fâcheuses qui pourroient en être la suite. Quand bien même les essais tentés jusqu'à présent pour acclimater parmi nous la canne à sucre, le coton et l'Indigo, auroient obtenu quelques succès, il seroit peut-être d'une sage politique d'y renoncer. Et ne faut-il pas se ménager des moyens d'échange contre les produits de notre industrie !

A l'égard du topinambour, on ne sait pas encore bien positivement si la plante est originaire du Brésil ou du Canada, ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle étoit connue du temps d'Olivier de Serres, et que le peu qu'il en a dit, a suffi pour faire croire qu'il s'agissait des pommes de terre. Mais en réfléchissant, et surtout en comparant ces deux plantes, on verra bientôt, d'après la description qu'il en a donnée, qu'on a pris une

plante pour une autre.

Au reste, les avantages économiques des trois plantes qui sont l'objet de cette note, se trouvent développés dans un Traité sur la culture et les usages des pommes de terre, des patates et des topinambours. A Paris, chez Barois l'ainé, 1789, in-8°. (P.),

Chapitre VIII. Des Feuilles du Jardin Potager d'Esté.

(38) Le nom de chou blanc étant pris assez généralement comme synonyme de chou pommé ou cabus, il convient d'expliquer, pour l'intelligence de l'article, que ce qu'Olivier de Serres désigne sous ce nom, est le chou blond à grosse côte non pommé. (V.)

(39) Aujourd'hui, plusieurs de ces choux qu'Olivier de Serres qualifioit de presque sauvages dégénérons des bons, sont comptés au nombre des articles les plus essentiels de la fourniture d'un potager. Les choux de Milan, surtout 1 ou choux frisés et pommés, sont devenus d'une culture aussi générale que les choux cabus et les verts. Quelques autres, comme les choux-raves, en Alsace et en Allemagne, les choux frisés rouges et verts dans tout le Nord 1 le chou à jets du Brabant, etc sont comptés au nombre des productions les plus utiles ou les plus agréables. Chacun sait combien le choufleur, qui étoit alors une nouveauté, est aujourd'hui répandu. Les brocolis sont également un légume précieux, pour l'amateur qu'une culture soignée et une attente un peu longue ne rebutent pas.

Mais ces notes ne pouvant présenter un traité complet, je n'entreprendrai pas de parler en détail de toutes les sortes de choux, et de leur culture différente. Je ne pourrois que répéter, en grande partie, ce qui est déjà imprimé dans plusieurs bons ouvrages, tels que l'École du Jardin potager, par de la Bretonnerie; le nouveau de la Quintinye ; le Dictionnaire d'agri culture de Rozier; le Dictionnaire d'agriculture de l'Encyclopédie méthodique, etc ouvrages auxquels on pourra avoir recours, cette matière y étant traitée en détail.

Je dirai seulement un mot du chou-marin (*crambe maritima*, L.), qui paroît devoir enrichir nos jardins d'un légume de plus. Cette plante indigène sur nos côtes, et sur celles de l'Angleterre, est cultivée dans ce dernier pays, depuis quelques années, avec succès. On en mange à la fin de l'hiver les pousses tendres, blanchies sous un pot ou sous une petite butte de terre. On dit que leur goût est très-délicat, et tient de celui de l'asperge et de l'artichaut. (V.) La bestiole rouge, plate au-dessus, ainsi que tortue, dont parle l'auteur, est le *cimex ornatus* de Linné, la punaise rouge du chou, n°. 69, de Geoffroy.

Les autres insectes qui font le plus de tort aux choux, sont les chenilles des papillons, désignés par les naturalistes sous le nom de papillons du chou, ou brassicaires, tels que :

1°. Le grand papillon blanc du chou, de

Geoffroy ; *papilio brassicæ* ;

2°. Le petit papillon blanc du chou, du même ; *papilio rapœ* ;

3°. Le papillon blanc veiné de vert, du même ; *papilio napi*.

On y trouve encore deux altises :

1°. *Altica oleracea* d'Olivier, altise bleue, nO. 1, de Geoffroy ; *chrysomela oleracea* de Linné et de Fabricius ;

2°. *Altica fuscipes* d'Olivier; altise bedaupe, n°. 3, de Geoffroy.

M. Geoffroy, et M. Brez, dans sa Flore des insectophiles, en indiquent encore quelques autres. On peut y ajouter la larve du hanneton, connue sous le nom de ver blanc, man, etc qui détruit les racines et tue la plante. Enfin M. L. Bosc, y a trouvé, en l'an XII (1804), le charanson chlore, *curculio chloris* de Fabricius, qui a dévasté les plans de choux dans le département de Seine et Oise. (O. et H.)

(40) Il faut distinguer, dans la culture, les deux sortes de poirée : l'une, la petite poirée, ou poirée commune, dont le produit consiste dans ses feuilles, que l'on emploie pour les herbes cuites, etc ne se replante point : l'autre (poirée à carde, ou bette-cardé), cultivée pour ses larges côtes qui se mangent

fricassées comme celles du cardon, a besoin, au contraire, de la transplantation. Pour qu'elle fasse de fortes touffes, et que ses côtes deviennent larges et succulentes, il lui faut beaucoup de place, et des arroseins, quand l'été est sec.

L'auteur vient de dire plus haut, que le persil, l'oseille, et autres menues herbes, dévoient être transplantés pour faire graine, les jardiniers ne prennent ce soin pour presque aucune de ces plantes et il ne paroît pas qu'il soit nécessaire. (V.)

(41) Ce que dit là Olivier de Serres, de la différence du persil semé en croissant ou en décours, peut fournir aux curieux une occasion facile de s'assurer de la réalité de l'influence de la lune en pareille matière. A Paris, le persil périt par les gelées très-rigoureuses, s'il n'est couvert. On connoît plusieurs variétés de persil, dont une à feuilles frisées, très-jolie, une autre à grosses racines, qui est cultivée en grand dans quelques pays, pour aider à la nourriture des moutons pendant l'hiver. (V.)

(42) L'oseille vient parfaitement de graine, à l'exception de l'espèce blonde à grandes feuilles, dite oseille vierge, qui ne produit point de semence, ou très-rarement. Celle-ci se multiplie par ses pieds éclatés. L'oseille ordinaire des jardins se sème en place, et ne se replante pas ; elle monte la seconde année, et il est ordinaire de la renouveler alors, quoiqu'elle pût vivre plus long-temps, la jeune étant meilleure et plus productive. On ne devoit avoir recours à celle des champs, qu'au défaut absolu d'une race cultivée, qui est toujours préférable. Celle de Belleville, près Paris, est fort belle, et renommée. (V.)

(43) La graine de pimprenelle cultivée sera préférable à celle que l'on ramasserait dans les champs. Il est plus usité de la semer en place que de la replanter ; son emploi est ordinairement en bordures. On sait que la pimprenelle est une des bonnes plantes à cultiver en prairies artificielles, sur les terrains maigres et secs. (V.)

(44) La bourrache n'est plante potagère que par ses fleurs, qui s'emploient en fourniture de salade. Comme elle vient tout aussi bien semée en place que transplantée, la première méthode est plus usitée ; elle doit être couverte dans les fortes gelées. (V.)

(45) Le pourpier blond, et sur-tout le doré, l'emportent infiniment sur le vert, et méritent seuls d'être cultivés. On peut les récolter très-francs et beaux, sans les replanter, on évitera seulement que quelque pied de vert, venu là naturellement, ne fleurisse à côté d'eux. (V.)

(46) Le targon, estragon (*artemisia dracunculus*) ; le coq, menthe-coq (*tanacetum balsa mita*) ; le baume (*mentha sativa*) ; la triquemadame (*sedum rjlexum*), et la chreste-marine (*salicornia herbacea*), se multiplient plus ordinairement et mieux de pieds éclatés, ou de boutures, que de semence.

L'ache est le céleri (*apium graveolens dulce*). C'est du petit céleri employé pour fournitures de salades qu'il est question ici ; il paraît qu'on ne cultivoit pas alors la grande variété à côtes pleines. Quoique le pied-d'alouette (*delphinium ajacis*) soit rangé ici au nombre des fournitures, il est d'un très-petit usage : on met quelquefois ses fleurs sur la salade, avec celles de capucine, de bourrache, etc. ; mais on doit éviter de se servir de ses feuilles, cette plante appartenant à une famille suspecte, celle des renonculacées.

Il paroît fort difficile de déterminer quelle plante Olivier de Serres a voulu désigner sous le nom de senemonde ; on trouve bien dans BauJiin, dans Clusius, et dans d'autres auteurs anciens, plusieurs plantes sous le nom de sanamunda, duquel il semble bien probable que senemonde soit dérivé ; mais ces plantes appartiennent toutes aux genres daphnc, passcrina, ou à d'autres dans lesquels nous ne connoissons aucune plante mangeable. (V.)

(47) La chicorée blanchit parfaitement sans être enterrée, il suffit de la lier sur place quand elle a le cœur suffisamment garni ; et je ne sache pas que nulle part les jardiniers s'y prennent aujourd'hui d'une autre manière. Olivier de Serres ne fait point de distinction entre les diverses espèces de chicorée, mais ce qu'il dit de la culture, peut également s'appliquer à la chicorée fuisée, ou endive fine ordinaire d'automne, et à la scarolle ou chicorée large. Il y a plusieurs autres variétés, sur-tout dans la chicorée frisée ; celle appelée fine d'été, ou d'Italie, est très-cultivée à Paris, où on la sème en pleine terre, dès le mois de Floréal (Mai), pour la manger en Messidor et Thermidor (Juillet et Août), et plus tard. Il s'en fait aussi beaucoup de semis sur couche, qui commencent dès le mois de Nivose (Janvier) ; ces premiers se font sous châssis, et

fournissent de la chicorée blanche tout le printemps et l'été.

Tout le monde connoît la chicorée sauvage, et l'utilité dont elle est, soit pendant la belle saison, comme petite salade verte, soit en hiver, après qu'on l'a fait blanchir dans des caves. Ses avantages dans la culture en grand, pour la nourriture des bestiaux, commencent aussi à être appréciés des cultivateurs. C'est Cretté de Palluel qui s'est livré le premier à cette culture en France, et qui en a fait connoître les avantages ; on consultera avec fruit les mémoires qu'il a publiés dans les trimestres de la Société royale d'agriculture, printemps 1787, et hiver 1788. (V.)

(48) Cette plante est la percepierre (*crithmum maritimum*, L.) ; on peut la multiplier de graines aussi bien que de racines : pour cela, on la sème en Ventose (Mars), dans une terre douce et bien préparée, et à une exposition chaude, on terreute le semis, et si la saison l'exige, on le bassine de temps en temps. Il faut couvrir cette plante dans les fortes gelées. (V.)

(49) Ce seroit une mauvaise opération que de déplanter ses asperges au bout de deux ou trois ans, pour les replanter plus profondément, on retarderoit par là sa jouissance sans nécessité. La méthode généralement suivie aujourd'hui, et qui consiste à ne recouvrir d'abord sa plantation d'asperges que d'une petite épaisseur de terre, pour la recharger successivement, chacune des trois années suivantes, d'environ neuf centimètres (trois pouces), donne toute facilité de placer d'abord son plant à la profondeur nécessaire. Pour les grosses espèces de Hollande et d'Allemagne, il convient d'espacer les pattes d'un demi-mètre (dix-huit pouces).

La pratique de châtrer l'aspergerie ne paroît aucunement admissible. En effet, un plant de ce légume a d'autant plus de valeur que les pieds qui le composent sont plus forts et plus productifs, ce qui dépend du plus grand nombre d'yeux dont leur collet est garni ; or, en retrancher tous les ans une partie, c'est se priver à plaisir d'un bien tout venu, et qui doit être d'autant plus précieux, qu'ils a coûté une longue attente. L'avantage de se procurer du plant, par cette opération, est bien peu de chose, surtout si l'on considère que ces éclats, pris sur des pieds de plusieurs années, ne peuvent jamais avoir la vigueur ni la longévité de jeunes plants de semence, qu'il est d'ailleurs si facile de se procurer.

La culture de l'asperge se trouvant indiquée dans un grand nombre d'ouvrages, d'une manière fort détaillée, on pourra, au besoin, consulter ceux-ci. Il y a, entr'autres, celui de M. Filassier, qui est aussi complet que possible ; il est intitulé : Culture de la grosse asperge, dite de Hollande, la plus précoce, la plus hâtive, la plus féconde, et la plus durable que l'on connoisse / traité qui présente les moyens de la cultiver avec succès en toutes sortes de terre. Paris, 1783, in-12. (V.)

Je ne dois point terminer les notes de ce chapitre sans faire connoître quelques Instructions qui y sont relatives, et qui ont été publiées et répandues gratuitement par la Commission d'agriculture et des arts, et par le Conseil d'agriculture qui l'a remplacé. J'ai déjà eu occasion de citer celles qui sont relatives à la récolte et à la conservation des foins (tome I, Lieu IV, chapitre III, noté (19), page 587 et suivantes), et celle qui concerne la culture de la navette d'été (ci-devant, note (32), page 448, je ne les rappellerai point ici.

Moyen économique de multiplier et planter la pomme de terre.--Observations essentielles sur le temps de semer les haricots, in-8° pag.

Instruction sur la culture de la bette-rave champêtre, 8 pages.

— sur la culture de la carotte, 8 pages. — sur la culture et l'usage des choux, 32 p.

Instruction sur la culture du navet et de ses variétés, 8 pages.

-sur la culture et les avantages du panais, 6 pages.

sur la culture et les avantages des plantes légumineuses, 40 pages.

— sur la culture du pavot simple, improprement appelé œillet ou œillette, ou oliette, et sur les avantages de sa graine pour jàire de l'huile, pages.

-sur le sarrazin, pages.

- sur la conservation et les usages des pommes de terre, 38 pages.
- sur la culture et les usages du maïs, 32 pages.
- sur les effets des inondations et débordemens des rivières, relativement aux prairies, aux récoltes de foin, et à la nourriture des animaux, 18 pages.
- sur les effets des inondations et de la gelée, et sur les moyens d'y remédier, 14 pag.
- sur la destruction des hannetons, in-4°. 4 pages.
- sur l'échenillage, 4 pages.

Ces Instructions, ainsi qu'un assez grand nombre d'autres, publiées par les mêmes, sur différentes branches de l'économie rurale et des arts, ont non-seulement été réimprimées plusieurs fois séparément, mais elles ont encore été recueillies dans la Feuille du Cultivateur, in-4 ° et dans le Journal d'agriculture, rédigé par Borelly, in-8°. (On trouvera la plupart de ces Instructions, ainsi que les Journaux cités, dans la librairie de Madame Huzard.). (H.)

Chapitre IX. Des Fruits du Jardin Potager d'Esté.

(50) Voici quelques observations relatives à la première partie de ce chapitre, c'est-à-dire à la culture du melon dans les pays chauds.

Un mètre et demi et plus (quatre à cinq pieds) de distance entre chaque plante, n'est pas nécessaire ; un peu moins d'un mètre (deux pieds et demi) suffit ; mais au lieu de cultiver d'autres légumes dans les intervalles, il vaut mieux n'y rien mettre, et laisser tout le terrain aux melons.

Il paroît exagéré de semer vingt-cinq à trente grains dans chaque fossette, si on n'a pas lieu de craindre tous les accidens possibles ; mais cela est peu important en comparaison de ce qu'on trouve deux lignes plus bas, qu'il faut arracher tous les jettons qui en proviennent, à l'exception de trois ou quatre des plus vigoureux. Pour avoir des plantes vraiment vigoureuses, et par conséquent de beaux et bons fruits, il est indispensable de ne laisser qu'un seul pied par fosse.

Toutes les recettes pour aromatiser la graine de melon, peuvent être regardées (et elles le sont à-peu-près de tout le monde) comme équivalentes à zéro. Mais de l'infusion il résulte cet effet, comme le remarque Olivier de Serres, que la graine lève un peu plutôt, ce qui est utile quand on veut s'avancer.

On observera que la recommandation de ne" pas arroser les feuilles, qui convient peut-être là où on arrosera par irrigation, n'est pas applicable aux mouillures qui se donnent avec l'arrosoir. Beaucoup de jardiniers tiennent à cette idée, mais il est bien reconnu qu'il n'y a aucun inconvénient à arroser les feuilles quand la plante est vigoureuse et bien portante, et que la saison réclame une mouillure. Il y a plus, c'est que, quelquefois, un pied de melon ne voudra pas une goutte d'eau à ses racines, qui se trouvera parfaitement bien d'une bassinure sur ses feuilles ; cas auquel la pratique est d'accord avec la théorie.

La méthode de retrancher, à l'approche de la maturité du fruit, une partie du ramage, et la plupart des feuilles, pourra bien hâter un peu la maturité ; mais, à coup sûr, ce sera au grand détriment de la qualité, car cette opération, et sur-tout l'effeuillage, ne peut avoir un autre effet que d'arrêter la végétation ; et dès lors c'est-à-peu près comme si on avoit coupé fruit avant sa maturité, ce qui n'est pas le moyen de le faire achever en perfection. On peut voir tous les jours qu'il n'y a pas de meilleurs melons que ceux qui ont complètement mûri sur un pied encore bien en sève, et qui, par conséquent, ont reçu, jusqu'au dernier moment, les sucs nourriciers de la plante.

Plusieurs de ces observations sont également applicables aux deux méthodes de culture, en pleine terre et sur couche ; en voici quelques autres qui sont particulières à cette dernière : Il est inutile d'élever jusqu'à un mètre (trois pieds) les couches destinées à faire naître la graine, non plus que celles sur lesquelles on transplante : il suffit de leur donner quarante à cinquante-cinq centimètres (quinze à vingt pouces) ; mais l'épaisseur de terreau répandu sur la couche doit être de quinze à dix-huit centimètres (cinq à six pouces), au lieu de deux ou trois doigts qui sont indiqués. Il convient d'éloigner la couche d'environ un mètre (trois pieds) du mur, pour qu'elle ait tout l'accès possible à l'air et à la lumière. La même raison doit faire rejeter

l'emploi des abris en planches ou en paillassons ; sur une couche ainsi encadrée de tous les côtés, quoiqu'on donne de l'air autant que possible, on ne peut guères avoir que des plants veules et étiolés. Les cloches dont on se sert presque partout aujourd'hui, remplissent le même objet avec moins d'inconvénients.

Il vaut mieux mettre les melons en place à leur seconde feuille, que d'attendre qu'ils en aient cinq ou six, sur-tout si le plant n'a pas été élevé en pots. Comme on ne devra pas les replanter par assemblage de trois ou quatre, mais isolément, il sera bon de faire son semis en conséquence, et de manière à pouvoir enlever chaque pied séparément avec sa petite motte. La couche sur laquelle on met en place doit être, aussi bien que les autres, recouverte de plusieurs centimètres (quelques pouces) de terreau, ou mieux de terre, destiné à recevoir le plant de melon ; il ne conviendrait pas de planter dans un trou pratiqué à même le fumier, ainsi que le conseille l'auteur.

De tous les moyens imaginés pour faire réussir les melons dans les pays froids, le plus commode et le plus usité, est celui des châssis, à l'aide desquels on obtient ce fruit de très-bonne qualité dans le nord de la France, en Hollande, en Angleterre, etc. ; on les emploie aussi dans des pays moins septentrionaux, pour se procurer des melons avant la saison ordinaire.

La taille du melon ne peut être bien apprise que par la pratique ; les livres n'en donnent qu'une idée plus ou moins imparfaite, qui a toujours besoin d'être éclairée et rectifiée par l'expérience. Ce qu'en dit Olivier de Serres, est conforme à ce que pratiquent encore le grand nombre des jardiniers, qui taillent et retailent sans cesse à deux yeux, à mesure que la plante se ramifie. Cette méthode devrait être abandonnée, puisqu'il est prouvé que par une taille beaucoup plus simple, et en abandonnant davantage la plante à elle-même, on obtient un résultat au moins aussi avantageux. Après avoir étêté au-dessus de la seconde feuille, quand la reprise est assurée (opération toujours nécessaire), on laisse allonger les deux bras ou branches principales qui en proviennent, jusqu'à la longueur de cinq, six ou sept yeux, et à cette longueur on taille une seule fois pour toutes, laissant prendre fruit aux rameaux qui résultent de ces cinq, six ou sept yeux conservés. Lors de la floraison, on doit, comme dans l'autre méthode, pincer la branche ou les branches sur lesquelles on conserve un fruit, un œil au-dessus de ce fruit, et retrancher, s'il est nécessaire, quelques-unes des branches les plus emportées, toutes les fleurs femelles, et une partie des mâles, si elles sont en très-grand nombre.

Les cantaloups, et sur-tout les plus grosses variétés, s'accommodent beaucoup mieux d'être traités ainsi, que d'être souvent rognés, mais il est nécessaire aussi de leur donner une nourriture plus substantielle qu'on n'a coutume de le faire ; c'est pourquoi, au lieu de les planter dans le terreau, on recouvrira la couche de la meilleure terre végétale que l'on pourra avoir.

On sait à quel point infini les variétés de melon sont multipliées, et combien facilement cette plante joue et dégénère. Les différentes sortes qui tiennent à la race des cantaloups, sont généralement les plus estimées, et c'est à juste titre.

Le melon d'eau ou pastèque (*cucurbita citrullus*), fruit précieux pour les pays chauds, est de peu de ressource en France; dans les départemens méridionaux il n'est que médiocre, et dans ceux du centre et du nord, où il ne mûrit pas, il est tout au plus propre à être confit. (V)

(51) Il n'est besoin de rien dire sur la recette donnée par Columelle pour avoir des concombres toute l'année, en en semant dans la moëlle des orties. L'autre fait rapporté par Olivier de Serres, de l'antipathie de cette plante pour l'huile, n'exige pas davantage de réfutation.

Outre les concombres, blanc, jaune et vert, longs, on en distingue une variété petite et hâtive pour les châssis, et une autre spécialement cultivée pour fournir des cornichons ; ses fruits, pris jeunes, étant plus fermes, plus pleins et plus verts que ceux d'aucune autre sorte, bien que cueillis au même point.

C'est un peu l'amour du merveilleux qui aura fait donner au concombre serpent, une tête, des yeux et une bouche semblables à ceux des serpens ; la ressemblance ne va pas jusques-là, mais il n'en est pas moins vrai que ce fruit présente un des jeux de la Nature les plus singuliers. (V)

(52) Entre les nombreuses espèces et variétés de plantes de cette famille, cultivées pour leur utilité, on doit distinguer : le gros potiron jaune et le vert ; la citrouille de la Touraine et de l'Anjou, employée pour

la nourriture des hommes et des bestiaux ; le giraumon turban ou couronné, plus délicat que les précédents; la courge à la violette, qui a un goût de violette très-prononcé, sur-tout dans les pays chauds ; le pâtisson, ou bonnet d'électeur. Beaucoup d'autres de ces fruits sont bons à manger, et parmi ceux-ci, il s'en trouve qui, dans certains cantons, sont préférés à tous les autres.

Ce sont les citrouilles de Touraine qui fournissent presque toutes les grosses semences froides du commerce. Les semences des autres espèces seroient également propres à cet usage. (V.)

Il y auroit bien d'autres choses à observer sur la famille des plantes cucurbitacées ; mais ce qu'on peut en dire excéderoit ici les bornes d'une note : on se propose d'en former un petit traité spécial. Ce n'est pas seulement pour leur pulpe, ou pour leurs semences, que ces plantes volumineuses intéressent l'agriculteur, les citrouilles lui offrent une ressource précieuse, par l'augmentation d'engrais qui résulte de leur feuillage. Il n'est pas inutile de rappeler ici ce fait qu'on se propose de développer davantage dans le recueil que l'on annonce.

Le fait est déjà ancien. En 1766, M. Parant de Martigné y trésorier de France, présenta au Bureau d'agriculture d'Alençon, des principes d'agriculture, où l'on trouve, parmi beaucoup de choses singulières, un moyen de fumer les terres avec des feuilles de citrouilles.

« On a trouvé, dit-il, que les feuilles de citrouilles avoient la qualité de l'herbe de la mer, qu'on nomme goëmon ou varec. On prend ces feuilles, on les met sur le fumier, comme on fait de l'herbe de la mer, et on les couvre d'une couche de fumier. En quinze jours ces feuilles sont pourries. Pour en avoir une plus grande quantité, on coupe le fruit à mesure qu'il pousse. Un arpent (demi-hectare) de terre ensemencé en citrouilles, peut fertiliser six arpens (trois hectares) de terre, et le froment viendra H bien où l'on aura semé les citrouilles. Il ne faut que du fumier de cochon pour les faire venir 4p. (Gazette d'agriculture, année 1766, N°. 33.)

Massac a cité ce fait dans son Traité des Engrais, et depuis on a su que les habitans du département du Morbihan (Basse-Bretagne), cultivent en grandies citrouilles, pour se servir de leurs feuilles au même usage. (F. D. N.)

(53) Les pois les meilleurs pour être semés au printemps et en été, sont : celui de Clamart, le carré, celui de Marly, le sans-pareil, le grosvert, pour purée ; les sans-parchemin ou mangetout, le nain. On reprend, pour la dernière saison, le michaux, ou petit pois hdtif, qui a été le premier semé.

Olivier de Serres nomme ici, pour la première fois, les haricots, sous le nom de faziols, mais sans en rien dire de plus. Il faut croire que la culture de ce légume, devenue aujourd'hui si générale et si importante, étoit peu considérée de son temps, puisqu'il en fait une si légère mention. Cette culture est trop connue pour qu'il soit besoin de l'indiquer ; je me contenterai de nommer les meilleures variétés, parce que quelques-unes sont peut-être moins connues qu'elles ne devoient l'être. Ce sont :

1°. pour manger plus particulièrement en vert, le nain blanc hâtif ou de Laon, vulgairement dit flageolet ; les suisses, blanc, rouge, ventre de biche, et sur-tout le noir marbré, appelé suisse gris ; ce dernier est le plus estimé pour confire et faire sécher, il a une excellente variété, connue sous les noms de suisse gris à touffe, et haricot de Bagnolet, plus hâtive, plus productive, moins sujète à filer; le schwert, ou haricot-sabre, dont les cosses, très-longues et larges, sont cassées par morceaux, et mises confire, et ainsi préparées, deviennent un objet de grande consommation dans le nord ;

2°. pour manger écosés tendres, mais sur-tout en sec, tous les gros haricots blancs à rame, et particulièrement le Soissons, le nain blanc hâtif h. grain plat, appelé Soissons nain ; le flageolet, dont j'ai déjà parlé; le rouge de Chartres ou d'Orléans;

3°. pour manger tout formés avec la cosse (c'est ce qu'on appelle haricots sans parchemin ou mange-tout), le prédomine, le haricot pois-rouge, dit de Prague, qui donne jusqu'aux gelées ; le haricot riz. Il est inutile de dire que j'ai omis une infinité de variétés ; le nombre de celles cultivées en France, s'élève, à coup sûr, à plus de cent, et je n'ai prétendu indiquer que celles que je connois comme très bonnes.

Le chapitre des légumes doit dire un mot de la lentille (*ervum lens*), quoique cette plante soit plus cultivée dans les champs que dans les jardins. On la sème clair, en rayons, dans une terre sèche et de médiocre qualité, en Ventose et Germinal (Mars et Avril) ; elle ne demande d'autre culture que d'être sarclée. Les

lentilles les plus belles et les meilleures viennent de Gallardon, petite ville du département d'Eure et Loir (ci-devant Beauce). Dans quelques pays on ne cultive que la petite lentille rougeâtre, dite lentille à la reine.

On trouve encore dans quelques potagers, mais très-rarement, et seulement dans le midi de la France, la gesse cultivée (*lathyrus sativus*), vulgairement lentille d'Espagne, dont les semences assez grandes, applaties, et à-peuprès carrées, se mangent vertes comme les petits pois : elle se cultive de même que ceux-ci.

La vesce blanche (*vicia sativa alba*), que quelques-uns ont vanté sous le nom de lentille de Canada, ne vaut pas la peine qu'on en parle comme légume. (V.)

(54) Il reste, pour compléter le chapitre du jardin potager, à parler de quelques plantes omises par Olivier de Serres. Le nombre en sera très-peu considérable ; nous avons déjà fait mention de quelques-unes dans les notes précédentes, quand l'occasion s'en est présenté, et il reste peu de choses à dire pour épuiser cette matière.

L'arroche ou belle-dame (*atriplex hortensis*) ; la capucine grande et petite (*tropœolum majus* et *minus*) ; la roquette (*brassica eruca*) ; la sariette (*saturcia hortensis*) ; la moutarde noire et blanche (*sifiapis nigra* et *alba*) ; la nigelle aromatique ou toute-épices (*nigella sativa*) ; le cran ou raifort sauvage (*cochlearia armorica*) ; le thym (*thymus vulgaris*) ; la sauge (*salvia officinalis*), et quelques autres plantes aromatiques servant de fournitures ou d'assaisonnemens, n'exigent que la mention : leur culture ne consiste en autre chose qu'à en semer des graines au printemps, ou, pour les trois dernières espèces, à en planter quelques pieds. La mâche ou doucette (*valeriana locusta*), salade d'hiver, se sème du commencement de Fructidor (fin d'Août) à la fin de Vendémiaire (mi-October), dans une terre meuble et bien préparée. Le piment ou poivre long, des différentes variétés (*capsicum annuum*) ; l'aubergine ou melongène (*solanum melongena*) ; la tomate ou pomme d'amour (*solanum lycopersicum*), se sèment au printemps, en pleine terre, dans le midi de la France : dans le nord, sur couche, pour être replantés en bonne exposition.

Il a été question (chapitre VIII) du petit céleri, comme fourniture de salade ; il reste à parler du grand céleri à côte pleine, et du céleri rave : le premier a deux variétés principales, le blanc et le rose, qui ont elles-mêmes quelques sous-variétés. Ces divers céleris se sèment de Ventose en Floréal (de Mars en Mai), dans une terre douce et bien meuble, à une exposition ombragée (soin essentiel, sur-tout pour les derniers semis) ; on recouvre très-peu la graine, et on mouille assiduellement jusqu'à la levée. Du milieu de Floréal (commencement de Mai) à la fin de Prairial (mi-Juin), on replante en bonne terre, et à trente-trois centimètres (un pied) environ de distance ; on sarcle, on bine, et on arrose au besoin ; à l'automne, on lie sur place, et on butte les pieds de céleri pour les faire blanchir. A l'approche des fortes gelées, on arrache ce qui en reste, on l'enterre profondément dans des tranchées ou rigoles, où on le prend à mesure du besoin, et que l'on couvre de paille ou de grande litière dans les froids rigoureux. Le céleri rave, dont tout le produit consiste dans sa racine, ne doit pas être lié ni butté. On conserve ses racines l'hiver, dans une serre ou cave, enterrées à la manière des carottes et des autres racines potagères.

L'arachyde (*arachys hypogœa*), et le souchet comestible (*cypems esculentus*), plantes économiques nouvellement introduites en France, appartiennent plutôt à la grande culture qu'à celle des potagers, et ne seront pas placées ici.

C'est dans un des chapitres subséquens, qu'Olivier de Serres parle du topinambour, du champignon, et des fraisiers. (V.)

Chapitre X. Du Jardin Bouquetier ou à Fleurs, premièrement des Arbustes

(55) Il seroit difficile de déterminer bien positivement quelles espèces de roses Olivier de Serres a voulu désigner sous les noms d'incarnates, blanches, rouges, etc. Cette recherche d'ailleurs seroit plus curieuse qu'utile ; car le nombre des espèces et variétés cultivées pour l'ornement des jardins, s'est tellement accru depuis son temps, que ce qu'il a dit sur cette matière est aujourd'hui tout-à-fait insuffisant, et oblige nécessairement à avoir recours à quelqu'ouvrage plus moderne. Parmi ceux-ci nous citerons le Botaniste

Cultivateur, par M. Dumont-Courset. Paris, an IX-1801, 4 vol. in-8° avec figures ; comme présentant un travail méthodique sur la nomenclature des différentes espèces de rosiers, et de bonnes indications sur leur culture.

Outre les boutures et les drageons enracinés, on emploie encore pour la multiplication des rosiers la voie du couchage ou marcottage, la greffe sur les espèces sauvages est encore une ressource pour la prompt multiplication d'espèces délicates, ou que l'on craindrait de perdre.

L'espèce employée de préférence pour forcer, c'est-à-dire pour se procurer des fleurs en hiver, est la quatre-saisons. Les jardiniers de Paris, qui en cultivent beaucoup dans cette vue, s'y prennent ainsi : Ils ont des pieds repris en pots, du printemps ou de l'automne précédent ; de Vendémiaire (Septembre) en Pluviôse (fin de Janvier), suivant l'époque à laquelle ils veulent avoir des fleurs, ils les taillent, ensuite ils enterrent les pots sous un châssis exposé au midi, sans autre chaleur artificielle, mais se contentant d'empêcher la gelée d'y pénétrer, au moyen de réchauds de fumier, placés quand le froid l'exige; ils ont ainsi des roses pendant tout l'hiver. Si on vouloit soumettre au même traitement la rose à cent feuilles, il faudroit ne la tailler qu'en Pluviôse (Février). On peut aussi forcer les rosiers dans des bâches et serres chaudes.

La greffe du rosier sur le laurier et le houx, pour se procurer des roses extraordinaires, et toutes celles du même genre que l'on trouve indiquées dans les anciens auteurs, ont été de tout temps condamnées par la raison et l'expérience. Celle-ci a prouvé que ces unions bizarres, loin de produire les effets annoncés, ne pouvoient même avoir lieu, ou au moins subsister un certain temps, faute d'analogie entre les sèves ; les épreuves faites et rapportées par Duhamel, ne laissent aucun doute à cet égard. Aujourd'hui on greffe beaucoup de rosiers en boule sur des scions droits et vigoureux de rosiers sauvages arrachés dans les bois et transplantés dans les jardins. Cette forme n'est pas sans agrément ; au moins est-elle fort à la mode à Paris, depuis quelques années. (V.)

(56) Ce que l'auteur nomme jasmins rouge et bleu, sont des plantes étrangères au genre jasmin. Il se pourroit que, sous le premier nom, il eût entendu le *bignonia radicans*, vulgairement appelé jasmin de Virginie, ou *Y ipomea coccinea*, fort jolie plante grimpante annuelle, cultivée encore aujourd'hui sous le nom de jasmin rouge de l'Inde. Quant au jasmin bleu, il me parait plus difficile de former une conjecture. Seroit-ce la pervenche des bois (*vinca major* et *vinca minor*), ou le grand liseron des Indes à fleur bleue (*convolvulus purpureus*), ou enfin toute autre chose? Je ne crois pas indispensable de déterminer cela, et peut-être faudroit-il de très-longues recherches pour, parvenir.

Outre les jasmins blanc et jaune communs (*jasminum officinale* et *jasminum fruticans*) qui ornent les bosquets, les murs et les tonnelles, on cultive en orangerie et tout le monde connoit les jasmins d'Espagne (*jasminum grandiflorum*), jonquille (*odoratissimum*) et des Açores (*Azoricum*), arbrisseaux aussi agréables par la beauté de leurs fleurs que par leur odeur. Je renverrai, pour leur culture, au Botaniste Cultivateur, que j'ai cité dans la note précédente. (V.)

(57) Dans le nord de la France, le romarin (*rosmarinus officinalis*) n'est pas tout-à-fait de pleine terre, il périt dans les très-fortes gelées ; c'est pourquoi on doit le planter à l'exposition du midi, et même le couvrir dans les grands froids. On peut aussi le cultiver en pot, comme arbrisseau d'orangerie, il prend toutes les formes que l'on veut lui donner, et fait de très-jolies boules. Ajoutez à ces différences dans le traitement, celle de la saison des boutures qui, dans le nord, doivent être faites au printemps. Il y a une variété à feuilles panachées, assez délicate et peu constante. (V.)

(58) Le myrte commun (*myrtus communis*) a de nombreuses variétés. Il est probable que celle désignée par Olivier de Serres, sous le nom de myrte noir, est la variété à petites feuilles courtes, nombreuses et très-rapprochées, qui est en effet d'un vert plus foncé que les autres. On peut remarquer aussi quelque différence dans la nuance des fleurs, qui sont d'un blanc plus ou moins net, mais je ne sache pas qu'elle varie jusqu'au jaune.

Cet arbrisseau ne résiste guères en pleine terre au-delà du quarante-septième degré de latitude, si ce n'est dans le voisinage de la mer où on le cultive ainsi, environ deux degrés plus au nord. Il n'en est pas moins recherché dans tous les lieux où on ne peut le cultiver que comme arbrisseau d'orangerie.

Outre les moyens de multiplication indiqués par l'auteur, on emploie avec succès celui des marcottes, surtout pour le myrte à fleur double, qui réussit moins bien de bouture que les autres. Si on emploie la semence (pour les myrtes à fleur simple), il faut la recouvrir très-peu, on risqueroit qu'elle ne levât pas en l'enterrant à deux doigts de profondeur.

Indépendamment des différentes variétés du myrte commun, cultivées dans toute la France, on a dans les serres plusieurs espèces du même genre, toutes intéressantes, mais dont ce n'est pas ici le lieu de parler. (V.)

(59) Le caroubier (*ceratonia siliqua*) ne supporte pas l'air froid ; dans le nord de la France, il ne peut être cultivé qu'en orangerie ; et comme il n'y acquiert qu'une hauteur médiocre¹, et n'y porte ni fleurs ni fruits, il y présente peu d'intérêt. Les fruits du caroubier sont extrêmement sucrés, et leur pulpe fort nourrissante. Dans plusieurs pays méridionaux, et sur-tout dans le royaume de Valence, une partie des habitans en nourrissent eux et leurs chevaux. On retire de ces fruits un sirop abondant, que l'on n'a pu, jusqu'à présent, parvenir à cristalliser : enfin M. Proust, professeur de chimie à Madrid, dans des expériences récentes, en a extrait de l'eau-de-vie, dans la proportion de près d'un quart. (Bulletin de la Société d'encouragement pour l'Industrie nationale, Nivose an XIII). (V.)

(60) Il est plus avantageux de multiplier la sabine (*juniperus sabina*) de marcottes que de boutures, parce qu'on a plus promptement des pieds forts. Elle peut aussi venir de semence, mais cette voie est longue. Outre les deux variétés à feuille de cyprès et à feuille de tamarin, il y en a une panachée, qui est plus délicate. (V.)

(61) Je dois faire mention de quelques lilas autres que le commun, qui sont cultivés et méritent de l'être. Ce sont : la variété à fleur blanche du commun ; le lilas de Perse, violet, blanc, et à feuille découpée ; le lilas Varin, qui tient son nom de M. Varin, directeur du Jardin botanique de Rouen, qui l'a, dit-on, obtenu des semences du lilas de Perse à feuille découpée. Cette variété, qui tient le milieu entre le lilas commun et celui de Perse, est remarquable par la beauté, l'élégance, et la couleur de ses corymbes très-nombreux.

Toutes ces espèces et variétés se multiplient, ainsi que le commun, par leurs drageons enracinés, ou par les marcottes. On peut les greffer sur le troëne pour en faire des boules. (V.)

(62) Le seringa (*philadelphus*) se multiplie aussi par les drageons enracinés, que ses pieds produisent en grand nombre.

Le seringa inodore (*philadelphus inodorus*) commence à se répandre dans les jardins ; ses fleurs deux ou trois fois plus grandes que celles du commun, et d'un très-beau blanc mat, doivent le faire rechercher, il est d'ailleurs très rustique, et d'une multiplication facile. (V.)

(63) Dans un climat plus froid que celui où écrivoit notre auteur, on doit différer de semer la graine de cyprès (*cupressus sempervirens*) jusqu'en Germinal (Avril). Ce semis peut se faire en terrines ou en pleine terre ; si c'est en terrines, on rentrera celles-ci l'hiver suivant dans l'orangerie ; si c'est en pleine terre, on couvrira légèrement le jeune plant avec de la litière ou des feuilles sèches, pour l'abriter des gelées. On peut replanter, dès le printemps suivant, ou attendre à la fin de la seconde année ; mais on ne doit pas passer ce terme, parce que la reprise deviendroit douteuse, et que, d'ailleurs, les jeunes arbres 1 devenus trop forts pour le peu d'espace qu'ils auroient, se nuiroient les uns aux autres. La saison de cette transplantation, ainsi que celle de tous les arbres résineux, est le mois de Ventose et de Germinal (Mars et Avril). Elle aura lieu en pots ou en pleine terre, suivant que l'on jugera nécessaire ou inutile d'abriter encore les cyprès pendant quelques années.

La dénomination de mâle et femelle donnée aux deux variétés pyramidale et horisontale du cyprès, est impropre ; cet arbre étant monoïque, chaque individu, soit de l'une, soit de l'autre variété, porte des fleurs mâles et des fleurs femelles, et par conséquent produit des semences. On ne peut s'étonner que dans un temps où la botanique étoit encore dans le chaos, des erreurs de ce genre eussent lieu, mais aujourd'hui que les sexes sont aussi évidemment reconnus dans les végétaux qu'ils le sont dans les animaux, on regrette d'entendre dire encore tous les jours, cyprès mâle et cyprès femelle.

1 On en voit cependant un dans la belle collection de M. Cels, à Mont-Rouge, qui a plus de trois mètres (dix pieds) de haut ; mais il est rare d'en trouver d'aussi forts dans les orangeries, ou au moins leur faut-il bien des années.

Le genre cyprès renferme plusieurs autres espèces, dont une sur-tout, le cyprès à feuille d'acacia (*Cupressus distica*), mérite notre attention. Cet arbre, d'un beau port, d'un feuillage léger et charmant, couvre, en Amérique, d'immenses étendues de terrains marécageux. Son tronc y acquiert une grosseur considérable, et son bois liant, léger, et presque incorruptible, sert à une infinité d'usages. Nous pouvons espérer, d'après le succès de plusieurs beaux individus qui existent en France, et entr'autres lieux, dans le parc de Rambouillet, qu'il se naturalisera un jour sur notre sol, et qu'il nous servira à utiliser des terres analogues à celles où la nature le fait croître en Amérique. (F.)

(64) Dans le laurier franc (*Laurus nobilis*), il y a en effet des individus mâles et des individus femelles, ou femelles et hermaphrodites, mais ce sont ces derniers qui portent les semences, et non pas les mâles, comme le dit Olivier de Serres. S'il est nécessaire de planter dans le même lieu des sujets de l'un et de l'autre sexe, c'est pour le seul intérêt de la fructification, non pour celui de l'accroissement, à quoi cela ne fait rien.

Dans nos Départemens septentrionaux le laurier souffre en pleine terre, y périt même, si on ne l'empaille dans les gelées un peu fortes ; c'est pourquoi on doit l'élever en pots, et ne le mettre en place qu'au bout de quelques années. Il convient de mettre la graine en terre aussitôt qu'on a pu la recevoir, parce qu'elle est très-sujette à rancir. Dans le nord } ce semis doit être fait en pots ou en terrines, plutôt qu'en pleine terre, et les plants séparés et replantés la première ou la seconde année.

Il y a beaucoup d'autres espèces de laurier, dont les unes, comme le sassafras, le benjoin, peuvent figurer dans les jardins d'agrément, les autres contribuent à l'ornement des serres. Ce sont deux arbres de ce genre (le *Laurus cinnamomum*, et le *Laurus camphora*) qui donnent la canelle et le camphre, un troisième (le *Laurus Persica*) est l'avocatier de nos Iles. (V.)

(65) L'arbrisseau dont il est ici question, est le laurier-rose (*Nerium oleander*), un des principaux ornemens de nos orangeries. Presque tous les anciens auteurs l'ont désigné sous les noms de rhododendron et de rosago. Il a une variété à fleur blanche, qui est belle. Le *Nerium odoratum*, dont les fleurs sont semi-doubles et odorantes, mérite aussi d'être cultivé, mais il est plus délicat que l'autre, demande la serre tempérée, et ne développe parfaitement ses fleurs que dans les étés très-chauds, ou si on le tient en serre dans cette saison. (V.)

(66) Monon. Quoiqu'on ne trouve pas ce mot dans les anciennes synonymies, on ne peut guères douter qu'il ne se rapporte au *Solanum pseudo capsicum*, joli arbrisseau connu de tout le monde, sous le nom d'amomum ou amomon. (V.)

(67) Sans l'épithète d'incarnates donnée aux fleurs de cet arbre, il ne seroit pas douteux que ce ne fût le merisier à fleur double (*Cerasus avivrn plena*). Mais ce mot établit une difficulté qu'on ne peut résoudre qu'en supposant, ou qu'il existoit alors un tel arbre, que nous n'avons plus aujourd'hui, ou qu'Olivier de Serres en aura parlé sur ouï-dire et d'après une description embellie. Cette dernière opinion me paroît d'autant plus probable, que l'origine qu'il donne à cet arbre, ce qu'il dit de la longue durée de ses fleurs, laisse croire qu'il ne l'a pas connu, ou qu'il l'a mal connu. Quoi qu'il en soit, et en rabattant la couleur rose, le merisier à fleur double n'en reste pas moins un des arbres d'ornement les plus agréables que l'on puisse cultiver. Il y a aussi un cerisier à fleur double (*Cerasus hortensis plena*), dont les fleurs sont beaucoup moins nombreuses que celles du merisier, très-pleines et souvent surmontées d'un petit cœur vert. (V.)

(68) Il paroît y avoir ici confusion de noms et de choses. 1°. Le nom de gaude n'appartient qu'au *Reseda luteola*, plante tinctoriale bien connue ; 2°. le genêt d'Espagne (*Spartium junceum*) n'est point employé en teinture, c'est le genêt des teinturiers (*Genista tinctoria*) ; 3°. la graine de genêt d'Espagne ne peut être comparée pour la grosseur à celle de pourpier, comme on le lit plus loin, chapitre XXIX, page 430, colonne II. Il est néanmoins croyable que c'est le *Spartium junceum* dont Olivier de Serres a entendu parler, mais il faut s'en tenir à cela, et ne pas s'attacher au reste de l'article, à cause des contradictions qu'il présente. (C. et V.)

(69) Malgré la vraisemblance qu'il y a qu'Olivier de Serres parle ici de l'épine-vinette (*Berberis vulgaris*), on ne peut assurer positivement qu'il n'ait pas voulu désigner le groseiller épineux (*Ribes uva crispa*), à cause du nom de grosselle qu'il donne au fruit. (C.)

(70) On doit recommander la variété de framboisier dite des Alpes ou des deux-saisons (*rubus Alpinus*), qui produit abondamment jusqu'aux gelées. Le *rubus arcticus*, espèce herbacée, pourroit aussi être cultivé pour son fruit, qui est, dit-on, excellent. (V.)

(71) L'aulonier est l'arbousier ou fraisier en arbre (*arbutus unedo*), joli arbrisseau fort commun dans le midi de la France, mais qui, dans le nord, résiste difficilement en pleine terre, et doit être cultivé de préférence en orangerie. Le meilleur moyen de le multiplier est par les semis qui doivent être faits au printemps, en pots ou terrines, sous un châssis ombragé. On peut repiquer aussitôt après la levée, ou attendre que les jeunes plants aient atteint douze ou quinze centimètres (quatre ou cinq pouces) de haut. Ils ne demandent ensuite pas plus de soins que les arbustes d'orangerie peu délicats. (V.)

(72) Les chèvre-feuilles (*loniceræ*), dont il y a aujourd'hui beaucoup d'espèces et de variétés cultivées dans les jardins, peuvent être multipliés encore mieux par les marcottes que par les boutures. Celles-ci ne prospèrent que dans les bons terrains un peu frais. (V.)

(73) La pomme d'amour, pomme de loup, tomate (*solanum lycopersicum*) ; la pomme de merveille (*momordica balsamina*); la pomme dorée, coloquinte orange (*cucurbita pepo aurantiiformis*). Les deux dernières sont propres à l'usage indiqué. La pomme d'amour (si c'est bien le *solanum lycopersicum* qu'Olivier de Serres a entendu) conviendrait moins, parce que ses tiges traînent plutôt qu'elles ne grimpent. (V.)

(74) La plante dont il s'agit ici n'appartient point au genre *campanula*; c'est le grand liseron des Indes (*convolvulus purpureus*), dont il y a plusieurs belles variétés quant à la couleur des fleurs. (F.)

(75) Le pois de merveille est la corinde (*cardiospermum halicacabum*). Le grand nombre de plantes plus agréables que l'on cultive aujourd'hui dans nos jardins, a fait négliger celle-ci, et on ne la voit plus guère que dans les jardins botaniques. (V.)

(76) Quoique la description de la cartoufle ne se rapporte pas exactement au topinambour (*helianthus tuberosus*), tout porte cependant à croire que c'est lui qu'Olivier de Serres a désigné ici, et non la pomme de terre (*solanum tuberosum*), comme plusieurs auteurs célèbres l'ont prétendu ; en effet, la plante que décrit Olivier de Serres sous le nom de cartoufle a le port d'un arbrisseau, elle s'élève à environ deux mètres (cinq à six pieds) de haut, pousse une tige qu'on provigne avec toutes les branches, donne des tubercules qui ont l'apparence extérieure des truffes (*tuber*) et naissent à la fourchure des nœuds, donne des fleurs qui ne fructifient point et sont de nulle valeur. Or la pomme de terre n'a aucun de ces caractères, et elle étoit vraisemblablement encore très-peu connue en Europe, où elle ne faisoit que d'être importée à l'époque où le théâtre d'Agriculture a paru.

Le topinambour, encore appelé poire de terre, taratouf, est un nouveau présent que nous devons à l'Amérique. Mais à en juger par quelques-unes de ses propriétés, il paroît venir des pays situés au nord, car il résiste infiniment plus long-temps au froid que la pomme de terre et la patate, il a, ainsi que ces deux plantes, une végétation vigoureuse, et une fois qu'il s'est emparé d'un champ, on a beaucoup de peine à le détruire: les endroits bas, humides et un peu ombragés, ne lui sont pas contraires. Enfin, il se multiplie par toutes les voies connues de reproduction. Il n'y a pas même de doute que, dans les endroits où il est possible d'amener la graine à maturité, il ne puisse se propager aussi par semis, et fournir par conséquent des variétés ; ce qui est bien opposé à l'assertion de quelques écrivains, qui ont avancé que la plante n'étoit vivace que par ses racines et non par ses tiges ; qu'il falloit prendre garde de laisser ses tubercules en terre pendant l'hiver, parce qu'ils périssent si les gelées sont fortes. L'expérience prouve, au contraire, qu'ils ont sur la plupart des autres racines potagères l'avantage de pouvoir rester en terre pendant l'hiver, et de n'avoir pas besoin d'être déterrés d'avance pour en nourrir les bestiaux. D'ailleurs, le topinambour n'a d'analogie avec les truffes auxquelles on l'a comparé, que la couleur de sa surface et leur forme ; moins fade que la pomme de terre, sa saveur se rapproche beaucoup de celle du cul d'artichaut, il ne contient ni sucre ni amidon.

Cependant tout en convenant de l'utilité de la culture des topinambours, je doute qu'elle l'emporte jamais sur celle des pommes de terre dans les endroits où cette dernière est bien établie, mais il faut l'avouer, elle a certains avantages qui ne sont pas à dédaigner. Par exemple, le topinambour est plus tardif que la

pomme de terre, il peut par conséquent profiter des pluies d'automne, dont ces derniers tubercules sont nécessairement privés par l'obligation où l'on est de les enlever aussitôt leur maturité, parce qu'à cette époque ils pourroient commencer à germer ou à souffrir du froid. Or, le topinambour n'est point exposé à ces inconvénients ; sa culture, cependant, bornée à de simples essais, n'a été qu'un objet de curiosité, et jusqu'à présent il n'y a que M. Yvert qui en ait couvert une certaine étendue de terre. J'en ai vu sur plusieurs hectares du plus mauvais terrain de sa ferme, à Maisons, qui annonçaient la récolte la plus abondante, et j'apprends avec plaisir que Zet agriculteur distingué continue à cet égard ses essais, dont on doit attendre les plus heureux résultats (1). Je dois ajouter ici que la plante dont il s'agit a prospéré dans des fonds où la pomme de terre n'a eu que peu de succès. M. Chancey a observé qu'un seul pied avoit donné sept kilogrammes (quatorze livres) de tubercules, dans un endroit où une pomme de terre n'en a rendu qu'un kilogramme et demi (trois livres). M. Mustel dit même en avoir vu réussir dans un sol où les pommes de terre qu'il avoit plantées périrent toutes. Dans l'étendue de seize mètres et demi (cinquante pieds) de terrain formé des débris de carrières, situé à Conflans, près Paris, M. Quesnay de Beauvoir assure avoir retiré quatre décalitres (trois boisseaux) de ces racines, indépendamment des tiges qu'on pourroit, dans les pays privés de bois, employer avec profit au chauffage des fours pour lesquels on consomme tant de paille, si nécessaire à l'agriculture. Les plus belles tiges pourroient servir aussi d'échalas dans les pays vignobles, et dans les jardins, à ramer les pois et les haricots. Si l'on en croit quelques auteurs, il seroit possible que les vers-à-soie trouvassent une nourriture dans la feuille du topinambour. Son écorce, préparée comme celle du chanvre, peut servir aux mêmes usages, et sa moëlle, comme celle du sureau. Mais cette propriété n'a pas encore été justifiée par un assez grand nombre de faits, pour les invoquer en faveur du topinambour. (P.) J'ajouterai qu'il a déjà été imité avec un succès qui promet les mêmes avantages, par M. Bourgeois, directeur de l'établissement rural de Rambouillet ; M. Bourgeois cultive aussi plusieurs hectares en topinambours, et, comme M. Yvert, auquel il doit l'idée de cette culture, il en emploie la fane pour la nourriture du beau troupeau de bêtes à laine fine d'Espagne qu'il a conservé à la France, et la racine, pour celle des bestiaux nombreux élevés dans cet établissement, et pour la cuisine. (H.) Voyez, au reste, pour ce qui concerne cette plante, dans Olivier de Serres, la note (3), page cxlv du tome I, et la note (37) de ce Lieu, page 454 et suivantes. (H.)

(77) Il n'est pas possible d'ajouter foi à cette vertu de la décoction de champignons. Mais comme on sait qu'après une certaine durée une couche de fumier finit presque toujours par faire, développer de ces singulières productions, on peut croire qu'Olivier de Serres aura pris pour l'effet de l'arrosage avec cette décoction, ce qui n'étoit que le résultat naturel du degré de fermentation auquel le temps avoit amené le fumier. Au reste, cette culture étoit alors dans son enfance, et l'art s'étant depuis attaché à la perfectionner, on a dû nécessairement arriver à des procédés plus assurés et plus prompts. Nous allons indiquer celui que suivent les jardiniers de Paris, et au moyen duquel ils parviennent à fournir les marchés de cette ville, de l'immense quantité de champignons qui s'y consomme pendant toute l'année. ' On observera d'abord, qu'il est deux opérations essentielles à distinguer dans la culture du champignon; la première, est la préparation du fumier destiné à former les meules ; la seconde, est la formation et la conduite de ces mêmes meules. Cette préparation du fumier est une chose extrêmement essentielle, et à laquelle le succès tient absolument ; c'est le plus souvent à l'ignorance de cette particularité qu'est dû le peu de réussite des tentatives que l'on fait pour se procurer des champignons.

Préparation du fumier. En toute saison, mieux au printemps et en automne, le succès étant plus certain alors, prenez une quantité de bon fumier de cheval, proportionnée au nombre de meules que vous voulez établir. Sur un terrain uni et sain, à l'abri des incursions des volailles et des oiseaux de basse-cour, faites disposer ce fumier en toisés ou planchers, de longueur et largeur à volonté, et de soixante-six centimètres (deux pieds) d'épaisseur, le faisant exactement passer à la fourche, pour qu'on en retire tous les corps étrangers, les portions de foin, la grande paille, qui ne seraient point imprégnés de l'urine des chevaux, etc. ; faites bien marcher ce tas, qui doit être uni comme un toisé de moellons. Si c'est en été, et que le temps soit très-sec et chaud, faites mouiller abondamment ; dans une autre saison, mouillez moins ; abondamment ou pas du tout, suivant l'état de l'atmosphère. Au bout de cinq à six jours, ou quelques-uns de plus s'il est nécessaire, le fumier ayant fermenté vivement, ce que l'on reconnoitra à la couleur blanche qu'il aura prise dans l'intérieur de la masse, tout le tas sera remanié et reconstruit sur le même terrain, avec l'attention de remettre dans l'intérieur le fumier qui étoit sur les côtés et à la superficie, ainsi que les

portions qui auraient éprouvé moins de fermentation que les autres, et ayant encore soin de retirer les immondices étrangères que l'on trouveroit. Le tas rétabli, vous le laisserez-là encore cinq à six jours, au bout duquel temps le fumier est ordinairement bon à employer. C'est-là ce qu'il est difficile, mais essentiel de reconnoître, et pourquoi il faut de la pratique ; c'est de ce point précis que dépend en grande partie le succès de la meule. Si le fumier a une couleur brunâtre, qu'il soit bien lié et moelleux, que, pressé dans la main, il ne rende point d'eau, mais qu'il, laisse une onctuosité douce et grasse, vous pouvez le juger bon. Si vous le trouvez sec et peu lié, ou gâcheux et mouillé, il ne sera pas au point convenable ; dans le premier cas, on pourra, en l'humectant modérément, l'y amener, dans le second, une surabondance d'humidité l'aura probablement gâté (ce qui a quelquefois lieu par l'effet des grandes pluies), il y aura alors peu de succès à en espérer, et le plus sûr sera de recommencer.

Préparation de la meule. Mais, je suppose Je fumier amené à son juste point, il faut maintenant procéder à l'établissement de la meule. Au printemps et en été, son emplacement sera à l'ombre, en automne et au commencement de l'hiver, au midi : mieux, en toute saison, dans une cave ou autre lieu abrité, bien clos et obscur, parce que les champignons cultivés dehors ont à redouter, en été, l'influence des météores et surtout des orages, et en hiver, celle des gelées. On donnera à la meule cinquantesix à soixante-six centimètres (vingt pouces à deux pieds) de largeur à sa base, et on l'élèvera à la même hauteur, en la rétrécissant régulièrement, de manière qu'elle n'ait plus aucune largeur à son sommet, et qu'elle se termine en arrête ou dos d'âne. On battra doucement ses côtés avec une pelle, pour la régulariser et la consolider, puis on la peignera, c'est-à-dire qu'avec les doigts ou la fourche on ratissera légèrement la surface de ses deux côtés, pour l'approprier et retirer les pailles qui passeroient. On arrangera alors par-dessus une couverture en grande litière, que les jardiniers appellent chemise, et on laissera la meule dans cet état pendant quelques jours, la bassinant de temps à autre, si c'est en été. On observera que cette couverture n'est utile que pour les meules élevées dehors, ou dans les lieux abrités où la lumière a accès ; car celles établies dans les caves, ou autres emplacements tout-à-fait obscurs, n'en ont pas besoin.

Après quelques jours, la meule étant parvenue à un degré de chaleur modéré, ce dont on jugera au moyen de sondes placées dedans, ainsi qu'on le pratique ordinairement pour les couches, il faudra alors la larder ou garnir de blanc. On doit avoir pour cela de bon blanc de champignon (on sait que l'on nomme ainsi des galettes de fumier provenant des couches à champignons, et imprégnées des germes, ou si l'on veut, des semences de ce végétal) ; avec la main on fait dans les flancs de la meule de petites ouvertures, de la largeur des quatre doigts et profondes d'autant, et on remplit à mesure chacune d'elle, avec un morceau de blanc de champignon de même dimension, enfoncé de manière qu'il paroisse à fleur de la meule. On appuie doucement au-dessus, pour que le blanc se trouve bien en contact avec le fumier. Les ouvertures se font régulièrement à un demimètre (dix-huit pouces) l'une de l'autre, sur deux lignes, dont la première règne à onze centimètres (quatre pouces) environ de la base, et la seconde, à treize ou dix-sept centimètres (cinq ou six pouces) au-dessus de la première, les lardons de l'une alternant avec ceux de l'autre en échiquier.

Ce travail fait, on remet sur la meule la couverture qui y étoit auparavant. Au bout de huit à dix jours on visite pour voir si le blanc a pris, ce que l'on connoit à une espèce de fermentation que l'on remarque sur le fumier autour des lardons, présentant l'apparence d'une moisissure naissante; si, au bout de quinze jours, on ne voyoit rien, c'est que probablement le blanc n'étoit pas bon (car il y a du choix), et il faudrait en remettre de meilleur, dans de nouvelles ouvertures pratiquées à côté des anciennes. Le blanc, au contraire, étant bien attaché, on gopte la meule, c'est-à-dire qu'on la recouvre de terre. Pour cela il faut d'abord raffermir les côtés, en les frappant doucement avec le dos d'une pelle. Si le temps est sec, on bassine très-légèrement, puis avec la pelle on applique sur toute la surface une couche de terre tamisée très-meuble et légère, ou de terreau fin, de l'épaisseur d'environ trois centimètres (un pouce). On remet encore la couverture aussitôt cette opération faite, et on arrose légèrement pardessus, si la saison l'exige. Tout le travail est alors fini, il ne s'agit plus que d'entretenir la meule dans un bon état de végétation, au moyen des arrosements en été (lesquels doivent toujours être donnés par-dessus la couverture, et non immédiatement sur la meule), et en redoublant les couvertures en hiver, à mesure que la température l'exige. On observera encore que la chemise ne doit jamais être enlevée, en telle saison que ce soit, son utilité s'étendant à toute la durée de la meule.

Le champignon, dont il est ici question, est l'*agaricus esculentus* de Linné, le seul qui soit soumis à la culture. Plusieurs autres espèces se mangent, mais on doit en faire usage avec beaucoup de circonspection, à cause des qualités vénéneuses de certains d'entre'eux, et de la possibilité qu'il y a de les confondre avec les bons. En général, il est prudent de faire macérer les champignons, pendant quelque temps, dans le vinaigre, avant"âe les employer dans la cuisine. MM. L. Bosc et Parmentier, dans le Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle, s'étendent avec raison sur les dangers que présente ce genre d'alimens. (V)

(78) La belvédère (*chenopodium scopari*.) est annuelle, et se multiplie seulement par ses semences. Après l'avoir élevée sur couche, on la replantera en pleine terre plutôt qu'en pots, parce qu'elle se passe bien d'être abritée, et qu'elle devient de cette manière plus belle et plus vigoureuse. (V.)

(79) Grunal. Il paroît impossible d'assigner à cette plante son vrai nom, celui qu'Olivier de Serres lui donne est trop vague, et la description trop incomplète, pour qu'on puisse la reconnoître précisément. C'est sans doute quelque plante grasse, comme un cactus ou un *sedum*. J'ai vu plusieurs fois des éclats de ces derniers, suspendus au plancher, pousser et fleurir sans le concours de la terre ni de l'eau.

En général, la nomenclature des plantes qui ne sont pas très-connues offre de l'incertitude, parce qu'Olivier de Serres ne les a point décrites en botaniste, et qu'il ne les a désignées que par les noms vulgaires qu'on leur donnoit de son temps, ce qui pouvoit suffire alors, mais embarrasse beaucoup aujourd'hui. (V.)

Chapitre XI. Herbes pour Bordures et Compartimens du Parterre

(80) On remarquera facilement combien le chapitre précédent, des arbres d'agrément, est incomplet ; les robiniers, le cytise des Alpes, les baguenaudiers, l'aylanthe glanduleux (vulgairement vernis du Japon), le tulipier, et une foule d'autres qui sont aujourd'hui dans tous les jardins, étoient alors inconnus ou négligés. Cette lacune ne pourroit être remplie que par un volume entier de supplément, que ne comportent ni le plan ni les bornes de ces notes. Nous ne pouvons donc que renvoyer le lecteur, que cette matière intéresseroit plus particulièrement, aux ouvrages modernes qui en ont traité, et principalement au *Botaniste Cultivateur*, de M. Dumont-Courset. (V.)

(81) Deux plantes ont été nommées par les anciens auteurs, *abrotanum fcemina* ; la *santolina chamvcyparissus*, et la *santolina rosmarinifolia*. L'une et l'autre sont propres au même usage, et demandent la même culture. Dans le midi de la France, on peut en faire de fort jolies bordures, mais dans le nord elles périssent quelquefois par les gelées, sur-tout dans les terrains frais et très-bons, où elles poussent trop vigoureusement et trop tard. On devra donc ne les planter que dans les terres sèches et légères, et même il sera prudent d'en avoir quelques pieds en pots, que l'on rentrera l'hiver dans l'orangerie ou sous un châssis. (V.)

(82) Ce que l'auteur nomme ici deux espèces, ne sont que des variétés du thym commun (*thymus vulgaris*). Les botanistes en reconnoissent plusieurs autres, entre lesquelles celle à feuilles panachées est recommandable pour le joli effet qu'elle produit en bordures. (V.)

(83) Il paroît qu'il est ici question d'une sarriette vivace, qui est sans doute la *satureia montana*, d'après ce que dit Olivier de Serres de la multiplication par les rejets. L'espèce la plus propre aux bordures, et la seule qui puisse servir à cet usage dans toute la France, est la sarriette commune (*satureia hortensis*), qui est annuelle, et ne se multiplie autrement que par ses semences. (V.)

(84) L'assertion que le serpolet (*thymus serpillum*) désire l'eau toute l'année semble au moins exagérée, puisqu'il croit naturellement, aussi bien que le thym, sur les lieux secs et élevés. Au reste, cette plante est peu cultivée dans les jardins, on n'y emploie guères que sa variété à odeur de citron, qui est fort agréable en bordures. La *fabregue* (*thymus mastichina*) est une assez jolie espèce de thym, formant un très-petit arbuste, qui ne peut être cultivé qu'en orangerie dans le nord de la France. (V.)

(85) Plusieurs espèces de menthes sont cultivées dans les jardins ; le baume (*mentha hortensis*), la menthe des jardins (*mentha gentilis*), celle à feuille ronde (*mentha rotundifolia*), la poivrée (*mentha piperita*), etc.

Il n'est pas bien nécessaire de déterminer si l'auteur a appliqué le nom générique plutôt à une de ces espèces qu'aux autres, toutes ayant de grands rapports, quant à leur culture et à leurs propriétés. La menthe poivrée exige plus particulièrement que les autres un terrain frais ; les grandes sécheresses la font souvent périr. Le pouliot est aussi une menthe (*mentha pulegium*). (V.)

(86) On a déjà eu occasion de répéter plusieurs fois dans les notes précédentes, qu'une plante ne peut pas se changer en une autre. Ici l'auteur ne présente cette erreur que comme une opinion des Anciens, sans donner à entendre qu'il la partage avec eux.

Non seulement le printemps est préférable à l'automne et à l'hiver pour le semis du basilic (*ocimum basilicum*), mais encore, dans une grande partie de la France, ce semis doit être fait sur couche, cette plante étant sensible au froid. (V.)

(87) Le fenouil d'Italie à gros grains, dont les semences sont un objet de commerce assez considérable, est une variété du fenouil commun (*anethum fosciculum*). Il est croyable que cet autre de Barbarie, dont parle Olivier de Serres, est également une variété de la même espèce, quoique le défaut de description ne permette pas de prononcer là-dessus très-positivement y malgré ce qu'en dit Pline, livre XX, chapitre XXIII. (V.)

(88) Il n'y a point de mandragore mâle et femelle, puisque les fleurs de cette plante (*atropa nandragora*) sont hermaphrodites. C'est une dénomination vulgaire que les Anciens appliquoient improprement à beaucoup de plantes, donnant ordinairement le nom de mâles aux variétés de la même espèce dont les fruits étoient les plus gros. (V.)

Chapitre XII. Fleurs pour le Jardin Bouquetier.

(89) L'Agriculture et Maison rustique de M. Charles ESTIENNE, docteur en médecine ; parachevée premièrement, puis augmentée par M. Jean LIEBAUT, docteur en médecine. Paris, Du-Puys, 1570, in-4° livre II, chapitre 86, folio 84, recto.

Tout ce qui est relatif aux vertus des plantes, dans cette Maison rustique, ne se trouve point dans les éditions publiées sous le nom de C. Estienne seulement ; il y a été ajouté dans celles publiées postérieurement par J. Liebaut. C'est dans cet ouvrage qu'on lit qu'il faut planter la rue, le basilic, etc en jurant et les chargeant de malédictions, pour que ces plantes croissent plus belles ; que la fréquente odeur du basilic engendre des scorpions dans le cerveau ; que la femme qui tient dans sa main une racine de basilic et une plume d'hirondelle, engendre incontinent et sans douleurs ; que celle qui a malversé de son corps, meurt en touchant la rue ; que la roquette, pour être bonne, doit être cueillie de la main gauche, que l'estragon vient de la graine de lin piqué dans un oignon rouge, et autres sottises de ce genre, dont quelquesunes, comme l'observe M. Grégoire, se sont propagées jusque dans les éditions des Maisons rustiques qu'on a publiées de nos jours. (Voyez son Essai historique sur l'état de P Agriculture en Europe etc en tête du premier volume, pages cxxvj et cxxvij.) (H.)

(90) Quoique le marcottage soit un moyen de multiplication très-employé pour les œillets (*dianthus cariophyllus*), et le seul qui convienne pour perpétuer telle variété à laquelle on tient, ou celles qui étant entièrement pleines ne donnent pas de graine, cependant la voie du semis n'est aucunement à mépriser ; c'est par elle que l'on obtient ces innombrables variétés qui rendent si agréable une collection d'œillets ; elle a encore l'avantage de rajeunir les plantes, celles que l'on a multipliées pendant une longue suite de générations par la marcotte finissant par s'user. Aussi les amateurs, et sur-tout les Flamands et les Hollandois, qui se distinguent dans la culture de cette fleur, sèment-ils tous les ans. La graine doit avoir été recueillie sur des plantes de choix, c'est-à-dire sur celles dont les fleurs sont doubles et bien panachées, ou au moins d'une bonne couleur vive. On la sème en Germinal (Avril) en pots ou terrines. Six semaines environ après la levée, on repique les jeunes plants ordinairement en pleine terre ; enfin, au printemps suivant, on les met en place, soit en pleine terre, soit chacun dans un pot.

Le marcottage a lieu un peu avant et pendant la floraison ; on attend ce dernier moment pour les œillets provenus de graine, afin de ne multiplier que les bonnes variétés. Je ne parlerai pas de la manière de le faire, qui est connue de tous les jardiniers. Si les plantes ont été soignées et les marcottes assidûment

arrosées, celles-ci seront bonnes à sevrer au bout de quatre à cinq semaines, ou peu de plus. On les replantera alors, observant (sur-tout si ce sont des variétés précieuses) de leur donner, pour passer l'hiver, une terre plus légère que celle dans laquelle on les planteroit au printemps. Le terreau de marc de raisin, bien consommé, mélangé dans la proportion d'un tiers environ avec une terre douce et substantielle y convient singulièrement aux œillets.

Ce sont ordinairement les vieux pieds qui remontent, et donnent des fleurs en hiver, quand on les tient abrités ; mais on doit choisir de préférence, pour cela, certaines variétés qui ont plus particulièrement cette propriété.

La greffe des œillets sur eux-mêmes paroît, si non impossible, au moins difficile à exécuter, et seroit, dans tous les cas, d'une fort petite utilité. Quand à celle de la même plante sur le laurier, la buglose, etc il n'est pas besoin de dire que c'est un pur préjugé, (lui n'a aucune espèce de fondement. Le seul moyen d'obtenir des œillets de couleurs très-variées est de semer, comme nous l'avons dit plus haut.

Les autres fleurs, du même genre que l'œillet des fleuristes, cultivées dans les jardins, sont l'œillet mignardise (*dianthus fimbriatus*), dont il y a plusieurs jolies variétés ; l'œillet de poète, ou bouquet parfait (*dianthus barbatus*), celui de la Chine (*dianthus Chinensis*), et celui d'Espagne (*dianthus Hispanicus*), appelé, dans quelques Départemens, œillet de Paris.

L'œillet d'Inde (*tagetes patula*) appartient à une autre famille de plantes. Il y a certainement exagération dans les qualités nuisibles que Liebaud attribue à son odeur. (V.)

(91) On voit qu'Olivier de Serres a entendu, sous le nom de violier, les giroflées vivaces, savoir : la jaune (*cheiranthus cheiri*), et les différentes variétés de la giroflée des jardins, dite grande espèce (*cheiranthus incanus*). On doit y ajouter la carantaine (*cheiranthus annuus*), qui n'est pas moins agréable que les deux autres espèces, et qui en diffère en ce qu'elle est annuelle, et veut être ressemée chaque année. Sa culture est connue de tout le monde. Nous avons encore aujourd'hui la giroflée de Mahon (*cheiranthus maritimus*), petite plante annuelle fort agréable en bordures. (V.)

(92) Quoique le nom de muguet soit bien connu pour appartenir au *convallaria majalis*, et cela, à ce qu'il paroît, depuis fort long-temps, il est probable cependant qu'Olivier de Serres a voulu parler ici d'une autre plante. En effet, le muguet ressemble bien peu aux giroflées, s'il a de commun avec elles la précocité et la bonne odeur de ses fleurs, il en diffère très-sensiblement par son port, ses feuilles, la forme et la disposition de ses fleurs, ses graines, etc et aussi par sa culture et sa multiplication. Je croirois donc que l'auteur a pu entendre ici la juliene (*hesperis matronalis*), qui a de très, grands rapports botaniques avec la giroflée, et à laquelle l'article dont il est question s'applique au moins aussi bien qu'au muguet. On sait que la simple se multiplie comme les giroflées, par ses semences, et la double par la séparation de ses pieds. (V.)

(93) Outre ces différentes variétés de violettes (*viola odorata*), il en est encore de doubles de plusieurs couleurs, et aussi une simple, dite des quatre saisons, qui fleurit pendant presque toute l'année. ()

(94) La culture des violettes, c'est-à-dire, la multiplication par la séparation des pieds, convient bien à la pensée vivace (*viola grandiflora*), mais non pas à la pensée ordinaire des jardins (*viola tricolor*), qui, étant annuelle, ne se perpétue que par les semences. (V.)

(95) La marguerite, dont il est ici question, est la petite marguerite ou paquerette, employée en bordures (*bellis perennis*). Le bel aster, appelé reine marguerite (*aster Chinensis*), qui décore aujourd'hui nos parterres, n'étoit pas encore venu de la Chine à cette époque. (V.)

(96) Le grand souci, appelé passevelours, n'est sans-doute qu'une variété du souci des jardins (*calendula officinalis*), plus perfectionnée. Le mot de feuilles paroît employé ici par Olivier de Serres pour celui de pétales. Parmi les autres calendula, il en est quelques-uns assez jolis pour être cultivés, et entr'autres le souci pluvieux (*calendula pluvialis*), qui possède, à un certain degré, la propriété d'annoncer la pluie. (V.)

(97) Le passevelours immortel paroît être notre amarantlie passevelours (*celosia cristata*), et le branchu, ce que nous appelons amarantlie à queue de renard (*amaranthus caudatus*). Cependant le défaut de description bien exacte peut laisser quelque doute sur cette synonymie, aussi bien que sur celle de

beaucoup de plantes dont Olivier de Serres a parlé. (V.) (98) On a aujourd'hui un grand nombre de variétés de passeroles (*alcea rosea*), quant à la couleur des fleurs, et entr'autres une noire, ou au moins très-brune, qui est d'un effet superbe. Celle de la Chine (*alcea Sinensis*), beaucoup plus petite que les autres, et dont les fleurs sont panachées de rouge et de blanc, est aussi fort jolie. Ces plantes ne sont pas annuelles, comme le dit l'auteur, elles durent deux et trois ans, quelquefois même davantage, sur-tout la grande espèce. (V.)

(99) La disposition des fleurs de l'hélianthe annuel ou tournesol (*helianthus annuus*) à suivre les mouvemens du soleil, n'est pas sans quelque fondement, mais elle a été exagérée par les Anciens, et ne peut être regardée comme une loi particulière à l'organisation de cette plante. On sait que toutes les plantes en général recherchent l'air et la lumière, et que par cette raison plusieurs tendent, d'une manière sensible, à se diriger vers le soleil. Bonnet a remarqué que presque tous les épis de blé d'un champ, à l'approche de la maturité, s'inclinent vers la partie de l'horison que parcourt le corps solaire, c'est-à-dire depuis le point du levant jusqu'à celui du couchant, et presque jamais vers le nord. La Physique des Arbres, de Duhamel, et les ouvrages de tous les physiologistes modernes, renferment un grand nombre d'observations et d'expériences, qui ne laissent aucun doute sur cette tendance invincible des végétaux à se porter vers l'air et la lumière. On peut, en outre, conjecturer que la chaleur du soleil fait éprouver aux fibres de la partie des tiges qui y est exposée une plus grande dilatation, d'où résulte, dans ces fibres, plus de flexibilité, et une disposition à s'incliner de ce côté.

Outre son mérite, comme plante d'ornement, le tournesol présente quelques avantages économiques qui pourroient engager à le cultiver : ses graines sont très-propres à nourrir la volaille, et fournissent une huile abondante bonne à brûler ; les vaches mangent volontiers ses feuilles ; toute la plante contient beaucoup de nitrate de potasse (nitre), et ses cendres sont plus propres que toutes autres à la lessive ; enfin les tiges peuvent faire de bons échelas.

Le soleil vivace (*helianthus multiflorus*) est aussi très-propre à la décoration des jardins. Il a été précédemment parlé du topinambour (*helianthus tuberosus*), note (76), page 466. (V.)

(100) On peut trouver les lys jaune, rouge et violet, dans l'hémérocalle jaune (*hemerocallis flava*) ; dans le lys orangé (*lilium croceum*), ou dans l'hémérocalle fauve (*hemerocallis fulva*), dont les fleurs sont d'un rouge orangé, et dans le *lilium martagon*, qui les a d'un pourpre tirant sur le violet. Cette famille renferme plusieurs autres plantes très-belles, comme le martagon de Canada (*lilium superbum*), le martagon de Pomponne (*lilium Pomponium*), etc.

Le lys blanc a lui-même plusieurs variétés, mais qui lui sont inférieures en beauté. Ce qu'Olivier de Serres appelle graines, dans la description de la fleur, ne sont que les anthères. On donne fréquemment le nom de lys à plusieurs plantes qui n'appartiennent point à ce genre, telles que le lys Saint-Jacques, le lys rose ou belladonne, le lys des Incas, etc.; les deux premiers sont des amaryllis, l'autre une alstroëmère. (V.)

(101) Les espèces et variétés de fraises cultivées sont très-nombreuses, parmi elles, la plus répandue et une des plus estimées, est celle des Alpes ou de tous les mois (*fragaria semperflorens*) ; son mérite est de produire beaucoup et long-temps ; elle est d'ailleurs d'une fort bonne qualité. Toutes les fraises peuvent se semer, celle-là sur-tout, parce qu'elle se reproduit très-franche de cette manière, et se régénère même, si on a choisi la graine, et qu'on l'ait recueillie sur les plus beaux fruits de la dernière saison. Le semis se fait pendant tout le printemps et l'été, mieux en Germinal (Avril), sur une terre douce, meuble et bien unie, qu'on appuie légèrement avant de semer; on répand la graine un peu clair, et aussi également que possible, l'ayant mêlée, pour plus de facilité, avec un certain volume de terre fine. On tamise par-dessus une très-petite quantité de cette même terre fine, puis on recouvre d'un léger lit de mousse, et on bassine. Il faut que le semis soit ombragé, soit par l'exposition qu'on lui aura donnée, ou au moyen de paillasons soutenus sur des perches; on devra aussi le bassiner assidûment. La graine lève en quinze jours à trois semaines, et le plant se met en place à la fin de l'été. (V.)

(102) Cette plante est sans doute l'iris flambe (*iris Germanica*) ; ses fleurs varient du bleu très-pâle au violet. Cette famille renferme plusieurs autres plantes très-propres à la décoration des jardins, entre lesquelles se distinguent l'iris de Suze (*iris Suziana*), par le volume et la singulière couleur de ses fleurs, et

les iris bulbeux (*iris xiphium*), par l'éclat et la variété infinie de leurs nuances. (V.)

(103) La description des fleurs de l'herbe de la nuit se rapporte si exactement à notre belle de nuit (*mirabilis jalapa*), qu'on ne peut croire que ce soit autre chose ; il faut donc regarder comme une erreur ce qui est dit ensuite de la hauteur de ses tiges. Cette plante, du plus bel effet dans les plates-bandes d'un parterre, n'est pas du tout propre à couvrir des cabinets. L'espèce à longues fleurs (*mirabilis longiflora*), plus récemment connue en Europe, mérite d'être citée pour l'odeur suave que répandent ses belles fleurs blanches. (V.)

(104) Le *sandalida Crêtensis* est le lotier cultivé (*lotus tetragonolobus*). Ses fleurs sont jolies ; on peut aussi tirer quelque parti de ses semences, qui sont mangeables écosées avant leur maturité, comme les petits pois ; les Allemands le cultivent, pour cet usage, sous le nom de pois asperge. Quelques personnes prétendent que ces mêmes semences torrifiées, peuvent être substituées ou mélangées au café, ainsi que celles du petit lupin bleu (*lupinus va4 rii/s*), et de plusieurs autres plantes. Il n'est pas probable que tous ces cafés-là fassent fortune aujourd'hui. (V.)

(105) On sait quelle variété infinie de couleurs et de nuances présente une belle collection de tulipes ; sans qu'il y en ait précisément de bleues, comme le dit Olivier de Serres, cependant on trouve à-peu-près cette nuance dans les panaches de plusieurs. Cette fleur est trop généralement connue et cultivée, pour qu'il soit besoin de rectifier quelques indications de culture qui ne sont plus conformes à ce que nous pratiquons aujourd'hui ; de dire, par exemple, qu'il vaut mieux relever et replanter les oignons chaque année, que de les laisser six à sept ans en terre, etc. Il n'est personne qui ne sache cela, ou qui ne le trouve dans le moindre ouvrage de jardinage qu'il aura sous sa main. (V.)

(106) Martagon de Constantinople. La description de cette fleur se rapporte assez au lys orangé (*lilium croceum*), d'où l'on peut croire qu'Olivier de Serres en aura parlé deux fois sous les noms de martagon de Constantinople et de lys rouge, ou bien qu'il a entendu, sous ce dernier nom, l'hémérocalle fauve (*hemerocallis fu/va*) ; voyez ce que j'ai dit à ce sujet dans la note (100), ci-devant, page 473. L'incertitude est inévitable dans cette matière, à peine, aujourd'hui, les botanistes les plus exercés peuvent-ils l'éviter dans leurs ouvrages, malgré des descriptions soignées ; à plus forte raison doit-on s'attendre à en trouver beaucoup dans un livre de ce genre, composé il y a deux cents ans, et dans un temps où on n'avait presque aucune idée de la botanique.

Pions. On reconnoit bien à cette description les grosses pivoines ou péones de nos jardins (*pœonia officinalis fœmina*). La pivoine, dont Olivier de Serres parle plus loin, doit être l'es pèce ou variété appelée pivoine mâle (*pœonitt oflicinalis mascula*). (V.)

(107) On a obtenu par les semis et par la culture un grand nombre de variétés dans les couleurs et les formes de l'anémone (*anemone hortensis*), qui font aujourd'hui de cette fleur un des plus riches ornemens de nos parterres. Ses bulbes ou pattes se relèvent chaque année, après que les feuilles et les tiges sont desséchées, et se replantent l'automne suivant, ou en Pluviose (Février), dans les terrains froids et humides. (V.)

(108) Comme toutes les belles fleurs à la culture desquelles on s'est attaché, la couronne impériale (*fritillaria imperialis*) a aussi produit des variétés. Il en est plusieurs qui sont remarquables, et sur-tout la jaune simple, dont le mélange avec celle à fleur rouge fait un trèsbel effet. (y.)

(109) On a vu, note (106), que cette plante étoit la péone, appelée pivoine mâle (*pœonia oflicinalis mascula*). On observera que les noms de pivoine mâle et femelle, quoique conservés encore à présent, même dans les Écoles, sont impropres, l'une et l'autre variété ayant les fleurs pourvues d'étamines et de pistils, et produisant des semences. (V.)

(110) Charles de l'Escluse, plus connu des botanistes et des savans sous le nom de Clusitis, né en 1525 à Arras, et mort professeur de botanique à Leyde en 160g, étoit contemporain d'Olivier de Serres. Pour justifier l'éloge qu'en fait ici notre auteur, il suffirait, sans doute, de citer ses nombreux ouvrages sur la botanique, à laquelle il a fait faire beaucoup de progrès, en doublant, de son temps, le nombre des plantes connues, mais il a des droits plus incontestables à la reconnaissance des agriculteurs, par l'introduction, sur le continent de l'Europe, de la pomme de terre (*solanum tltberosum*), apportée par Drake, en 1586, en

Angleterre. Drake en donna à Gérard, célèbre botaniste anglais, qui la cultiva dans ses jardins à Londres, et en partagea le produit avec l'Escluse. Celui-ci, à son tour, la cultiva en Hollande, et en envoya en Allemagne, où il étoit resté long-temps, et où il conservoit beaucoup d'amis ; de-là elle se répandit peu-à-peu dans les états voisins. (H.)

Les chapitres XI et XII de ce sixième lieu du théâtre d'Agriculture, ne sont pas moins incomplets que celui des arbres et arbustes d'agrément, et on sentira également l'impossibilité de les compléter dans ces notes, si on considère combien d'espèces de fleurs sont venues successivement enrichir nos jardins depuis deux siècles qu'Olivier de Serres a écrit. Il n'a peut-être pas connu la dixième partie des plantes d'agrément cultivées aujourd'hui ; et il est évident que dans l'état actuel du jardinage, cette matière ne peut plus être traitée d'une manière satisfaisante que dans des ouvrages particuliers. Nous renverrons donc à ceux que nous avons déjà cités, et auxquels doit-être ajouté le Dictionnaire des Jardiniers, par Miller, un des meilleurs que l'on puisse consulter. (V.)

Chapitre XIII. Emploi des Herbes et Fleurs, pour Bordures et Compartimens.

(111) Il s'est fait, depuis environ un demi-siècle, une telle révolution dans le goût des jardins, dans la manière de les distribuer et de les décorer, que l'on trouve à peine aujourd'hui quelques restes de cet ancien genre suivi généralement autrefois, et dont l'auteur donne les règles dans ce chapitre. Ce ne sont plus ces parterres découpés en compartimens de mille figures diverses, ces chiffres, ces devises, ces buis et ces ifs figurés en hommes et en bêtes, etc tout cela a disparu pour faire place aux bosquets, aux salles vertes, aux allées tournantes, aux rochers, aux ponts, en un mot aux jardins anglais¹. Je n'entreprendrai pas de comparer ces deux genres, de rechercher les défauts et les beautés de l'un et de l'autre, cette discussion, sans être étrangère au sujet, mèneroit nécessairement trop loin, et s'écarteroit du but de ces notes. Cette matière, d'ailleurs, a déjà été approfondie dans de très-bons ouvrages, dont je ne pourrois que résumer les principes, et particulièrement dans la Théorie des Jardins de M. Morel, qu'il suffit de citer. (V.)

(112) Claude Mollet, premier jardinier des rois Henri IV et Louis XIII, prédécesseur de le Nostre et de la Quintynie, étoit un de ces hommes utiles dont on trouve bien les titres des ouvrages dans les catalogues, mais dont aucun dictionnaire biographique n'a jamais rien dit, quoiqu'ils méritassent d'y tenir une place de préférence à bien d'autres.

Son père, jardinier en chef au château d'Anet, alors le plus beau de France, jouissoit de l'estime et de la confiance du duc d'Aumale, seigneur de ce château. Il y avoit rassemblé une grande quantité de fleurs et d'herbes médicinales les plus rares, et il ne négligeoit rien pour s'en procurer, par des échanges, ou pour de l'argent, aussi les jardins d'Anet étoient-ils alors en grande réputation, et le jardinier consulté par plusieurs notables seigneurs qui lui faisoient l'honneur de le croire.

Claude Mollet marcha sur les traces de son père, et alla plus loin. Il fut le premier qui créa en France, en 1582, d'après les dessins du sieur du Perac, grand architecte du roi, les parterres à compartimens et broderies dont parle Olivier de Serres. En planta les jardins de Saint-Germain-en-Laye, de Monceaux, et de Fontainebleau : en 1607, il avoit déjà planté dans ceux de Fontainebleau sept mille pieds d'arbres fruitiers, tant à pépin qu'à noyau, et il y avoit introduit quelques nouvelles espèces ou variétés. Ces arbres, un demi-siècle après, rapportoient encore grande quantité d'excellens fruits. Il avoit fait aussi, dans le jardin des Tuileries de belles plantations de cyprès, que le grand hiver de 1608 fit périr, ce fut alors qu'on y substitua le buis et l'if, qui résistent mieux aux grands froids.

Son ouvrage, intitulé: théâtre des Plans et Jardinages, contenant des secrets et des inventions incognues à tous ceux qui jusqu'à présent se sont meslés d'écrire sur cette matière, avec un Traicté d'Astrologie, propre pour toutes sortes de personnes, et particulièrement pour ceux qui s'occupent à la culture des Jardins, parut en 1653, à Paris, chez Charles de Servy, in-4° avec 22 planches, représentant des dessins et plans de parterre, bosquets, labyrinthes, portiques et palissades, inventés par lui et par ses fils, André,

¹ Ou plutôt aux jardins chinois, dont les Anglois ont apporté le goût en Angleterre et en Europe. Au reste, si on a généralement abandonné en France ces figures taillées avec le buis, l'if, etc je dois dire qu'en l'an X, nous en avons vu encore un assez grand nombre, M. Parmentier et moi, dans les jardins en Angleterre, sur-tout dans les environs de Londres, et c'est dans ce pays où l'on trouve, moins que partout ailleurs, ce qu'on appelle en France, jardins anglais. (V.)

Jacques et Noel, qui travailloient sous lui, et qui rappellent de nos jours des frères plus chers encore à l'agriculture et à la botanique.

Cet ouvrage fut réimprimé plusieurs fois à Paris, in-4°. et in-12°, et traduit à Stokholm et à Londres, in-folio. Comme l'auteur n'étoit point nommé dans le titre de la première édition, on le trouve quelquefois annoncé sous l'anonyme, et les traductions sous le nom d'André Mollet, l'un de ses fils, dont le nom est au bas de plusieurs planches, et qui a publié, en 1659, une Manière pour élever des melons.

Le théâtre des Plans et Jardinages est peut-être le premier ouvrage dans lequel on ait cherché à faire l'application de la météorologie, qu'il appelle astrologie, aux travaux du jardinage, d'une manière plus étendue et plus raisonnée qu'on ne l'avoit fait jusqu'alors. Outre les anecdotes que j'ai déjà rapportées, on lit encore, dans cet ouvrage, qu'il y avoit derrière Saint-Thomas du Louvre, à Paris, près l'hôtel de Matignon, où demeurait C. Mollet, une belle et grande place, dans laquelle il avoit élevé des mûriers blancs, dont les émondages seulement lui servirent à nourrir des vers-à-soie, qui lui donnèrent, l'an 1606, douze livres de soie, aussi belle que celle d'Italie, qu'il vendit quatre écus la livre (environ 40 francs d'aujourd'hui), à M. Saintot, l'un des notables bourgeois de Paris, et marchand de soie ; que, vers 1600, M. de Buhi, ambassadeur de France en Hollande, nous apporta le pois-sans cosse, ou mange-tout, etc. (H.)

(113) Quoique le plant enraciné soit de beaucoup préférable aux boutures, cependant si on en manquoit, on pourroit employer celles-ci avec succès, sur-tout dans les bons terrains un peu frais. Si on veut se servir de la semence, il faut cueillir les capsules un peu avant qu'elles s'ouvrent naturellement, parce que les semences s'en échappent avec élasticité : il vaut beaucoup mieux la confier à la terre, immédiatement après l'avoir recueillie, que d'attendre en Pluviose (Février) ou en Ventose (Mars). (V.)

(114) Outre l'ouvrage de C. Mollet dont j'ai parlé dans la note (112), ci-devant, page 475, il en a encore paru dans le même temps et postérieurement quelques autres sur le même sujet, parmi lesquels je dois indiquer seulement ceux qui ont été copiés par tous les autres.

Traité du Jardinage selon les raisons de la nature et de Part, ensemble divers desseins de parterres, pelouzes, bosquets, et autres ornemens servans à Pembellissement des Jardins ; par Jacques Boyceau, escuyer sieur de la Barauderie, intendant des Jardins du roi. Paris, van Lochom, 1638, grand in-folio.

Le Jardinier Hollandois, par J. van der Groen, jardinier de M. le prince d'Orange, avec environ 200 modèles de parterres d fleurs et autres, labyrinthes, pavillons, ouvrages trellissés et maillez de lattes, et de quadrans ou horloges solaires. Amsterdam, M. Door, nick, 1669, in-4°.

La Théorie et la Pratique du Jardinage, où l'on traite à fond des beaux Jardins de plaisance et de propreté, contenant plusieurs plans et dispositions générales de Jardins, nouveaux desseins de parterres, de bosquets, de boulingrins, labyrinthes, salles, galeries, portiques et cabinets de treillages, terrasses, escaliers, etc. Paris, Mariette, 1709, in-4°. Cet ouvrage, publié par A. Leblond, et dont Desallier d'Argenville a revu les dernières éditions, expose les principes de le Nostre.

J. le Pautre, Galimard, Panseron, et quelques autres ont écrit aussi sur l'architecture régulière des jardins; mais, ainsi qu'on l'a observé dans la note (113), cette partie de l'agriculture d'agrément a fait de grands progrès, et le genre libre, qui écarte la monotonie, paroît avoir été généralement adopté ; il seroit trop long de faire connoître ici les principaux ouvrages sur cet objet, il suffit d'indiquer aux lecteurs les meilleures sources où ils pourront puiser, telles que l'Art de former les Jardins, traduit de l'anglois, de Watliely ; l'Essai sur les Jardins, par Watelet; la Théorie des Jardins, par Morel, déjà citée, et celle par Hirschfeld, traduit de l'allemand ; De la Composition des Paysages, par Girardin; Sur la formation des Jardins, par l'auteur des Considérations sur le Jardinage ; l'Essai sur l'Art des Jardins, traduit de l'anglois de Walpole ; la Description des Jardins du goût le plus moderne, par Siegel, etc. (H.)

Chapitre XIV. Le Jardin Médecinal et son Ordonnance.

(115) La disposition d'un jardin destiné à cultiver des plantes médicinales, telle que l'auteur la propose, ne seroit certainement pas celle qu'il conviendrait d'adopter aujourd'hui, elle n'est pas assez commode, elle

présente même des inconvénients dont il est facile de s'apercevoir, pour peu qu'on y fasse attention.

Quelques plates-bandes bien dressées et placées les unes à côté des autres suffisent toujours pour contenir les plantes médicinales, dont on a besoin dans une campagne; d'ailleurs, on sait que les plantes usuelles sont d'autant plus pourvues de propriétés, qu'elles croissent sans culture, dans des terrains qui leur sont propres, et dans des expositions qui leur conviennent; c'est donc dans ces endroits qu'il faut les aller chercher, et il est bien rare que dans un rayon de deux ou trois myriamètres (quatre à six lieues) on ne trouve pas celles dont on est dans le cas de faire usage.

Dans une terre où on veut tirer parti de tout, et où, par conséquent, l'économie la plus sévère sur toutes les dépenses doit se faire remarquer, un jardin de botanique ne peut jamais être qu'une affaire de luxe, qui, dans le cas supposé, est toujours déplacée, et cela avec d'autant plus de raison, que l'entretien de ce jardin doit coûter beaucoup, et exiger une surveillance continuelle dont on ne peut jamais être indemnisé par les petits avantages qu'il procure. A la rigueur, si on vouloit s'éviter la peine d'aller chercher au loin les plantes médicinales qui croissent spontanément dans la campagne, on pourrait en élever quelques-unes en même temps que les plantes potagères, et dans les mêmes carrés. La culture des premières se faisant comme celles des secondes, il n'y auroit aucuns frais de plus à faire, et on n'auroit pas besoin d'avoir un terrain destiné à un usage particulier, comme celui que l'auteur demande. C'est même à-peu-près cette marche qu'on suit à présent dans tous les grands potagers où on voit souvent les bordures des plates-bandes formées avec du thim, de la sauge, de la marjolaine, de la lavande, de l'absynthe, de la germandrée, et d'autres plantes de cette espèce. Toutes croissent très-bien dans ces endroits, on les a avec profusion, elles offrent un coup-d'œil agréable, elles retiennent les terres, elles parfument l'air, elles procurent aux abeilles l'occasion de récolter une grande quantité de miel, enfin elles ne gênent, en aucune manière) la culture des plantes potagères qui les avoisinent. Quant aux autres plantes médicinales, qui par leur nature particulière ne pourraient pas être placées comme celles dont on vient de parler, on leur assigneroit des endroits qu'on croiroit leur mieux convenir ; et, comme le nombre de ces plantes ne doit jamais être très-considérable, on conçoit que, sans frais et sans perte de terrain, on suffiroit facilement aux besoins.

En annonçant que le nombre des plantes médicinales qu'un particulier a intérêt de cultiver dans un terrain qu'il habite et qu'il exploite lui-même, doit être peu considérable, on conçoit que je ne suis pas d'accord avec l'auteur, et que par conséquent je suis loin d'admettre qu'il soit nécessaire d'avoir toutes celles qu'il indique. En effet, en parcourant la liste des plantes qu'il veut qu'on cultive dans son jardin médicinal, j'en remarque beaucoup dont les propriétés étant parfaitement analogues peuvent être substituées les unes aux autres ; j'en remarque d'autres auxquelles il attribue des propriétés qu'elles n'ont pas, et beaucoup qui sont parfaitement inutiles (voyez la note (117) ci-après). Ainsi, en restreignant le nombre des plantes médicinales à une vingtaine au plus, on auroit à-peu-près toutes celles qui seroient nécessaires; et on voit déjà que pour un si petit nombre il ne faut pas faire exprès un jardin médicinal, tel que celui ou ceux dont l'auteur donne le plan. Aux motifs que j'ai déjà allégués pour proscrire ce jardin, j'ajouterai que pour être bien cultivé, il exige un jardinier qui réunisse plus de talents que n'en ont ordinairement ceux qui n'élèvent que des plantes potagères, que les plantes médicinales qui peuvent y croître n'y étant jamais que par échantillons, il doit s'en trouver beaucoup qui ne sont pas en assez grande quantité pour suffire aux besoins de la maison; et qu'enfin, dans le nombre de ces plantes, il y en a certainement plusieurs qui sont assez difficiles à remplacer, lorsqu'elles viennent à manquer. Le but de l'auteur ne peut donc jamais être rempli qu'incomplètement, tandis qu'avec le moyen que je propose, on obvie aux inconvénients, puisqu'on est toujours sûr d'avoir à sa disposition les plantes qui conviennent dans le traitement de presque toutes les maladies, sans avoir à s'occuper des soins qu'exige nécessairement un jardin, dans lequel, au milieu de végétaux utiles, on en élève d'autres dont on peut se passer. (DE.)

(116) Pierre Richier de Belleval, étoit aussi contemporain d'Olivier de Serres, qui en fait un éloge justement mérité. Né en 1564¹, il mourut en 1632, après avoir créé deux fois le jardin botanique de Montpellier, et avoir avancé cent mille livres pour cet objet, ce qui formeroit aujourd'hui plus du double de cette somme. La botanique lui doit Lobel, L'Escluse, Lœself et les deux frères Bauhin.

1 On lit sur son portrait, qu'il a gravé lui-même, et dont M. Broussonet m'a remis un exemplaire : Aetatis suae, 66, 1630.

Mon collègue et mon ami M. Broussonet, qui remplit dignement aujourd'hui la chaire de botanique de Richier de Belleval, à Montpellier, et qui, comme lui, vient aussi de recréer le jardin botanique de cette École célèbre, ne s'est pas contenté de proposer successivement les éloges d'Olivier de Serres et de Belleval à la Société royale des sciences de Montpellier, il a encore rassemblé et publié quelques opuscules de botanique de ce dernier, et les a réunis à celui d'Olivier de Serres, sur l'écorce du mûrier blanc. Voyez la Notice bibliographique des écrits de notre auteur, en tête de ce volume. (H.)

Chapitre XV. La fourniture du jardin médicinal

(117) ANGÉLIQUE. L'angélique sauvage (*angelica sylvestris*) est très-inférieure à l'angélique archangélique (*angelica archangelica*) : la racine de celle-ci est aromatique, tonique, et stomachique, mais on n'a plus maintenant aucune confiance en ce médicament pour prévenir la peste, et pour guérir les morsures des serpens et des chiens enragés. En général, les Anciens ont attribué ces propriétés à toutes les plantes aromatiques et fortement toniques, et on retrouve encore cette opinion chez les peuples sauvages : elle peut avoir quelque fondement ; car on sait bien que l'atonie est une circonstance qui dispose le corps à recevoir les impressions contagieuses, mais il faut convenir en même temps que l'utilité de ces prétendus antidotes est au moins extrêmement exagérée. Les jeunes tiges de l'angélique servent d'aliment habituel en Laponie, et chez nous on les confit au sucre; peut-être cette plante mériterait-elle d'être cultivée comme le céleri?

VALÉRIANE. La valériane officinale (*valeriana officinalis*) est un des médicaments indigènes les plus actifs : sa racine, séchée, réduite en poudre, a produit des effets marqués pour guérir l'épilepsie ; Tissot va même jusqu'à regarder comme incurable toute épilepsie qui a résisté à ce remède. Il a été aussi employé avec quelque succès dans des maladies analogues, telles que l'hystérie, la danse de Saint-Vit, et même la paralysie : il offre cependant quelques anomalies qui tiennent sans doute moins à la nature du remède qu'à la variété même des maladies nerveuses. Quelques praticiens l'ont substitué au quinquina dans les fièvres intermittentes, et ce remède indigène mérite de fixer de nouveau, sous ce rapport, l'attention des médecins de la campagne. On peut suppléer la valériane officinale, par la valériane aPhuflit *valeriana Celtica*, etc.

PAIN-DE-POURCEAU (*cyclamen Europœum*). Cette racine est entièrement hors d'usage; elle purge avec violence, et n'est pas entièrement sans danger. Tout ce qu'en dit Olivier de Serres est au moins exagéré.

QUEUE-DE-CHEVAL (*equisetum arvense*). Elle est hors d'usage, et ses propriétés sont encore mal connues.

ARGENTINE (*potentilla anserina*). Cette plante est un peu astringente, et n'est presque plus en usage ; on peut cependant l'employer dans les cas de diarrhées ou de foiblesses d'intestins : sa prétendue propriété contre la pierre est aussi idéale que celle de toutes les autres plantes auxquelles on l'a attribuée) ce que je dis ici une fois pour toutes.

DENT-DE-CHIEN. Chiendent. On emploie pour faire les tisanes de chiendent les racines du *triticum repens*, et du *panicum dactylon* ; peut-être les racines de toutes les graminées vivaces pourroient elles servir au même usage ? Voyez ce qui a été dit de l'emploi économique de cette plante, tome I, lieu troisième, note (n3), page 485 et suivantes.

SOPHIA. Talictron des boutiques (*sisymbrium Sophia*). Cette herbe, autrefois vantée, est aujourd'hui inusitée; elle est astringente, et nullement laxative, comme le dit Olivier de Serres.

PISSE-EN-LICT (*leontodon taraxacum*). La véritable utilité de cette herbe, c'est que son suc est employé en bouillon dans les maladies de la peau, on l'emploie aussi dans la jaunisse, mais c'est le suc de l'herbe et non de la fleur : au reste, on donne maintenant le nom d'œil de bœuf au *buphthalmum aquaticum*.

NUMILAIRE (*lysimachia nummularia*). Elle est hors d'usage.

BOUILLON-BLANC (*verbascum thapsus*). L'usage de cette plante se continue, quoiqu'on n'ait pas encore des notions bien précises sur ses propriétés ; ses fleurs paroissent anodynes, ses feuilles sont employées tantôt comme cataplasme émollient pour résoudre les tumeurs, tantôt pour arrêter les diarrhées : la réunion de ces deux propriétés, presque contradictoires, peut inspirer du doute sur leur

véritable influence.

CENTAURÉE (*gentiana centaurium*). Les seules propriétés constatées de cette plante, et celles dont Olivier de Serres ne fait pas mention, sont d'être stomachique, et même fébrifuge; elle peut ainsi suppléer à la gentiane de montagne (*gentiana lutea*) : on doit préférer dans ce but, la racine et l'herbe, aux sommités fleuries que cueillent la plupart des herboristes.

SANICLE (*sanicula Europœa*).

MILLE-FUEILLE (*achillea millefolium*). Cette herbe a quelque utilité comme astringente, mais il faut reléguer parmi les contes de vieilles femmes la diversité de son action, selon qu'on l'applique par le haut ou le bas de la tige.

REPRINSE (*sodium telephium*). Elle est hors d'usage. On assure que ses feuilles fraîches, froissées et macérées au vinaigre, sont un bon remède pour les cors aux pieds.

CHARDON-NOSTRE-DAME, plus connu sous le nom de chardon marie (*carduus marianus*).

CRESPINETTE (*polygonum aviculare*). Elle est un peu astringente, mais tout-à-fait hors d'usage.

CONSIRE (*symplocytum officinale*).

ELATINE. L'élatine (*anthriscinum elatine*) et l'élatérium (*momordica elaterium*) sont deux plantes fort différentes, et dont aucune des deux n'a les vertus mentionnées ici par Olivier de Serres.

HIEBLE (*sambucus ebulus*). Linné rapporte que les feuilles placées dans les greniers écartent les souris par leur odeur.

MERCURIALE (*mercurialis annua*). Elle est hors d'usage, et paraît même un peu vénéneuse.

CHAUSSE-TRAPE (*centaurea calcitrapa*). L'herbe est très-amère, et a été employée avec quelque succès dans les fièvres intermittentes.

PLANTAIN. *Plantago major*, *plantago lanceolata*, et *plantago média*, sont employés indifféremment.

DICTAM (*origanum dictamnus*). Elle est presque inusitée, et avec raison.

BOURCE-A-PASTEUR (*thlaspi bursapastoris*). Quoique tous les anciens auteurs répètent les mêmes assertions qu'Olivier de Serres, on peut assurer que les propriétés de cette plante pour arrêter les hémorragies sont très-exagérées et très-douteuses.

CHEVEUX-DE-VÉNUS. Notre auteur paroît confondre ici plusieurs espèces de fougères douées de propriétés diverses, et plusieurs de celles qu'il indique, doivent être révoquées en doute.

RENOUÉE. Voyez CRESPINETTE. SCABIEUSE (*scabiosa arvensis*). L'usage de cette plante, autrefois très-fréquent, diminue tous les jours.

AIGREMOINE (*agrimonia eupatorium*). Cette plante est un peu astringente, et sert à ce titre dans les hémorragies. Mais on a beaucoup exagéré ses propriétés, et on l'abandonne presque tout-à-fait.

FUMETERRE (*fumaria officinalis*). Cette herbe est véritablement utile à conserver dans les pharmacopées : sa principale propriété est de guérir les diverses affections cutanées ; elle paroît exercer cette action en donnant du ton aux vaisseaux, et en évacuant, soit par les selles, soit par les urines.

FOUGÈRE (*polypodium filix mas et femina*). Le vulgaire, du temps de notre auteur, avoit raison : la fougère porte réellement des fruits qui sont agglomérés à la surface inférieure des feuilles, et qui mûrissent en été. Ses fleurs sont encore mal connues : sa racine sert à l'expulsion du tœnia.

MOURRON (*anagallis arvensis*). Les propriétés attribuées à cette plante par Olivier de Serres, ne sont admises par aucun praticien moderne, et je ne vois pas même qu'elles aient été autrefois affirmées par aucun médecin distingué, on a beaucoup vanté le mouron comme remède de la rage, de la manie et de la mélancolie ; mais ces prétendues vertus sont plus que douteuses.

SERPENTAIRE (*aristolochia serpentaria*). Sa racine peut être employée avec économie, contre les fièvres intermittentes, à la place du quinquina, ou mélangé avec lui.

GLETERON (*arctium lappa*). La décoction de la bardane est très-utilement employée pour exciter les urines, et provoquer la transpiration. Sans croire à toutes les propriétés citées par notre auteur, on ne peut disconvenir que cette herbe ne soit d'une véritable utilité.

SCROPHULAIRE (*scrophularia nodosa*). Elle est maintenant hors d'usage ; son introduction dans la médecine date du temps où l'on croyoit que les parties des plantes devoient guérir les maladies ftyec lesquelles elles avoient quelque ressemblance extérieure : ainsi la racine de la scrophulaire étant noueuse, on a cru qu'elle devoit guérir les tumeurs scrophuleuses.

ARRESTE-BEUF (*ononis spinosa*).

PILOSELLE (*hieracium pilosella*). Tout-à-fait hors d'usage.

ABSINTE (*artemisia absinthium*). Cette herbe est fort amère, et l'un des stomachiques les plus puissans que l'on connoisse, mais il faut se défier extrêmement de ses prétendues propriétés contre les ulcères, les maux d'oreille, etc.

QUINTE-FUEILLE (*potentilla reptans*). La seule propriété de cette plante qui paroisse constatée, et la seule que notre auteur omette, c'est de guérir les fièvres intermittentes ; mais sous ce rapport même, elle est inférieure à la plupart des fébrifuges.

EUFRAIZE (*euphrasia officinalis*). Elle conserve encore la réputation d'ophtalmique, quoiqu'elle soit presque par-tout hors d'usage, et que son utilité ne soit prouvée que par des exemples douteux : dans quelques cas elle paroît avoir été nuisible.

ESCLAIRE. Olivier de Serres confond ici deux plantes très-distinctes: la grande éclair (chelidonium majus) est une herbe à suc jaune, âcre et fétide, qui est en effet douée de la plupart des propriétés qu'il indique, et qui, de plus, est un peu fébrifuge : la petite éclair (ranunculus ficaria), quoique d'une famille suspecte, est si douce, qu'elle peut être employée comme légume; j'ai moi-même mangé les feuilles de la ficaria, accommodée comme des épinards, et elle m'a paru saine et agréable: cette plante est très-commune au printemps dans les prés humides et sur les bords des ruisseaux.

BISTORTE (*polygonum bistorta*). Sa racine est un astringent très-puissant, et qu'on ne doit employer à l'intérieur qu'avec précaution.

HERBE-AUX-POUILLEUX (*delphinium sta. physagria*).

HERBE-AUX-PULCES (*plantagopsyllium*).

HERBE-AUX-TEIGNEUX (*tussilago petasites*). Les assertions, sur les vertus de cette plante, répétées dans la plupart des anciens ouvrages, ne sont appuyées sur aucune expérience positive.

PERVENCHE (*vinca minor*). Elle est presque entièrement hors d'usage.

SENESSON (*senecio vulgaris*). Elle est tout-à-fait inusitée, excepté pour la nourriture des petits oiseaux.

BACINET. Renoncule (*ranunculus*). Olivier de Serres ne comptoit que six à sept renoncules, les botanistes en comptent aujourd'hui quarante-quatre, et les fleuristes un bien plus grand nombre. Au reste, toutes les plantes de cette famille sont suspectes, et on ne les emploie plus en médecine, mais elles font toujours l'ornement de nos parterres, et leur culture a été traitée en détail dans un ouvrage particulier.(H.)

CHÈVRE-FUEILLE (*lonicera caprifolium*). Cet arbrisseau, très-agréable dans nos bosquets, n'est plus d'usage en médecine. Voyez ce qu'en dit notre auteur, ci-devant, chapitre X, page 278, colonne II, et la note (72) de ce Lieu, page 465, colonne II. (H.)

LIERRE-TERRESTRE (*glechoma hederacea*). Parmi les drogues indigènes et domestiques, celle-ci est encore une des plus estimées, comme vulnéraire et apéritive.

PAS-D'ASNE. Tussilage (*tussilago farfara*). Est peu employée aujourd'hui. (H.) —

LYSIMACHIE. Dans cet article, Olivier de Serres semble avoir confondu deux plantes, la lysimachie jaune (*lysimachia vulgaris*), appelée en françois, corneille, qui n'est d'aucune utilité en médecine, et la salicaire, lysimachie rouge (*lythrum salicaria*), qui est astringente, et encore employée dans quelques pays

contre les diarrhées et les dyssenteries.

BARBE-DE-CHÈVRE (*spÛœa aruncus*), et la reine des prés (*spiroœa ulmaria*). Elles sont un peu astringentes, mais hors d'usage.

GENTIANE. La grande gentiane (*gentiana lutea*). Elle est encore très-employée, c'est un bon stomachique, amer, fébrifuge, etc. ; les vétérinaires en font un fréquent usage dans les maladies des bestiaux. (H.)

CABARET (*asarum Europœum*). La racine du cabaret doit être sur-tout recommandée comme étant la drogue indigène qui peut le mieux remplacer l'ipécacuanha : ses autres propriétés sont équivoques.

VERGE-D'OR (*solidago virga aurea*). Elle est peu employée maintenant.

MORS-DU-DIABLE. Scabieuse des bois (*sca biosa succisa*). Son usage devient tous les jours moins fréquent.

BETOINE (*bctonica officinalis*). Les Grecs attribuoient de grandes propriétés à leur ~BerofiKti, mais il n'est nullement prouvé que l'herbe dont Ils parloient, soit la même que celle à laquelle nous donnons le nom de betonica : la nôtre participe aux propriétés communes à toutes les la biées, mais paroît se distinguer, parce que sa racine est un peu purgative et émétique.

SEAU-DE-SALOMON. On confond vulgairement sous ce nom les convallaria *polygonatum*, *multiflora* et *latifolia*. Ils sont hors d'usage.

SCOLOPENDRE (*asplenium scolopendrium*). Elle est un peu astringente, comme les autres fougères.

LANGUE-DE-CHIEN (*cynoglossum officinale*). Elle est maintenant peu usitée, si ce n'est dans les pillules de cynoglosse, qui doivent probablement presque toute leur vertu à l'opium qu'elles contiennent.

LANGUE-DE-SERPENT (*ophioglossum vulgatum*). Elle est hors d'usage.

GERMANDRÉE-D'EAU (*teucrium scordium*). L'usage le plus précieux de cette plante est de servir dans les cas de gangrène 1 comme antiseptique et tonique.

TOURMENTILLE (*tormentilla crecta*). Sa racine est astringente au point d'être employée par les taneurs dans quelques pays : c'est à ce titre qu'elle sert dans les hémorrhagies, les ulcères, les dyssenteries.

CAMPANE (*inula helenium*). Elle est employée dans les campagnes comme la gentiane, c'est un remède à conserver. (H.)

CURAGE (*polygonum hydropiper*). Son usage est maintenant abandonné. Il est inutile d'ajouter que depuis long-temps on ne croit point à la diversité d'action des drogues, selon le sens dans lequel on les applique.

PIED-DE-LION (*alchemilla vulgaris*). Elle est astringente comme presque toutes les rosacées, mais elle est maintenant peu ou point employée.

GREMIL (*lithospermum officinale*). Elle est hors d'usage.

CHARDON-A-CENT-TESTES. On se sert peu de cette plante, et on emploie indifféremment la racine de l'*eryngium campestre*, et de l'*eryngium maritimum*. Je ne crois pas au reste que jamais aucun médecin l'ait regardée comme anti-siphilitique.

PEUCEDANE (*peucedanum officinale*). Elle est hors d'usage maintenant ; il me paraît même qu'on ne connaît pas exactement la plante dont les Anciens ont parlé sous ce nom, et que même les botanistes modernes de divers pays appliquent à différentes ombellifères le nom de *peucedanum officinale*.

GRATERON (*galium aparine*). Il est de peu d'usage aujourd'hui.

PARIÉTAIRE (*parietaria officinalis*). Ses propriétés sont peu marquantes, et son emploi diminue de jour en jour.

CHARDON-BÉNIT (*centaurea benedicta*). Cette plante est moins employée aujourd'hui qu'elle ne l'étoit autrefois ; on reconnaît cependant qu'elle est utile comme amer dans les fièvres intermittentes.

VERVAINE (*verbena officinalis*). Seroit-ce la *verbena supina* que notre auteur désigne ici sous le nom de verveine femelle ? L'une et l'autre sont hors d'usage, après avoir eu la réputation de guérir presque tous les maux.

MAUVES. Toutes les malvacées sont émoullientes : on emploie de préférence l'*althæa officinalis*, et le *malvasylvestris*.

VÉRONIQUE. La véronique mâle (*veronica officinalis*) est une herbe amère et astringente très-utile, et assez généralement employée. J'ignore de quelle plante Olivier de Serres veut parler sous le nom de véronique femelle, car aucune véronique n'a la fleur jaune.

SAXIFRAGE. Cet article paroît désigner la *saxifraga granulata*, dont la fleur est blanche : mais qu'est-ce que cette saxifrage à fleur jaune ? Au reste, elles sont toutes hors d'usage, et leur prétendue vertu lithontriptique semble due à une fausse explication de leur étymologie.

PIVOINE (*pœonia officinalis*). Elle a été vantée comme anti-épileptique, mais sa réputation s'est évanouie depuis qu'on a soumis cette plante à des expériences plus exactes : la beauté de ses fleurs lui a fait, comme on sait, accorder une place dans les parterres.

HERBE-AU-TURC (*herniariaglabra*). Elle est un peu astringente, mais tout-à-fait abandonnée.

BRANCHE-URSINE (*acanthus mollis*). C'est un émoullient peu employé maintenant.

ARISTOLOCHIE (*aristolochia rotunda*, et *aristolochia longa*). L'action des racines d'aristoloche comme emménagogue est contestée, comme elle de tous les médicamens de cette classe.

MILLE-PERTUIS. On emploie indifféremment les *hypericum perforatum* et *quadrangulum* ; ces herbes sont un peu amères et vulnérables. Les Anciens leur ont attribué de nombreuses propriétés, de la réalité desquelles les Modernes sont peu convaincus.

PIED-DE-VEA U (*arum maculatum*). L'usage de cette plante tombe en désuétude, cependant sa saveur âcre et fortement stimulante indique des vertus qui, bien constatées et bien dirigées, pourroient devenir précieuses. Sa racine contient une assez grande quantité de fécule, et pourroit être employée comme aliment, après que la torrification ou l'ébullition l'auroit dépouillée de son âcreté.

IVE-ATRITIQUE. Il faut lire probablement *ive-artritique* ; nom qui a été donné autrefois au *teucrium chamerpitys*, à cause de son utilité dans les douleurs arthritiques.

BUGLE. On confond sous ce nom les *ajuga pyramidalis* y *Genèvensis* et reptans, que les botanistes ne distinguent qu'avec peine ; d'ailleurs, ces plantes sont maintenant inusitées.

CARLINE (*carlina vulgaris*). Cette plante est hors d'usage, comme cela arrive à plusieurs de celles auxquelles les Anciens avoient attribué les vertus les plus extraordinaires.

FRANXINELLE (*dictamnusfraxinella*). Cette herbe est plutôt cultivée maintenant comme plante d'ornement, que comme plante médicale ; elle mériteroit peut-être de fixer davantage l'attention des gens de l'art.

GERMANDRÉE. Cet article est relatif à deux plantes : *teucrium scordium*, qui naît dans les lieux aquatiques, et dont j'ai parlé plus haut ; et *teucrium chamœdrys*, qui naît dans les terrains secs, et qui est peu employée.

NICOTIANE. Sous le nom de *nicotiane mâle*, Olivier de Serres paroît désigner la *nicotiana tabacum* ; et sous celui de *nicotiane femelle*, la *nicotiana glauca* ; l'une et l'autre peuvent servir à la fabrication du tabac, mais la première est préférée : dans le temps de l'introduction du tabac en Europe, elle a été employée contre presque toutes les maladies ; depuis lors son emploi médicinal a diminué. L'usage habituel qu'en font plusieurs Nations entières a contribué encore à diminuer cet emploi, parce que les individus accoutumés à son action cessent d'en être affectés d'une manière énergique : elle réunit des propriétés âcres et stimulantes, avec une vertu évidemment narcotique, aussi son effet est-il très-variable selon le mode de l'application,

QUOQUELICOQ (*papaver rhœas*). L'usage du coquelicot a beaucoup diminué depuis que celui de

l'opium s'est répandu : le suc de cette plante possède à un moindre degré les propriétés du papaver somniferum.

PASSERAGE (*lepidium latifolium*). Elle est maintenant hors d'usage, quoique sa saveur poivrée semble annoncer des propriétés énergiques.

BUGLOSE. Elle est maintenant hors d'usage. La buglose de France et de presque toute l'Europe tempérée et méridionale est l'*anchusa italica* de Retz, et diffère de l'espèce du nord, à laquelle Linné a donné le nom d'*anchusa officinalis*. Cet exemple pourroit servir à confirmer l'analogie des propriétés entre les espèces du même genre; car ces deux plantes, et l'*anchusa angustifolia*, ont été autrefois employées indistinctement.

CAMOMILLE. Ce nom est maintenant appliqué à deux plantes, savoir : la camomille commune (*matricaria chamomilla*), et la camomille romaine (*anthémis nobilis*) : j'ignore de quelles plantes parle notre auteur, lorsqu'il cite des camomilles à fleurs jaunes ou pourpres.

AGRIPAUME (*leonurus cardiaca*). On ne l'emploie plus aujourd'hui.

ORTIE. Notre auteur confond ici deux plantes très-différentes ; il. l'ortie morte (*lamium album*) n'est plus employée, et n'a pas de poils dont la piqûre soit cuisante ; 20. l'ortie grièche ; sous ce nom on confond les *urtica urens* et *dioica*. La piqûre des poils de ces plantes est très-cuisante, et on l'emploie quelquefois comme un stimulant, pour rappeler la sensibilité dans certaines parties extérieures du corps: ces deux orties sont en outre employées comme astringentes. Ce qui peut devenir plus utile, c'est de savoir que les fibres de l'écorce peuvent remplacer le chanvre, et sont employées, sous ce rapport, dans le nord de l'Asie, et que l'herbe même est un aliment sain pour les bestiaux, lors qu'étant à moitié fanée ou un peu humectée, ses poils ont perdu la force de piquer.

MANRUBE (*marrubium vulgare*) ; paroît être le ~npJerlQ. des Grecs, d'où notre auteur a, par corruption, tiré le nom de pressium. (D. C.)

Chapitre XVI. Le Jardin Fruictier en général.

(118) L'Histoire nous apprend que les hommes ont planté des arbres fruitiers dès la plus haute antiquité, mais il ne parait pas que jusqu'au siècle d'Auguste, leur culture ait été assujétie à des principes réguliers. Il y a tout lieu de croire qu'avant cette époque, on se contentoit de plein-vents, d'espèces peu perfectionnées, greffées sur des sauvageons crus au hasard, à peu-près comme on le voit encore aujourd'hui dans quelques cantons de la France éloignés des grandes villes. L'espèce de faveur que prit la culture des arbres en Italie, et probablement dans tout l'Empire romain, au moment de la chute de la république, tenant aux richesses et au luxe qui régnoit alors, cessa, lorsque la perpétuité d'un gouvernement dévastateur, et des guerres sans cesse renaissantes, eurent absorbé les unes et par-là anéanti l'autre. Les invasions des Barbares du nord achevèrent de faire perdre le souvenir des bonnes cultures, et l'abrutissement religieux qui en fut la suite n'était pas propre à le rappeler. Aussi ne trouve-t-on dans les auteurs du moyen âge rien qui annonce quelques essais de perfection à leur égard. Il faut arriver jusqu'à François 1 pour retrouver une culture régulière d'arbres fruitiers ; mais depuis lors on s'en est continuellement occupé, et c'est à Olivier de Serres qu'on doit d'en avoir le premier indiqué par écrit la pratique et la théorie.

Cet écrivain, si supérieur à son siècle, a fort bien vu tous les avantages qui résultent de l'établissement des vergers, soit pour la société en général, soit pour les propriétaires en particulier ; mais on voit, en le lisant, qu'alors même il n'étoit pas facile d'en former. On étoit réduit à aller chercher des sauvageons dans les bois, ou à établir une pépinière uniquement pour soi, et forcé de se contenter des greffes des fruits qu'on possédoit déjà, ou qui se trouvoient dans les jardins du voisinage, par la difficulté d'en faire venir de loin. Ce n'est que depuis qu'il est des hommes qui se consacrent uniquement à la culture des arbres fruitiers pour la vente, que l'on trouve par-tout abondance, variété, bonté, et bas prix, que la science enfin a fait de rapides progrès. Aujourd'hui un propriétaire peut se former en un hiver, sur une simple liste, un jardin fruitier des plus étendus : aussi se sont-ils multipliés par-tout; et le plus pauvre des François dédaigneroit probablement les pommes et les poires qui faisoient l'ornement des jardins de Charlemagne et de Charles V.

Nos pères recherchoient des arbres fruitiers d'une longue durée, mais aujourd'hui nous savons qu'un arbre greffé sur un sauvageon vigoureux porte moins de fruit, et du fruit moins beau et moins bon, que celui greffé sur un sujet franc, c'est-à-dire provenant des graines d'un fruit déjà perfectionné par la culture; et on a renoncé à leur mode de planter les vergers avec des arbres crus dans les forêts. D'ailleurs, les sauvageons de cette sorte sont rarement d'une reprise assurée, d'une belle venue, et deviennent d'autant plus rares, que le goût des plantations se multiplie.

De même, autrefois, on aimoit à planter des arbres déjà très-forts, dans l'espérance de leur voir porter plus promptement du fruit; et on devoit en agir ainsi, puisqu'il falloit attendre, lorsqu'on les plantoit jeunes, dix à douze ans pour en jouir : mais actuellement que nos arbres sur franc donnent des productions dès la troisième ou la quatrième année, et ceux sur doucin ou sur paradis, dès la seconde, on préfère de planter de jeunes arbres dont la reprise est plus certaine, et la greffe plus assurée. De plu?, il devient de plus en plus rare de greffer les sujets sur place, on préfère de les prendre tout greffés dans les pépinières. On trouve à cela l'avantage de ne pas courir la chance de voir manquer la greffe, ensuite de gagner une année et quel quefois deux ou trois, étant très-rare que ces sortes d'arbres ne donnent pas de fruit l'année qui suit celle de leur plantation. (L. B.)

Chapitre XVII. La Pépinière.

(119) On appelle aujourd'hui pépinière, non seulement l'endroit où on sème la graine des fruits, mais encore celui où on élève leurs produits, où on fait les boutures, marcottes, etc. Aux observations d'Olivier de Serres sur le choix du local pour établir une pépinière, il convient d'ajouter la facilité d'avoir de l'eau, et de l'eau d'une bonne nature, pour les arrosements ; car une grande partie des semis manquent par suite des sécheresses du printemps.

Les pépiniéristes, comme l'indique notre auteur, se servent généralement de pépins provenant des pommes qu'on a employées à faire du cidre, mais je ferai voir, dans les notes suivantes, qu'il est quelquefois utile, pour obtenir des arbres plus vigoureux et plus agrestes, de prendre les pépins des pommes sauvages, et pour en avoir dont les fruits soient plus gros et meilleurs, de choisir ceux des espèces déjà très-perfectionnées.

La lune n'influe pas plus sur la réussite ou la non réussite des semences, que sur la plupart des autres opérations agricoles, mais elle détermine la plupart du temps un changement dans la constitution de l'atmosphère, et elle a, par conséquent, sous ce rapport, une action indirecte sur les semis. Il ne faut donc pas faire attention si la lune est en décours, mais bien si l'air est humide ou disposé à la pluie; car c'est l'eau, aidée par la chaleur, qui détermine la germination des graines. Le conseil que donne Olivier de Serres de ne point toucher aux plants du semis de l'année est fondé sur ce que les végétaux se nourrissent autant par leurs feuilles que par leurs racines ; et que, lorsqu'on enlève une portion des premières, la croissance des secondes en est retardée, et par suite celle de la jeune tige

Il est toujours utile, et quelquefois nécessaire, de faire tremper dans l'eau les graines des arbres dont l'enveloppe est ligneuse, pour terminer une plus prompte germination, mais jamais leur immersion dans des liqueurs parfumées n'aura d'influence sur l'odeur ou la saveur des fruits.

On appelle stratifier, ou mettre en jauge, les noyaux ou autres espèces de semences que l'on conserve dans la terre ou le sable pendant l'hiver, pour ne les semer qu'au printemps : toutes les huileuses et les cornées ne peuvent être traitées autrement, lorsqu'on ne les sème pas à leur chute de l'arbre, si on ne veut pas en perdre la plus grande partie par l'effet de la rancidité ou du dessèchement du péricarpe, ou au moins en voir retarder la germination d'un ou deux ans. C'est le seul moyen sur-tout d'envoyer en Europe les graines des pays chauds qui sont dans ces deux cas, et la plus grande partie s'y trouve. Il faut éviter d'employer et de la terre trop sèche et de la terre trop humide. Le bois pourri, la sciure de bois, la mousse, peuvent avantageusement suppléer la terre ou le sable, lorsqu'on a intérêt de diminuer le poids à raison des frais de transport. (L. B.)

Chapitre XVIII. La Bastardière.

(120) Le mot batardière a vieilli, et ne s'emploie plus ; mais les excellents principes que renferme le chapitre auquel il sert de titre, ne changeront jamais, parce qu'ils sont dans la Nature. On ne saurait trop insister, par exemple, sur celui qui exige que le fond du terrain de la pépinière soit de moyenne bonté. En effet, un arbre se trouvant, dans sa jeunesse, en situation de tirer, pour me servir de l'expression vulgaire, une grande abondance de suc de la terre, prend une amplitude proportionnée à l'abondance de ces suc, c'est-à-dire que ses vaisseaux acquièrent beaucoup de diamètre, ses pousses une grande longueur, et ses feuilles des dimensions extraordinaires ; mais, lorsque deux ou trois ans après, il est transporté dans un sol moins fertile, la sève ne pouvant plus affluer en même quantité dans ses vaisseaux ne remplit qu'une partie de leur capacité, et par conséquent ne peut s'élever jusqu'aux extrémités de sa tige et de ses rameaux pour leur porter la nourriture qui leur est nécessaire: cet arbre languit toujours, périt souvent, et ne remplit jamais les vues de son possesseur. Je ne puis donc trop recommander à ceux qui ont intention de faire une plantation, de quelque espèce d'arbres que ce soit, de comparer la nature de leur sol avec celle des pépinières dans lesquelles ils ont intention de se fournir, et de se défier de la trop belle apparence des articles qu'on leur présente. Il est très-certainement plus avantageux pour eux de se procurer des arbres moins vigoureux au premier coup-d'œil, mais plus solidement constitués, dans une pépinière en sol maigre et sec, parce que dès la première, ou au moins la seconde année de leur transplantation dans leur terrain, que je suppose meilleur, ils pousseront avec force, et conserveront leur vigueur pendant tout le temps fixé par la Nature.

Cependant ce principe, quoiqu'appuyé sur le raisonnement et l'expérience, n'est malheureusement pas connu de la majeure partie de ceux qui font faire des plantations; aussi beaucoup de pépiniéristes spéculent-ils sur leur ignorance, en établissant leurs pépinières dans un sol très riche et très-fumé, où les arbres acquièrent en une année une apparence qu'ils ne devoient montrer qu'en deux, et ils obtiennent ainsi un débit plus assuré et un prix plus élevé, quoiqu'ils aient produit leur marchandise avec plus d'économie de temps et de terrain. Leur conscience se tranquillise sur cette espèce de tromperie, en disant qu'on étoit libre de venir acheter chez eux, et effectivement la loi ne peut les punir ; mais le résultat définitif de cette conduite n'en est pas moins une perte incalculable pour la société.

Il n'y a rien à ajouter à ce que dit Olivier de Serres sur les soins qu'il faut prendre pour arracher le plant, et par suite les arbres faits de la pépinière. Il a observé la Nature, et a reconnu que plus les racines sont abondantes dans chaque espèce, et plus l'arbre est vigoureux ; par conséquent que la pratique, si généralement usitée, d'habiller les racines, c'est-à-dire de les couper très-court, est absurde; mais lorsqu'on conserve, ainsi qu'il le recommande, toutes celles qui ne sont pas endommagées, ou qui ne dépassent pas trop les autres, il faut avoir la plus grande attention à les écarter, et à ne les pas mettre dans une position forcée. C'est de l'oubli de cette pratique que résulte la perte de tant de plants d'arbres, car malheureusement la plupart des planteurs n'y font aucune attention : aller vite est leur seul but.

Olivier de Serres décide, sans la discuter, la grande question de savoir s'il est utile ou nuisible de couper la tige au plant que l'on place dans la pépinière. Il pense qu'il faut la couper, et presque par-tout on la coupe. Cependant il faut distinguer ; car cette pratique n'est certainement pas dans la Nature.

Tout plant qu'on vient de transplanter est nécessairement affoibli dans son action végétative par le seul effet du déplacement de ses racines, et encore souvent par leur réduction, aussi pousse-t-il généralement plus tard, et d'abord plus foiblement, que celui qui n'est pas sorti de place. Il faut donc, ou augmenter ses moyens de vie par une terre substantielle et des arrosements fréquents, ou proportionner sa masse à sa faiblesse en la diminuant. Le premier de ces moyens est coûteux, embarrassant, et doit être suivi pendant un certain espace de temps. Le second n'exige qu'une seule opération, et elle peut être faite promptement. Par cela seul on a dû la préférer, et on la préfère effectivement.

Malgré cela il est des cas où on emploie le premier. Ainsi tous les plants précieux cultivés à grands frais dans des jardins ont rarement la tige coupée, et n'en reprennent pas moins bien ; ainsi tous les plants, transplantés d'un terrain sec et aride dans un sol humide et fertile, n'ont pas besoin d'être mutilés, de plus, il est quelques espèces de plants qui ne se prêtent pas du tout, ou se prêtent plus ou moins bien à cette mutilation : les arbres résineux, par exemple, seroient perdus si on les y soumettoient. Certains arbres à

bois dur, tels que les chênes, les noyers, etc souffrent plus lorsqu'on la leur fait subir que dans le cas contraire ; d'autres, dont les rameaux sont opposés, et qui ont toujours une flèche, comme les frênes, les érables, etc perdent souvent leur beauté par la suite de ses effets. Il est donc bon de ne pas établir le principe du rapprochement des tiges d'une manière trop générale. Je reviendrai sur cet article lorsqu'il sera question de la transplantation des arbres faits et des grands arbres.

Olivier de Serres pensant qu'il faut conserver toutes les racines qui ne sont pas mutilées, croit par conséquent qu'on ne doit pas couper la plus importante de toutes, c'est-à-dire le pivot. Aujourd'hui les agriculteurs théoriciens, et quelques praticiens, voyant la grande importance dont ce pivot est pour les arbres, qu'il assure contre les efforts des vents, ne veulent pas qu'on le retranche, et les agriculteurs praticiens et quelques théoriciens, gênés par sa présence lorsqu'il s'agit d'arracher et de planter les arbres, le suppriment sans miséricorde. Les arbres poussent également avec ou sans pivot, mais il paroît qu'ils ne deviennent pas si grands, et ne vivent pas aussi long-temps, lorsqu'on le leur a ôté, sans compter la chance d'être arrachés par les orages, chance qui ne laisse pas que d'être considérable. Je prêche donc pour la conservation des pivots, en avouant qu'il est cependant difficile de ne pas le supprimer à la plupart des arbres qu'on cultive dans les pépinières, et qui sont dans le cas d'être plusieurs fois transplantés. C'est presque toujours à cette suppression qu'on doit la reprise des chênes et des arbres verts.

La manière indiquée par Olivier de Serres pour mettre le jeune plant en terre est très bonne, et doit être employée toutes les fois que le plant est petit : c'est celle qu'on appelle aujourd'hui planter en rigole. Mais, lorsque le même plant doit être, comme l'indique notre auteur, espacé de cinquante-quatre à soixante centimètres (dix-huit à vingt pouces), elle n'est rien moins qu'économique : aussi le besoin d'épargner et le temps et l'argent, lui fait préférer celle qu'on appelle planter d la pioche. Cette dernière consiste à creuser avec une pioche de neuf à douze centimètres (trois à quatre pouces) de large, à chaque endroit indiqué, un trou de dix-huit à vingt-quatre centimètres (six à huit pouces) de profondeur. Cette opération se fait au cordeau, et demande de l'habitude. Il faudroit plusieurs pages pour détailler ici ce qui y a rapport ; et encore le lecteur n'en saurait-il pas autant qu'il en pourroit apprendre, en regardant travailler un bon ouvrier pendant quelques minutes. Quant aux plantations au plantoir, il ne faut se les permettre que pour les boutures, encore même seulement dans le cas où la terre est bien meuble ; car cet instrument durcit la terre en la tassant, la rend par conséquent moins propre à donner passage aux racines, c'est-à-dire qu'il détruit l'effet des labours.

Ce que dit Olivier de Serres de la manière de faire des boutures de figuier, de grenadier, de coignassier et de coudrier, n'a pas besoin de commentaire, mais je ne puis m'empêcher de faire une remarque au sujet de ce dernier arbuste. C'est qu'on a oublié dans les pépinières ce qu'on savoit si bien du temps de notre auteur, c'est-à-dire qu'il se multiplioit par bouture. On l'y regarde aujourd'hui comme un des plus difficiles à reproduire dans ses variétés, attendu qu'on ne connoît que la greffe par approche pour, parvenir. J'ai lieu de croire que l'ancienne pratique s'est perdue, parce que, sans faire attention que le coudrier est l'arbuste de nos climats qui entre le premier en végétation, puisqu'il fleurit au milieu de l'hiver, on a mis en terre ses boutures au milieu du printemps avec celles des autres arbres. J'ai suivi les conseils d'Olivier de Serres pour multiplier le coudrier du Levant (*corylus columna*), arbre qui s'élève à la hauteur de nos chênes, dont les fruits ont plus de trois centimètres (un peu plus d'un pouce) de diamètre, dont le bois est propre aux bâtisses et aux constructions navales, comme le prouvent la ville et l'arsenal de Constantinople, et qui est encore fort rare dans les pépinières.

Les labours indiqués par Olivier de Serres s'exécutent encore en ce moment, et de la même manière, dans les pépinières bien tenues ; mais ce qu'il dit des inconvéniens des arrosemens trop fréquens n'empêche pas certains pépiniéristes d'en surcharger leurs plantations lorsqu'ils le peuvent sans trop de dépense : c'est ce qu'ils appellent pousser à l'eau. Cette pratique, lorsqu'elle est outrée, et qu'elle est la suite du projet bien déterminé de donner une fausse apparence aux plants, dans l'intention de tromper les acquéreurs, est une véritable friponnerie qui rentre complètement dans celle qui fait choisir un trop bon terrain, ou un terrain trop fumé.

Les progrès de la physique végétale ont amené une modification importante aux conseils d'Olivier de Serres, relativement à l'ébourgeonnement des arbres dans la pépinière, ce qu'il appelle les curer. D'après

les principes même sur lesquels sont fondés ces conseils, on n'ébourgeonne plus guère les arbres dans les deux ou trois premières années de leur transplantation de la pépinière; mais on les taille en crochets, c'est-à-dire qu'on coupe leurs branches latérales à une distance d'autant moins grande du tronc qu'elles sont plus grosses. La sève arrêtée dans ses déviations par cette opération se porte avec plus de force dans la direction perpendiculaire, fait pousser l'arbre en hauteur, et les portions de branches latérales conservées ne donnent plus que de foibles bourgeons qui s'oblitérent petit-à-petit, par suite des progrès du tronc et de la tête de l'arbre. Cette manière de traiter les arbres, en amusant la sève, pour se servir de l'expression très-juste des jardiniers, n'a aucun des inconvéniens qui résultent du trop ou du trop peu d'ébourgeonnement, ou de l'ébourgeonnement à contre-saison ; de plus, il est presque toujours impossible de soumettre à des principes généraux l'époque de l'opération de l'ébourgeonnement, tandis que celle de la taille en crochet se fait toujours entre les deux sèves. Je ne prétends pas pour cela qu'on doive repousser complètement la suppression des bourgeons au moment même de leur pousse; il est des cas où, malgré la taille en crochet, il faut en enlever quelques-uns : c'est plus la pratique que la théorie qui peut les indiquer.

La raison et l'expérience ont prouvé, comme je l'ai déjà observé plus haut, que plus les arbres à fruit s'éloignent de leur origine, c'est-à-dire de ceux du même genre qui naissent dans les bois, et plus leurs fruits étoient beaux et bons. Or, lorsqu'on multiplie les greffes sur le même sujet, on produit cet effet. Il semble, d'après cela, que beaucoup d'amateurs, si ce n'est des pépiniéristes, auroient dû se livrer au perfectionnement des espèces par ce moyen si facile à exécuter; mais, quoiqu'il n'y ait pas de doute qu'on a fréquemment greffé et surgreffé des poiriers, des pommiers, et d'autres arbres déjà très-perfectionnés, il est de fait qu'on n'a pas encore de notions exactes sur les résultats. Cette circonstance avoit déterminé Rozier à faire une suite d'expériences sur cet objet, et il les avoit commencées avec cette supériorité qui lui étoit propre ; mais des événemens antérieurs à la révolution, non seulement ne lui ont pas permis de les continuer, mais même de tirer quelque profit de ce qu'il avoit déjà fait : c'est donc à recommencer. Il est à désirer qu'un amateur éclairé veuille bien s'en occuper, car les conséquences peuvent en être très-importantes, soit sous le point de vue du perfectionnement de la culture, soit sous celui de la physique végétale. (Z. B.)

Chapitre XIX. Planter les Arbres au Verger et ailleurs.

(121) Nos pères plantoient chaque année des vergers et conservoient les anciens, et chaque année nous en détruisons sans en replanter. Avoient-ils raison? avons-nous tort ? Nos jardins, remplis d'espaliers, de pyramides, de quenouilles, de nains, les remplacent-ils avantageusement ?

Il est très-certain que, quand on examine un vaste pommier dont les branches plient sous le poids des fruits dont elles sont surchargées, on est porté à croire qu'il n'y a point de meilleur moyen de se procurer des pommes, que de planter des plein-vents : c'est aussi ce qu'ont d'abord fait tous les peuples lorsqu'ils ont commencé à devenir agriculteurs. Cependant, d'un côté, on a remarqué que les arbres de cette espèce employoient beaucoup de terrain, ne donnoient abondamment du fruit qu'au bout d'un grand nombre d'années, et encore de deux ou trois années l'une, que ce fruit étoit généralement petit et très-sujet à manquer par l'effet de l'intempérie des saisons, etc etc. ; d'un autre côté, on a observé que la même espèce d'arbre, soumise à des procédés particuliers, fournissoit un produit dès la troisième année, et que ce produit étoit beaucoup plus assuré, plus beau, et même, en définitif, plus considérable, ainsi qu'on le prouvera au chapitre suivant : de-là on a été porté à préférer les arbres placés dans les jardins à ceux des vergers, et c'est ce qu'on fait en ce moment, sur-tout autour des grandes villes, et dans tous les lieux où l'opulence peut payer l'augmentation de dépense qu'une culture plus soignée amène nécessairement.

Je suis loin de blâmer le goût actuel, qui est très-favorable au développement de l'industrie agricole, et auquel on doit le perfectionnement des espèces, mais je voudrois cependant voir conserver les vergers, qui, à côté des inconvéniens annoncés plus haut, présentent des avantages incontestables, dont le principal est d'exister, une fois plantés, sans dépenses, pour plusieurs générations, et de fournir par conséquent annuellement, presque pour rien, des fruits à leurs propriétaires. D'ailleurs, il est beaucoup d'arbres, tels que les cerisiers, les pruniers, les noyers, etc qui ne se prêtent pas facilement aux caprices du jardinier, et qui demandent par conséquent à être laissés en pleinvent. On dira peut-être que ces arbres, ainsi que tous les autres, pourront être dispersés sur le bord des routes, sur la lisière des champs, dans les vignes, etc et

cela est vrai ; mais ils, seront plus battus par les vents, plus exposés aux intempéries de l'atmosphère, aux pillages des malfaisans, etc. On doit conclure de ces réflexions, je crois, qu'il est à désirer, pour l'avantage général de la société, que les trois modes de culture des arbres fruitiers soient simultanément employés par-tout ; savoir : celui des jardins, des vergers renfermés, et en plein champ.

Ordinairement on place le verger à côté de la maison, et on l'entoure ou de murs, ou de haies, ou de fossés, pour le mettre à l'abri des bestiaux et des voleurs : c'est le lieu des ébats des enfans, souvent des animaux domestiques, tels que les génisses, les poulains. On calcule rarement son exposition ; cependant elle n'est pas d'une petite importance pour la réussite et la vigueur des arbres, l'abondance et la qualité des fruits qu'ils doivent produire : l'ouest et le nord sont les pires, et on doit les éviter autant que possible. Un terrain profond et substantiel est celui qui convient le plus ; car on doit éviter également, et la trop grande aridité, et la trop grande humidité.

Depuis François II qu'on peut regarder comme le créateur des vergers en France, jusqu'à Olivier de Serres, qui a le premier posé les bases de leur culture, il ne paroît pas qu'on se soit beaucoup attaché au perfectionnement des espèces ; mais, depuis cette dernière époque jusqu'à nos jours, la science agricole a fait des progrès si rapides, que le nombre de ces espèces s'est prodigieusement accru.

On trouvera la nomenclature de celles qui, aujourd'hui, sont les plus communes, dans les notes sur le chapitre XXVI ; mais, quelque nombreuse qu'en soit la liste, elle est bien loin d'être complète, même pour la France : d'ailleurs, il est de ces espèces qui se perdent ou qui se modifient ; d'autres qui se produisent par l'effet du hasard ou autrement. Aussi l'excellent ouvrage de Duhamel, qui semblait devoir fixer nos connoissances à cet égard, commence-t-il déjà à vieillir, quoiqu'imprimé en 1768. Nos plus savans pépiniéristes ne connoissent plus certaines des espèces qu'il décrit, quoique figurées de manière à ne pas s'y méprendre ; et nos moins habiles en possèdent, dans leur collection, qui sont assez caractérisées, pour assurer qu'elles n'ont pas été mentionnées par lui.

J'ai beaucoup voyagé, et par-tout j'ai trouvé les vergers peuplés d'espèces inconnues dans les environs de Paris, ou d'espèces portant dans chaque endroit des noms différens ; chercher à fixer les caractères de ces espèces avec la précision qu'a apporté Duhamel pour celles qu'il a fait connoître, ou établir une concordance dans leur synonymie, seulement en France, est, à mes yeux, chose impossible en ce moment. Ce n'est qu'au moyen de voyages fréquemment répétés par des hommes déjà très-instruits, qu'on pourra obtenir des renseignemens de quelque certitude à cet égard. Le mode, essayé déjà deux ou trois fois, et qu'on tente de nouveau à la pépinière du Luxembourg, celui de faire venir des greffes de toutes les espèces cultivées dans les Départemens, ne peut produire de résultats exacts ; car il est prouvé par l'expérience que cette transplantation des greffes dénature le fruit, soit par l'effet de la différence du climat, du sol, et peut-être encore plus du sujet sur lequel on les place,

Cette dernière considération m'amène à rechercher quels sujets sont les plus convenables pour greffer les arbres destinés aux vergers. C'est parmi les sauvageons, c'est-à-dire les sujets provenant des graines des arbres crus naturellement dans les forêts, ou parmi les francs, ou ceux qui résultent du semis des espèces déjà perfectionnées par la culture, à quelque degré que ce soit, qu'il faut les chercher, car les nains, ou ceux fournis par boutures ou marcottes de variétés accidentelles plus foibles, ne sont point propres à servir dans ce cas.

Les sauvageons ont une surabondance de vie que ne possèdent point les francs. Ils étendent plus loin leurs rameaux, durent plus long-temps, et sont moins délicats sur le choix du terrain ; mais ils donnent du fruit beaucoup plus tard, et ce fruit est de qualité inférieure : il s'agit de choisir, d'après ces données. Nos ayeux préféreroient, comme je l'ai déjà observé plus haut, les sauvageons, parce qu'ils pensoient toujours à leurs enfans lorsqu'ils faisoient une plantation quelconque, et qu'ils étoient peu délicats sur la perfection des fruits ; nous choisissons communément les francs, parce que nous sommes plus accoutumés aux bonnes espèces. Il me semble que la raison indique ici le terme moyen comme le meilleur. En effet, quelques espèces de poires peuvent être greffées plus avantageusement sur sauvageons, d'autres sur francs, d'autres sur coignassiers, et certaines espèces de pommes ne doivent pas également être indifféremment placées sur sauvageons ou sur francs. Quant aux autres arbres, tels que les coignassiers, les cerisiers, les pruniers, les amandiers, les abricotiers, les pêchers, les noyers, les châtaigniers, les nefliers et le cormier, ils ne

présentent pas de différences aussi marquées lorsqu'on les greffe sur un sujet plutôt que sur un autre ; mais cependant on ne peut se dispenser d'y faire attention, lorsqu'on désire avoir des arbres qui remplissent toutes les conditions requises, ne fût-ce que sous la considération de l'époque de la maturité des fruits, époque qui varie de plusieurs mois, selon la préférence qu'on a donné à l'un et à l'autre sujet.

Les conseils d'Olivier de Serres sur la distance à laquelle il convient de planter les arbres dans les vergers sont basés sur la saine physique. Dans les bons sols on gagne toujours à les espacer beaucoup. Mais je ne puis être, sans modification, de son avis, lorsqu'il ajoute qu'il faut placer les mêmes espèces les unes à côté des autres, car ces espèces soutirant les mêmes produits de la terre et de l'air, elles se nuisent nécessairement. Je préférerois les alterner, avec l'attention, cependant, de ne pas mettre une basse tige près d'une haute tige. Au reste, quand les arbres sont convenablement éloignés, les inconvénients de la pratique que je combats sont peu sensibles, et on ne doit pas leur sacrifier les agréments du coup-d'œil, ou toute autre considération. Je n'en dirois pas de même si un de ces arbres, déjà âgé, venoit à mourir, car, dans ce cas, il faudroit le remplacer par un autre d'un genre différent, les assolemens devant être sévèrement pratiqués dans les plantations des arbres, ainsi que je l'ai déjà prouvé autre part.

Il est généralement d'usage de planter les vergers sans en défoncer le terrain; cependant on ne devoit jamais y manquer, même dans les meilleurs. L'augmentation dans la dépense devient beaucoup plus considérable, il est vrai, mais on en est amplement dédommagé par la suite. La largeur des trous produit le même effet les premières années, mais elle n'a aucune influence sur l'amélioration générale du sol ; et, lorsque les racines sont parvenues à leurs parois, elles ont toujours, quoique fortifiées par une ou deux années de croissance, plus de peine à pénétrer plus loin que si tout le terrain, ou du moins sa couche supérieure, avoit été remué. Au reste, les préceptes d'Olivier de Serres sont excellens, et fondés sur l'expérience de tous les siècles.

Les cultivateurs sont partagés d'opinion sur l'époque la plus avantageuse pour planter les vergers. Les uns veulent qu'on le fasse avant l'hiver, les autres au printemps. Il semble que ce qu'à dit Olivier de Serres devoit les mettre d'accord ; car on ne peut mettre plus de raisons en moins de mots.

Une cause très-commune de la non réussite des arbres, c'est le dessèchement de leurs racines dans l'intervalle de leur arrachis à leur transplantation. On ne sauroit donc trop recommander de prendre des précautions contre cet inconvénient. Il ne faut, dans certaines constitutions de l'atmosphère, que peu d'instans d'exposition au vent pour les frapper de mort, ainsi que j'en ai vu fréquemment des exemples. Les tremper dans l'eau, pour remettre leur sève en activité, ne suffit pas toujours. Aux précautions indiquées pour prévenir le mal, j'ajouterai celle de couvrir leurs racines d'un torchis composé de deux parties de bouse de vache, et d'une partie de terre franche délayées dans une suffisante quantité d'eau, torchis dans lequel on les trempe à diverses reprises, jusqu'à ce qu'il y ait dessus une croûte de deux millimètres (une ligne) d'épaisseur. Dans cet état, les arbres peuvent être transportés au loin, et attendre, des mois entiers, le moment d'être mis en terre.

Comme je l'ai dit plus haut, il doit toujours y avoir une proportion entre la force vitale des racines, et la masse du tronc et des branches de l'arbre qu'elles doivent nourrir. Ainsi, lorsqu'on transplante un arbre, il y a tout lieu de croire, qu'à moins de circonstances favorables ou de soins multipliés, la sève ne pourra pas être assez abondamment fournie à ses branches, pour compenser la perte qu'elles éprouvent par l'évaporation. En effet, on voit que, dans la plupart, ces branches languissent et se dessèchent ensuite, ou même se dessèchent d'abord. C'est pour prévenir les efforts inutiles de la Nature, dans ce cas, encore plus que pour ôter prise aux vents qui ne permettroient pas aux racines de se fixer, qu'on est généralement dans l'usage de couper la totalité ou la majeure partie des branches aux arbres que l'on transplante. Le principe est donc bon, mais on en outre souvent trop les applications, ainsi que peuvent le voir ceux qui suivent les opérations agricoles. Je voudrois donc, qu'au lieu d'adopter une marche uniforme, on distinguât les circonstances diverses. Par exemple, un arbre élevé dans une pépinière en bon fonds, et transplanté dans un verger dont le sol est médiocre, doit nécessairement plus souffrir de la transplantation qu'un du même âge pris dans un mauvais terrain, il devra donc être coupé plus court. Un arbre de six ans perdant toujours plus de racines dans l'opération de l'arrachage, et ayant cependant plus de branches à nourrir qu'un arbre de trois, devra donc encore être plus rapproché, pour me servir de l'expression technique. Mais, lorsqu'on

fait passer des jeunes arbres d'un sol médiocre dans un sol riche et bien meuble, surtout lorsqu'on a la facilité de les arroser pendant le premier mois de leur transplantation, il devient superflu de les mutiler, car on peut presque toujours être certain qu'ils ne perdront aucune de leurs branches, et qu'ils pousseront avec autant, et peut-être même avec plus de vigueur que s'ils fussent restés en place. Ce seroit peut-être ici le moment de placer quelques observations générales concernant les utiles effets de la transplantation sur l'accroissement des arbres, qui, je crois, n'ont pas encore été développées, mais cela éloignerait un peu de l'objet principal, et je les réserve pour un autre endroit. (L. B.)

Chapitre XX. L'espalier ou Palissade.

(122) On ne peut faire mieux valoir les avantages des espaliers sur les arbres en plein-vent que le fait Olivier de Serres dans le commencement de ce chapitre, et cependant ce genre de culture ne faisoit que de naître à l'époque où il écrivoit. Il n'y a rien à reprocher aux principes qu'il met en avant et à tout ce qu'il dit dans la suite de cet article ; mais, comme la théorie et la pratique se sont beaucoup perfectionnées depuis, il faut lui donner un supplément.

Olivier de Serres entend par espalier tout arbre à basse tige dont on dirige les branches sur un plan quelconque, et qu'on taille d'après certaines données. Aujourd'hui ce mot est restreint exclusivement à ceux de ces arbres qui sont palissadés contre des murs et on appelle contre-espaliers ou éventails, les arbres nains conduits et taillés comme les espaliers, mais non adossés à des murs; ce sont proprement ceux dont Olivier de Serres veut parler, et dont il indique la formation sous le nom d'espaliers. On nomme actuellement arbres en gobelet, en entonnoir, ceux dont les branches sont disposées circulairement et présentent la forme que leurs noms indiquent. Olivier de Serres les a aussi connus ; mais les arbres en pyramide, en quenouille, en buisson y n'existoient pas de son temps : ils sont d'une invention très-moderne.

Il est probable que les premiers arbres qu'on a placés en espalier étoient greffés sur sauvageon ou sur franc, car on en voit encore de tels dans les jardins établis du temps de Louis XIV ; mais on ne tarda pas à reconnoître que leur vigueur, celle des premiers sur-tout, les faisoit emporter, pour se servir du terme technique, c'est-à-dire qu'ils tendoient toujours à s'élever et à pousser des branches stériles d'autant plus fortes qu'ils étoient taillés plus court. Cette importante remarque décida à n'employer que des francs, et parmi les francs les espèces les plus foibles, et on s'en trouva bien. Les arbres furent plus faciles à conduire, produisirent plus de fruit, et du fruit et plus beau et plus savoureux. Bientôt on découvrit que la greffe du poirier sur le coignassier, qui est une espèce botanique du même genre, produisoit les mêmes effets, et on employa ce moyen. Peu après, une variété de pommier, qu'on multiplia par marcotte et qu'on appella doucin, servit à greffer, par la même raison, tout ce qu'on désiroit tenir à basse tige dans le genre des pommiers; et plus tard, une variété de ce doucin, encore plus foible, le paradis, fut consacrée à la greffe des arbres nains. Ainsi à l'époque actuelle on ne greffe plus sur franc, et encore sur franc produit par des espèces déjà très-perfectionnées, que les pieds dont on veut faire des demi-tiges, c'est-à-dire des arbres dont l'espalier ne commence qu'à deux mètres ou deux mètres soixante-six centimètres (six ou huit pieds) de terre. Tous les autres, et même souvent ceux-ci, se greffent dans le genre poirier sur coignassier, et dans le genre pommier sur doucin ou paradis, et ce, ou à rez terre, ou à quinze à dix-huit centimètres (cinq à six pouces) de terre. Les autres arbres que l'on cultive aussi en espalier, tels que les pêchers et les abricotiers, se greffent ordinairement sur amandier, à raison de la plus grande rapidité de la croissance de ce dernier, et les pruniers indifféremment sur les sauvageons de toutes les espèces, ou sur les rejettons arrachés au pied des vieux arbres ; mais il est quelques espèces, telles que le perdrigon blanc, la claudé, la catherine, le damas rouge et la couetsch, qui se reproduisent par leurs noyaux, sans le secours de la greffe.

Olivier de Serres a donné la manière de former les espaliers qu'on pratiquoit de son temps, et qu'on pratique encore dans une partie de l'Europe, mais il n'est plus permis à un agriculteur éclairé de l'employer actuellement : car Roger Schabol, en faisant connoître le mode usité à Montreuil, près Paris, pour la taille du pêcher, a opéré une révolution dans les principes de la conduite de tous les arbres nains en général, dont les suites ont été des plus avanteuses aux progrès du jardinage.

Aujourd'hui donc on ne cherche pas seulement à arrêter la sève par une taille rigoureuse, on tend encore

continuellement à la faire dévier dans des branches plus ou moins obliques, en supprimant toutes celles qui sont perpendiculaires ou trop voisines de la perpendiculaire, et à mettre cette sève en équilibre dans les deux côtés de l'arbre, en taillant long celui qui est le plus fort, et court celui qui l'est le moins ; mais pour remplir cet objet d'une manière complète, il faut commencer à régler l'arbre dès ses premières années : je remonte donc à sa plantation.

Lorsqu'on a planté, avec les précautions requises, un arbre greffé l'année précédente, et destiné à faire un espalier ou un contre-espalier, on coupe sa tige à quatre à cinq yeux au dessus de la greffe, qui est ordinairement rez terre, ou peu élevée au-dessus de sa surface. L'année suivante on choisit les deux branches opposées qui sont les plus voisines, branches qui, lorsqu'on a supprimé la portion de la tige qui les sépareroient, doivent former un V très ouvert ; lorsque l'arbre est très-fort, on les taille long, et lorsqu'il est foible, on les raccourcit davantage; si elles sont d'inégales forces, on les coupe Inégalement, d'après les mêmes principes.

Entre les deux sèves de l'été suivant, on ôte à la main les bourgeons qui ont poussé sur le devant et sur le derrière de l'arbre, ceux qui sont tortueux, etc et on palissade les autres ou une partie des autres, lorsqu'ils sont trop rapprochés, ou contre un mur, ou sur des treillages analogues ou semblables à ceux conseillés par Olivier de Serres.

A la quatrième année on fait sur les branches tertiaires la même opération qu'on avoit faite précédemment sur les secondaires, et l'arbre est formé. Il ne s'agit plus que de l'entretenir, par des tailles annuelles, dans un état tel qu'à aucune époque de sa vie, la sève n'enfile directement un seul de ses rameaux, et qu'elle soit toujours également distribuée dans ceux des deux courtes branches.

Quand on veut former un arbre en vase, on agit de même, excepté qu'au lieu d'un V on en forme quatre ou cinq, et que chacun se divise et se subdivise toujours de même ; à mesure que l'arbre grandit, ses branches se palissadent sur des cercles qu'on fixe à trois ou quatre gros piquets.

La formation des buissons est moins régulière. Ce ne sont guère que les pommiers greffés sur paradis qu'on y assujétit. Ils ne s'élèvent pas à plus de soixante-six centimètres (deux pieds), et jettent trois ou quatre branches latérales qu'on taille de manière à ce que leurs rameaux fassent des fourches dans toutes les directions.

Les pyramides et les quenouilles s'éloignent par leur taille des principes ci-dessus; aussi plusieurs agriculteurs éclairés, entr'autres Cels, les repoussent-ils. Cependant ces deux espèces de forme ont des avantages marqués, et relativement à l'utilité, et relativement à l'agrément, aussi les recherche-t-on beaucoup en ce moment. Voici ce qu'en dit un cultivateur dont l'opinion a tant de poids dans cette partie (Thouin.) : « Il faut cependant convenir que, lorsque cette taille est adaptée à des arbres à fruits à pépins greffés sur paradis, sur doucin, ou sur coignassier, ils durent long-temps, et produisent beaucoup et plutôt de très beaux et très-bons fruits. La raison en est qu'étant placés sur des arbres nains peu vigoureux, on les maintient plus facilement, et que la sève circulant à peine dans les branches horizontales s'arrête, et forme des bourses qui ne peuvent manquer de donner beaucoup de fruit. Ils en sont ordinairement si chargés, qu'ils ne poussent plus de boutons à bois, et comme c'est de la juste proportion qui existe entre le nombre des boutons à bois et des branches à fruits que dépend la durée des arbres, il en résulte que ceux-ci s'épuisent très-prompement. L'abondance des fruits qui consomment la sève

Pour les établir, on greffe, rez terre, sur franc ou sur doucin, et on laisse la tige se garnir de bourgeons dans toute sa longueur. Lorsque cette tige est arrivée à treize décimètres (quatre pieds) de haut, on l'arrête, et on taille tous les rameaux plus ou moins longs, selon leur force ou leur foiblesse, mais de manière à ce que, dans la pyramide, ils diminuent toujours de longueur, en partant de la racine, et que, dans la quenouille, ils soient par-tout d'égale longueur. Quelques arbres, tels que les pruniers, les cerisiers, les noisetiers, les mûriers, qui n'aiment point être mis en espalier, s'accommodent de ces deux formes, et la plupart des espèces de pommiers et de poiriers s'en trouvent si bien, qu'ils y portent plus de fruit que lorsqu'ils sont soumis aux autres. Les pyramides s'élèvent fort haut par la suite des années, mais les quenouilles se tiennent toujours à la portée de la main. Le difficile est de les forcer à ne pousser que de foibles bourgeons perpendiculaires, et de porter avec égalité toute la surabondance de leur sève dans leurs

rameaux. On, parvient par le moyen de la taille dont Olivier de Serres n'a point parlé, parce qu'elle ne faisoit que commencer à être connue de son temps, et qu'elle n'est devenue une véritable science que de nos jours.

Ce que je viens de dire de la formation des arbres en espalier fait déjà voir une partie des motifs de la taille. Les plus importants des autres sont de maintenir ou rétablir l'équilibre de vigueur entre les racines et les branches, et d'une part, et de l'autre, le défaut de branches chargées de feuilles qui pourroient fournir aux racines l'aliment nécessaire, en sont les principales causes M.

Je n'ai pu m'empêcher de citer ce morceau, extrait du Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle, édition de Déterville, parce que c'est presque un traité de physique végétale, et qu'on en peut déduire des conséquences, ou faire des applications sans nombre.

On s'est beaucoup appuyé sur le peu de durée des arbres en pyramide et en quenouille pour les faire proscrire, et, en effet, ils durent moins que les autres, sur-tout lorsqu'ils sont entre les mains de jardiniers ignorans ; mais quinze à vingt ans d'existence pour les premiers, et dix à douze pour les seconds, sont bien suffisans pour dédommager des frais de leur plantation.

de conserver dans leurs rameaux une surabondance de sève qui puisse se porter sur les fruits et les faire grossir ; de ne laisser produire qu'une quantité de fruit proportionnée à la force de l'arbre, et d'en régler la distribution avec égalité sur toutes les branches, etc.

L'époque de la taille; des arbres n'est pas la même pour toutes les espèces, ni pour tous les climats ; les arbres à fruits à pépins peuvent être taillés tout l'hiver, pourvu qu'il ne gèle pas, mais ceux à fruits à noyaux ne doivent l'être qu'au printemps, à raison de leur disposition à être atteints par la gelée. Le pêcher sur-tout périt souvent par trop d'empressement à lui faire subir cette opération.

Lorsqu'un jardinier doit tailler un arbre bien formé, il n'a, pour ainsi dire, qu'à rabattre à un ou deux yeux les pousses de l'année précédente ; mais il est rare qu'il y en ait qui se conservent deux années de suite dans un état d'équilibre parfait. Des branches meurent et des gourmands s'emportent, il faut couper les unes, arrêter ou utiliser les autres, mettre à fruit des boutons à bois, et quelquefois à bois des boutons à fruit, etc.

On appelle gourmands des bourgeons qui percent sur le vieux bois, et qui poussent presque toujours perpendiculairement avec une vigueur remarquable. Ils absorbent toute la sève, empêchent la production du fruit, causent la mort d'une partie des vieilles branches, etc. Leur coupe complète amène presque toujours la production de plusieurs autres. On est, en conséquence, forcé, lorsqu'on n'en a pas besoin, de leur laisser quelques yeux pour amuser la sève. On dit qu'on amuse la sève lorsqu'on arrête, en partie, sa direction naturelle pour la bracer d'en prendre une autre. Ainsi, lorsqu'on veut accélérer la croissance en hauteur d'un jeune arbre qui a beaucoup de branches latérales vigoureuses, au lieu de couper ces branches près du tronc, ce qui occasionneroit, et une grande extravasation de sève, et une grande production de bourgeons, on les coupe à quelques centimètres (pouces) de longueur. La sève, continuant d'enfiler le chicot, se détourne pour faire pousser des bourgeons latéraux qui restent foibles, parce qu'ils font angle, et elle ne tarde pas à porter toute son action sur la tige principale, dans laquelle elle ne trouve aucun obstacle à sa circulation, ou de leur enlever un anneau d'écorce pour les faire périr lentement. Je dis, lorsqu'on n'en a pas besoin, parce qu'un jardinier habile en sait souvent tirer un parti très-avantageux pour renouveler une portion de son arbre, et même son arbre entier. En effet, il suffit presque toujours de l'incliner fortement, en le palissadant, pour le changer en une nouvelle branche à bois qui poussera avec vigueur, et permettra de supprimer celles du voisinage dont la végétation est affoiblie.

Lorsqu'on n'a voulu qu'amuser la sève, on enlève le reste du gourmand, ras de la branche, à la coupe de l'année suivante, ou même entre les deux sèves de la même année, et ce, sans craindre qu'il en repousse d'autres dans son voisinage. Il faut avoir attention de toujours tailler les branches immédiatement au-dessus d'un œil, soit que la coupe soit en dedans, soit qu'elle soit en dehors, afin d'éviter les chicots et d'accélérer le recouvrement des plaies.

On appelle taille d'été celle qui a pour objet de supprimer la surabondance des bourgeons qui affament le fruit, et le privent des influences salutaires du soleil, ainsi que d'arrêter, en pinçant leur extrémité, et de

pallissader ceux qui sont conservés. Ces opérations doivent être faites avec intelligence ; car autant elles sont utiles, autant elles peuvent devenir nuisibles, à la conservation du fruit de l'année présente, à la production de l'année suivante, et à l'existence même de l'arbre. Ce sont principalement les branches qui ont poussé perpendiculairement au plan de l'espalier, celles qui se sont coulées par derrière, ou celles qui croisent les autres, qu'il convient d'enlever. L'époque est le commencement de la cessation de la première sève, plutôt, il en résulte les grands inconvénients précités, plus tard, elle ne produit pas autant de bons effets. Celle des arbres à fruits à noyaux doit presque toujours précéder celle des arbres à fruits à pépins.

La découverte de ce procédé est dû aux habitants de Montreuil, et les cultivateurs leur en doivent une éternelle obligation ; car les applications du principe d'où il découle se rencontrent à chaque instant. Ce n'est que depuis qu'il est connu que l'art de la conduite et delà taille des arbres est réellement devenu une science.

Entre tous les arbres à fruits en espaliers, c'est le pêcher dont la culture et la taille sont le plus difficile, mais elles sont devenues, entre les mains des habitants de Montreuil, et sous la plume de Roger Schabol, une science des plus intéressantes. Dans l'impossibilité d'entrer dans tous les détails nécessaires pour en développer les principes, je prends le parti de renvoyer aux ouvrages de ce célèbre agronome, surtout à sa Pratique du Jardinage, et au Cours d'Agriculture de Rozier, où on en trouve un extrait accompagné d'observations très-importantes ; je conseille, aussi de lire et de méditer l'article arbre du Nouveau Dictionnaire d'Histoire naturelle, déjà cité. Cet article, rédigé par Thouin, renferme toute la théorie de la conduite des arbres à fruits ou autres, et elle y est développée avec la clarté et la simplicité qui est propre à cet estimable cultivateur, auquel l'agriculture a des obligations dont les effets se feront sentir dans la suite des siècles futurs. (L. B.)

Chapitre XXI. De l'enter en général.

(123) Toutes-les greffes, excepté celle par approche qu'on ne pratiquoit sans doute pas du temps d'Olivier de Serres, peuvent rentrer dans les trois espèces qu'il mentionne ; car on nomme aujourd'hui greffe par juxta-position ou en anneau celle qu'il appelle en canon. La seule observation de quelque importance que les progrès de l'art du jardinage forcent de faire sur cet article, a rapport au conseil qu'il donne de loger sur un arbre robuste un de foible complexion.

Ce conseil peut être bon, lorsqu'on veut avoir de ces arbres de longue durée ; mais, pour en obtenir qui donnent beaucoup de beaux et bons fruits, il faut faire tout le contraire. Aussi n'est-ce que depuis qu'on greffe le poirier sur le coignassier, ou sur des francs provenant de graines de fruits très-perfectionnés, et le pommier sur le paradis, sur le doucin, ou sur des francs semblables aux précédents, qu'on voit sur nos tables des poires et des pommes dont on admire l'énorme grosseur et l'excellente saveur. Cela tient à ce qu'un arbre foible pousse moins en bois, est plus facile à régler par la taille, ce qui permet de diriger toute sa sève dans le fruit, ainsi que je l'ai déjà dit dans la note du chapitre précédent. (L. B.)

Chapitre XXII. Enter en Fente ou au Coin, et en petite Coronne c'est entre l'escorce et le bois.

(124) On distingue aujourd'hui cinq espèces de greffes en fente.

La greffe en fente dans le cœur du bois et en poupée : c'est la première espèce d'Olivier de Serres ; celle qu'on pratique le plus généralement.

La greffe en fente dans le cœur du bois et en croix elle diffère de la précédente, en ce qu'au lieu d'une fente on en fait deux qui se coupent à angles droits, et qu'au lieu de deux greffes on en place quatre.

La greffe en fente et en couronne : c'est la seconde espèce d'Olivier de Serres, employée, comme il le dit, pour les gros arbres.

La greffe en fente et en couronne à six bourgeons diffère de la précédente, en ce qu'on fend le sujet circulairement en dehors, mais pas jusqu'au centre.

La greffe en fente et en couronne à l'angloise est une des plus nouvelles, et mérite d'être répandue, car elle assure la multiplication d'arbres qui ne se prêtent pas aux autres sortes. En effet, offrant une plus grande quantité de points de contact à l'écorce, et son bois se trouvant emboîté, elle est plus sûre et n'est pas sujette à être déçolée,

Voici comment, d'après Thouin, cette greffe s'exécute :

« On choisit un jeune sujet dont la tige ait depuis la grosseur d'une plume jusqu'à celle du doigt, on lui coupe la tête le plus obliquement qu'il est possible, ensuite on le fend, dans le milieu de son diamètre, d'environ douze à seize millimètres (six à huit lignes) On prend sur l'arbre qu'on veut greffer une branche de même grosseur que le sujet; on donne à sa coupe la même forme, mais en sens contraire ; on fend également dans le milieu de son diamètre cette-greffe, mais en remontant, et dans la même longueur que le sujet. On présente la greffe au sujet pour s'assurer si, étant mise en place, son bois et son écorce coïncident exactement avec le bois et l'écorce du sujet. Il convient d'enlever, avec le greffoir, au sujet et à la greffe, en sens contraire, une portion d'écorce en prolongation de la première plaie. Cette pratique, a pour objet de donner plus de points de contact aux écorces réciproques, et d'assurer la reprise on écarte ensuite avec la pointe du greffoir la fente perpendiculaire faite au sujet, et on y fait entrer la portion de la greffe qui ferme le coin pratiqué, par la fente inverse qui lui a été faite. Il faut ajuster avec beaucoup de soin la greffe sur le sujet, pour que toutes les parties soient exactement en rapport. On ligature, à la manière ordinaire, et on forme une petite poupée. »

La manière de disposer l'entaille peut varier beaucoup, comme on peut bien le penser, sans pour cela que cette greffe perde son nom, mais il faut toujours, je le répète, que la greffe soit de même grosseur que le sujet, pour que leurs écorces coïncident exactement, et qu'il y ait enchevêtrement des deux bois afin d'en solidifier l'insertion.

Quant à la greffe en fente à oranger, ce n'est que la greffe en fente ordinaire; on pu 1% greffe à l'anglaise, dans laquelle, au lieu d'employer une jeune branche, on a employé un rameau devant donner des fleurs dans la même année. Cette greffe, que l'on pratique uniquement sur des sauvageons d'oranger de deux ou trois ans donne de petits arbres qui e couvrent, de fleurs, .conservent même, presque toujours, quelques fruits. Les produits qui en résultent ne durent pas longtemps, parce qu'il y a trop de différence de densité entre les bois du sujet et de la greffe et que les racines du premier ne peuvent fournir la sève nécessaire pour; nourrir, non seulement des feuilles, mais encore des fleurs; et des fruits, de la seconde, mais ils remplissent leur objet pendant trois ou quatre ans.

Olivier de Serres semble hésiter lorsqu'il conseille de choisir, pour la greffe, des pousses de l'année précédente, plutôt que de celles de deux ans, mais actuellement on n'en emploie d'autres, et même dans la greffe à œil dormant on ne prend que les boutons de l'année même. En effet, on sent qu'une moindre densité est une chance très-favorable, puisque la sève du sujet peut plus facilement entrer dans de larges vaisseaux que dans ceux qui sont plus ou moins oblitérés. Aujourd'hui, il est généralement d'usage dans les pépinières, de couper les greffes plusieurs jours, quelquefois même quinze jours, avant le moment de les employer, pour les conserver, comme le dit Olivier de Serres, dans la terre ou dans la cave. On remplit, par cette pratique, deux buts d'utilité : le premier, de suspendre l'action de la sève dans les greffes, et de permettre, par conséquent, de les employer pendant un plus grand nombre de jours, le second, de pouvoir attendre que les sujets soient en pleine sève ; car, plus elle est active en eux, et plus la réussite de la greffe est certaine.

La poupée, dont on enveloppe toutes les greffes en fente, a principalement pour but, ainsi que le dit Olivier de Serres, de préserver la plaie du contact de l'air, de la pluie et du soleil ; mais elle produit encore l'effet d'entretenir pendant quelques jours une humidité salubre autour de l'écorce de la greffe et du sujet. J'ai l'expérience que beaucoup de greffes en fente manquent, lorsque le sujet n'est pas suffisamment en sève, par suite de leur dessiccation : aussi les greffes entre deux terres réussissent-elles mieux que les autres, quoique sans poupées, et les jardiniers soigneux font-ils mouiller de temps en temps leurs poupées, surtout si les jours qui suivent leur fabrication sont secs et chauds.

En général, la greffe des vieilles tiges manque plus souvent que celle des jeunes, et cela tient à plusieurs causes, parmi lesquelles la différence d'époque de végétation est la plus importante à considérer, aussi est-ce pour elles qu'il est essentiel de garder des greffes coupées à l'avance, et de faire usage de l'observation précédente, (B.).

Chapitre XXIII. Enter en Escusson, et Canon ou Flusteau.

(125) De toutes les espèces de greffes, celle en écusson est la plus généralement pratiquée, à raison de sa facilité et du peu d'inconvénients de sa non réussite. Elle ne peut s'exécuter que sur des arbres dont l'écorce est mince et lisse, et est principalement affectée à ceux qui ont depuis un jusqu'à quatre à cinq ans, mais on peut cependant l'appliquer, et on commence à l'appliquer fréquemment, à ceux qui sont plus âgés, en faisant usage de leurs jeunes branches.

C'est toujours sur une pousse de l'année précédente que l'on doit prendre l'œil destiné à être greffé, et les jardiniers expérimentés ont même remarqué que les yeux pris dans le milieu de cette branche étoient meilleurs que ceux qui étoient aux deux extrémités. En général, les plus gros boutons sont préférables, mais il est cependant des cas où on doit les repousser : l'expérience en apprend plus à cet égard que des volumes de préceptes.

Le chanvre qu'Olivier de Serres recommande pour faire la ligature des greffes est aujourd'hui repoussé des pépinières, comme ne se prêtant point au grossissement de la tige ou de la branche, et donnant lieu, par-là, à un étranglement qui empêche la réussite de la greffe, et occasionne même quelquefois la rupture de la tige ou de la branche par l'effet des vents. On lui préfère de la laine filée, du jonc, des feuilles de massette ou de ruban d'eau, qui cèdent facilement aux efforts du grossissement.

La greffe à œil dormant, qui n'étoit probablement pas connue d'Olivier de Serres, puisqu'il n'en parle pas, ne diffère de celle décrite par lui que parce qu'elle se fait à la sève d'automne ; et que l'œil, quoique repris, ou mieux fixé, dans la même année, ne doit cependant pousser qu'au printemps suivant, et semble, pour ainsi dire, dormir pendant cinq à six mois. Elle est aujourd'hui la plus généralement pratiquée dans les grandes pépinières, parce qu'elle est la plus sûre, fournit de plus vigoureuses pousses, et que, lorsqu'elle manque, elle ne fait perdre ni déformer le sujet sur lequel elle est placée, la tête de ce dernier n'étant jamais coupée que lorsqu'elle est assurée.

Une précaution importante à prendre lorsqu'on a choisi les branches pour cette espèce de greffe (et elles doivent toujours être de la pousse du printemps, mais bien formées ou aoutées, comme disent les jardiniers), c'est d'en couper sur-le-champ les feuilles à quatre ou six millimètres (deux ou trois lignes) des yeux, afin de diminuer d'autant la dessiccation, qui est la suite de la grande évaporation qui a lieu par leurs surfaces. On peut, par ce moyen, garder plus long-temps ces branches en état de servir; mais, en général, il est bon de les employer dans la même journée ; car l'époque de cette espèce de greffe est la plus chaude de l'année, et il ne faut qu'un coup de soleil ou de vent pour frapper leurs yeux de mort. Lorsqu'avec les précautions indiquées par Olivier de Serres on a placé la greffe sur le sujet, on n'a plus, dans le reste de la saison, si, comme on l'a dit, l'ébourgeonnement a été terminé entre les deux sèves, d'autre opération à faire que de desserrer la ligature, ou même l'enlever tout-à-fait, et l'inspection des sujets en indique le moment, qui varie selon la plus ou moins grande activité ou durée de la sève.

Mais après l'hiver, avant que la sève commence à s'émouvoir, on coupe la tête au sujet, à neuf ou douze centimètres (trois ou quatre pouces) au-dessus de la greffe, dans tous les pieds où elle annonce vie et santé. La sève, arrivant, se porte avec force sur elle, et lui fait pousser un bourgeon qui étonne souvent par sa grandeur et sa grosseur. On attache ce bourgeon, lorsque son bois s'est suffisamment consolidé, au chicot laissé au sujet, afin de lui faire prendre une direction perpendiculaire et de l'assurer contre les efforts des vents. Au printemps suivant, on coupe ce chicot obliquement du côté opposé à la greffe, et la plaie ne tarde pas à se recouvrir.

Il arrive presque toujours qu'il pousse quelques bourgeons sur le sujet, avant ou après que la greffe s'est développée. Il faut bien se garder de les supprimer trop tôt, et ensuite de les supprimer trop rapidement, comme le font la plupart des jardiniers, croyant que ces bourgeons privent la greffe de la sève dont elle a besoin. L'expérience prouve que, dans l'un ou l'autre cas, on risque de faire périr la greffe, et même quelquefois le sujet. En effet, il y a affluence de sève là où il y a végétation, et affaiblissement de végétation là où il n'y a pas de rapports entre les efforts de la sève et ses effets. En conséquence, on doit laisser pousser tous les bourgeons du sujet, au moins de sa partie supérieure, sur-tout lorsque la greffe pousse faiblement; et ensuite, cette greffe s'étant suffisamment fortifiée, il faut les enlever petit-à-petit, en commençant toujours par ceux du bas, et même encore laisser un de ceux supérieurs à la greffe, pour ne le

supprimer que quelques jours plus tard.

J'ai dit, au commencement de cette note, qu'on commençoit à employer la greffe en écusson, même sur les vieux arbres, et en effet il ne s'agit que de les rabattre pour faire pousser du jeune bois, sur lequel on greffe la même année ou l'année suivante. On y a été conduit par la fréquence de la non-réussite des greffes en fente sur ces sortes d'arbres, et sur le long temps qu'il faut attendre pour pouvoir les essayer de nouveau. Les avantages en sont si nombreux, et si certains, qu'on ne peut concevoir pourquoi on ne les a pas sentis plutôt. Quant à la greffe en canon, ou en anneau, ou en flûte, on en fait rarement usage, dans les pépinières, à raison de ses difficultés.

Les rosiers se greffent fréquemment en écusson, mais aujourd'hui on ne greffe plus les œilleux ni les violiers, attendu qu'on se les procure beaucoup plus facilement par marcottes ou par boutures. Il est plus que douteux, quoiqu'en dise Olivier de Serres, qu'on ait jamais assujéti à cette opération les passe-velours, les passeroses, bugloses, chicorées et autres plantes à tiges annuelles, attendu que, lors même qu'elle réussirait, les résultats en seraient nuls, puisque le retard qu'elle apporterait à la floraison de ces plantes conduirait jusqu'à l'hiver, époque de la mort de leurs tiges. (L.B.)

Chapitre XXIV. Plusieurs autres Manières d'Enter les Arbres, pour en diversifier les fruits.

(126) Il doit y avoir des analogies de plusieurs espèces entre les arbres qu'on veut greffer, pour que la greffe puisse réussir, et encore plus pour qu'elle puisse durer. Ainsi, il faut que la sève de la greffe et celle du sujet se mettent en mouvement à la même époque, que leurs suc propres et la densité de leur bois ne diffèrent pas essentiellement, et même qu'il y ait quelques rapports dans le développement de leurs feuilles et de leurs fleurs. Donc, les variétés de la même espèce peuvent se greffer avec certitude sur cette espèce ; les espèces du même genre, avec probabilité de succès, les unes sur les autres ; les espèces de même famille entr'elles, avec possibilité de réussite ; mais jamais des espèces de familles très-éloignées dans l'ordre de leurs rapports ne peuvent donner d'espérance. Cependant beaucoup de personnes prétendent avoir des roses greffées sur le houx, des pommes ou des pêches greffées sur le saule, etc etc. Il est probable que ces personnes ont été, ou dupes des charlatans, ou trompées par un examen trop superficiel. En effet, il arrive souvent que lorsqu'on greffe un arbre à bois mou sur un autre abondant en sève et de nature incompatible, cette greffe développe cependant des bourgeons, comme elle en auroit développés si elle avoit été mise en terre, ou dans un vase d'eau. Ce n'est donc qu'une véritable bouture qui n'assimile pas la sève du sujet (ou au moins très-rarement), et qui finit par périr aussitôt que la cessation de la circulation de la sève la prive de la surabondance d'humidité qui la faisoit pousser. Olivier de Serres, quoique pressentant cette vérité, indique cependant comme possible la greffe des arbres fruitiers sur saule, greffe partout indiquée et jamais montrée. Au reste, c'est la seule erreur de ce chapitre, les autres espèces de greffes qu'il y décrit étant praticables et pratiquées.

La greffe en perçant les arbres est celle qu'on appelle aujourd'hui en cheville. Sa description n'a pas besoin de commentaire.

Il mentionne ensuite celle par approche, dont il a été question dans la note sur le chapitre précédent, greffe dont on fait fréquemment usage aujourd'hui dans les pépinières des arbres d'agrément, pour les espèces dont le bois est dur, mais qu'on n'emploie guère dans celles des arbres fruitiers que pour le coudrier. Seulement l'exemple que cite notre auteur ne peut être reconnu comme exécutable, y ayant trop de différence entre un figuier et un olivier, pour qu'il soit possible de les greffer l'un sur l'autre, de quelque manière qu'on s'y prenne.

La greffe en petite couronne sur vieux sujets rentre dans celle qu'on appelle actuellement greffe à six bourgeons, dont il a été fait mention plus haut.

Celle en pièce rapportée a été renouvelée, dans ces derniers temps, sous le nom de greffe par inoculation. Elle se pratique peu, mais elle est fort avantageuse dans certains cas. Celle pour avoir des fruits mélangés est une modification de la greffe par approche, qui est plus curieuse qu'utile, et qu'on pratique encore moins que la précédente;

Olivier de Serres termine ce chapitre par indiquer un moyen de faire des arbres nains, et ce moyen

consiste à renverser l'arbre, c'est à-dire à faire de ses branches ses racines, et de ses racines ses branches. Il est probable que, dans ce cas, la direction de la sève étant bouleversée, la végétation doit être très foible, surtout la première ou les premières années, mais on peut douter que ses effets se soutiennent. Au reste, cette opération, qui réussit sur bien peu d'espèces, et même ne réussit pas toujours sur ces espèces, mériterait d'être répétée, avec les précautions convenables. (L. B.)

Chapitre XXV. Provigner les Fruictiers, pour les augmenter en nombre.

(127) Aujourd'hui on ne provigne (marcotte) plus guère les arbres fruitiers, mais seulement les sujets qui servent à les greffer, tels que les coignassiers, les doucins et les paradis. Pour les arbres en plein-vent, on préfère des sujets venus de semence et ensuite greffés, et en cela on agit d'après les principes d'une bonne théorie et d'une saine pratique ; car les racines d'un arbre venu de semence sont toujours plus nombreuses, et, quoiqu'en dise ici Olivier de Serres (il a prouvé le contraire plus haut), là greffe améliore l'espèce. Il est certain, à mes yeux que, si on plantoit de préférence des noyers provenant de marcottes, fort peu résisteroient aux efforts des vents, et que cet arbre précieux seroit plus rare en France qu'il ne l'est en ce moment. (L. B.)

Chapitre XXVI. Le particulier Logis des Arbres, selon leurs espèces, et naturel d'un chacun : avec la Cueillette, et Garde de leurs Fruicts.

(128) Aujourd'hui on greffe presque exclusivement l'abricotier (*prunus armeniaca*) sur le prunier et en écusson à œil dormant : il réussit mieux sur les sujets provenant de noyaux, et sur les variétés appelées damas rouge et cerisette, que sur les autres. Quelquefois, lorsque c'est pour espalier, on le greffe sur amandier, mais rarement sur lui-même, non qu'il n'y eût de l'avantage, mais parce qu'il croit lentement de semence. Il est très-rare qu'on le place sur cerisier, et jamais sur coignassier, car si cette dernière greffe réussit, ce ne peut être que pour fort peu de temps.

On connoît une douzaine de variétés d'abricot dans nos jardins, y compris les alberges ou auberges qu'Olivier de Serres en éloigne, sur le fondement que leur chair ne se sépare pas du noyau, comme dans les autres.

Ces espèces sont, dans l'ordre de leur maturité :

L'abricot précoce ou hâtif, musqué; petit et médiocre : il se reproduit par ses noyaux.

L'abricot blanc, qu'on confond quelquefois avec l'abricot-pêche : il se reproduit aussi de noyaux.

L'abricot commun ; c'est celui qui rapporte le plus.

L'abricot angoumois ; petit, mais très-agréable : n'aime point les entraves de l'espalier et demande de la chaleur.

L'abricot de Provence, se rapproche du précédent, mais a la chair plus douce.

L'abricot de Hollande, est petit, et son amande a le goût de l'aveline.

L'abricot violet ; petit et d'une médiocre saveur.

L'abricot alberge, n'aime que le plein-vent et ne se greffe pas, ne quitte pas son noyau, comme je l'ai déjà observé.

L'abricot de Portugal; petit, mais délicieux.

L'abricot noir, ou du pape, qui tient le milieu entre la prune et l'abricot. Est-ce une hybride? Est-ce une espèce distincte Je penche pour cette dernière opinion.

L'abricot pêche, tient le milieu entre la pêche et l'abricot ; c'est certainement une hybride : c'est le plus gros et le meilleur des abricots, il n'est connu que depuis une trentaine d'années.

Les abricots verts se confisent au sucre, et mûrs, à l'eau-de-vie. On mange ces derniers crus ; on en fait des compotes, des marmelades, des confitures et des pâtes sèches. Leurs amandes concassées servent à faire l'excellente liqueur appelée ratafia de noyau. On peut aussi tirer de l'huile de ces amandes. (L. B.)

(129) Voyez la note précédente, où j'ai dit, malgré l'opinion d'Olivier de Serres, que l'alberge est une espèce d'abricot. (Z. B.)

(130) Dans mon Essai historique sur l'état de l'Agriculture au seizième siècle, qui est en tête du tome I, page cxxix, en parlant du parciquier, nommé aussi perciquier et perceguier, j'ai dit que la description

donnée par les auteurs contemporains est insuffisante pour déterminer à quel arbre il correspond dans la nomenclature actuelle de la botanique.

D'ailleurs, la disparité d'usages et d'idiômes dans les ci-devant provinces de France appliquoit peut-être des dénominations presque identiques à des objets très-différens. L'agriculture ne fournit que trop d'exemples de ces bizarres, rires, sur-tout dans ce qui concerne les espèces de raisins, les fruits à noyaux, les poids et mesures, etc.

Gorgole de Corne et Landric distinguent positivement le parciquier, celui-là du pêcher, celui-ci du pavie. Quelle est donc cette variété congénère au pavie et au pêcher, sans être ni l'un ni l'autre? En transcrivant ici les notes que m'ont envoyées deux hommes instruits, par là, même je leur adresse mes remerciemens. La première est de M. IJelon, de Nismes, secrétaire général de la préfecture du département des Pyrénées-Orientales, et correspondant de notre Société.

Perseguié, passegrîé, mot patois languedocien, en françois, pêcher. On distingue le passegrîé de l'auberge, celui-ci produit l'auberge, dont la chair adhère au noyau, en français pavie.

Le fruit du passegrîé est appelé passegré, oupessigre, ou persec.

L'idiôme languedocien n'étant pas écrit, il offre beaucoup d'incertitudes et varie souvent, ainsi que la prononciation, d'un village à l'autre. Le passegrîé est cultivé dans les vignes, et presque abandonné à la Nature ; il vient de noyau, et on ne le greffe pas : son fruit est moins gros que le pavie. Sa couleur est ordinairement jaune, quelquefois blanche, même à l'époque de sa maturité, sa chair est très-juteuse. Dans les pays, plus tempérés que chauds, le suc est très-légèrement acide ; le noyau se détache et paroît souvent gâté ou rongé des vers, ce qui provient, peut-être, de l'aridité ordinaire du sol des vignes. Cette espèce s'améliore et change beaucoup dans les jardins arrosables, etc. »

M. Achard, secrétaire perpétuel de l'Académie de Marseille, et aussi notre correspondant, à qui on doit plusieurs savans ouvrages, entr'autres un Dictionnaire de la langue provençale, m'écrivit : « Les Provençaux appellent perseguiier toute sorte de pêchers; je l'ai placé dans mon vocabulaire sous le nom de pesseguier, parce que nous adoucissons ici les mots dans lesquels il entre des r ; mais à Avignon on dit perseguiier.

» A Marseille on donne le nom de perseguiier aux abricotiers. On appelle persegui ou pesseguier les abricots. Je crois avoir trouvé là la solution de votre problème, puisqu'il est constant que le pêcher s'ente très-bien sur l'abricotier, et que ces arbres ainsi entés sont de plus longue durée. »

Les détails qu'on vient de lire sont une preuve nouvelle qu'en écrivant sur les sciences, il est très-important que les descriptions soient exactes, que les définitions aient de la justesse, et que la synonymie soit bien établie. (G.)

Il y a tout lieu de croire que le persiquier est la variété du pêcher, appelée aujourd'hui par les pépiniéristes pavie-alberge, ou persais ; et qu'il en est de cette variété comme de l'alberge qu'Olivier de Serres distinguoit de l'abricot. (H.)

(131) Le pêcher (*amygdalus persica*) peut se greffer sur les mêmes sujets que l'abricotier ; mais comme parmi eux l'amandier croît le plus promptement, on le préfère généralement, du moins pour les espaliers, espèce de culture qui convient le plus à l'arbre dont il est ici question. Lorsqu'on veut le mettre en plein-vent, la greffe sur prunier doit être choisie, comme donnant plus de vigueur et de durée. Au reste, dans ce dernier cas, on aime mieux semer les noyaux de pêche même, dont quelques espèces, telles que les pavies, se reproduisent sans le secours de la greffe.

Les difficultés qui existoient du temps d'Olivier de Serres, et dont il se plaint, pour reconnoître les diverses variétés dans les pêches, sont diminuées aujourd'hui, grâce à l'important ouvrage que Duhamel a publié sur les arbres fruitiers ; mais elles existent toujours, et sur-tout il devient presque impossible de reconnoître, qu'elles sont celles dont il a entendu parler sous les noms de presses, mirecoutons, alempers, groignons, pesche-noix, et peschenoire. Il est très-possible que toutes ces variétés soient perdues ou circonscrites dans le canton qu'habitoit notre auteur, et comme les recherches indispensables pour acquérir quelques notions positives à cet égard, seroient in"; certaines dans leur résultat, et plus longues à faire que l'importance du sujet n'y convie, je me contenterai de présenter ici la nomenclature des variétés qui

composent actuellement le catalogue des plus fameux pépiniéristes de Paris, de Noisette et de Vilmorin, par exemple, rangées selon l'ordre de leur maturité. "

Pêcher-franc. Type des variétés produites par le semis des noyaux de toutes, hors celles qui se reproduisent sans le secours de la greffe.

Fruits velus.

Avant-pêche blanche. Vineuse.

— rouge. Bourdine.

— jaune. chèvreuse, hâtive. Double, de Troyes. — tardive. Alberge jaune. Bellegarde. Madeleine blanche. Admirable blanche.

— rouge. Abricotée. Pourprée, hâtive. Teton de Vénus. — tardive. Royale.

Grosse mignonne. Belle de Vitry. Incomparable. Pavie de Pomponne.

Pavie blanche. Chancelière. alberge, ou persais. D'Italie.

Tein doux. Galande.

Nivette. ; Nivette veloutée. Persique.

Cardinale. Sanguinole.

Nain. Monfrin, tardive. Amande. Belle beauté.

Transparente. Admirable jaune. Belle bause. — tardive. Blanche de Malte.

Fruits lisses.

Pêche-cerise. Violette, hâtive. — tardive.

Brugnon musqué.* Jaune lisse. ;

On mange les pêches crues, cuites, confites à l'eau-de-vie, au vinaigre ou au sucre. On en fait du vin dont on retire beaucoup d'eau-de-vie. Leurs amandes sont amères, mais donnent une huile douce lorsqu'on les traite convenablement. Les fleurs du pêcher sont purgatives : son bois est très-dur, d'un rouge brun mélangé de veines de diverses nuances. On en fabrique de superbes meubles. (L. B.)

(132) L'amandier (*amygdalus comjnunis*) ne réussit bien que dans les parties méridionales de l'Europe, cependant on en cultive quelques uns dans le climat de Paris. Il se reproduit par ses noyaux, qui lèvent l'année suivante, lorsqu'on les a mis en terre immédiatement après leur chute de l'arbre, et qui produisent, dans le courant de l'été, des jets de plus d'un mètre (trois à quatre pieds) de haut, et propres à être greffés en automne, en écusson à œil dormant. Il sert presque exclusivement de sujet pour la greffe des pêchers et des abricotiers en espaliers, mais rarement pour lui-même.

Les diverses variétés d'amandes se réduisent aux suivantes : 1

Amandier commun, à gros fruits ; grosse-et petite.

— à coque tendre, ou amandier des dames ; grosse et petite. 1

— à coque dure et à amande amère; grosse et petite

-amande-pêche.

Cette dernière participe de l'amande et de la pêche, son brou étant quelquefois succulent et susceptible d'être mangé, quoiqu'amer, c'est très-probablement une hybride.

On mange les amandes fraîches ou sèches ; on les emploie pour confectionner des dragées et d'autres sucreries : on les fait entrer dans plusieurs pâtisseries. La pharmacie en compose l'orgeat et autres émulsions rafraîchissantes, on en tire une huile douce, même des amères, qu'on emploie fréquemment en médecine et dans la parfumerie.

Les amandes amères ne doivent pas être mangées en trop grande quantité à la fois, car elles peuvent

produire de dangereux effets. Le principe de leur saveur agit sur les nerfs, de la même manière que celui des feuilles du laurier amandier (*Cerasus lauro-cerasus*), et détruit leur irritabilité, lorsqu'il est concentré jusqu'à un certain point. C'est un poison assez actif pour plusieurs quadrupèdes, et pour les oiseaux.

Le bois de l'amandier est dur, et peut servir à faire de beaux meubles. Ses feuilles sont très recherchées par les bestiaux, et principalement par les chèvres et les brebis

Les trois espèces d'arbres ci-dessus, laissent fluer, soit naturellement, soit par suite de blessures qui leur sont faites, une gomme qui peut servir, et qui sert en effet dans les arts et dans la médecine, comme celle dite arabe. On la connoît dans le commerce, sous le nom de gomme de pays. Elle nuit quelquefois beaucoup, par l'abondance de son extravasation, à la conservation des greffes des fruits, et même des pieds. (L. B.)

(132 bis.) Les noisetiers ou coudriers (*Corylitis avellana*), sont à peine mis aujourd'hui au nombre des arbres fruitiers, à raison sans doute de la grande quantité qu'on en trouve dans les taillis et les haies. Cependant il est peu de jardins où on n'en voie quelques pieds pour l'amusement des enfans, car il est peu de fruits qui leur plaise plus que celui qu'il produit ; et, en effet, sa saveur est extrêmement flatteuse. Actuellement on ne le multiplie que par graines ou par greffe par approche, et on l'accuse d'être difficile à la reprise. Il paroît cependant qu'Olivier de Serres le regarde comme pouvant être reproduit très-aisément de boutures. J'ai présenté dans la note (120) quelques observations sur la cause de l'opinion actuelle des pépiniéristes, et j'y renvoie le lecteur.

Les variétés du noisetier ordinaire, sont :

- Le noisetier à fruits blancs.
- à fruits rouges oblongs.
- à gros fruits ronds) l'aveline.
- à fruits en grappes.
- à gros fruits anguleux, ou d'Espagne. Cette dernière vient de la grosseur d'une noix, mais rarement son amande remplit toute sa capacité, et souvent elle est complètement vide.

On mange les noisettes fraîches ou sèches, dans ce dernier cas, la pellicule qui recouvre les amandes excite un picotement désagréable dans le gosier ; on en fait des dragées. On tire de ces amandes une huile très-douce et très-employée dans la pharmacie et dans les alimens.

Le bois du noisetier est flexible et s'emploie à faire des cerceaux, des claies, etc on le tourne facilement. Il est propre au chauffage et fait un assez bon charbon pour la fabrication de la poudre de guerre. (L.B.)

(133) Un auteur romain, Ammian Marcellin, a dit que Lucullus avoit apporté, de Cerasunte à Rome, Pan 680, de la fondation de cette dernière ville, le premier cerisier qu'on y eût vu, et que de cet arbre s'étoit répandu dans le reste de l'Europe ; mais comme nos bois sont remplis de cerisiers sauvages, quelques auteurs, sans nier la vérité du fait, ont nié que ce soit au vainqueur de Mithridate que l'on doive exclusivement l'agrément de manger des cerises. J'ai parcouru beaucoup de forêts fort abondantes en cerises sauvages, mais je n'y ai jamais vu que le merisier (*Prunus avivrn*), type de quelques espèces de cerises à chair dure, et qui diffère du cerisier proprement dit (*Prunus cerasus*), type des cerises à chair tendre, par ses ombelles de fleurs sessiles, naissant sur les rameaux de l'avant-dernière année, et par ses feuilles pubescentes en dessous. Il est possible que ce dernier, dont les ombelles de fleurs sont pédonculées, naissent sur les rameaux de l'année précédente, et dont les feuilles sont glabres en dessus et en dessous, croisse en Europe, mais ce n'est pas en France. Il faut probablement le chercher dans les parties orientales, c'est-à-dire dans la Crimée, ou du côté de la Mer-Noire, par conséquent dans le voisinage de Cerasunte. Cela dit, on pourra plus facilement distinguer les deux races de cerises, même à l'inspection de l'arbre.

Les cerisiers merisiers, se divisent :

En merisiers proprement dits, à petits fruits ronds et oblongs.

- à gros fruits noirs.
- à petits fruits roses ronds.

-à gros fruits roses oblongs. s ijL

En guigniers à fruits noirs. ; ; .— à petits fruits rouges. » — à gros fruits blancs.

— à gros fruits rouges, tardifs.

— à gros fruits luisans. — à rameaux pendans

En bigareautiers à gros fruits blancs.

à petits fruits blancs, hâtifs. h n — à petits fruits rouges, hâtifs.

à fruits couleur de chair. gros commun.

Les cerisiers proprement dits, ou griottiers,

Précoce. — gros fruits. Commun.-petits fruits.

A noyau tendre. Ratafia, gros fruits. A trochet. — petits fruits. Montmorency, à gros De Varennes. fruits. De Marasquin. ordinaire. De Sibérie.

De Hollande, à larges Royale, hâtive. feuilles. De quatre à la livre. à feuilles de saule. De la Toussaint. Coulard. Du Nord.

Blanche ombrée, grosse. Belle rémonde. — petite. A bouquet. Royale, chery-duke. Grosse, rouge pâle. tardive. Gros fruits noirs.

Guigne. Petits fruits. Nouvelle-Angleterre. De Portugal. — / Guindoux. D'Allemagne.

De la Palembre. Du comte de Samt A feuilles de pêcher. Maur.

On voit que, dans cette longue nomenclature, il n'y a aucune des variétés mentionnées par

Page 379, colonne, ligne 25.

Olivier de Serres. Les observations faites dans la note (131) relative aux pêches, sont encore parfaitement applicables ici, et j'y renvoie le lecteur.

Les cerisiers se greffent sur eux-mêmes, ou pour parler plus exactement, sur merisiers, et en fente ou écusson. On doit préférer, pour sujets, des arbres venus de graines, car les rejettons enlevés au pied des vieux sont sujets à tracer, à s'épuiser de sève par cette cause, et à durer moins long-temps. On les greffe aussi sur prunier lorsqu'on les destine à devenir espalier, pour les rendre moins rebelles à la taille et au palissage, et sur mahaleb (prunus mahaleb), espèce botanique du même genre, quand on doit les placer dans un terrain de très mauvaise nature. En général, le cerisier aime à être abandonné à lui-même, et ne devient jamais plus beau que quand la serpette ne le touche pas. ;

Les fruits du merisier et du cerisier se mangent crus, cuits, confis au sucre et à l'eau-» de-vie. Ils se conservent secs et servent à faire des ratafias de plusieurs sortes. On en obtient un vin agréable dont on tire une eau-de-vie très-forte, connue sous le nom de kirschenwasser sur les bords du Rhin, dans les Vosges et ailleurs : c'est ordinairement la merise à gros fruits noirs qu'on emploie. Une autre variété de cerise, qui croit naturellement dans la Dalmatie et autres contrées de la Grèce qui longent la mer Adriatique, sert à faire cette liqueur si recherchée et qu'on tire de Venise sous le nom de marasquin.

Le bois du merisier est un des plus durs et des plus beaux de nos forêts. On en fait des chaises, des meubles et des petits ouvrages de tour et d'ébénisterie fort agréables. Sa couleur est rougeâtre, veinée de diverses nuances, et est rendue plus vive par son immersion dans l'eau de chaux. Celui du cerisier lui est inférieur à tous égards. (X. B.)

(134) Le prunier (*prunus domestica*). se multiplie de semences ou de plants enracinés, mais plus avantageusement de la première manière, la seconde donnant des arbres sujets à tracer, et par conséquent à s'épuiser en pure perte. Il se greffe toujours sur lui-même, mais quelques unes de ses variétés, telles que le damas rouge et la cerisette, sont préférées, peut-être uniquement par l'effet de l'habitude, car la dernière, par exemple, étant fort peu perfectionnée, semble devoir fournir des arbres dont les fruits seront

inférieurs à ceux de beaucoup d'autres. Quelques variétés, comme le perdrigon blanc, la reine-claude, la sainte-Catherine, le damas rouge, la couetsch, se reproduisent par le semis, quoiqu'il soit toujours plus avantageux de les greffer.

Les espèces de prunes, actuellement connues dans les pépinières des environs de Paris, sont, dans l'ordre de leur maturité, pour chaque division:

Fruits ronds

Précoce, de Tours. — Dauphiné. r Grosse noire, hâtive. Abricotée blanche. : Monsieur, hâtive. ; —> rouge.

Damas de. Tours. ju Mirabelle, petite. — violet, — grosse. »

-gros fruit blanc. Hyacinthe.

-petit, fruit, blanc. Roche-courbon. rouge;. ■ Mirobolan. — noir .tardif. A feuilles de pécher. — musqué. v Cerisette.

—drouet. EO Impératrice violettes — d'Italie. OA cv Prune-pêche.

—de Maugeron. Prune-datte. ; jj Monsieur, tardive. De Saint-Martin. Royale, de Toura. r Brignole.

De, Chyprd.v, Panachée. n Suisse De Virginie.

Sans noyau. Sainte Julien, gros. a Bifère. ; r — petit. Virginale. Belgique. inj :oo Du. Canada Um, De Jérusalem. Royale ordinaire. Impératrice, S Reine-claude blanche. Bricette. < ,

,violette. Chioaafwk > ,

; Fruits longs. 1 < ,

Diaprée blancheii Perdrigon. blanc, ' ,

— rouge. Impériale violette, — violette. / grosse4 ' ')

Perdrigon violet.— petite.

-rouge. Dame Aubert, blan— normand :: che _

Dame Aubert rouge. Isle verte Couetsch.-Sainte-Catherine.

La grosseur des prunes varie depuis douze millimètres (demi-pouce) jusqu'à six centimètres (deux pouces) de diamètre. Leur chair, tantôt douce, tantôt acidulé, est fort nourrissante. On les mange crues, cuites, en compote, en marmelade, en confiture, sèches, confites au sucre, à l'eau-de-vie. Elles sont une véritable manne pour certains pays pendant trois ou quatre mois de l'année. Celles qui sont desséchées, s'appellent pruneaux, et font l'objet d'un commerce de quelque importance pour plusieurs cantons de la France, entr'autres pour Brignoles, Tours et Reims, lieux déjà fameux du temps d'Olivier de Serres, sous les mêmes rapports.

Cet auteur donnant la manière de préparer les pruneaux de perdrigon, à Brignoles, je vais parler de. celle usitée à Tours, ou mieux aux environs de Tours, où on préfère la sainte-Catherine.

Lorsque les prunes sont parfaitement mûres, on les cueille avec soin, et on les expose sur des claies au soleil, jusqu'à qu'elles soient devenues très-molles ; ensuite, on les met-dans un four dont la chaleur est peu élevée, sans les ôter de dessus la claie } elles y restent vingt-quatre heures et y sont remises jusqu'à trois fois, et chaque fois on augmente la-chaleur d'un quart : elles sont alors; parvenues à la moitié de leur dessiccation.

Les opérations suivantes 'consistent à arrondir les pruneaux, à en tourner le noyau, souvent à en réunir plusieurs en un, en n'y. Laissant qu'un noyau, et à les remettre deux fois au four, alors chauffé plus fort et exactement fermé. C'est la dernière, fois qu'on les y place qu'ils doivent prendre cette apparence farineuse qu'on estime en eux s'ils l'avoient prise l'avant dernière, il ne faudrait pas les Ôter du four avant qu'ils ne fussent suffisamment desséchés.

Le bois du prunier est dur et agréablement coloré : on l'emploie dans l'ébénisterie, sous le nom de satiné de France ou Satiné bâtard. (L.B.)

(135) Le pommier (*pyrus malus*) est un arbre indigène à la France, qui ordinairement se multiplie par semis. On le greffe presque toujours sur lui-même dans les pépinières des environs de Paris ; mais comme il fournit un grand nombre de variétés, on doit savoir choisir selon la destination projetée. Ainsi, si on veut avoir des plein-vents très-vigoureux et de longue durée, on greffera sur véritable sauvageon, c'est-à-dire sur des sujets provenus de pépins de pomme sauvage. Si on désire des plein-vents moins forts, mais fournissant des fruits plus beaux et meilleurs, on le greffera sur des sujets provenant des pépins des plus excellentes espèces.

Ordinairement dans les pépinières on prend un terme, moyen entre ces deux extrêmes, et on greffe toutes. Les espèces sur des sujets provenant de pommes à cidre dont on se procure facilement et abondamment des pépins.

Les arbres qu'on destine à faire des demi-tiges, des espaliers, des quenouilles et des nains, se greffent sur doucin ou sur paradis, variétés plus foibles, c'est-à-dire dégénérées, qu'on multiplie par marcottes. Ces arbres durent moins que les autres, mais ils sont plus faciles à conduire à la taille, donnent plus promptement du fruit, et du fruit plus beau et meilleur.

Cette amélioration du fruit par la dégénération de l'arbre n'étoit point connue du temps d'Olivier de Serres, quoiqu'on fût déjà sur la yole, puisqu'il remarque que les arbres greffés sur francs. donnent de meilleurs fruits et durent moins que ceux greffés sur: sauvageons: aujourd'hui on l'explique

Toutes espèces de greffes peuvent être employées pour, le pommier, mais on ne fait usage que des deux plus faciles, savoir, de celle en écusson à œil dormant, et de celle en fente. On applique souvent la première de ces greffes au plant dès la seconde année, lorsqu'on veut faire des arbres à basse tige ; mais on attend la quatrième ou la cinquième, quand on a besoin de hautes tiges, Les variétés de pommes sont innombrables.

Il suffit d'avoir voyagé, seulement en France, pour être convaincu que les espèces décrites dans l'ouvrage de Duhamel, et mentionnées sur les catalogues des, pépiniéristes des environs de Paris, ne forment peut-être pas le quart de celles qu'on peut y reconnoître. Le sol, le climat, la culture, semblent influencer beaucoup plus sur ce fruit que sur la plupart des autres; aussi je regarde comme presque impossible de faire une nomenclature exacte de ces variétés, et encore plus la concordance de cette nomenclature. Je remarque cependant que, dans la liste publiée par Olivier de Serres, on retrouve beaucoup d'espèces que nous connoissons encore sous les mêmes noms ; tandis que les pêches, qui varient beaucoup moins, ne nous en avoient présenté aucune. Les variétés de pommes les plus fréquemment cultivées dans les pépinières des environs de Paris, sont :

La calville d'été. Drap d'or.-blanche d'hiver. Capendu. j.-rouge. Doux. ;.()> :

— rouge royale. Étoilée.

Faros, gros. Pomme figue.

— petit. Glace Fenouillet grisouanis. Noire. — rouge ou bardin. Passe d'automne. — jaune.-rouge / Pomme d'or. Portophe d'été Naine. — d'hiver.

Reinette grise. Rose.

-franche. Violette.

-de Canada. Madeleine.

— de Canada grise. pépin doré, d'An— rouge pictée. gletterre. — d'Angleterre. Vrai drap d'or. — blanche. Cœur de pigeon. — de Bretagne. Princesse.

— dorée. De jardin.

— jaune, hâtive. Glacée rouge.

-grise, de Chain-Concombre, petite. pagne. — longue.
— francatu. ?; Grosse noire, d'ARambour franc. mérique.
'— d'hiver. De Jérusalem.
— d'automne. Royale, d'Angleterre. — d'été. D'Astracan.
— suprême De bœuf.

Api rouge. (Châtaignier.

— noir. Gros bondit. Haute-bonté. Petit bondit. Nompaille. Doucin.

Pigeon. Paradis.

Pigeonnet. Craclin.

Outre ces espèces, qu'on appelle pommes à couteau, il en est encore beaucoup d'autres, peu agréables à manger, mais très-propres à fabriquer la boisson qu'on appelle cidre, boisson qui remplace le vin dans quelques-unes des parties septentrionales de la France.

Les pommes à cidre sont moins perfectionnées que celles à couteau ; mais si elles sont moins agréables au goût et moins belles, elles sont plus juteuses et plus douces. On se les procure par le simple semis de leurs pépins, ou par semis et par greffe en écusson, à deux ou trois ans, et en fente, tt quatre, cinq ou six ans.

Tous les pommiers à cidre sont en plein-vent, et ordinairement bordent les routes et les limites des propriétés. Comme leur énorme, tête donne beaucoup de prise au vent, ils sont exposés à être déracinés par les orages, s'ils ont été privés, en les plantant, du bienfaisant pivot dont la sage Nature les a pourvus pour leur résister. On les espace d'environ treize mètres (quarante pieds) : on ne les taille point, mais on les débarrasse de temps en temps de leur bois mort, de leurs branches chiffonnes ou des gourmands qui les épuiseront. Un arbre est en plein rapport dans sa vingt ou vingt-cinquième année, et peut produire avec la même abondance pendant cinquante ans et plus.

On les divise en trois classes, relativement à l'époque de la maturité de leurs fruits.

La première comprend ceux dont les fruits sont précoces, tels que : L'ambrette. Le renouvellet. La belle fille. Le jaunet. Le bleuet, etc.

La seconde, ceux dont les fruits suivent ; on y compte principalement : La girouette. Le longbois. Le gros adam blanc. Le rouget. Le blanc mollet. Le petit manoir. Le gros amer doux. Le petit amer doux. Le fresguin. La haute branche. L'avoine. Le doux évêque. L'écarlate. Le bedan. Le Saint-George, etc.

La troisième réunit ceux dont les fruits sont tardifs, parmi lesquels se remarquent : L'alouette rousse. L'alouette blanche. Le blagny.-1 L'adam Le matois. Le doux vert. La rousse. La rambouillet. Le gros coq. L'épicé. Le muscadet. ' — L'amer moussei La germane. 1 La sauge. : Le petit moulin à vent, etc.

Ces noms sont ceux de la ci-devant Normandie ; et il est bon d'avertir qu'ils varient dans quelques cantons, et que ceux de la ci-devant Bretagne, non seulement varient aussi, mais encore supportent rarement une comparaison exacte dans leurs applications; chaque individu franc de pied, c'est-à-dire qui n'a pas été greffé, présentant quelque différence appréciable dans l'une et l'autre de ces provinces.

L'opération de la fabrication du cidre consisté à écraser les pommes lorsqu'elles sont arrivées à leur degré de maturité, à leur donner plus ou moins d'eau selon leur nature et la force qu'on désire à la boisson, à les épuiser de toute cette eau et de tout leur jus par le moyen d'un pressoir, à mettre la liqueur qui en sort dans des tonneaux où elle fermente et dévient piquante et susceptible d'enivrer.

Le cidre acquiert d'autant plus de force qu'il reste plus long-temps sur sa lie. Quand on veut l'avoir doux, agréable et délicat, on le soutire dès que la fermentation commence à se calmer. Le fort se conserve Un nombre d'années indéterminé, le doux ne se garde guère qu'un an. On peut tirer de l'eau-de-vie et du vinaigre de tous les deux.

Le marc de pomme, après l'avoir laissé quelques jours tremper dans de la nouvelle eau, se repasse au pressoir) pour former une boisson qu'on appelle le petit cidre, boisson qui sert aux hommes de peine ;

ensuite il est donné aux bestiaux qui l'aiment beaucoup et qu'il engraisse promptement.

La pomme à couteau se mange crue, cuite, séchée, confite, en gelée, en compote, en pâte. Elle nourrit légèrement, tempère la soif et maintient le ventre libre. La décoction de sa pulpe est bonne dans les rhumes et dans les maladies aiguës.

Le bois du pommier a un grain fin, et une couleur rougeâtre vergetée assez agréable. Il est recherché par les menuisiers et les tourneurs, quoique sujet à se gercer et à se voiler. (L. B.)

(136) Voyez encore tout ce qui a déjà été dit relativement aux pommes, par Olivier de Serres, dans le tome I, Lieu troisième, chapitre XV; et les notes sur ce chapitre, par nos collègues MM. Tessier et Cels; principalement celle (i io), par M. François (de Neufchâteau), sur la culture du pommier, le cidre, etc. (H.)

(137) Les rapports qui existent entre les pommiers et les poiriers (*pyrus communis*) sont très nombreux ; aussi leur culture est-elle presque la même, sur-tout pour les arbres de plein-vent et demi-tiges ; et tout ce qu'on a dit des premiers à cet égard convient aux seconds.

On n'a pas été obligé de chercher parmi les poiriers des variétés abâtardies, semblables au doucin et au paradis, pour greffer les arbres qu'on désiroit conserver nains, et pouvoir soumettre utilement à la taille, soit en espalier, en vase, en pyramide, ou en quenouille ; la Nature a donné à une espèce du même genre, au coignassier, toutes les qualités propres à les remplacer, sur-tout pour les variétés d'été à fruits fondans.

Ainsi donc, il faut se procurer une certaine quantité de jeunes coignassiers pour cette greffe, et on les obtient principalement, ou par marcottes, ou par boutures, car la voie des semis est lente et difficile.

Les variétés des poires sont peut-être moins nombreuses que celles des pommes, cependant comme elles sont mieux tranchées, on a pu les caractériser avec plus de facilité, et les reconnoître, par la seule description, d'un bout de la France à l'autre ; aussi l'ouvrage de Duhamel et les catalogues des pépiniéristes en mentionnent-ils davantage. On a des observations positives, et Olivier de Serres vient à leur appui, qui constatent qu'il s'en perd des variétés, et qu'il s'en présente de temps à autre de nouvelles aux amateurs : il ne faut donc pas être étonné si la nomenclature ancienne ne concorde pas avec la moderne. On distingue avec assez de précision des divisions générales dans ces variétés, sous les noms de poires cassantes et poires fondantes, de poires d'été et poires d'hiver ; cependant je préférerais ici de donner, selon l'ordre de leur maturité, sans cependant séparer celles qui portent le même nom, le catalogue de celles qu'on cultive en ce moment dans les pépinières des environs de Paris.

Petit muscat. Royale d'hiver. Muscat robert. Muscat l'allemand. Aurate. — Fleuri. Madeleine. Verte longue panaHativeaux. chée. Cuisse madame. Beurré gris. Blanquet à longue — d'hiver. queue. — romain. Gros blanquet. — rouge. Petit blanquet. Angleterre d'auÉpargne. tomne. Archiduc d'été. — d'hiver. Salviati. — des Chartreux. Orange musquée. Orangé tulipée. Rousselet d'été. — d'hiver. -de Reims. — rouge. — roi d'été. Doyenné blanc.-d'hiver.-gris. Sans peau. De vitrier. Martin sec. Bon chrétien d'hiver. Rousseline. — turc. Fondante, de Brest. — d'été. Cassolette. — d'Espagne. ') Bellissime. — d'Oche. — d'automne. Franchipanne. — d'hiver. Angélique de BorDe jardin. deaux. >. Martin sire. Marquise. Messire-jean., Colmar. Robine Virgouleuse. Double fleur. K Saint-Germain. panachée. Saint-François. Bezy, de Quessoy. Louise bonne. de Chaumontel. Impériale à feuilles de la Motte. de chêne. de Montigny. 1. Pastorale.; Epine d'été)j! Naples-d'hiver. :« Lansac. n -rose. Mansuette Ambrette d'été. Vigne. -d'hiver. Saint-Augustin. Echassery. Catillac. Sucré vert. Tonneau. De livre. Deneige, oubon chréBourdon musqué. tien d'automne. Franréal d'été, ou mi-Belle de Bruxelles. lan blanc. Amirale. —. d'hiver. De Saint-Père, De Saint-Jean. Amadote. Tarquin. De fauce. Parfum d'Août. Caliot rosat. D'Auge. b : Vermillon d'été. Ah ! mon dieu. Jilogil, ou grosbobet. De bon dieu. De la Chine. Fin or d'été. D'Amérique. — d'automne. Monstrueuse. Chère à dame. 1, j, Merveille d'hiver. D'œuf. Figue-poire. Decigne. y:\ Bergamotte, de SouTrésor. w lers. Sanguinole — Cadette. Vallée — de Hollande. Deux têtes. w, — de piques. Douville. Crassane. Chat brûlé-Mouille bouche. Trouvée. i. — d'automne. Sarrasin. ;1— suisse Cramoisière. — rouge. Saint-Louis. — sylvange. m« Angélique de Rome. — d'Angleterre. Azerole poire.; ***. de fougère. [De pendant.

On fabrique une liqueur enivrante avec les poires, comme avec les pommes, et par les mêmes procédés ; on l'appelle poiré. La variété sauvage et la plupart de celles produites par les arbres qu'on appelle francs,

c'est-à-dire produits par le pépin d'une espèce cultivée et non greffée, peuvent y être employées, mais on leur consacre plus communément les suivantes :

Cœur rouge. De buisson. Gros caris blanc[^] Rouget. -rouge. De salade. Grand dauphin. Rousselet, de Rideri. De Lyon. ;Ji fDufour. : De Courcelle. de plâtre. Picard rouge. De fer.

Les poires nourrissent peu, mais elles sont du goût de tout le monde : on les mange crues, cuites, en compottes, en marmelades, on les fait sécher, soit simplement au soleil ou au

four, soit après les avoir pelées, et en les trempant à plusieurs reprises dans un sirop aromatisé. Dans ce dernier mode, on les appelle poires tapées, parce qu'on les applatit ordinairement : on les fait entrer dans le raisiné. Le bois du poirier est d'une couleur rougeâtre, et son grain. est très-fin. Il est un des meilleurs qu'on puisse employer dans la marquetterie et la gravure en bois : il prend fort bien la teinture, il est très-propre au tour, quoique sujet à se tourmenter lorsqu'il n'est pas très-sec. (L. B.)

(138) Le coignassier ou coignier (*pyrus cydonia*), est une espèce botanique du genre du poirier, originaire des bords du Danube, et dont le caractère est d'avoir les feuilles velues et sans dentelures, les fleurs solitaires, les fruits velus et odorans. On-le cultive dans nos jardins, non seulement pour son fruit, mais encore pour servir de greffe aux-diverses variétés de poiriers qu'on désire tenir nains, et soumettre à une taille rigoureuse y 'sur-tout à ceux qui fournissent des fruits d'été fondans. Il se multiplie de semis, de marcottes, et de boutures, Ce dernier mode est le plus employé, comme le plus facile, et réussit fort-bien.

On laisse presque-toujours le coignassier venir en plein-vent, et on ne le greffe que rarement et sur lui-même, quoiqu'il gagne à subir cette opération, et qu'il puisse l'être Sur le poirier, d'épine, etc. ;La variété appelée de Portugal, deux fois plus grosse et plus odorante que l'espèce commune, est la: seule que l'on connoisse dans les pépinières des environs de Paris; Les fruits de; toutes deux sont beaucoup plus gros, plus savoureux et plus : odorans, en terrains secs: et dans les parties méridionales 'de la France, que dans les sols humides et les pays froids. On le cultive peu, et probablement par cette dernière raison, aux environs de Paris: Ce que dit Olivier de Serres de l'époque où il faut récolter les coings, et des moyens de les conserver, n'a. pas /besoin de commentaire. On ajoutera seulement qu'ils sont si astringens, lors même qu'ils sont parfaitement mûrs, qu'on ne peut les manger crus, et même souvent simplement cuits, mais on en fait des compottes, des gelées, aussi agréables au goût que utiles à l'odorat. Le cognac, dont on fait un commerce de quelque étendue dans certains cantons de la France, n'est que sa compotte desséchée au four. On en fait aussi une liqueur de table fort suave, un vin et un sirop. Ce dernier ne sert guère qu'à la médecine. (L. B.)

(139) L'arseirolle, ou comme on le prononce aujourd'hui, l'azerole, n'est pas le produit de la greffe de l'aubepin sur le coignassier, comme le croit Olivier de Serres, mais le fruit de l'azerolier (*cratægus azarolus*), arbre du genre des néfliers, qui s'élève jusqu'à dix mètres (trente pieds). On le cultive dans les parties méridionales de l'Europe ; il est commun en Italie et en Espagne, et on en voit quelques pieds dans les départemens de France, voisins de la Méditerranée. On greffe sur l'aubepin, sur le poirier et le coignassier, les variétés les plus importantes, qui se réduisent à celles à gros fruits blancs, et à longs fruits en forme de poire. On ne cueille ces fruits que lorsqu'ils sont parfaitement mûrs, et on les laisse encore blossomer sur la paille avant de les manger ; mais, malgré cela, ils ne paroissent pas, à ceux qui sont accoutumés aux bonnes poires, mériter la peine même de les cueillir, tant ils sont âpres et dépourvus d'agrémens. (L. B.)

(139 bis.) Beaucoup de contrées montagneuses du midi de l'Europe perdroient leur population si on les privait de leurs châtaigniers (*fagus castanea*), car il seroit impossible de les remplacer par d'autres espèces de productions alimentaires. En effet, dans ces contrées, on ne vit que de châtaignes pendant cinq à six mois de l'année, et souvent plus. Il a donc été très-important pour les habitans de s'occuper de la multiplication des bonnes espèces, aussi partout greffe-t-on le châtaignier, mais c'est seulement sur lui-même ; car il n'a pas d'analogue en Europe 1 le hêtre, quoique du même genre, étant d'une nature fort différente. Cette greffe se fait généralement en fente sur des sujets d'un âge avancé, et quelquefois en écusson, sur les jeunes pousses des mêmes sujets. Je ne sache pas qu'on emploie aujourd'hui la greffe en

canon ou par juxtaposition, dont on faisoit usage du temps d'Olivier de Serres et qui est plus difficile et plus incertaine que les précédentes, quoique le châtaignier soit un des arbres qui s'y prêtent le mieux.

Le châtaignier se plaît dans les terrains quartzeux, du moins on en voit peu sur les sols calcaires. Étant cultivé de toute ancienneté, il a dû fournir beaucoup de variétés ; et, en effet, j'ai goûté d'un grand nombre de sortes de châtaignes dans les montagnes de l'intérieur de la France, ainsi que dans celles d'Espagne et d'Italie, mais ces variétés n'ont pas encore eu leur historien, et elles sont peu connues. On en compte quatorze seulement autour de Périgueux, où elles ne m'ont pas paru, pour la plupart, les mêmes que celles des environs de Limoges, quelque petite que soit la distance qui est entre ces deux villes. Parmi ces variétés, la plus grosse et la plus importante, est celle qu'on appelle marron, et qui, croissant dans les montagnes de la ci-devant Provence et contrées voisines, passe par Lyon avant de se répandre dans les villes du nord, et principalement à Paris.

Les châtaignes se gardent fort bien fraîches pendant plusieurs mois, en suivant les méthodes indiquées par Olivier de Serres ; mais, pour les conserver d'une année à l'autre, il faut les dessécher, soit au four, soit à la fumée. Cette dernière manière est généralement employée dans les Cévennes et en Espagne, mais ce n'est, ainsi que je l'ai remarqué dans les deux pays, que dans les cantons les plus élevés, les plus impropres à toute autre culture que celle du châtaignier, qu'on en fait usage. Par-tout ailleurs, on mange les châtaignes fraîches, et quand elles sont consommées, on revient au pain et aux autres subsistances.

La châtaigne est une excellente nourriture pour les hommes et pour les animaux : on la mange cuite sous la cendre, rôtie dans une poêle à jour, ou bouillie dans l'eau : on la glace au sucre, on l'introduit dans les ragoûts de viande, etc. Sa pellicule intérieure est très-âcre, et il faut toujours avoir soin de l'enlever avant de la manger. On a en Limousin une méthode fort expéditive pour l'en débarrasser : elle consiste à mettre les châtaignes dépouillées de leur écorce dans de l'eau bouillante, et les remuer un instant après avec un rameau très-branchu.

Le bois du châtaignier n'est pas excellent pour brûler, mais cependant il forme un charbon très-propre aux forges. On n'en emploie presque pas d'autres dans les fabriques de fer de la Biscaye. Là, les châtaigniers, même greffés, sont aménagés en têtard, et coupés tous les sept à huit ans pour cet usage. On fait avec les gros pieds de châtaignier des poutres et des solives excellentes, et des douves qui laissent moins évaporer le vin que beaucoup d'autres ; avec les jeunes, des cerceaux de tonneaux et de cuves, des échalas, etc. : les treillages qu'on en fabrique durent plus que ceux d'aucun autre bois, même de chêne. (L. B.)

040) Le meurier ou mûrier noir (*morus nigra*) ne peut que difficilement être multiplié de graines dans le climat de Paris, attendu qu'elles y avortent presque toujours, mais, comme le dit Olivier de Serres, on l'obtient aisément de marcottes. On le greffe rarement.

On fait avec les mûres un syrop que la médecine emploie dans les maux de gorge, et un vin qui donne, par la distillation, une très bonne eau-de-vie, et par la fermentation acide, un excellent vinaigre. (L. B.)

Voyez sur le mûrier ce qu'à déjà dit notre collègue M. Cels dans ce volume, Lieu V, chapitre XV, note (98), page 210 et suivantes. (H.)

(141) Aujourd'hui qu'il y a abondance d'excellens fruits, on néglige beaucoup ceux que produisent l'arbre appelé cormier ou sorbier (*sorbus domestica*), qu'on confond fréquemment avec l'alizier ou alouchier (*cratirgus aria*). En effet, les cornes ou sorbes, sont âpres et peu agréables, lors même qu'elles sont arrivées à ce point de demi-pourriture, qu'on appelle blossomement. On ne voit plus que rarement des sorbiers dans les vergers, et on est d'autant moins tenté d'y en mettre, qu'ils sont extrêmement lents à croître, et extrêmement difficiles à conduire à bien dans les premières années de leur vie. Leurs fruits n'entrent plus dans le vin, mais quelquefois dans le cidre et le poiré, qu'ils fortifient, à ce qu'on croit.

Le bois du sorbier est un des plus tenaces et des plus propres à faire des vis de pressoir, des alluchons de moulins, et autres objets qui demandent une solidité à toute épreuve. Cet arbre n'est point dioïque, comme le dit Olivier de Serres. (L. B.)

On cultive aujourd'hui dans les jardins d'agrément l'espèce appelée sorbier des oiseleurs (*sorbus*

aucuparia). C'est un arbre droit, rameux, de huit à neuf mètres (plus de vingt-cinq pieds) de haut, dont les fruits d'un beau rouge, en grappes abondantes, font un très-bel effet dans les massifs où ils se conservent tout l'hiver.

Voyez ce que j'ai dit de la boisson dont parle ici, Olivier de Serres et de la manière de la faire, dans le tome I, Lieu III, chapitre XV, page 399, à la fin de la note (108.)

Voyez aussi pour plusieurs de ces arbres fruitiers, cette même note (108), et celle qui la précède, par notre collègue M. Cels. (H.)

(142) Le cornoaillier ou cornouillier, improprement appelé mâle (cornus mas) puisqu'il est toujours hermaphrodite, se multiplie par semence, par marcotte, par plant enraciné, et par boutures. On ne le greffe que rarement, et presque toujours en fente. Il produit plusieurs variétés, dont l'une à gros fruits rouges (c'est l'aournier des Provençaux), l'autre à fruits jaunes, et l'autre à fruits blancs. On mange ses fruits crus, ou en compottes, mais il faut attendre qu'ils aient acquis toute leur maturité, même laisser compléter cette maturité sur la paille, car sans ces précautions, ils sont fortement acerbés. On en fait aussi un vin qui fournit de l'eau-de-vie et du vinaigre.

Le bois du cornouillier est très-dur, et sert à faire des ouvrages de tour, des cerceaux, des échelas : il seroit propre à beaucoup d'autres usages, si on en avoit de forts et beaux échantillons, mais on le laisse rarement croître en arbre sans le mutiler. Sa propriété de ne jamais mourir, c'est-à-dire de repousser par ses racines lorsqu'il s'est desséché, le rend très-propre à servir de limite aux propriétés forestières. Aussi l'emploie-t-on fréquemment à cet usage, sous le nom de pied cornier. On en connoît qui ont plus de six cents ans constatés. (L. B.)

(143) Le néflier (mespilus Germanica), qu'on ne connoît plus sous le nom de meslier, est moins recherché aujourd'hui qu'autrefois. On en met cependant encore quelques pieds dans les vergers pour faire variété. Il n'y a rien à ajouter à ce qu'Olivier de Serres dit de sa culture. Il offre plusieurs variétés, dont la plus intéressante est celle à fruits sans pépins. (L. B.)

(144) tous les arbres exotiques cultivés en Europe, il n'en est point qui présente des avantages plus nombreux que le noyer (juglans regia); toutes ses parties donnent ou peuvent donner un produit. Comme le dit Olivier de Serres, il aime les vallons et la terre argileuse un peu humide, c'est-à-dire qu'il y prospère mieux que dans les plaines et sur les plateaux élevés. On le multiplie presque exclusivement de semence, soit à raison de la facilité, soit par l'importance de donner aux arbres qui en résultent de bonnes racines propres à résister aux orages. Les noix se mettent en terre peu après qu'elles sont tombées de l'arbre, ou bien on les conserve dans la cave jusqu'au printemps. On le greffe en fente, en écusson, et sur-tout en canon ou en flûte, c'est-à-dire par juxtaposition, manière presque abandonnée aujourd'hui dans les pépinières des environs de Paris, mais qu'on emploie encore beaucoup pour lui dans les parties méridionales de la France. On lui forme là tête en le taillant toutes les années, ou toutes les deux années, pendant sa jeunesse, et quand une fois il a acquis sa croissance, le mieux est de n'y point remettre la serpe, à moins qu'il n'y ait des branches mortes à enlever. Lorsqu'il a été gelé, et cela lui arrive quelquefois, même dans les parties méridionales de la France, il faut rabattre jusqu'au tronc, afin qu'il pousse de nouveau bois ; car plus on peut le couper court, dans ce cas, et plus on doit être assuré de son rétablissement.

Les variétés les plus communes sont :

Le noyer à gros fruits, dit noix de jauge ; cette noix est grosse comme un œuf, mais n'est presque jamais remplie par son amande, qui avorte même souvent.

Le noyer à mésange, ou à bois tendre. Il a deux sous-variétés, à fruit rond, et à fruit long.

Le noyer à gros fruits ronds, qui a également deux sous-variétés de forme.

Le noyer tardif, ou de la Saint-Jean.

Il ne faut pas croire, avec Olivier de Serres, que les noyers ne fleurissent pas. Ils sont monoïques, leurs chatons sont les fleurs mâles, et leurs fleurs femelles sortent de l'extrémité des bourgeons.

Les noix, bien avant leur maturité, se confisent au sucre et à l'eau-de-vie, servent à faire d'excellents ratafiàs. Un peu avant leur maturité, elles se mangent sous le nom de cerneaux. Elles se mangent encore après qu'elles sont mures, et peuvent se garder un an et plus. Comme elles sont exposées à rancir, il faut les placer dans un lieu frais sans être humide.

Mais quelque agréables qu'elles soient au goût, ce n'est pas sous ce rapport que les noix sont le plus important, c'est sous celui de l'huile qu'elles fournissent abondamment. En effet cette huile est propre à manger, à brûler, à employer dans la peinture et autres arts, elle fait l'objet d'un commerce de plusieurs millions pour la France. Lorsqu'elle est tirée sans feu, et de noix choisies, elle est presque aussi bonne que celle d'olive, et paraît même meilleure à ceux qui y sont accoutumés. Celle des noix fraîches est préférable par son goût de fruit, mais elle est moins abondante, et d'une moins longue garde. Pour tirer tout le parti possible des noix, sous ce rapport, il faut attendre six mois après leur chute de l'arbre, parce que plutôt toute leur huile n'est pas encore formée, et que plus tard elle commence à rancir.

Les coquilles de noix font un très-bon feu ; c'est, dit-on, avec elles, que l'on fait le charbon dont on fabrique la poudre de chasse en Suisse, poudre si estimée, et avec raison. Le brou qui les recouvre fournit plusieurs nuances de couleurs verd-noirâtres à la teinture, nuances toutes des plus solides, et servant souvent de pied pour d'autres couleurs.

Les feuilles de noyer et son écorce, sur-tout celle des racines, donnent également des couleurs solides.

Son bois est facile à travailler, d'un grain fin, et d'une couleur agréable, quoique sérieuse. On en fait une immense consommation en France pour l'armurerie, la menuiserie, l'ébénisterie, la sculpture, etc etc. Il est quelquefois aussi bien veiné, sur-tout celui des racines, qu'aucun autre bois étranger. Le commerce qu'on en fait est très-considérable ; celui qui n'est bon qu'à brûler fournit un excellent chauffage, et des cendres abondantes en potasse.

On voit, d'après le rapide résumé de ce qu'on peut retirer du noyer, qu'il n'est point d'arbre, susceptible d'être cultivé en pleine terre en France, qui donne un plus grand produit à son propriétaire. Qu'ont à dire, contre ce fait, ceux qui prétendent que les efforts que font quelques individus éclairés, et amis de leur pays, pour acclimater des arbres étrangers 1 ne sont que des amusemens d'enfans ! (Z. B.)

(144 On peut cultiver le jujubier (*rhamnus ziziphus*) en pleine terre, dans le climat de Paris, en lui donnant une bonne exposition, et le couvrant de paille pendant les plus grands froids de l'année, mais il y porte rarement du fruit, et ce fruit n'y vaut jamais rien. Dans les pays chauds même, les jujubes sont un fort médiocre manger, aussi ne les cultive-t-on presque que pour la médecine qui les emploie, à raison de leur abondant mucilage, dans les tisanes pectorales, et lorsqu'il s'agit d'adoucir l'âcreté des humeurs.

La jujube n'a de commun avec la cornouille que sa forme ovoïde. (L. B.)

(144 ter.) La feuille, la fleur, et le fruit du grenadier (*punica granatam*), concourent à le rendre un arbre des plus intéressans pour l'amateur des jardins, aussi le cultive-t-on presque par-tout, même dans les climats où il a besoin de la serre, du moins de l'orangerie, pendant l'hiver, et où il ne porte pas de fruits bons à manger, il se multiplie par semences, par drageons, par marcottes et par boutures. Comme le premier de ces moyens est le plus lent, on ne le pratique guère, et on est dispensé de la greffe par les autres. On l'emploie beaucoup pour faire des haies dans les parties méridionales de l'Europe, et il est très-propre à cet usage par l'abondance de ses rameaux, dont l'extrémité est piquante. Dans les parties septentrionales, on préfère cultiver les espèces à fleurs semi-doubles, ou doubles, qui ont plus d'éclat, et qui subsistent plus long-temps sur l'arbre. Là il est essentiel de tailler les grenadiers, de renouveler souvent la terre des caisses où on les tient, et de les arroser abondamment pendant l'été.

Les grenades se mangent crues, ou confites au sucre. On les emploie beaucoup en médecine comme rafraichissantes. Leur écorce, connue sous le nom de malicorium, est astringente, et est utile pour déterger les ulcères et raffermir les chairs. Les fleurs servent au même usage sous le nom de balaustes, qu'elles portent dans le Levant et d'où elles nous sont apportées sèches. (L. B.)

(145) Le figuier (*ficus carica*) étant cultivé de toute ancienneté à raison de l'excellence de son fruit et de la facilité de sa culture, a dû fournir et a fourni, en effet, un très-grand nombre de variétés, selon les lieux et

les temps. Les îles de l'Archipel, la Grèce, l'Orient, la côte de Barbarie, etc en fournissent au voyageur qui ne se trouvent ni en France, ni en Espagne, ni en Italie; et la plupart de celles dont Olivier de Serres donne la nomenclature ne sont plus connues. Transportées en Amérique, elles s'y sont modifiées, comme je m'en suis assuré, au point de ne pouvoir plus être rattachées à celles des environs de Marseille ; de plus, les mêmes espèces changent de nom selon les pays. Dans l'embarras d'établir une concordance, je me contenterai encore ici, comme je l'ai fait à l'occasion des autres arbres à fruits, de donner la liste des principales de celles qu'on cultive actuellement en France.

Grosse blanche ronde.

Angélique, ou melette. Violette, ou pourpre commune.

Figue-poire, ou de Bordeaux.

Cordelière, ou servantine.

Grosse blanche longue. Marseilloise.

Petite blanche ronde, de Lipari.

Verte, ou trompe cassaire.

Grosse jaune.

Grosse violette longue, ou aulique.

Petite violette.

Grosse bourjassole. Petite bourjassole, Mouïssonne, Negrone. Graissane. Rousse. Cul-de-mulet, Verte brune.

Saint-Esprit. Lévantine, ou de Turquie.

Les quatre premières de ces espèces, sont celles qu'on peut cultiver dans les parties septentrionales de la France, dans le climat de Paris, par exemple, en les plaçant dans les meilleures expositions, et en les couvrant de paille ou de terre pendant l'hiver, mais elles n'y acquièrent jamais le degré de maturité, ni la saveur de celles du midi.

La figue n'est pas véritablement le fruit du figuier ; elle n'est que le réceptacle de ses fleurs et de ses fruits. Son organisation, quoique connue depuis long-temps, n'a été bien développée que dans ces derniers temps par Bernard, de Marseille, auteur de plusieurs intéressans mémoires sur le figuier. Dans son Intérieur, sous les écailles qu'on appelle l'œil, sont beaucoup de fleurs mâles, consistant en trois étamines ; et plus bas, dans son centre, sont un nombre encore plus considérable de fleurs femelles, consistant en un pistil bifide, qui doit se changer en une semence lenticulaire, mais qui avorte souvent.

Les figues-fleurs sont des figues qui ne contiennent que des fleurs mâles, ou dont les fleurs femelles avortent par l'effet des froids tardifs : elles tombent sans mûrir. Quelques espèces, comme l'observe Olivier de Serres, n'ont point de figues-fleurs. Ces dernières sont presque les seules qui mûrissent aux environs de Paris ; et je crois avoir remarqué, en Amérique, qu'elles ne manquoient jamais. Quelle est la cause de ces faits ? On ne la connaît pas encore.

La figue fraîche ou sèche donne une subsistance assurée et un grand revenu à tous les peuples qui entourent la Méditerranée : c'est une nourriture aussi agréable que saine, lorsqu'elle est bien mûre. Le commerce qu'on fait à Marseille de celles qu'on dessèche dans son territoire, ou qu'elle tire des îles de l'Archipel, est très-considérable. Aujourd'hui le figuier se trouve par-tout où les Européens ont établi des Colonies, et où le climat en permet la culture ; car il craint également et le trop grand froid et le trop grand chaud.

Olivier de Serres ne parle pas de la caprification, moyen de hâter ou de faciliter la maturité des figues, dont Tournefort a cité la pratique avec enthousiasme, et que tous les écrivains modernes ont vantée d'après lui, moyen qui consiste à placer sur un figuier qui ne produit pas de figues-fleurs, quelques-unes de celles-ci, ou des figues sauvages. Des insectes du genre cynips de Fabricius (diplolepe de Geoffroy) qui sont nés ou qui se sont introduits dans ces dernières, entrent dans les premières, pour y déposer leurs œufs, et en fécondent par ce moyen toutes les graines.

Voici ce qu'en dit notre collègue Olivier, dans son voyage au Levant, fort estimé par la justesse des observations qu'il renferme.

« Cette opération dont quelques auteurs anciens et quelques modernes parlent avec admiration ne m'a paru autre chose, dans un long séjour que j'ai fait aux îles de l'Archipel, qu'un tribut que l'homme payoit à l'ignorance et aux préjugés. En effet, dans beaucoup de contrées du Levant, on ne connoît point la caprification ; on ne s'en sert point en France, en Italie et en Espagne, on la néglige depuis peu, dans quelques îles de l'Archipel où on la pratiquait autrefois, et cependant on obtient par-tout des figes très-bonnes à manger ». (L. B.)

(146) Il faut encore observer ici, quoique je l'ai déjà fait deux ou trois fois dans les notes précédentes, que les arbres les plus anciennement et les plus généralement cultivés, sont ceux qui fournissent le plus de variétés ; or l'olivier (*olea Europœa*) est dans ce cas. Aussi Olivier de Serres en cite seize, et aujourd'hui on en connoît vingt-une, qui sont :

L'olivier de Grasse. Le radounan de Coti — à larges feuilles. gnac.

L'araban. Le pardiguière de CotiLe cailloune gnac.

Le callas, ou ribiés. Le cayon.

Le figanière, ou L'espagnol.

caillet rouge. L'olivier à fruits Le caillet blanc. noirs et doux.

Le raymet. — à fruits blancs et Le caillet roux. doux.

Le bouteillan. — de Salon.

Le ribiés vrai. Le cayanne de MarLe pruneau de Coti-seille, ou aglandau. gnac. Le rouget de Marseille.

Sans compter les nombreuses variétés qui doivent se trouver en Italie, en Espagne, dans les îles de l'Archipel, dans la Grèce, l'Asie Mineure, la côte de Barbarie et dans l'Amérique; je dis dans l'Amérique, parce que je sais que l'olivier qu'on a transporté dans le Chili s'y est amélioré au point de produire des fruits, gros comme des œufs de pigeons.

On peut multiplier l'olivier par semences, par plant enraciné, par marcottes, par racines, et par boutures : rarement on le fait de la première manière, à raison de sa longueur, et on préfère la dernière comme plus commode : on attend que les pieds aient pris une certaine force, comme le dit Olivier de Serres, pour les enlever de la pépinière, et les mettre en place. La facilité de se reproduire, dont jouit cet arbre, est si grande, qu'on dit qu'il est immortel ; et, en effet, il est très.-rare que son tronc périclisse naturellement, et lorsque cela arrive, ou qu'on le coupe, il repousse toujours du pied. De même, quand on l'arrache, il suffit qu'on laisse en terre la plus petite fibrille pour qu'elle donne naissance à un nouvel arbre, de sorte qu'il faut plusieurs années de soins pour pouvoir détruire ses rejettons dans un terrain où il y en a eu.

On peut greffer l'olivier sur lui-même, ainsi que le dit Olivier de Serres, mais on le fait rarement, puisqu'il suffit de mettre une branche en terre pour en avoir de franc, comme je viens de le dire.

Il est difficile de deviner d'où est venu l'opinion que l'olivier ne pouvoit croître au voisinage du chêne, car il y a trop de dissemblance entre ces deux arbres pour supposer qu'ils puissent se nuire réciproquement, en s'enlevant leurs moyens de subsistance. Il est probable que c'est un de ces préjugés dont on ne peut se rendre compte, et même dont il est inutile de rechercher l'origine.

Il est des lieux où on ne taille pas l'olivier, c'est-à-dire où on se contente de le débarrasser des branches mortes ; mais, en France, on l'assujétit presque par-tout à cette opération. Olivier de Serres n'en disant qu'un mot, il est bon de suppléer à son silence par quelques développemens.

On est divisé sur la question de savoir si on devoit tailler les oliviers tous les ans, ou tous les deux ans, ou moins souvent encore. Il paroît cependant, par les écrits de la plupart des agronomes des parties méridionales de la France, que la taille bienne étoit préférable en ce qu'elle nuisoit moins à la production du fruit, et qu'elle opéroit le même résultat relativement à la production du nouveau bois. En effet, les fruits ne paraissant qu'à la seconde année sur les bourgeons qui ont poussé par suite de la taille, ces fruits, quoique plus gros, ne dédommagent pas du défaut de récolte des deux années précédentes ; il est même des circonstances où on ne doit tailler que tous les trois et quatre ans, et ces circonstances tiennent à la nature des arbres, au terrain où ils croissent, aux accidens qu'ils ont pu éprouver, etc de sorte qu'il est difficile de les fixer avec précision dans une simple note.

Les principes d'après lesquels on taille l'olivier varient beaucoup, mais ils ne doivent pas s'écarter de ceux

qui guident dans la taille des autres arbres fruitiers de plein-vent, c'est-à-dire qu'il faut couper plus ou moins ses branches sur le vieux bois, le débarrasser complètement de celles qui se gênent, ou qui se croisent, ou qui sont mortes, des chiffonnes, arrêter ses gourmands lorsque cela devient nécessaire, etc. La forme qu'on lui donnera sera, autant que possible, rapprochée d'un cône tronqué, comme étant la plus favorable à la production du fruit et à sa récolte. Il faut, pour la bien faire, de l'expérience, comme dans toute autre chose.

Quant aux tailles sur tronc, c'est-à-dire à un étêtement complet, elles se font lorsque l'arbre annonce souffrir par vétusté, par défaut de culture, etc ou lorsqu'il a été gelé jusqu'à ses mères branches : elles ne présentent aucune difficulté.

Olivier de Serres, par les détails dans lesquels il entre sur les soins à prendre pour cueillir les olives, annonce assez qu'il repousse la désastreuse méthode de les gauler, c'est-à-dire de les abattre à coups de perches, pour qu'il ne soit pas besoin de faire sentir ses inconvénients. Il n'y a donc rien à ajouter à ce qu'il dit relatif, venant à cet objet.

Le moins garder les olives est le meilleur pour la bonté et quantité d'huile, observe notre auteur, et cependant, depuis lui, on n'a cessé d'entasser les olives, de les faire fermenter avant de les porter au moulin. Aussi combien sort-il de bonne huile, sur-tout d'huile susceptible d'être gardée, de la plupart de nos fabriques? Faut-il donc que les préjugés de la routine soient toujours plus forts que la raison et même que l'intérêt!

Je pourrais beaucoup étendre cet article, mais il faut se restreindre dans les bornes d'une note. Je crois donc devoir renvoyer le lecteur qui désireroit de plus grands détails sur la culture de l'olivier et sur la fabrication de l'huile d'olive, aux excellents articles olivier et huile du Dictionnaire d'Agriculture de Rozier, et aux ouvrages de Bernard, d'Amoureux, de Sieuve, et autres, sur cet objet.

Le procédé pour rendre les olives mangeables, est de les mettre, un peu avant leur complète maturité, dans une lessive de cendres rendue légèrement caustique par l'addition de la chaux. Lorsqu'elles se sont imbibées de cette liqueur, ce qu'on reconnaît à la facilité avec laquelle la chair se sépare du noyau, elles ont perdu leur âcreté, et on peut les ôter pour les garder dans une nouvelle et légère saumure de sel de cuisine (muriate de soude), à laquelle on ajoute du fenouil, de la coriandre, et autres aromates. Lorsqu'on veut les manger, il est bon de les laisser tremper auparavant, pendant vingt quatre heures, dans l'eau fraîche. (Z. B.)

(147) Le nombre des variétés de l'oranger (*citrus aurantium*) et du citronnier (*citrus medica*) est beaucoup plus considérable aujourd'hui que du temps à? Olivier de Serres : on en compte plus de quatre-vingt. Les principales sont :

L'oranger de Portugal.

La bigarade.

Le poncire. a Le cedrat.

La bergamotte.

La lime douce.

La riche dépouille. La mille-rose.

Le balotin.

Le pommier d'Adam. Le citron de la Chine. Le citron blanc.

Le limon.

Parmi les autres espèces botaniques de ce genre, au nombre de sept ou huit, il n'y a que la pamplemousse (*citrus decumana*) que l'on cultive quelquefois en Europe, et ce à raison seulement de la grosseur de son fruit, qui n'a ni une saveur ni une odeur-agréable. Les jardins d'Heidelberg, cités par Olivier de Serres comme modèles à suivre dans la culture des orangers, ont été imités en Italie, mais non en France. Tous les motifs cependant concourraient à faire adopter le mode qu'on y suit, de planter les orangers en pleine

terre, et de leur faire élever, chaque hiver, un abri en planches et en vitrages. Il est facile à l'architecture de fournir ces moyens, de réduire à l'indispensable le nombre des châssis, et d'en rendre commode l'ajustement ou le jeu. Je ne fais pas de doute que l'orangerie de Versailles, par exemple, eût moins coûté d'entretien annuel, si elle eût été construite sur le plan de celle d'Heidelberg, et qu'elle eût présenté un monument d'un plus grand effet sur l'imagination que celui qui existe, quelque admirable qu'il soit ; car la nature eût été réellement vaincue, tandis qu'elle n'est qu'éludée, si je puis employer ce terme.

On ne multiplie guère les orangers aux environs de Paris que par semis, soit de graines de bigarades, soit de graines de citrons, parce qu'on a remarqué que les arbres provenus de marcottes ou de boutures ne prenoient jamais une belle tige, donnoient moins de fleurs, et duroient moins. On préfère les bigarades lorsqu'il s'agit de greffer les espèces délicates, comme fournissant des résultats plus assurés.

C'est ordinairement en écusson à œil dormant qu'on greffe les orangers, mais quelquefois on préfère celle en fente. Il est une manière de les greffer en fente, imaginée il y a peu d'années, qui est très-ingénieuse, et donne des résultats fort agréables. Elle consiste à placer sur un élève de deux ou trois ans, un rameau d'oranger fleurissant : ce rameau fleurit, et donne même du fruit, comme s'il n'avoit pas quitté l'arbre d'où il a été coupé. Le résultat présente ainsi un oranger en miniature qui peut se mettre sur une cheminée, sur une fenêtre, mais qui ne vit que peu d'années, à raison de la différence de densité du bois du sujet et de celui de la greffe.

Comme les racines des orangers, en caisse, ne peuvent pas s'étendre pour aller chercher au loin la nourriture qui leur est nécessaire, il faut compenser cette gêne par une terre très-substantielle et par une taille très-rigoureuse. En conséquence, on leur fournira la première très-surchargée de carbone, c'est-à-dire composée d'un tiers de terre franche, d'un sixième de terreau de fumier de vache, d'un tiers de terreau de fumier de cheval, et d'un sixième de crotin de mouton, de fiente de pigeon et de poudrette, le tout mélangé successivement et à l'avance, selon l'ordre des matières, de telle sorte que la terre franche soit unie au fumier de vache deux ans à l'avance, et les derniers ingrédients seulement quelques mois avant l'époque de l'emploi.

Outre la taille annuelle dont parle Olivier de Serres, il faut encore, lorsqu'on voit que la grosseur de la tête de l'arbre n'est plus en rapport avec ses racines, que ses bourgeons poussent foiblement, rajeunir cette tête en la coupant sur ses grosses branches, la rapprocher, pour se servir de l'expression des jardiniers. Cette opération doit avoir lieu au printemps, avant que la sève soit en mouvement. (L. B.)

(148) Olivier de Serres n'ayant point cultivé le palmier-dattier (*phœnix dactylifera*) qui demande une chaleur bien supérieure à celle des parties les plus méridionales de la France, commet deux erreurs dans le court article qu'il lui consacre. L'une, lorsqu'il assure qu'en semant plusieurs noyaux de dattes, les tiges, produites par chacun, se réuniront pour former un seul arbre ; l'autre, quand il dit que les fleurs mâles produisent des fruits. Énoncer ces erreurs suffit pour les réfuter dans l'état actuel de nos connoissances. (Z. B.)

(149) Je ne sache pas qu'aujourd'hui on cultive la canne à sucre (*saccharum officinarum*) en France, autre part que dans les serres des jardins de botanique. Puisqu'Olivier de Serres annonce qu'on la cultivait de son temps en Provence, il faut le croire, mais cette culture n'a jamais pu y être fort étendue, et on a dû y renoncer par la presque impossibilité de voir arriver les cannes à maturité. (Z. B.)

Quant à ceux qui désireraient connoître la culture particulière de cette plante et les moyens d'en tirer le sucre et ses produits, ils trouveront dans les ouvrages de Casaux, de Dutrone et de Cossigny, des détails très-étendus sur cet objet si important aujourd'hui au commerce en général, et aux besoins de la vie en particulier. (H.)

(150) La même observation que je viens de faire sur la culture de la canne à sucre, peut être faite à l'égard du cotonnier (*gossypium herbaceum*), quoique parcourant les phases de sa végétation avec plus de rapidité que la première. On a essayé, à diverses reprises, d'en planter en Provence et en Languedoc, il a bien levé, bien poussé, bien fleuri, au moyen des soins et des abris, mais très-peu de capsules sont venues à maturité avant les gelées, et elles ont toujours donné du coton plus court et plus cassant que celui venant de pays plus chauds. Les bénéfices n'ont donc jamais pu couvrir les dépenses, ce qui a fait renoncer à cette

culture en France, excepté dans les jardins de botanique et dans ceux de quelques amateurs de culture. (L. B.)

Chapitre XVII. Le général Gouvernement et Culture des Arbres Fruictiers.

(151) La culture des arbres à fruits a éprouvé des changements notables depuis l'époque où vivoit Olivier de Serres; nos vergers sont constamment séparés des jardins légumiers, ou mieux, on rappelle plus verger un jardin quelque chargé qu'il soit d'arbres à fruits. Ainsi, cultivant dans les jardins les meilleures espèces de fruits, nous sommes déterminés à ne faire que le moins possible de dépense de culture dans nos vergers réservés aux espèces les moins précieuses et les plus rustiques. En conséquence, nous en cultivons moins le sol pour les arbres mêmes, que pour le produit que nous en pouvons tirer. Une partie des sages indications d'Olivier de Serres ne leur est donc plus applicables, mais toutes sont bonnes à pratiquer lorsqu'on veut tirer de son verger le plus grand parti possible. (Z. B.)

(152) Quand les arbres sont suffisamment espacés, c'est-à-dire beaucoup, il est toujours possible, comme le dit notre auteur, de remplacer un arbre mort, avec espérance de voir prendre, au remplaçant, rang parmi les autres ; mais, pour cela, il faut mettre en pratique le principe des assolemens, c'est-à-dire ne pas le suppléer par un arbre de la même famille, ou du même genre, et encore moins de la même espèce. Un propriétaire éclairé remplacera, en conséquence, celui qui porte des fruits à pépins par un autre portant des fruits à noyaux, et réciproquement, ou s'il ne le peut pas, il substituera un cerisier à un prunier, mais jamais un pommier à un pommier.

La plupart des arbres des vergers, quoi qu'en dise Olivier de Serres, et le noyer principalement, n'ont besoin de culture que pendant leurs premières années. Lorsqu'ils ont acquis assez de force pour aller chercher leur nourriture dans les couches inférieures du sol, les labours superficiels ne produisent plus sur eux que des effets insensibles ; car leurs résultats pour toute espèce de plante, étant il. de diviser la terre pour la rendre plus perméable à leurs racines, 2°. de donner au carbone de l'air les moyens de se fixer ou de se décomposer; 3°. de faciliter à l'eau l'entrée dans le sol : or, dans les deux premiers cas, les racines n'en profitent pas, et dans le dernier, elles peuvent s'en passer des années entières, du moins dans les parties septentrionales de l'Europe, et dans les sols qui ne sont pas sablonneux. L'arrosement d'un verger est une chose immémorable aux environs de Paris. (L. B.)

(153) Quoique dans mon opinion on puisse se dispenser de labourer les vergers pour les arbres qui y sont plantés, lorsqu'ils sont parvenus à un certain âge, cependant comme cela ne leur peut faire aucun mal, et au contraire, il est bon, comme le dit Olivier de Serres, d'y cultiver alternativement des gros légumes et des plantes fourrageuses, selon la nature du sol. La luzerne ne doit pas être plus proscrite qu'une autre de la rotation de leurs assolemens, du moins dans le climat de Paris, où on est rarement forcé de recourir aux irrigations, comme je l'ai déjà observé dans la note précédente. (L. B.)

(154) Les pois chiches, les orges, les millets, les chanvres et les lins, qu'Olivier de Serres repousse de l'assolement des vergers, sont effectivement des plantes qui passent pour effritantes, ou que l'expérience prouve devoir épuiser le sol plus que les autres, mais ces plantes, dont les racines ont au plus dix-sept centimètres (six pouces) de long, peuvent-elles nuire à des arbres qui en ont qui se plongent à deux mètres (cinq à six pieds) en terre? Absorbent-elles les mêmes principes nutritifs ? Voilà ce dont il est plus que permis de douter, d'après les données actuelles de la physiologie végétale. Peu de personnes croient aujourd'hui aux sels, aux sucs de la terre s'enfonçant par l'effet des pluies, et revenant à la surface par suite du labourage. On ne voit dans l'acte de la nutrition des plantes, comme dans celui de la digestion des animaux, que l'absorption de l'eau et de fluides aériformes, au moyen de vaisseaux de diverses sortes, et que leur décomposition, dans ces mêmes vaisseaux, par l'effet de la chaleur, joint à un principe inconnu.

Le safran, qui peut venir à bien, sous des arbres, dans les parties méridionales de la France, ne produiroit absolument que des feuilles, s'il étoit planté dans un verger aux environs de Paris. Il demande, pour fournir abondamment des fleurs, toute l'influence de la lumière et de la chaleur solaire.

Il faut qu'Olivier de Serres n'ait jamais vu les effets que produit la vigne sur les arbres fruitiers, pour avoir conseillé d'en planter dans un verger. Dans les parties les plus chaudes de l'Italie, pays où on la fait

toujours grimper aux arbres, on évite même de la marier à ceux de cette espèce qu'elle empêche de porter fruits et qu'elle déforme. Il n'est pas nécessaire de s'étendre sur l'impossibilité d'y penser dans les parties septentrionales de la France.),

Ce que j'ai dit plus haut doit faire présumer que je n'approuve pas qu'on fume et qu'on arrose un verger. Malgré l'opinion de notre auteur, je puis assurer, par l'expérience de tous les agronomes et par la, mienne propre, que la qualité des fruits s'en ressent, du moins quand ces deux opérations sont faites sans modération. Qui n'a pas goûté de ces poires nauséabondes que quelques jardins légumiers des grandes villes fournissent ? Qui n'a pas remarqué que, dans les années pluvieuses, tous les fruits en

général ont moins de saveur que dans les années sèches? Je le répète : on peut, on doit même fumer abondamment un verger qu'on plante ; mais le meilleur de tous les engrais qu'on puisse lui donner, c'est un défoncement bien profond, c'est-à-dire dont l'influence se fasse sentir pendant un grand nombre d'années, et s'il est en mauvais sol, le mélange de sa terre avec une terre de nature opposée : je veux dire que, si le fond est argileux, on y apportera du sable ou de la marne calcaire, et que, s'il est sablonneux ou calcaire, on lui fournira de l'argile, dans l'un et l'autre cas, en suffisante quantité, pour le rendre meuble et susceptible de conserver l'humidité nécessaire. On a aussi remarqué que certaines substances, telles que les peaux, les cornes, les ongles des animaux, se décomposent dans la terre avec une grande lenteur, et portoient plusieurs années de suite la fertilité sur les arbres au pied desquels on les avoit enfouies. Ce n'est donc que dans les terrains les plus arides et les plus chauds qu'il faut se permettre le fumier et les arrosements. "

Les préceptes que donne Olivier de Serres, pour la conduite des arbres relativement à leurs branchages, sont peu susceptibles d'observations ; il faut seulement y ajouter que les pommiers sont sujets, lorsqu'ils sont devenus vieux, ou qu'ils sont plantés dans un mauvais terrain, à cesser de pousser des branches nouvelles: toutes les extrémités des rameaux se changent en ce qu'on appelle des bourses, c'est-à-dire des bouquets de petits chicots ou rameaux obtus, qui, chaque année, se chargent de fleurs et de fruits. Cet état de choses est très-avantageux en apparence, puisque l'arbre produit beaucoup plus qu'auparavant, mais il annonce un affaiblissement dans la force végétative ; et, quoiqu'il puisse durer pendant un certain nombre d'années dans cet état, il est bon, pour empêcher l'arbre de périr, de le faire cesser, en raccourcissant toutes les branches, c'est-à-dire en le taillant sur les grosses, de manière qu'il ne reste plus aucune bourse : l'année suivante, il pousse des gourmands qui renouvellent l'arbre. Cette opération ne diffère de celle des rajeunissements qu'en ce qu'on laisse les branches beaucoup plus longues. (L. B.) ;

(155) Olivier de Serres, qui, dans tout ce Lieu, éloigne l'idée de l'influence de la lune sur les opérations de la culture des arbres, retombe ici dans le ridicule du préjugé dominant.

t Il y a, il est vrai, des arbres, et principalement de ceux qui sont greffés sur véritables sauvageons, qui ne portent jamais de fruits ; mais ce n'est pas l'action de la lune qui produit cet effet. Plusieurs causes peuvent y concourir seules ou simultanément : la plus commune est l'excessive vigueur de l'arbre, qui fait transformer tous les rameaux en gourmands. Dans ce cas, souvent un simple raccourcissement des rameaux, fait plutôt en contre-saison qu'à l'époque indiquée par notre auteur, amène l'arbre à fruit. Quelquefois sa transplantation dans un autre terrain, ou le retranchement de quelquesunes de ses principales racines, remplit le même objet. D'autres fois enfin, il n'y a qu'une nouvelle greffe, soit en fente, soit en couronne, soit en écusson sur nouveau bois, qui puisse satisfaire les vues du cultivateur. Parmi les autres, j'en pourrais citer une qui n'a peut être pas encore été remarquée : un pommier très-vigoureux, de vingt à trente ans d'âge, se chargeoit tous les printemps de fleurs et ne portoit jamais de fruits, je sondai ses racines, et je trouvai qu'elles étoient baignées par les eaux d'une source superficielle : je détournai les eaux par un fossé, et l'arbre se chargea de fruits l'année suivante. Il est sans doute encore beaucoup d'autres causes de diverse nature, qui agissent ensemble ou séparément pour produire cet effet, qu'on peut difficilement deviner, mais qu'un examen attentif fait toujours trouver à l'homme éclairé. (L. B.)

(x 56) Les chenilles qui nuisent le plus aux arbres fruitiers, sont :

1°. La commune (*bombix chrysothoea*, Vab.), qui éclot en automne, et qui se file à l'extrémité des rameaux un abri pour l'hiver : c'est celle dont parle Olivier de Serres. Vivant en société nombreuse, et ses nids étant visibles à tous les yeux en cette saison, elle peut être facilement détruite, en coupant les rameaux qui supportent leurs nids et en les brûlant.

2°. La livrée (*bombix neustria*, Fab.) : elle éclot au printemps. Les œufs qui l'ont produite restent fixés en spirale régulière autour des petites branches. Elle ne vit point en société ; aussi est-il plus difficile de la détruire complètement que la précédente. Il en tombe quelque peu lorsqu'on secoue l'arbre, ou mieux quand on frappe ses branches avec un bâton, mais en général il faut les tuer une par une pour s'en débarrasser.

3°. Le zigzag (*bombix dispar*, Fab.) ? elle éclot au printemps, c'est la plus grosse. Ses œufs restent appliqués en larges taches sur le corps de l'arbre ou sous ses grosses branches, et cachés sous des poils bruns : elle vit solitaire. On peut facilement enlever ses œufs et les brûler pendant l'hiver ; mais lorsqu'elle est éclos, il n'y a d'autre ressource que de la rechercher une à une, comme la précédente. Il est cependant encore facile de la détruire, en écrasant ses nymphes qui s'attachent ordinairement sous les grosses branches ou sur le tronc.

L'étoilée (*bombix antiqua*, Fab.), plus rare ordinairement que la précédente, mais se multipliant cependant quelquefois excessivement, a le même genre de vie, et ne peut être atteinte que par les mêmes moyens de destruction.

Le psy (*noctua psy*, Fab.) paroît en été, fait rarement beaucoup de dommages. L'insecte, parfait, dépose ses œufs sur l'écorce : ne peut être détruite qu'une à une.

La brumate (*phalœna brumata*, Fab.) paroît au printemps, et ne laisse quelquefois pas une feuille sur les arbres. Ses œufs sont déposés dans les crevasses de l'écorce. Il n'y a d'autre moyen de la détruire que de frapper sur l'arbre avec un bâton.

Il y a encore un grand nombre d'autres chenilles qui vivent aux dépens des arbres fruitiers, mais elles sont ordinairement trop peu abondantes, pour que leurs ravages soient sensibles.

Parmi les autres insectes qui s'attachent aux feuilles des arbres, il faut mettre au premier rang le turc (*acanthiapyri*, Fab.), qui, suçant la sève à travers l'épiderme des feuilles, les dessèche, ainsi que les fruits, retarde la croissance de l'arbre, et même quelquefois le fait périr. Ensuite placer les pucerons, qui produisent des effets analogues, quoiqu'en général moins graves par leurs suites.

On a indiqué les fumigations de tabac, de vieux cuir, etc les infusions du même tabac, de suie, de sureau, etc pour s'en débarrasser : ces moyens ont quelquefois réussi, mais on ne doit pas plus y compter que sur les milliers de recettes, toutes plus ridicules les unes que les autres, qu'on trouve dans les auteurs, et que vendent les charlatans.

Nous voyons souvent les pommes, les poires, les prunes, les cerises, etc tomber en grand nombre, même en totalité, soit peu après la chute de la fleur, soit peu avant leur maturité par suite de l'introduction, dans leur intérieur, d'œufs de teignes, de pyrales, d'attelabes, de charançons, de tipules, et de mouches, qui donnent naissance à des larves plus ou moins grosses. On ne connoît pas de moyens pour empêcher leurs ravages, qui ne se font ordinairement remarquer que lorsqu'elles sont prêtes à se transformer en insectes parfaits. ((L. B.)

(157) Les vers qui attaquent le tronc des arbres fruitiers sont les larves d'une bombyce (*bombix esculi*, Fab.) et de quelques espèces de saperdes, de leptures, et autres coléoptères, dont la destruction n'est par facile. Le moyen indiqué par Olivier de Serres est le seul praticable, mais il est d'un bien petit effet.

Quant aux fourmis, c'est à tort qu'on les accuse de faire du mal aux arbres ; elles n'y sont attirées en bandes si nombreuses, que par le mielat qui s'extravase de l'épiderme de leurs feuilles, soit naturellement, soit par suite des piqûres des turcs et des pucerons. (Z. B.)

(158) Sous le nom de mousse, Olivier de Serres confond les véritables mousses (*muscus*), les lichens (*lichenes*), et les ungermanes (*jungermanioe*), qui naissent sur l'écorce des arbres languissants ou très-

vieux. Ces plantes ne sont point, comme on le croit communément, de véritables parasites, c'est-à-dire qu'elles ne tirent pas leur nourriture de l'arbre même, mais comme leurs congénères croissant sur les pierres, elles vivent d'eau et d'air, ainsi elles ne font de tort aux arbres qu'en ce qu'elles empêchent leur transpiration, et entretiennent sur leur écorce une humidité nuisible. On peut, pour s'en débarrasser, les racler, comme le conseille notre agronome, avec un couteau non tranchant. Il ne peut même résulter que du bien de l'enlèvement de la partie supérieure de l'écorce; en conséquence on ne doit pas craindre de substituer la plane au couteau. Une manière très-avantageuse d'empêcher les mousses et les lichens de s'emparer d'un arbre, c'est d'en fendre l'écorce dans toute sa longueur, à un ou deux endroits différens, du côté du levant et du nord. Cette opération, qui ne se pratique guère qu'aux environs de Paris, accélère prodigieusement la croissance de l'arbre, ainsi qu'on peut facilement s'en convaincre en mesurant sa circonférence, et même seulement en considérant la plaie large souvent de plus de trois centimètres (un pouce). Sa théorie est fondée sur ce que l'écorce doit s'étendre à mesure que le bois s'augmente, et qu'elle oppose toujours une résistance qui est difficilement ou lentement vaincue, lorsque l'arbre n'est pas très-vigoureux. Aussi sont-ce ceux qui croissent dans un mauvais sol qui ont le plus besoin d'être ainsi traités de temps en temps. (L. B.)

(159) Les arbres fruitiers, ainsi que les forestiers, portent rarement des fruits en même quantité tous les ans : ils sont presque tous, sur-tout les plein-vents, greffés sur sauvageons, biennaux ou triennaux. La Nature semble avoir besoin de se reposer après avoir fait un grand effort. C'est dans les années de grande abondance que les conseils d'Olivier de Serres sont bons à suivre. Les arbres des jardins soumis à la taille, et qui ne portent que la quantité de fruits qu'on leur commande, n'en ont pas besoin. (L.B.)

Chapitre XXVIII. Le Safran.

(160) Olivier de Serres répète ici qu'on peut placer le safran (*crocus sativus*) sous les arbres fruitiers, et je rappelle en conséquence les observations que j'ai faites dans la note (154) contre cette pratique. Il faut faire attention que, quand il dit semer le safran, c'est mettre en terre ses oignons ; car nulle part, que je sache, on ne sème les graines de cette plante, qui ne donneroient des oignons utiles qu'après trois à quatre ans de soins et de dépenses.

Dans le Gatinois (voisinage de Nemours) où on cultive aujourd'hui beaucoup de safran, on ne met point en question s'il faut laisser croître l'herbe dans les terrains qui lui sont consacrés, pour en tirer parti comme foin ; car on y est persuadé que la récolte de ce foin, quelque abondante qu'elle fût, ne pourrait pas dédommager de la diminution qu'elle occasionneroit dans celle du safran. Là on laboure les safranières quatre fois dans le cours de l'année, mais toujours très-légèrement, de crainte de blesser les oignons, et, dans aucun temps, on ne les couvre de branchages, la (haleur du soleil n'étant pas aussi à craindre dans ce climat que dans celui qu'habitoit Olivier de Serres; on ne les fume pas pendant les quatre à cinq ans que les oignons restent en terre. Aussi, après cette époque, la terre est-elle si épuisée, qu'il faut attendre dix à douze ans avant de penser à y remettre du safran.

C'est le pistil seul de la plante, appelé le poil par Olivier de Serres, qui est le but de la culture du safran. Ce pistil, divisé en trois stigmates, de couleur orangé et d'une odeur suave, fait l'objet d'un commerce fort avantageux, lorsqu'il est desséché convenablement. Ce que notre auteur dit sur cet objet suffit pour les cultivateurs, mais il ne parle pas des maladies du safran, et il convient de suppléer à ce silence. On distingue dans le Gatinois trois principales maladies du safran.

Le fausset, qui est une protubérance monstrueuse, en forme de navet, qui arrête la végétation du jeune bulbe. C'est une véritable exostose qu'on ampute lorsqu'on relève les oignons. Il cause peu de dommages.

Le tacon; c'est une carie sèche qui attaque le centre même du bulbe et qui le fait mourir, lorsqu'on ne cerne pas à temps la place où elle s'est fixée. Elle est l'origine de la perte de beaucoup d'oignons.

La mort, c'est pour le safran ce que la peste est pour l'homme. Un oignon qui en est attaqué, communique le mal à tous ses voisins, et par suite à tout un champ. On ne peut arrêter ses ravages, qu'en ouvrant des tranchées profondes autour des endroits infestés. Des oignons placés quinze ou vingt ans après dans ces endroits, prennent la même maladie, qui est produite par une plante parasite du genre des truffes.

Duhamel et Bulliard ont donné de bonnes figures de cette plante. (L. B.)

Chapitre XXIX Chanvre, Lin, Guesde ou Pastel, Garence, Gaude, Chardon-à-draps, Rozeaux.

(161) Le mode de labourage, indiqué par Olivier de Serres, pour le terrain destiné au chanvre (*cannabis sativa*), se pratique encore dans quelques cantons, même aux environs de Paris, mais il est trop coûteux pour être employé par-tout, sur-tout dans les pays de grande culture. Il faut donc ajouter à ce que dit Olivier de Serres que, lorsqu'on a de grands espaces à semer en chanvre, on doit employer la charrue, et faire au moins trois labours, dont un avant l'hiver et très-profond.

Les engrais répandus sur le sol sont quelquefois utiles, en ce qu'ils conservent l'humidité à la terre, mais ils ne produisent pas le quart de l'effet qu'ils auroient produit s'ils eussent été enterrés, sur-tout la fiente de pigeon, qui n'agit qu'à raison de la grande quantité de carbone qu'elle contient. La théorie et la pratique commandent donc de les répandre avant le dernier labour.

Par-tout le semis du chanvre ne se fait que lorsqu'on n'a plus de gelées à craindre, car le jeune plant y est très-sensible, mais on doit moins s'inquiéter si la lune est dans son cours ou son décours pour le commencer, que si le ciel est disposé ou non à la pluie ; une germination prompte étant fort avantageuse, et n'y ayant point de germination sans eau.

Olivier de Serres partage l'opinion du vulgaire, en disant que ce sont les pieds mâles qui portent les graines. Il est inutile, je pense, après ce qui a été dit à ce sujet dans les notes de Vilmorin, de chercher à prouver que c'est une erreur.

On a proposé, dans ces derniers temps, de faucher le chanvre femelle, parce que par-là on évite, et la rupture des tiges, et une moindre perte de graines ; mais je ne sache pas qu'on ait mis nulle part ce conseil en pratique.

Les méthodes employées pour rouir le chanvre varient extrêmement. La meilleure est certainement de le mettre, aussitôt ou peu après qu'il est cueilli, dans une fosse où l'eau entre petit-à-petit et sorte de même. Celui qui est dans les eaux courantes, ou sur le pré, rouit trop lentement, celui qui est dans des eaux absolument stagnantes, ou enfoui dans la terre, est exposé à noircir et à pourrir. Le temps du rouissage est plus ou moins long, selon la chaleur de l'atmosphère et la nature de l'eau. L'examen des brins du chanvre peut seul faire connaître qu'il est terminé.

Comme le but du rouissage est de décomposer, par un commencement de fermentation, l'espèce de résine qui unit les filamens du chanvre, on peut opérer un résultat semblable, en employant les menstrues qui dissolvent cette résine ; ainsi il y a déjà long-temps qu'on a proposé de le faire bouillir dans une lessive légèrement caustique, et, en ce moment, on répète à Paris des expériences, qui constatent qu'une dissolution bouillante de savon noir produit presque instantanément sur le chanvre l'effet du rouissage le plus complet. On gagne une moindre perte de filasse, du temps, de la force et de la blancheur, à adopter une de ces deux pratiques. (L. B.)

(162) On cultive le lin (*linum usitatissimum*) pour la filasse de sa tige, ou pour sa graine ; et, dans le premier cas, on désire ou la quantité ou la qualité. Les habitans des parties méridionales de la France recherchent la quantité, et en même temps la graine. On n'y sème que le lin commun, appelé lin chaud, ou têtard, et les procédés indiqués par Olivier de Serres suffisent pour eux ; mais dans les parties septentrionales où on a besoin d'une filasse longue et fine pour fabriquer les superbes batistes et les dentelles qui y font affluer tant d'argent, on ne demande que la qualité. On n'y sème que le lin froid, ou grand lin, qui demande une culture plus perfectionnée.

L'expérience a prouvé aux habitans des environs de Lille et de Valenciennes, par exemple, que la graine de lin dégénéroit très-rapidement, et que, pour récolter chez eux de ce lin à filasse en même temps très-longue et très fine, il falloit semer de la graine venue de Riga. Ils en tirent donc tous les ans de cette ville une certaine quantité, qu'ils sèment très-épais dans une excellente terre bien labourée et fumée. Ce-lin monte si haut et est si grêle, qu'on est obligé de le soutenir avec des perches parallèles au terrain, et fixées à seize centimètres (un demi-pied) les unes des autres sur des pieux de trente-trois à soixante-six

centimètres (un à deux pieds) d'élévation. (L. B.)

(163) Les observations faites précédemment, note (161), sur le rouissage du chanvre s'appliquent complètement à celui du lin ; ainsi on y renvoie le lecteur.

La graine de lin fait l'objet d'un commerce de première importance pour les Hollandais, et il est bien à désirer que la France puisse au moins produire celle qui est nécessaire à sa consommation. On tire de cette graine une huile qui sert à brûler et à peindre, et qui est employée dans quelques fabriques. (L. B.)

On trouvera dans un Mémoire sur la culture, le commerce et l'emploi des chanvres et lins de France pour la marine et les arts y lu à l'Institut national le 21 Nivose an VIII, par J. B. Rougier-Labergerie, des détails intéressants sur ces productions territoriales, qui peuvent remplacer avec avantage celles que nous tirons de l'étranger. (H.)

(164) Aujourd'hui la culture du pastel ou guède (*isatis tinctoria*) est un peu plus étendue en France que du temps d'Olivier de Serres ; mais elle ne l'est pas autant qu'elle mériterait de l'être et qu'elle le seroit certainement, si elle n'avoit pas dans le commerce un rival avec lequel elle peut difficilement entrer en concurrence, je veux dire l'indigo (*indigofera tinctoria*), qui fournit une teinture un peu moins solide, mais bien plus abondante et même quelquefois à meilleur marché.

Olivier de Serres confond, à la fin de son article, l'emploi du pastel avec celui de l'indigo, qu'on connoissoit à peine à l'époque où il écrivoit.

Une considération importante à ajouter aux motifs de cultiver le pastel, c'est qu'il est vivace, vient passablement dans les terrains médiocres, reste toujours vert, et plaît beaucoup aux bestiaux. On peut peut-être en tirer de plus grands avantages sous le rapport de plante fourrageuse que sous celui de plante tinctoriale. (L. B.)

(165) La garance (*rubia tinctorum*), quoiqu'originaires des pays chauds, croît fort bien dans ceux du nord, et ne craint aucunement les gelées. Lorsqu'on la multiplie par graine, on se sert souvent du procédé indiqué par Olivier de Serres ; cependant il vaut mieux la semer en pépinière, où l'on a la faculté de l'arroser, et d'où ? à un an, on peut la transplanter en quinconce dans le terrain qui lui est destiné. Il est aussi très-avantageux de réserver dans ce terrain des plate-bandes vides, qu'on cultive en légumes les trois premières années, et dont la terre sert à recouvrir le plant pendant l'hiver qui précède la quatrième, afin d'obliger les racines à grossir et à pousser de nouveaux jets.

La nuance de la garance qu'on cultive dans les pays froids s'affaiblit à la longue, si on ne renouvelle pas le plant avec de la graine tirée des pays chauds. C'est ce qui avoit déterminé l'ancien Gouvernement à faire venir une grande quantité de graine de Smyrne, pour être distribuée aux cultivateurs qui en désiraient. Cette généreuse opération a remonté nos garances d'une manière très-sensible, mais ses effets commencent à ne plus se faire sentir, et l'intérêt de l'Agriculture en sollicite le renouvellement.

La garance sert à donner aux laines une couleur rouge-terne très-solide, et à fixer plusieurs autres couleurs simples ou composées. Par des procédés longs et difficiles, on parvient aussi à l'employer sur le coton, et à y faire ce qu'on appelle le rouge d'Andrinople : elle teint de la même couleur les os des animaux qui en mangent. Ses feuilles sont recherchées des vaches, et peuvent être coupées, sans beaucoup d'inconvénients, jusqu'à deux fois dans un été, sur-tout lorsque la garancière est destinée à être détruite l'hiver suivant. (L. B.)

(166) Il est assez difficile d'assurer quelle est la plante dont Olivier de Serres veut parler

sous le nom de gaude ou genêt d'Espagne. On peut croire qu'il a rédigé cet article sur des rapports incohérents, et non d'après sa propre expérience. En effet, il semble d'abord qu'il est question de ce que nous appelons encore gaude (*reseda luteola*), soit par similitude de nom, soit par le caractère donné à la graine ; mais ensuite on peut supposer s'être trompé, lorsque notre auteur ajoute qu'elle reste plusieurs années en terre, et que ses tiges sont du bois, tandis que la gaude est bisannuelle et que sa tige est herbacée. Ce n'est pas davantage notre genêt d'Espagne (*spartium junceum*), qui a de grandes fleurs et de grosses semences. Il est présumable qu'Olivier de Serres a entendu parler du genêt des teinturiers (*genista tinctorial*), plante dont nos pères se servoient fréquemment. Au reste, ces trois plantes donnent également

une teinture jaune. Si on emploie aujourd'hui la gaude (*reseda luteola*) de préférence, c'est qu'elle est facile à cultiver, et qu'elle fournit des parties colorantes plus intenses et plus abondantes. (L. B.)

(166 bis.) Le chardon à draps, ou à foulon, ou à bonnetier, qu'on appelle aussi cardere (*dipsacus filifolium*), étant une plante bisannuelle, ne doit pas être semée au commencement du printemps, comme le dit Olivier de Serres, mais bien en automne, afin que ses pieds aient le temps de se fortifier avant et pendant l'hiver, et puissent, par suite, fournir en été des tiges fortes et bien garnies de têtes. Peut-être, au reste, le mode de culture proposé par Olivier de Serres, est-il celui qui convient à cette plante dans les pays chauds.

La culture du chardon à foulon est une des plus avantageuses ; mais, comme la consommation de ses produits est nécessairement bornée, elle ne peut s'étendre autant que beaucoup d'autres, aussi est-elle cantonnée dans un petit nombre de lieux. (L. B.) ;

(166 ter.) On pourroit disserter long-temps sur la liste que fait Olivier de Serres des objets dont un agriculteur peut tirer parti, sans nuire à son exploitation ; on pourroit même beaucoup augmenter cette liste, mais cela mènerait plus loin que de simples notes ne le comportent. Je ne puis cependant me refuser au désir de solliciter les propriétaires qui font valoir leurs biens, et même les simples fermiers, de s'occuper de la fabrication de la potasse (matière du verre, comme l'appelle notre auteur). En effet, cette substance, d'un usage si général pour la fabrication du verre, du savon mou, de plusieurs sortes de teintures, des lessives, etc se tire en grande partie de l'étranger, et devient de plus en plus chère. Il est cependant facile à tout habitant de la campagne d'en faire, non seulement pour son usage, mais encore pour le commerce. Pour cela, il ne s'agit que de faire ramasser toutes les plantes à demi-ligneuses, comme chardons, orties, fougères, inules, salicaires, épilobes, bardanes, centaurees, armoises, bidens, cardères, panicauts, eupatoires, anserines, chicorées, digitales, menthes, hélianthes, berces, conyzes, millepertuis, tabacs, marubes, panais, verveines, et de les brûler, quelque temps avant la maturité de leurs graines, dans des fosses pratiquées en terre, de manière à ce que la combustion en soit la plus lente possible. Toutes ces plantes, ordinairement perdues, peuvent en produire plus ou moins, mais toujours assez pour dédommager des frais, dans les lieux où elles sont abondantes, et elles le sont dans beaucoup d'endroits. (Z. B.)

(167) Les cannes (*arundo donax*) ne viennent en maturité parfaite que dans les parties méridionales de la France. On peut bien en avoir quelques pieds, pour la curiosité, dans le climat de Paris, mais elles ne pourront jamais y faire un article de culture important, sous les rapports de l'utilité. (L. B.) 1.

Chapitre XXX. Les Cloisons des Jardinages et autres propriétés.

(168) On voit par le texte d'Olivier de Serres, que l'utilité qu'on retire de la clôture des propriétés a été sentie par les bons esprits de son temps, comme il l'est de ceux du nôtre, et le sera éternellement. Il est superflu de chercher à prouver une vérité qui est devenue triviale en théorie, mais on ne peut trop en prêcher l'exécution à laquelle l'habitude, les usages locaux, les lois mêmes, s'opposent dans quelques cantons.

Aux clôtures des murailles indiquées par Olivier de Serres, il convient d'ajouter celles en briques cuites, ou en briques séchées simplement au soleil, ou celles en pisé. Ces dernières doivent être recommandées par-tout, à raison de la facilité et de l'économie de leur construction, sur-tout dans les parties méridionales de l'Europe, où la sécheresse habituelle de l'atmosphère favorise leur conservation. (L. B.)

(169) Les haies sèches sont une véritable espèce de palissade, qui auroit bien mérité un article à part dans le texte d'Olivier de Serres. On la fait ordinairement avec l'aubepin, mais on peut y employer tous les bois durs, tels que le chêne, le charme, le frêne, l'orme, etc. Il convient qu'elle soit enterrée de quelques centimètres (pouces), et consolidée des deux côtés par un ou deux rangs de perches attachées avec des amares de bois de chêne ou de châtaignier, à des pieux profondément enfoncés dans la terre, et brûlés par leur pointe. Une telle haie peut, dans un pays pas trop humide, subsister cinq à six ans sans réparations majeures, pourvu que la main de l'homme et les efforts des animaux n'en accélèrent pas la ruine.

Il est une autre espèce de clôture qu'on peut ranger dans la classe des palissades, quoiqu'elle s'en éloigne beaucoup : c'est celle qui est faite avec une, deux, trois, ou un plus grand nombre de perches parallèles au

terrain et entr'elles, et fixées, soit dans des mortaises, soit avec des liens, soit avec des chevilles ou des clous, à des poteaux fixés en terre de distance en distance. On l'emploie pour empêcher les gros bestiaux d'entrer dans les champs ou les prés, ou simplement pour indiquer au public que le passage y est détendu. Elles suffisent dans bien des cas, et sans doute elles seroient plus communes, si la facilité d'en voler les matériaux n'en dégoûtoit maint propriétaire.

Certainement l'aubepin (*cratægus oxiacantha*), est le meilleur arbuste qu'on puisse choisir pour faire des haies dans la plupart des cantons de la France) mais il en est encore d'autres qui ne doivent pas être repoussés, et qui sont même préférables dans certains sols. Le pommier, le poirier, et le prunier sauvages, ne lui sont guère inférieurs.

Il en est de même du néflier et du coignassier. Le charme, l'orme, le hêtre, le chêne, et le mûrier, font des défenses fort bonnes, lorsqu'ils sont bien conduits : l'érable champêtre et celui de Montpellier, conviennent beaucoup dans les terrains sablonneux et arides : le prunelier, l'ajonc, le groselier épineux, le rosier sauvage, la ronce, y sont souvent employés. Dans les parties méridionales on choisit souvent le grenadier, le nerprun, le jujubier, et le palivre.

J'ai vu en Italie de très-bonnes haies faites avec le thuya ; dans d'autres lieux avec l'if ; enfin il est peu d'arbres et d'arbustes qu'on ne puisse rendre utiles sous ce rapport ; le difficile est seulement de savoir choisir, comme je l'ai déjà dit, selon la nature du terrain, et de bien conduire le semis et le plant dans les premières années. (L. B.)

(170) Il n'est pas possible de soutenir que les haies composées d'une grande quantité d'espèces d'arbres ou d'arbustes, soient jamais d'aussi bonne défense que celles qui ne sont formées que d'une seule, et ce, par la difficulté de faire coïncider ensemble des branches qui ont une direction différente. Cependant, ces haies sont celles de la Nature, et elles durent éternellement, tandis que les autres, épuisant rapidement le terrain, se détériorent, sans pouvoir être regarnies, et finissent par être anéanties souvent même au bout d'un petit nombre d'années. Quel est l'agriculteur qui n'a pas vu cent exemples de ces faits dans les haies de son canton? Je ne crois pas qu'il soit nécessaire de faire sentir le ridicule du moyen proposé pour semer une haie avec une corde. (L. B.)

(171) Le houx (*ilex aquifolium*) est en effet excellent pour faire des haies, aussi l'y emploie-t-on fréquemment dans les pays de montagnes. Il n'est cependant pas juste de dire qu'il vient mieux de plant enraciné que de semence, car peu d'arbres sont plus difficiles que lui à la reprise, sur-tout lorsqu'il a été enlevé dans les bois. Je crois donc qu'il vaut beaucoup mieux conseiller de le semer en place, ce qui conservera au plant le pivot, toujours si important pour le succès de sa croissance. (L. B.)

(172) Le moyen proposé ici par Olivier de Serres s'appelle, en langage moderne, greffe en lozange par approche. On ne peut trop conseiller de l'employer, non seulement dans le cas énoncé, mais dans toutes sortes de haies, sur-tout dans celles d'une seule espèce d'arbres. Ce moyen, outre qu'il fortifie singulièrement la défense, assure sa conservation, car il fait un seul pied de tous, et leur donne une vie commune qui supplée à la mort des racines d'un ou de plusieurs d'entr'eux. (L. B.)

Nous terminerons les notes sur ce chapitre, en indiquant à nos lecteurs le Mémoire sur les haies, par M. Amoureux, couronné par l'Académie des sciences de Lyon en 1784 et imprimé en 1787, in-8°. Ils trouveront dans cet ouvrage une foule de détails que ne pourroient comporter de simples notes. (H.)

FIN DU SIXIESME LIEU.

NOTES DU SEPTIESME LIEU, DE L'EAU ET DU BOIS.

AVANT-PROPOS.

(1) Tous les Gouvernemens ont senti la nécessité de la conservation de ces objets importans d'utilité publique, tous ont publié de nombreuses lois pour conserver les eaux et forêts; on citoit avec éloge l'administration forestière des Vénitiens, on cite également celle des états de l'Allemagne et du nord. Nous ne sommes pas restés en arrière à ce sujet, et je crois qu'il est utile d'indiquer ici quelques-uns des principaux ouvrages publiés en France sur cette matière.

In regias aquarum et sylvarum constitutiones commentarius. Auct. A. C. Mallewillæo. Parisiis, 1561, in-8°.

Réglemens sur des matières d'eaux et forests, 2 vol. in-4°. Ce recueil, fait avec beaucoup de soins, commence en 1583 ? et renferme les lois et ordonnances particulières publiées jusqu'en 1752,

Edicts et ordonnances sur le fait des eaues et forests. Paris, 1588, in-8°.

Les Édicts et ordonnances des roys, coutumes des provinces, réglemens, arrests et jugemens notables, des eaues et forests, recueillis avec observations de plusieurs choses dignes de remarque, par le sieur de Saint-Yon. Paris, 1610, in-fol.

Edicts et ordonnances des eaues et forests, augmentées d'aucunes ordonnances anciennes, mes mes des ordonnances du roi Henry le Grand. Plus un recueil d'arrets et réglemens concernant la jurisdiction des eaues et forests, les officiers, usagers, etc. (par Durand). Paris, 16145 in-4°.

Ordonnance de Louis XIV, sur le fait des eaux et forests, donnée au mois d'Aoust 1669. Paris, 1670, in-12. Cette ordonnance, pour la rédaction de laquelle on a employé plusieurs années, a été réimprimée un grand nombre de fois, seule, ou avec des commentaires ; les plus estimés sont les suivans :

Traité universel des eaux et forests de France, pesches et chasses. Par N. du Val. Paris, 1699, in-4°. avec figures.

Mémorial alphabétique des matières des eaux et forêts, pesches et chasses, avec les édits, ordonnances, déclarations, arrests et réglemens rendus jusqu'à présent sur ces matières (par Noel). Paris, 1737, in-4°.

Conférence de l'ordonnance de Louis XIV, du mois d'Août 1669, sur le fait des eaux et forêts, avec les édits, déclarations, coutumes, etc rendus avant et en interprétation, de ladite ordonnance, depuis l'an 1115 (par Gallon). Nouvelle édition, augmentée des observations de MM. Simon et Segauld. Paris, 1752, 2 vol. in-4°.

Instruction pour les ventes des bois du roi, par feu M. de Froidour. Avec des notes sur lamatière des eaux et forêts et des ordonnances) de 1669, etc. ; par M. Berrier. Paris, 1759, in-4°. avec fig. Nouvelle instruction pour les gardes généraux et particuliers des eaux et forêts, pêches, et chasses, etc. (par M. Charpentier). Paris, 1765, in-12.

Dictionnaire portatif des eaux et forêts. Par

Massé. Paris, 1766, 2 vol. in-8°.

Dictionnaire raisonné des eaux et forêts, composé des anciennes et nouvelles ordonnances, édits, déclarations, arrêts, rendus en interprétation de l'ordonnance de 1669 ; etc. Par Chailland. Paris, 1769, 2 vol. in-4° Commentaire sur l'ordonnance des eaux et forêts du mois d'Août 1669 (par Jousse). Paris, 1772, in-12.

Loix forestières de France, ou commentaire historique et raisonné sur l'ordonnance de 1669, Par Pecquet. Paris, 1782, 2 vol. in-4°.

Page 527, colonne II y ligne 4.

Il n'a rien paru d'important depuis la révolution, sur ce sujet, que la Loi concernant l'établissement d'une nouvelle administration forestière, rendue par l'Assemblée nationale, le 15 Septembre 1791 ; on s'occupe

beaucoup d'améliorations, et nous en avons grand besoin : l'état actuel des choses, les progrès des connoissances relatives à la physique et à la physiologie végétale, les nombreuses acquisitions que nous avons faites d'arbres exotiques, celles que nous pouvons faire encore, tout réclame un code forestier qui embrasse toutes les branches de cette grande administration ; et s'il atteint le but, comme il y a lieu de l'espérer, ce sera le seul ouvrage dont on aura besoin pour l'étude de cette partie. (H.)

Chapitre PREMIER Les eaux en général

(2) Voyez ce qui a été dit au sujet de ce canal, construit par Olivier de Serres, au Pradel, dans son Éloge, par notre collègue M. François (de Neufckdteau), en tête du tome 1, pages liv et Iv. (H.)

(3) L'aqueduc que l'on voit aujourd'hui à Arcueil, et dont les eaux arrivent à Paris, a été construit et achevé en 1624 ? par les ordres de, la reine Marie de Médicis, sur les dessins de Jacques de Brosse, son architecte. Il reste néanmoins encore à Arcueil quelques vestiges de l'ancien aqueduc dont parle Olivier de Serres, construit par les Romains, et qui conduisoit l'eau aux thermes de Julien, dont une partie subsiste encore à Paris. (D. P.)

Chapitre II. Les grosses fontaines, ruisseaux, & rivières,

ou Eaux sus-terraines & manifestes & leur conduite par canaux ouverts

(4) Les moyens que donne Olivier de Serres, dans ce chapitre, pour pouvoir réunir des sources éparses y en un même volume, afin de les faire servir ensuite à la décoration des édifices ou à l'amélioration de l'agriculture, sont simples, et énoncés avec la plus grande précision ; mais ils sont insuffisans pour enseigner la manière d'élever les eaux, ou de les dériver de leur cours naturel, pour les diriger à volonté sur un terrain déterminé, et les y employer le plus avantageusement possible. Cet admirable agronome n'a pas sans doute osé entrer dans les immenses détails que comporte ce travail, et qui constituent la science de l'hydraulique.

Il ne faut donc pas croire qu'après avoir lu la partie du quatrième Lieu où il s'étend sur les pacages, les pâturages, et les herbages, et le septième Lieu qui nous occupe, on aura une connoissance suffisante de tout ce qu'il faut savoir pour user des eaux avec tout l'avantage qu'elles peuvent procurer en agriculture, lorsqu'elles sont dirigées et gouvernées convenablement. C'est seulement dans les ouvrages des savans hydrauliciens, que l'on apprendra tous les détails de cette science, et que l'on pourra en faire d'heureuses applications, soit pour les besoins du ménage, soit pour l'amélioration des prairies naturelles ou artificielles, soit enfin pour l'embellissement des jardins.

L'Italie est pour nous le berceau de la science hydraulique, comme elle est celui de la renaissance des lettres ; et, si l'on en croit les traditions italiennes, notre roi François I, y fit construire, par ses troupes, des travaux hydrauliques d'une grande importance.

Ce pays fortuné possède un grand nombre de fleuves, de rivières et de sources constamment alimentés par les glaces et les neiges éternelles qui couvrent les différentes Alpes qui le séparent du reste de l'Europe ; et ses cours d'eaux sont d'autant plus abondans, que la température y est plus chaude. Aussi, lorsque, dans l'été, nos récoltes semblent fatiguées par la sécheresse, l'Italie présente la végétation la plus vigoureuse, parce qu'elle y est alors activée par une température encore plus chaude, combinée avec l'abondance des"eaux que la fonte des neiges lui procure dans cette saison.

Mais si le chaud et l'humide unis ensemble sont le moteur le plus actif de la végétation, l'excès de l'un et de l'autre de ces principes est généralement nuisible. Une humidité surabondante est sur-tout pernicieuse aux végétaux, parce qu'elle atténue l'influence de la chaleur, et qu'elle vicie l'air environnant, lorsqu'après, des débordement, qui n'arrivent que pendant l'été, les eaux restent en stagnation. Aussi l'Italie sentit bientôt le besoin de se préserver des funestes effets que la surabondance des eaux produisent pendant cette saison sur ses récoltes, et principalement sur l'air que ses habitans respiroient. Toutes les pensées de ses architectes se portèrent sur les moyens que l'art peut offrir pour faire servir l'abondance des eaux à l'amélioration des terrains les plus arides, et pour garantir la population de leur maligne influence.

Ainsi la science de l'hydraulique fut regardée en Italie comme la partie la plus essentielle de l'architecture : elle s'y perfectionna, édifia des travaux mémorables, et forma des hydrauliciens célèbres à qui la France doit l'idée des différens canaux de navigation, qu'elle peut comparer, avec orgueil, aux monumens les plus vantés des Romains.

C'est aussi dans les différens ouvrages italiens, intitulés : *Raccolta d'autori che trattano del moto dell'acqua*, imprimés à Turin, à Florence, et à Bologne, que l'on trouve les élémens les plus complets et les détails les plus exacts sur toutes les parties de l'architecture hydraulique, appliquée à l'agriculture.

On peut étudier encore, avec beaucoup de fruit, les uns ou les autres des ouvrages suivans : 1°. L'architecture hydraulique de Bélidor, et celle de Wiebeking Krœncke, 2°. l'Hydrostatique et l'Hydraulique de JSossut ; 3°. le *Traité des rivières et des torrens*, du père Frisi ; 4°. Fabre et le Creulx, sur le même objet ; 5°. les *Mémoires de MM. Brémontier, Coulomb, Bossut, Rochon et autres*, qui ont servi à la discussion du projet de jonction des rivières de la Vilaine, de la Mayenne, de la Rance et du Couesnon ; 6°. l'Hydraulique de Dubuat ; 7°. les *Mémoires de MM. Mariette, Amontons, de Parcieux et Prony*, insérés dans ceux de l'Académie royale des Sciences et de l'Institut national de France, ou publiés séparément, sur le jaugeage, les eaux courantes, etc. ; 8°. l'histoire du Canal du Midi, par le général Andréossi, et celle publiée par les héritiers de Biquet ; 9°. les *Mémoires de Cretté de Palluel*, sur la culture et le dessèchement des prairies marécageuses ; 10°. enfin, le *Mémoire sur le dessèchement des marais*, par M. Chassiron, inséré dans les *Mémoires de la Société d'Agriculture du département de la Seine*. (D. P.)

Chapitre III. Les Fontaines sous-terraines & Eaux cachées :

la manière de les mettre en évidence, leur conduite par tuyaux ouverts

(5) On trouvera beaucoup de détails sur tout ce qui précède, ainsi que sur les chapitres II et III du quatrième Lieu, et sur la matière de ce chapitre, dans l'ouvrage intitulé : *De l'eau relativement à l'économie rustique, ou Traité de l'Irrigation des Prés* ; par M. Bertrand ; Lyon, 1764, in-Ba. : dans l'Essai sur la culture des prés, sur la manière de les arroser, etc. Par M. l'abbé Peyla ; Paris, an IX, in-8°. : dans le *Traité général des prairies et de leurs irrigations*, par C. Dourches ; Paris, an XI, in-8°. ; avec les plans de diverses machines pour élever les eaux à peu de frais : et dans un autre qui vient de paroître, sous le titre de *Traité général de l'Irrigation*, avec figures, traduit de l'anglois de W. Tatham. Paris, an XIII, in-Sa. (H.)

(6) Les tuyaux de conduite en bois peuvent être également entés l'un dans l'autre, et on en consolide la jonction avec une frête en fer. On évite la perte d'eau qui pourroit avoir lieu par les joints, en les calfatant avec de la mousse et de la glaise. Ce moyen est aussi sûr que celui qu'indique ici Olivier de Serres. (D. P.)

(7) Par chante-pleure, Olivier de Serres désigne l'instrument en fer blanc dont les tonneliers se servent pour transvaser le vin d'un tonneau dans l'autre, sans troubler la liqueur. Cet instrument n'a plus aujourd'hui la forme indiquée dans cet ouvrage, et il est actuellement connu sous le nom de siphon ou de pompe de soutirage. Le vide de l'instrument s'opère par aspiration, au moyen d'un petit tuyau vertical que l'on a adapté à sa partie supérieure. Au surplus, l'explication que donne notre auteur, du mouvement de l'eau dans des tuyaux de conduite placés sur un terrain dont la pente est irrégulière, est parfaitement juste. (D. P.)

On appelle aussi chante-pleure, dans plusieurs endroits, l'instrument de jardinage connu sous le nom d'arrosoir. (CE.)

(8) Il paroît que du temps d'Olivier de Serres le jeu de la baguette divinatoire faisoit beaucoup de dupes. Depuis cette époque la physique générale a fait quelques progrès sur l'art de découvrir les sources. Il est reconnu que l'on peut, avec la certitude du succès, creuser un puits sur un terrain dominé par des montagnes plus ou moins éloignées, quel que soit d'ailleurs son orientation. Seulement, suivant que ce terrain est exposé au levant ou au couchant, l'eau se trouve à une profondeur plus ou moins grande. Cette dernière assertion, à laquelle on pourroit opposer quelques exceptions, est appuyée par des observations assez nombreuses, pour la placer au rang des faits hydrauliques ; et généralement parlant, si l'on creuse deux puits à la même hauteur, sur les deux pentes d'une même montagne, dont l'une, soit à l'exposition du levant, et l'autre à celle du couchant, et que l'on veuille réunir, dans chacun de ces puits, la même quantité

d'eau, on sera obligé de donner beaucoup plus de profondeur au puits de la pente exposée au levant, qu'à celui du couchant.

D'ailleurs, la sonde-tarrière est le moyen le plus économique de s'assurer de la présence des sources cachées, et de la profondeur de leur lit. On trouvera, à ce sujet, toutes les indications nécessaires, dans les ouvrages cités dans la note (4 (D. P.))

Chapitre IV Les puits

(9) Il n'existe plus rien de semblable à Saint-Germain-en-Laie ; ce qui existoit du temps d'Olivier de Serres, a été vraisemblablement détruit lorsqu'on a rebâti le château.

On pourra consulter, pour les puits à roue de la Provence et du Languedoc, la note (5), chapitre 1, du sixième Lieu, page 439. Prony a ajouté un perfectionnement au manège des maraîchers des environs de Paris, en faisant tourner le cheval toujours dans le même sens. Ce moyen est décrit dans les Mémoires de mathématiques et de physique de l'Institut national de France, tome II, page 216 et suivantes ; il seroit à désirer qu'il le simplifiât de manière à en rendre l'usage plus général. (C. et H.)

Chapitre V Les Cisternes.

(10) On se sert généralement aujourd'hui, pour ces sortes d'ouvrages, du ciment ou mortier, connu, dans le commerce et dans les arts, sous le nom de ciment d'eau forte, ce ciment n'est autre chose que le résidu salin-terreux, de la distillation de l'acide nitrique, dans les ateliers en grand, c'est un composé d'alumine et de potasse, poussé à un état de demi-vitrification, qui le rend très-solide et indissoluble dans l'eau. On le trouve chez les distillateurs d'eau forte. (C. et H.)

(11) Les dimensions qu'il faut donner aux citernes doivent sans doute être calculées d'après la quantité d'eau que le ménage peut consommer pendant les sécheresses les plus longues que la localité puisse éprouver. Pour faciliter l'application de ce précepte à la pratique, je vais en donner un exemple en anciennes mesures. On sait qu'un pied cube d'eau pèse soixante-dix livres, et qu'une pinte d'eau, mesure de Paris, pèse deux livres ; conséquemment un pied cube d'eau contient trente-cinq pintes : supposons que la consommation journalière d'un ménage soit de vingt pintes d'eau, celle du mois sera de six cent pintes, et celle de six mois, de trois mille six cent pintes, ou d'environ cent trois pieds cubes d'eau. Pour faire un compte rond, je suppose cette dernière consommation de cent huit pieds cubes d'eau, ou une demie toise cube. Cette consommation, que la citerne doit contenir, fixera donc, pour ses dimensions, six pieds de côtés, sur trois pieds de profondeur. Mais comme l'eau ne peut se conserver bien potable qu'en grande masse, et sur-tout sur une certaine profondeur, si le terrain ne s'y oppose pas, on donnera à cette citerne huit pieds de profondeur, sur trois pieds neuf pouces de côtés. (D. P.)

Chapitre VI. Les Mares.

(12) Un contemporain d'Olivier de Serres, dont la réputation est également bien établie, Bernard Palissy, a imprimé, en 1580, un traité sur la matière des chapitres précédens, intitulé : Discours admirable de la nature des eaux et fontaines, tant naturelles qu'artificielles, dans lequel il s'étend beaucoup plus que ne l'a fait notre auteur, et qu'on lit encore aujourd'hui avec intérêt. On trouve ce discours dans la collection des œuvres de Palissy, publiée par MM. Faujas de Saint-Fond et Qobet, en 1777 1 à Paris, chez Ruault, in-4°. (H.)

Chapitre VII. Les Bois en général.

(13) De torf, turf, on a fait turfis, turha, turf a, turva, turve, tourbe ; turbaria, tourbière ; turbare, tom ber, extraire la tourbe : les anciens Allemands disaient, zorff, zurb; et les Arabes, dans le même sens, disent torb, torbach, terre, humus. (H.)

(14) J'ai réuni dans cette note la synonymie de tous les arbres dont Olivier de Serres vient de parler.

Chastagnier *fagus castanea*.

Chesne, *Quercus robur*, *pedunculata*.

Ces deux espèces sont les plus communes des chênes perdant leurs feuilles, qui croissent dans les forêts d'Europe. La première (*quercus robur*) est le chêne mâle (dénomination qui n'a point de rapport avec les parties de la fructification). La seconde (*quercus pedunculata*) est le chêne femelle ou chêne blanc. Les glands du premier sont attachés à de très-courts pédoncules ; ceux du second le sont à des pédoncules assez longs ; le bois de ce dernier ressemble beaucoup à celui du châtaignier, c'est ce qui a fait croire que les charpentes de plusieurs anciens édifices étoient construites en bois de châtaignier, lorsqu'elles l'étoient le plus souvent en chêne blanc. Dans l'Amérique septentrionale on trouve un chêne nommé chêne blanc, qui est une autre espèce.

Liege, *quercus suber*.

Orme, *ulmus campestris*.

Fresne, *fraxinus excelsior*.

Erable, *acer campestre*.

Fousteau ou hêtre *ifagus sylvatica*,

Sapin, *pinus abies*.

Melèze, *pinus larix*.

Pin, *pinus sylvestris*.

Sycomore, *acer pseudo-platanus*.

If, *taxus baccata*.

Charme, *carpinus helulus*.

Tillet, *tilia Europaea*.

Alizier des bois, *crataegus torminalis*. Olivier de Serres semble confondre ici deux arbres fort différents.

Micacoulier, *celtis australis*.

Coudrier, *corylus avellana*.

Meurier, *morus alba*.

Cormier ou sorbier, *sorbus domestica*.

Cornouailler, *cornus sanguinea*. Olivier de Serres ne veut parler ici que du cornouiller des bois ou sanguin des bois, et non du cornouiller à fruit (*cornus mascula*), ainsi qu'il s'en explique ci-après.

Sureau, *sambucus nigra*.

Bouis, *buxus sempervirens*.

Genèvre, *juniperus communis*.

Cadde, *juniperus oxycedrus*.

Houx, *illex aquifolium*.

Brusc ou housson, *ruscus aculeatus*.

Genest, *spartium junceum*.

Blai (inconnu).

Arboisier, *arbutus unedo*.

Lentisque, *pistacia lentiscus*.

Plane, *acer platanoides*.

Saule, *salix alba*.

Peuple, *populus nigra*.

Tremble, *populus tremula*.

Aubeau, *populus alba*.

Aune, *betula alnus*.

Ozier, *salix vitellina*.

Bouleau, *betula alba*.

Vège (inconnu).

Voyez, çï-après, la note (36), page 594. (CM.)

(15) Le chêne ne croît plus, depuis longtemps, dans les parties très-septentrionales de l'Europe. (CE.)

(16) Dans les pins proprement dits, plusieurs espèces croissent dans le sud de l'Europe : tels sont les pins *us maritima*, — *pitica*, -*halepensis*, -*laricio* ; les trois premières peuvent être endommagés par les grands

froids de ce climat-ci. D'autres espèces croissent dans le nord, ou sur les montagnes élevées, tels sont *lespinus sylvestris*, — *montana*, -*Cembra* : alors les premiers préfèrent une position plus chaude que les derniers. (CE.)

(17) On doit ajouter aux arbres dont la croissance est rapide, même dans les terrains secs, l'acacia de Virginie ou faux acacia (*Robinia pseudo-acacia*). (CE.)

(18) La semence est, pour tous les arbres, le meilleur moyen de reproduction.

On peut consulter ce qui a déjà été dit du mûrier, non seulement par Olivier de Serres, dans le Lieu qu'il cite, et dans le précédent, chapitre XXVI, page 388, mais encore la note (98) du cinquième Lieu, page 210 et suivantes, et celle (14^e) du sixième Lieu, page 509. (Cs. et H.)

(19) Il est préférable de stratifier ces semences, c'est-à-dire de les disposer par lits pour les faire germer ; on ne court point alors autant de risques qu'elles soient mangées par les animaux, on peut les garantir de la gelée s'il est nécessaire, et l'on a la possibilité de rogner leurs racines en les plantant. Cette opération, qui détruit le pivot de la racine, est nécessaire pour assurer le succès de la transplantation. Si, cependant, elle avoit été négligée, on peut encore couper ce pivot entre deux terres, lorsque ces semences sont levées : on se sert, à cet effet, d'un outil bien tranchant.

Dix-sept centimètres (six pouces) de profondeur, pour planter ces semences, est trop considérable, quand même on supposeroit la terre extrêmement sèche et légère, moitié de cette profondeur suffira en général. On peut consulter avec fruit sur ce sujet, le Traité des semis et plantations des arbres, de Duhamel du Monceau, ainsi que ses autres ouvrages sur les arbres. (C-E.)

Chapitre VIII. Le Taillis

(20) Malgré ce qu'a dit Olivier de Serres, cinquième Lieu, chapitre XI, en parlant de la garenne, les conils ou lapins, sont les plus grands ennemis des arbres. (CE.)

(21) La pratique d'éloigner les rayons les uns des autres et de marcotter ensuite, pour remplir les vides qui restent entre eux, ne peut être conseillée. Il n'existe qu'un seul bon moyen de succès en ce genre, c'est celui de défoncer tout le terrain, et de lui donner le temps de se rafermir avant de semer ou de planter. (CE.)

(22) On ne sauroit planter trop tôt, excepté dans les terres trop humides. On ne dit rien ici de ce qui est relatif à la lune, il en a été parlé ailleurs. (CE.)

(23) Cette profondeur est beaucoup trop considérable ; il suffit de planter les arbres comme ils l'étoient, ou un peu plus avant, de quelques centimètres (pouces). C'est l'humidité du terrain qui doit servir de règle : plus il est sec, plus les racines doivent être recouvertes, au contraire, lorsqu'il est noyé, on plante quelquefois sur le sol, en rapportant de la terre sur les racines en assez grande quantité pour qu'elles soient bien couvertes, et le pied de l'arbre suffisamment buté. (C-E.)

(24) Olivier de Serres entend ici un labour bien fait, mais cette terre du fond n'en produira pas moins des mauvaises herbes dès qu'elle en aura reçue les semences. Il faut alors, à mesure qu'elles croissent, renouveler les binages, jusqu'à ce que les arbres puissent les étouffer. Ces soins utiles ne peuvent être pris cependant que pour de petites plantations. (CE.)

Chapitre IX. La Forest ou Bois de haute fustaie.

(25) *Quercus pedunculata*. Chêne à longs pédoncules, nommé aussi chêne blanc, chêne femelle (improprement.)

Quercus robur, *quercus sessilis*. Chêne rouvre (de *robur*), chêne à pédoncules courts, nommé aussi chêne noir, chêne mâle (improprement) : c'est le plus commun).

Quercus ilex. Yeuse, chêne vert. (CE.)

(26) Outre les trois espèces précédentes, il en croit en France plusieurs autres ; mais il n'est pas facile de

savoir auxquelles de ces espèces se rapporte ce qu'Olivier de Serres dit ici. Il sembleroit qu'il n'a eu d'autre intention que de développer ce qui précède, alors que signifient ces mots : cc de telle engeance en remarque-on » encores deux espèces ? »

Parmi les espèces indigènes à la France, on trouve sur-tout les chênes suivans :

Quercus, racemosa. ni, ,, >Chêne a grappes. — *glomerata*

Quercus villosa. < Chêne velu (des environs de Paris). — *lamiginosa*

(Cliène de Bourgogne.

Quercus cerris. Cette espèce en renferme peut-être plusieurs.

Quercus tomentosa. (Chêne taussin ou tauzin

Quercus fastigiata. {Chêne cyprès ou pyramidal Ce genre chêne, le plus utile, peut-être celui qui fournit des espèces dans tous les climats, est assez mal connu. En général, les cultivateurs observent peu, les botanistes connoissent mieux les plantes herbacées que les arbres, la durée de leur vie les décourage, et avons-nous des forestiers? (CE.)

(27) L'ilex, dont parle ici Olivier de Serres, est le *quercus coccifera*. Le kermès qu'il nourrit, est un genre d'insectes de l'ordre des hémiptères, et des gallinsectes de Réaumur. Il a la figure d'une petite boule dont on auroit retranché un segment, et c'est par cette partie retranchée, qu'il adhère à l'arbre sur lequel il vit pendant près d'une année. Sa couleur est d'un rouge brun, il est légèrement couvert d'une poussière cendrée ; celui du commerce est d'un rouge très-foncé, et doit cette couleur au vinaigre avec lequel il a été arrosé.

La récolte de cet insecte, qui se fait sans avoir eu la peine de labourer et de semer, est très-précieuse pour quelques-unes des parties méridionales de la France. Elle a lieu à la fin du printemps, et elle est plus ou moins abondante, selon que l'hiver a été plus ou moins doux, et le printemps sans brouillards et sans gelées ; elle se fait ordinairement par les femmes, et quelques-unes en ramassent jusqu'à un kilogramme (deux livres) par jour : il n'est pas rare d'en avoir deux récoltes dans l'année, mais la seconde n'est jamais ni aussi abondante, ni aussi bonne que la première.

On a remarqué que les arbrisseaux les plus vieux, qui paroissent les moins vigoureux, et qui sont les moins élevés, sont les plus chargés de kermès, et on en a conclu que ces arbrisseaux, dans cet état, convenoient mieux à la nourriture de ces insectes. On ne faisoit pas attention qu'on prenoit ici l'effet pour la cause : toutes les plantes, quelques vigoureuses qu'elles soient, languissent bientôt, et se rabougrissent lorsque les insectes les attaquent, et de tous ceux qui vivent à leurs dépens, les coccus sont les plus nuisibles. La bonté du sol contribue à la grosseur, et à la vivacité de la couleur du kermès ; celui qui est récolté sur des arbrisseaux voisins de la mer est plus gros, et d'une couleur plus éclatante que celui qui vient sur des arbrisseaux qui en sont plus éloignés.

Quelques étymologistes font venir le mot arabe kermès, du latin *vermes*, d'où l'on a fait successivement *guermes* et *chermes*, et d'où nous avons fait *vermillon*, que les Grecs appellent $\sim rKu^wtoi$, petit ver, parce que les larves de la graine d'écarlate ressemblent à de petits vers. (H.)

(28) *Ilex aquifolium*, le houx. Il n'a, pour les botanistes, aucune espèce de rapport avec les chênes. (CE.)

(29) Plus généralement, les Anciens, qui ne connoissoient pas avec exactitude le sexe des plantes, donnoient le nom de mâles à celles qui, dans leurs espèces, étoient plus vigoureuses ; et alors souvent ils appeloient mâles celles qui produisoient des semences. Ces notions ont passé jusqu'à nous ; c'est ainsi qu'on appelle encore chanvre mâle celui qui donne les graines ; et notre auteur lui-même en a donné plusieurs exemples dans les chapitres précédens. (Ce.) Voyez à ce sujet, dans le sixième Lieu, les notes (15), page 442, colonne II ; (63), page 464, colonne II ; et ((88) 1 page 470, colonne II. (H.)

(30) les glands sont courts ou longs, suivant leurs espèces ; les plus longs commencent, sans aucun doute, par être courts ; mais, toutes choses égales d'ailleurs, celui qui s'allonge le plus promptement doit être le plus vigoureux : on ne voit pas comment ce signe unique doit indiquer que la récolte en sera mauvaise. Olivier de Serres aura sans doute adopté, sans examen, quelque préjugé de son temps, ou bien il a négligé,

en ne développant point assez son observation, de la rendre vraisemblable. Il est vrai que les glands les plutôt mûrs, sur le même arbre sont ceux piqués par des insectes. (CE;)

(31) On pense que l'auteur se trompe ici, la greffe ne change pas plus le bois que le fruit, elle transmet l'un et l'autre, tels qu'ils lui ont été confiés ; ce n'est qu'un moyen prompt de multiplication. On peut obtenir, soit par les marcottes, soit par les boutures, des résultats semblables à ceux fournis par les greffes ; de même par les semences, lorsque ce ne sont point des variétés que l'on sème, mais des espèces. Sans doute, il y a des circonstances relatives à la nature des terrains qui doivent faire préférer la greffe, parce qu'il y a des racines qui ne peuvent vivre dans tel ou tel sol. C'est ainsi que les racines de l'érable sycomore (*acerpseudo-platanus*), qui s'accommodent de toutes les terres, sont utiles pour faire vivre d'autres érables qu'on peut greffer sur cet arbre ; lorsqu'au contraire, les racines de quelques-uns de ces érables demandent des terrains particuliers. On peut encore ajouter qu'un arbre, franc de pied, peut avoir besoin, pour la maturité de son fruit, d'une exposition plus sèche ou plus chaude qu'un arbre greffé : c'est alors la différence qui se trouve entre les fruits d'une même espèce, portés par un jeune arbre ou par un vieux. On peut s'étonner des fausses notions que la plupart des hommes ont sur le but d'une pratique aussi ancienne, aussi utile, que celle de la greffe : mais les bornes d'une note ne permettent pas de s'étendre beaucoup sur cette opération merveilleuse. Elle est merveilleuse en effet, cette opération, par laquelle l'homme prescrit instantanément à un végétal de changer ses fruits ! (CJE.)

(32) Il faut lire ce qu'Olivier de Serres a déjà dit du châtaignier dans ce volume, sixième Lieu, chapitre XXVI, page 387 ; et la note (139 bis) de M. L. Bosc sur cet arbre, page 508, colonne II. (H.)

(33) Cette profondeur d'un demi-mètre et plus (un pied et demi à deux pieds) est beaucoup trop considérable : plus les racines sont près de la superficie, plus leur végétation est vigoureuse ; on ne doit les enfoncer plus ou moins, qu'afin qu'elles ne soient pas atteintes facilement par la sécheresse. De-là le précepte d'Olivier de Serres, de planter plus profondément en terre pendante et sablonneuse. On doit replanter environ à la même profondeur à laquelle les arbres étoient précédemment plantés ; le collet de l'arbre doit être à-peu-près à fleur de terre. A la vérité on pourroit justifier ici Olivier de Serres, en mesurant la profondeur qu'il indique au-dessous des racines, et non au dessus, comme on l'entend ordinairement. On peut voir, dans les notes (19) et (a3) de ce Lieu, ce qui a été dit sur ce sujet. (CE.)

(34) Il y a des espèces qui peuvent être plantées plus fortes les unes que les autres : un arbre qui a été transplanté plusieurs fois, peut l'être encore, plus gros que celui qui seroit resté toujours dans la même place, sur-tout lorsque les racines de celui-ci auroient pivoté. En général, il y a économie de temps et d'argent à ne planter que de jeunes arbres. Des tiges de six à neuf centimètres (deux à trois pouces) de diamètre au plus, sont d'une dimension convenable pour atteindre ces divers buts. (CE.)

Chapitre X. Les Arbres aquatiques.

(35) Le *populus Lybica* est le *tremula* de Linné. Le tremblement continuel de sa feuille tient sur-tout aussi à l'applatissage du pétiole.

Aubeau, aubo, aube, aouba, douho, aubel, sont des mots dérivés du latin *albus*, qui tous signifient blanc : de-là ces noms donnés au peuplier blanc par les Languedociens, les Provençaux, etc. On confond, sous le nom de peuplier blanc, deux arbres différens, le grand peuplier de Hollande ou l'hypreau (*populus alba*), et celui à petites feuilles, ou la grisaille (*populus canescens*, aut *grisea*.) (CE.)

(36) Vège. Nous avons cherché inutilement quel étoit l'arbrisseau connu sous ce nom. L'abbé de Sauvages, dans son Dictionnaire languedocien, dit qu'on appelle *vijhe* de l'osier, quoique le mot se dise proprement d'une espèce de saule, et qu'on donne généralement ce nom à tous les jeunes rejetons qu'on coupe dans les sausaies, pour faire des ouvrages de vannerie. *Vijhêiro* est une sausaie, ou une oseraie.

Tamaris-ou tamarisc de Narbonne (*tamarix Gallica*) pour le distinguer de celui d'Allemagne (*tamarix Germanica*). (CE. et H.)

Chapitre XI. Les Arbustes aquatiques.

(37) On nomme osiers les espèces de saules dont les branches sont flexibles. Caton regardoit la culture des osiers comme une des plus productives. Le genre saule (*salix*) n'est pas très-bien connu ; il est difficile d'y distinguer, avec certitude, les espèces des variétés : aussi les botanistes ne sont-ils point d'accord entre eux à ce sujet. Voici les principales espèces de saules employées comme osiers : les trois de Columelle, qu'Olivier de Serres cite, y trouveront leurs places.

f Osier jaune.

I. *Salix vitellina*.-franc. grec. C'est un de ceux qu'on doit préférer, il est cultivé dans beaucoup de pays. Il est très-tenace. (Rameaux

II. *Salix purpurea*. sierrouge. d'un rouge Il est fort généralement cultivé : il se refend très-bien.

III. *Salix rubra*, de Miller. -*vulgaris rubens*, de Caspar Bauhin.

Linné cite avec doute cette phrase, sous le *salix pentandra*. Je ne crois pas qu'elle puisse lui appartenir. La plupart des botanistes n'ont point fait mention de cette espèce. Duhamel l'appelle l'osier rouge des vignes, il ne cite que cette espèce, et ne parle point de la précédente. Je pense que c'est à cette espèce que se rapporte l'osier sabin, ou amerin, de Columelle. Il se peut qu'il y ait confusion entre cette espèce-ci et *V. amygdalina*, l'une des suivantes. S'il falloit compulsuer toutes les autorités sur ce point, et chercher à les éclaircir, on feroit une longue dissertation, et non une note.

Ce nom est aussi donné à un peuplier, à cause des mêmes usages.

Cette espèce est fort employée, ses rameaux sont très-longs.

V. *Salix amygdalina*.

Haller pense que ce devrait être l'osier rouge de Duhamel. (Voyez l'espèce ci-dessus, nO. III.)

C'est l'osier pourpre de Plin. Cette espèce est employée utilement.

Rameaux d'un aune

VI. *Salix triandra*

l brun.

VII. *Salix hélix*. / Rameaux aoûtés » lél gerement purpurins.

Ces deux dernières espèces, employées dans plusieurs pays, fournissent des rameaux trèsflexibles.

VIII. *Salix cinerea*.

Ce saule des environs de Paris, ainsi que les précédens, est employé, dans quelques lieux, aux mêmes usages économiques.

Ce seroit un travail utile à l'économie domestique que de former un tableau de toutes les espèces ligneuses, dont les branches ou les écorces peuvent être employées à faire des liens et des ouvrages de vannerie. (CE. Y

(38) Ce passage peut faire croire qu'Olivier de Serres entend qu'on doit étêter les arbres en les plantant. On doit seulement rapprocher les branches, et différer cette opération jusqu'à l'instant où la sève se met en mouvement; alors on n'a pas besoin d'attendre, pour planter, ce qui, le plus souvent, est préjudiciable, à moins que le terrain ne soit submergé. (CE.)

Chapitre XII. La coupe des Bois.

(39) L'indication du commencement de chacune de ces trois saisons est bien vague et bien incertaine pour le froid ou la pluie. Ne peut-on pas penser, au contraire, que ce qu'on peut faire au commencement de l'hiver ou du printemps, peut être exécuté tout aussi bien à la fin de l'automne et à la fin de l'hiver. On convient généralement que le temps le meilleur pour exploiter les bois est le commencement de l'automne, c'est l'époque la plus absolue du repos de la végétation. On doit consulter, à ce sujet, le Traité

de l'exploitation des Bois, par Duhamel du Monceau. (CE.),

(40) Cette influence de la lune sur la végétation est une erreur grossière ; elle seroit bien fâcheuse si elle étoit réelle, puisque l'époque utile pour la souche, est désavantageuse à l'arbre coupé, et vice versa. Duhamel a répondu à ces préjugés, par des expériences incontestables, et le simple raisonnement les avoit détruits auparavant. Il en est de même de l'influence des vents. (CE.)

(41) A moins de la nécessité de couper pour quelques usages particuliers, on ne doit exploiter les taillis, comme bois à brûler, qu'à l'époque où leur crue n'est plus progressive. Varenne Fenille, dans son ouvrage sur les forêts, a très-bien prouvé que le maximum du produit net d'un taillis de chêne, en bon fond, se prolongeoit jusqu'à vingt-un ans, et que toute exploitation, avant cette époque, causoit une perte réelle. (CE.)

(42) On peut consulter ce que j'ai déjà dit de l'usage des feuilles (feuillées ou feuillars) pour la nourriture des bestiaux, tome I, troisième Lieu, chapitre IV, note (24), page 322, colonne II ; quatrième Lieu, chapitre XIII, note (144), page 638 1 colonne II; et ce qu'en dit encore Olivier de Serres, plus loin, en parlant des feuilles des arbres aquatiques, page 584, colonne II. (H.)

(43) L'action du froid sur les végétaux est proportionnée à la quantité d'eau qu'ils contiennent, et à celle de l'humidité du sol sur lequel ils vivent; les végétaux poussent d'autant plutôt au printemps, qu'ils ont été coupés de meilleure heure dans l'automne ou dans l'hiver.

L'aune et les saules poussent naturellement de bonne heure. Alors ces arbres devroient être plus facilement attaqués par le froid du printemps, sur-tout s'ils sont frappés du soleil dès son lever. Cependant ces arbres ne gèlent pas plus souvent que les autres. On ne voit point, ainsi qu'Olivier de Serres le dit, que les arbres aquatiques soient attaqués par le froid, parce qu'en les coupant on expose leur moëlle à l'air. Quoique l'usage soit de couper les osiers, par exemple, à la fin de l'hiver, il ne peut y avoir de danger à les exploiter en automne, ainsi que tous les autres arbres. Il est vrai, ainsi qu'Olivier de Serres le prescrit, qu'il ne faut point couper les saules en sève, mais cette règle est générale. (CE.)

(44) Voyez ce que j'ai déjà dit à ce sujet, ci-dessus, note (40) de ce Lieu, page 596, colonne I. (CE.)

(45) On doit toujours couper au niveau du tronc. Les nouveaux bourgeons peuvent facilement repercer du bas du bourelet de la branche coupée; ceux-là seuls seront vigoureux. (C.E.)

(46) Voilà encore un de ces ouvrages que nous promettoit Olivier de Serres, et que nous avons perdu ; il n'auroit pas été moins utile que celui qui nous occupe, et que les autres qu'il faisoit également espérer. Voyez ce qui est dit à ce sujet par notre collègue M. François (de Neufchâteau), dans l'éloge de notre auteur, tome I, pages xl, xlj, xlij.

On voit aussi dans ce Lieu, et dans quelquesuns des précédens, qu'Olivier de Serres a voyagé en Flandre, en Hollande et en Allemagne : il ne néglige pas d'indiquer les noms donnés dans ces pays aux plantes ou aux arbres dont il parle, ou de rapporter ce qu'il y a vu d'avantageux à l'objet dont il s'occupe. (H.)

(47) La manière la plus simple de remplacer et de multiplier les osiers, c'est par les boutures. On réserve, à cet effet, les gros bouts des branches qu'on coupe ordinairement. (CE.)

(48) En supposant qu'on veuille greffer des saules, il n'est pas nécessaire d'employer la greffe en sifflet (ou canon) ; on peut lui substituer celle à œil dormant ou poussant (ou inoculation). (CE.)

(49) Les mort-bois sont :

Le saulx, saule, (*salix alba*). Marsault, (*salix caprœa*).

Épine, aube épine, (*mespilus oxyacantlza*). Puisne, épine noir, prunellier, (*prunus spinosa*).

Seur, sureau, (*sambucus nigra*).

Genets, genet à balais, (*spartium scoparium*). (A plus forte raison toutes les autres espèces de genets et de cytises nains.)

Genèvres, genévrier, (*juniperus communis*). Ronce, (*rubus fruticosus*).

Ces espèces, citées seulement dans l'ordonnance de 1669, comprennent toutes celles qui leur sont

analogues : ainsi les osiers sont compris dans les saules. L'ordonnance renfermoit aussi dans les mort-bois, l'aune (*betula alnus*), maintenant il en est exclu. (CE.)

(50) Observations générales sur les avantages de l'acclimatation et de la culture des végétaux exotiques.

Nous croyons ne pouvoir mieux terminer les notes de ce Lieu, et du précédent, que par le tableau rapide des nombreux avantages qui résultent, pour l'agriculture et les arts, de l'importation des végétaux étrangers et de la propagation de leur culture.

Nous vivons, nous nous habillons presque exclusivement aux dépens des productions de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique, cultivées en Europe, et cependant beaucoup de personnes blâment les nouvelles cultures, et des hommes influens se refusent de les favoriser. C'est pour celles de ces personnes qui partagent de bonne foi cette manière de penser, que j'entreprends de réunir ici une masse de faits qui fera voir que nos pères ne sont devenus agriculteurs, que parce qu'ils se sont appropriés les animaux et les végétaux étrangers, et qu'on peut attendre d'utiles résultats de l'ardeur avec laquelle on se porte aujourd'hui, plus que jamais, à la culture des plantes et des arbres exotiques.

En effet, le blé, l'orge et l'avoine, bases de nos grandes cultures, quoiqu'introduits en Europe depuis plus de quatre mille ans, peut-être, ne sont pas des plantes indigènes : elles ne croissent pas spontanément dans nos plaines, et elles en disparaîtroient en peu d'années si on cessoit de les semer. Ces plantes, d'une si grande importance pour nous, paroissent originaires de la Haute-Asie, d'où elles ont été apportées de proche en proche, à mesure que la population s'est étendue, et que les hommes ont senti le besoin de quitter la chasse pour la culture ; je dis de la Haute-Asie, et je le dis avec assurance pour le blé et l'orge, puisque Michaux père et Olivier¹ ont rapporté de Perse l'épeautre et l'orge commun qu'ils y ont trouvés dans l'état sauvage. Quant à l'avoine, il est probable qu'elle en vient aussi, ces trois plantes s'étant toujours suivies, et c'est sans doute par erreur, que l'amiral Anson, qui n'étoit rien moins que botaniste, dit l'avoir trouvée à l'île de Saint-Jean-Fernandez, île perdue vers le pôle austral. Cette observation de Michaux et d'Olivier appuie singulièrement l'opinion que Bailly a émise, il y a trente ou quarante ans, sur le lieu d'où sont sortis la plupart des peuples.

Mais, diront les détracteurs des sciences, ce ne sont point des botanistes, des cultivateurs de cabinet, qui ont apporté en Europe ces utiles végétaux, ce sont des laboureurs, des hommes ignorans, et à demi-sauvages ! Qui vous a si bien instruits de ce fait, leur répondrais-je ? Sans doute il est possible que les choses se soient passées ainsi ; mais ne nous reste-t-il donc aucun monument qui prouve que les peuples, à une époque extrêmement reculée, ont été plus civilisés, plus éclairés que nous ? Pourquoi alors n'y auroit-il pas eu, comme aujourd'hui, des botanistes, des cultivateurs de cabinet, zélés pour la propagation des plantes utiles, disposés, encore comme aujourd'hui, à faire des voyages, ou à consacrer leur fortune à des expériences ; des chefs de Gouvernement jaloux d'augmenter la masse des subsistances du peuple, ou de donner de nouveaux alimens à l'industrie, etc etc. ?

Après le blé, l'orge et l'avoine, il faut mentionner le riz, originaire des Indes ; le maïs, qui a été apporté du Pérou, et le sorgho, ou le mil, qui vient d'Afrique. Ces cultures n'intéressent, il est vrai, que les peuples des parties méridionales de l'Europe, mais elles sont si avantageuses, que par-tout où on peut les pratiquer, elles font abandonner les premières.

Ce que je dis des céréales s'applique aussi aux plantes propres à fabriquer des tissus, telles que le chanvre, également trouvé sauvage en Perse, par Olivier, et le lin, que les documens historiques font originaire de la Haute-Égypte ; il peut s'appliquer encore à quelques plantes oléifères, comme le pavot, la cameline, sorties des contrées orientales. Il n'y a donc, dans notre grande agriculture, que quelques plantes oléifères, comme le colza, la navette, et celles qui entrent, le plus comt munément, dans les prairies artificielles, qui soient indigènes, ou propres au sol de l'Europe.

Si des champs nous passons dans nos jardins, nous trouvons que les plantes étrangères y dominant. A peine en pouvons-nous reconnoître quelques-unes que nous ayons vues, hors de leur enceinte, dans l'état sauvage.

¹ L'entomologiste, Membre de l'Institut, auteur de l'intéressant Voyage dans l'Empire Othoman, l'Égypte et la Perse. Paris y An 9, 3 vol. ill-4° avec figures ; Voyage que j'ai déjà eu occasion de citer-dans les notes du sixième Lieu.

Pour procéder avec ordre, passons successivement en revue les plantes et les arbres. Parmi les premières, nous trouvons que l'ail, la fève de marais, la laitue, le cresson alénois, sont originaires de Perse, ainsi que l'a prouvé Olivier ; que les haricots sortent de l'Inde, le lupin, d'Afrique; l'oignon, de la Haute-Égypte; la bette-rave, probablement des bords de la Mer Noire ; le persil, supposé sortir de Sardaigne ; le scorsonère, le cardon, et l'artichaud, qu'on dit naturels à l'Espagne méridionale, ou peut-être plutôt à l'Afrique ; la pomme de terre, le topinambour, la mélongène, la tomate, apportés du Pérou; les melons, les courges, les concombres, le pourpier, et une foule d'autres, venant de l'Asie méridionale, ou de l'Afrique.

Parmi les seconds, il faut remarquer principalement, l'amandier, le pêcher, l'abricotier, venant indubitablement de Perse ; le cerisier, proprement dit, originaire des bords de la Mer Noire, qui fait certainement espèce, et qu'il faut bien distinguer du merisier et de ses variétés, produites par la culture, telles que le guignier et le bigarautier (voyez la note (133) du sixième Lieu, page 502, colonne 1) ; la vigne et le noyer, qui ont été trouvés sur les bords de la mer Caspienne, par Michaux ; le grenadier, le figuier, l'olivier, propres à la Grèce; l'oranger, habitant des bords du Gange, ainsi que le mûrier noir, le coignassier, qui ne se trouve que sur la côte d'Afrique.

Qu'est-ce que l'Europe, qu'est-ce que la France fournit donc à ses habitants ? Parmi les légumes: l'oseille, le salsifis, l'asperge, la lentille, les pois, la carotte, le céleri, le chou, le navet, le panais, le poireau, le radis, la cichorée" et quelques autres articles moins importants. Parmi les fruits, les pommes, les poires, les nègles, peut-être les prunes, et quelques autres à peine connus, tant ils sont médiocres. Comment coordonner, dans leurs diverses parties, nos somptueux repas, si on n'y faisoit entrer que les articles ci-dessus, et si on en retranchoit de plus, le bœuf, le mouton, la volaille, qui sont aussi originaires des pays étrangers, et les objets qu'ils fournissent secondairement, tels que le lait, le beurre, le fromage, les œufs, etc.

Cessez donc, hommes ignorans ou de mauvaise foi, cessez de dire que la Nature a tout fait pour nous, et qu'il n'y a plus rien à entreprendre en Europe pour la perfection de l'agriculture. Sans doute elle a tout fait ; mais cependant, comme je viens de le rappeler, si nos pères ne nous avoient pas apporté les productions des contrées les plus éloignées, s'ils ne s'étoient pas appliqués à améliorer celles qui sont propres à notre sol, vous vivriez, comme eux, dans le dénûment, vous seriez réduits à manger des glands, ou des pommes et des poires sauvages aussi acerbes qu'eux ; peut-être même vous verriez-vous souvent dans la nécessité, comme ces peuplades dont parle Humboldt, de manger de la terre, et comme les habitans de la Nouvelle-Hollande, à ronger l'écorce des arbres, pour appaiser votre faim, lorsque la chasse et la pêche vous manqueraient !

Il faut donc croire que, puisque nos pères ont pu augmenter leurs moyens de subsistance d'articles étrangers à leur climat, en les rendant en même-temps, et d'une réussite plus certaine, et d'une qualité supérieure, nous le pouvons aussi. Je dis plus, nous le pouvons mieux qu'eux, puisque les communications sont plus faciles entre les diverses contrées du monde, et que les lumières n'ont jamais été aussi générales et aussi étendues. Est-ce aujourd'hui qu'on redoutera d'aller en Amérique, ou à la Chine ? Qu'on croira qu'un terrain est maudit de Dieu, parce qu'il est naturellement stérile ? Est-ce aujourd'hui que des prêtres nous feront craindre de boire du café, parce que Dieu ne l'a pas fait naître dans notre pays ? D'insensés hypocrites peuvent bien encore crier contre la perfectibilité de l'esprit humain, mais ils ne peuvent arrêter les progrès de la raison, et nous ramener aux temps du despotisme religieux, ou de la superstitieuse ignorance.

Presque toutes les plantes énumérées plus haut étoient déjà cultivées du temps d'Olivier de Serres, et on dira peut-être qu'il ne s'en est pas introduit de nouvelles, du même degré d'importance, depuis cette époque. Cela peut être vrai, mais divisez le nombre de ces plantes par celui des siècles supposés écoulés, et vous en verrez à peine une par chacun de ces siècles. Or, combien a-t-il fallu de temps pour que telle ou telle plante, déjà introduite, se soit étendue, par la culture, de manière à devenir généralement utile ? Le maïs et la pomme de terre, par exemple, étoient dès-lors arrivés en Europe; et depuis quand sont-ils devenus le supplément le plus important aux céréales ? La dernière même, si avantageuse sous tant de rapports, est-elle cultivée aujourd'hui par-tout ? Le premier, qui fait actuellement la richesse de l'Italie, qui en chasse même le riz, n'étoit-il pas encore repoussé par les cultivateurs de cette contrée, il y a un siècle ?

On sait combien les habitans des campagnes ont de répugnance à innover, et cette disposition est l'obstacle le plus insurmontable à l'adoption et au perfectionnement des nouvelles cultures. Le vrai est, que personne ne peut dire que telle plante, arrivant dans nos jardins, tel arbre, dont on ne voit encore que quelques pieds dans les pépinières impériales, au jardin du Muséum, ou dans celui de Cels, ne sera pas, dans cent ans, un inoyen de richesse de plus pour la France ou pour ses Colonies. On ne peut se refuser à citer à cette occasion, que c'est à un pied de caffeyer, ainsi envoyé par curiosité au jardin du Muséum, il y a à peine cent ans, et dont une marcotte fut portée à la Martinique par M. de Clieux, que sont dus tous les cafés, et par suite tous les millions qu'ont produits les îles de l'Amérique.

Parmi les plantes nouvellement introduites chez nous, n'y a-t-il pas l'arachide, le phormion ou lin de la Nouvelle-Zélande, la rhubarbe, la paspale stolonifère, qui paroissent devoir devenir bientôt l'objet de grandes cultures dans les parties méridionales de l'Europe? N'avons-nous pas doublé le nombre des bonnes espèces d'arbres fruitiers depuis l'époque d'Olivier de Serres, et les pépinières n'en font-elles pas naître, presque toutes les années, quelques nouvelles? Combien nos légumes n'ont-ils pas été perfectionnés depuis cinquante ans? Ne sommes-nous pas à portée, si le Gouvernement vouloit s'en occuper, d'introduire dans nos forêts des centaines d'espèces d'arbres de l'Amérique septentrionale, ou d'autres parties du globe, que nous cultivons avec le plus grand succès dans nos pépinières? Qu'on lise l'excellent Mémoire du professeur Thouin, sur l'acclimatation des arbres; celui de Michaux fils, sur la naturalisation des arbres forestiers de l'Amérique septentrionale, et l'aperçu que vient de publier tout récemment Dumont Courset, dans le cinquième volume du Botaniste cultivateur, des arbres exotiques de pleine terre, propres à former des futaies, des bois, et d'être plantés en ligne, et qu'on ose révoquer en doute cette vérité! Plusieurs espèces importantes de plantes médicinales, dont on ne connoissoit les produits que dans les boutiques des droguistes, lie se voient-elles pas aujourd'hui abondamment dans nos jardins? La rhubarbe, par exemple.

Jusqu'ici je n'ai parlé que d'articles essentiellement utiles à l'homme, comme objet de nourriture et de vêtement, mais doit-on compter pour rien ce qui n'est qu'agréable? Les jouissances du luxe ne sont-elles pas un besoin pour celui qu'une fortune solidement fondée met au dessus des inquiétudes de l'avenir? Du moins elles apportent un genre de bonheur auquel on renonce difficilement, ainsi que le prouve l'expérience de tous les siècles. Loin donc de blâmer ces hommes riches que leur goût porte à planter des jardins anglois, à cultiver des fleurs, à multiplier des arbres étrangers, il faut les encourager de toutes les manières. Je dis plus, je dis que les Gouvernemens mêmes doivent favoriser ce goût, et c'est ce que celui de la France avoit senti, lorsqu'il établit des pépinières d'arbres et d'arbustes étrangers à Trianon, et qu'il ordonna qu'une partie des produits seroit distribuée dans les Départemens.

Il me semble que si, quelquefois, des circonstances particulières rendent le goût des plantations nuisible aux particuliers, elles ne peuvent jamais qu'être utiles sous le point de vue général. Avant Olivier de Serres, on n'avoit aucune idée du genre de plaisir que donne la culture des plantes d'agrément, ni même des arbres fruitiers et des légumes. Les personnes riches avoient honte de mettre la main à la bêche, ou de manier la serpette. Leurs jardins n'étoient que des lieux monotones de promenades, ou des planches de légumes communs. A peine y voyoit on quelques buissons de lilas, et quelques touffes de rosiers. Leurs vergers, plantés d'arbres fruitiers d'espèces peu perfectionnées, n'intéressent qu'au moment de la récolte. Aujourd'hui quelle variété! Trois à quatre cents espèces d'arbres d'agrément venant de toutes les parties de l'Univers, de grandeur, de port, de forme, de couleur, de feuilles, de fleurs, et de fruits différens, ornent nos jardins. Nous avons des jouissances nouvelles toutes les fois que nous y entrons, parce que la scène change à chaque instant du jour et chaque jour de l'année; car les phases de la végétation se succèdent, sans interruption, dans une série aussi étendue d'espèces, et elles agissent, dans quelques-unes de ces espèces, même pendant les frimats. Les motifs des promenades se multiplient en conséquence, et les rendent plus intéressantes. D'un autre côté, lorsque le propriétaire s'occupe de la culture de ses arbres fruitiers, que d'agréments divers il se procure dans le cours de l'année. Ce sont toujours des observations à faire, des essais à tenter, des résultats à attendre. Il est heureux lors même qu'il voit consommer par d'autres les fruits qu'il a créés, et de la supériorité desquels il s'applaudit.

Que conclure de cela! que nous sommes plus sages que nos pères. En effet, nous passons à admirer la Nature, à jouir, sous tous les rapports, de ses productions, souvent même à nous enrichir, un temps qu'ils

ne savoient employer qu'à des scènes de débauche et de superstition. Notre santé, notre cœur, notre esprit, et notre fortune, gagnent également à ce changement. Tout ami de l'humanité doit donc faire des vœux pour que le goût actuel se fortifie et s'étende de plus en plus ! (Z. B.)

NOTES DU HUICTIESME LIEU, DE L'USAGE DES ALIMENS

Chapitre PREMIER. L'usage des Alimens en général : particulièrement, la provision des vivres pour toute l'année.

(1) J'INVITE les lecteurs à se reporter au beau tableau de la ménagère, qu'Olivier de Serres a déjà tracé, tome I, premier Lieu, chapitre VI, page 24.

Outre que notre auteur n'a pas manqué d'indiquer, lorsque l'occasion s'en est présentée, tous les petits détails de la maison rustique qui sont du ressort de la mère de famille, on trouvera encore la suite de ses nombreux travaux dans le tome II, cinquième Lieu, et dans la plupart des chapitres de celui qui nous occupe actuellement. (.H.)

(2) La nature du blé dépend du concours de beaucoup de circonstances qu'il est quelquefois impossible d'empêcher et de prévoir, mais qu'il n'est pas moins très-essentiel de connoître. Pline, cet homme sublime, à qui rien ne paroît avoir été happé, prétend que dans la Sicile, il y a des fromens extrêmement pesans, qui ne rendent presque point de son, que cela dépend moins du climat et du sol, que de la nature de la semence ; cependant on ne peut disconvenir non plus, que le blé des contrées méridionales sera toujours supérieur en qualité et en produit à celui du nord, et que les blés d'Italie, cultivés dans une forte terre, sur des hauteurs, dans de belles plaines découvertes, et récoltés en temps sec, vaudront mieux que celui de notre pays, à terrain et culture égales ; car le climat seul ne donne pas le degré de perfection et de bonté à toutes les productions de la terre, le sol y est encore très-nécessaire. Chacun de nos Départemens fournit des blés abondamment ; mais quelle différence de l'un à l'autre, pour la valeur du grain, la quantité et l'espèce de farine qu'on en obtient ! quoique l'art de moudre et de pétrir parvienne cependant à la faire disparaître. (P.) Il faut consulter, au reste, ce qu'Olivier de Serres a déjà dit des blés, dans le tome I, second Lieu, chapitre IV, page 130; et la note (37) sur ce sujet, par notre collègue M. Cels, page 175 et suivantes.

(3) Un sentiment d'humanité devoit arrêter tout économe, qui, pour ne rien perdre, envoie vendre au marché ses criblures, c'est-à-dire un mélange de poussière, de débris d'insectes, de grains rachitiques, difformes ou étrangers aux blés. Le pauvre, séduit par le vil prix de ces criblures, les achète, n'en obtient que très-peu de farine, et un mauvais pain, coûteux et mal-sain. Pourquoi ne pas les employer à la nourriture de la volaille, ou à l'engrais des porcs? La plupart des grains qu'on donne entiers aux animaux pourroient devenir plus alimentaires, si on les réduisoit sous forme panairé ; des expériences exactes et suivies ont prouvé que deux kilogrammes (quatre livres) de pain d'orge, faisoient autant de profit que trois kilogrammes (six livres) de ce grain. (P.)

(4) Quelque parfait que soit le blé au moment de la moisson, il s'améliore encore en séjournant, pendant l'hiver, dans le gerbier, ou à la grange, alors l'humidité végétative renfermée dans le tuyau s'élève jusqu'au grain qui adhère encore à l'épi, et lui procure le dernier degré de maturité, à-peu-près comme certains fruits achèvent de mûrir après avoir été cueillis, lorsqu'on leur a conservé un peu de la tige à laquelle ils appartiennent. Chaque grain autour duquel l'air circule est dans une sorte de mouvement végétatif : ce gaz, ce principe volatil, quelquefois nuisible dans les blés nouveaux, provenans d'années pluvieuses et froides, se combine insensiblement avec les autres principes, et perd de son caractère délétère : d'où il suit, que, selon l'expression des cultivateurs, le blé a ressuyé et jeté son feu, il a, en effet, acquis de la couleur, du volume, de la sécheresse, mais sur-tout la propriété de se conserver plus long-temps, de produire davantage, et de meilleurs résultats ; enfin le blé, gardé par cette méthode simple et naturelle, est comparable à l'amande renfermée dans sa coque, il faut toujours la mettre en pratique, quand l'emplacement et les circonstances le permettent. (P.)

(5) Cette méthode de conserver, pendant un certain temps, la farine brute, c'est-à-dire comme elle sort de dessous les meules, confondue avec les gruaux et les sons, et à ne la bluter que cinq ou six semaines après la mouture, n'est praticable seulement que pour les blés secs, et au midi : elle a été long-temps adoptée, particulièrement pour le commerce maritime des farines de minot. Il est bien certain que l'écorce du blé se trouvant interposée entre les molécules de la farine empêche qu'elles ne se tassent, permet à l'air de pénétrer plus aisément dans la masse, et à celle-ci de laisser exhaler une portion de l'humidité qu'elle renferme, et de se combiner plus intimement avec l'autre ; d'où résulte cet effet, appelé si improprement,

la fermentation de la rame, qui n'est qu'une dessiccation insensible, mais le son, en séjournant ainsi dans les farines, leur communique du goût et de la couleur, il perd de son volume, et la farine bise qui s'y trouve toujours adhérente s'en détache plus facilement, se tamise en même temps que la farine blanche, ternit son éclat, et la pique ; d'ailleurs, la mitte (*acarus farinæ*) se met aisément dans le son : or, quelle que soit l'ancienneté d'un usage, on doit l'abandonner, dès que la théorie, d'accord avec la pratique, réclame contre son insuffisance, et même contre son danger. (P.)

(6) La farine ainsi subdivisée dans des caisses s'échauffe infiniment moins que si elle étoit répandue en couches, ou amoncelée en tas sur le carreau ou le plancher du magasin. Mais cette méthode est encore exposée à plus d'inconvénients que celle où les grains sont abandonnés en couches. La farine une fois salie par toutes les hétérogénéités et les insectes qui y ont eu accès ne sauroit être nettoyée par aucun instrument; il en coûte ensuite des déchets, et beaucoup de frais de main-d'œuvre, pour empêcher que ces corps étrangers, aussi nuisibles à la santé du consommateur qu'à la conservation de la denrée, n'augmentent les dispositions naturelles qu'elle a pour s'échauffer et fermenter : aussi le pain, à l'approche des vives chaleurs, se ressent-il, plus ou moins, de cette défectuosité dans la conservation : tantôt il a le goût de poussière, tantôt celui de ver ou de charançon (*curculio granarius*); ce qu'on ne manque pas d'attribuer à la mauvaise qualité du grain, ou à un vice de fabrication, tandis qu'il ne faut accuser que le procédé défectueux de garder la farine. Mais, lorsqu'elle est blutée et séparée du son, il vaut mieux encore la renfermer dans des sacs isolés, placés et disposés comme il a été recommandé pour la conservation des blés en sacs isolés (tome I, deuxième Lieu, chapitre VII, note (55), page 181). L'efficacité de cette méthode, entièrement applicable aux farines, et tous les avantages qui en sont la suite, ont été constatés par les expériences les plus décisives. (P.)

(7) Il est incontestable qu'il s'agit ici de la farine moulue à la grosse, et dans laquelle se trouve confondue la totalité du son que le blé fournit : cette farine étoit précisément celle que la Compagnie des vivres employoit à la fabrication du pain des troupes ; mais il est démontré aujourd'hui au chimiste que le son, réduit à son véritable état d'écorce, ne fournit aucun des principes nutritifs de la farine ; au médecin, que le son passant facilement à la putrescence, peut, dans certaines circonstances, préjudicier à la santé, à la ménagère, qu'il nuit à la conservation des farines, à la fabrication du pain, et le dénature dans ses propriétés alimentaires ; enfin, il est démontré à l'administrateur impartial et éclairé, que la présence du son dans le pain peut ouvrir la porte aux abus, servir de prétexte à l'incurie, et favoriser toutes les fraudes, toutes les spéculations. Ce sont ces considérations, présentées dans un rapport, par la Classe des Sciences physiques et mathématiques de l'Institut national, qui ont déterminé le Gouvernement à ordonner l'extraction de sept kilogrammes et demi (quinze livres) de son, par cinq myria grammes (un quintal) de farine, pour le pain des troupes; et cette réforme salutaire a tari la source de toutes les plaintes. (P.)

(8) C'est une vérité que l'expérience confirme tous les jours, que le pain le mieux fabriqué, et en même temps le plus économique, n'est assurément pas celui qu'on prépare à la maison : aussi, dans la plupart des grandes villes, et même des bourgs, les habitans qui recueillent du grain préfèrent-ils de le vendre pour prendre chez le boulanger le pain de leur consommation, parce qu'ils ont appris qu'ils ne sont jamais dédommagés des soins, des embarras, des sollicitudes que donne cette fabrication, pour n'obtenir souvent qu'un aliment défectueux. Sans doute il seroit ridicule d'objecter que s'il n'y avoit que des boulangers pour préparer le pain, ils le feroient payer arbitrairement. Ce genre de commerce sera toujours sous la sauvegarde des lois, et le magistrat qui en est le dépositaire, instruit par les essais qu'on renouvelleroit chaque année à l'époque où l'on est dans l'usage d'employer les blés nouveaux, veillera perpétuellement à ce que cette denrée de premier besoin soit de bonne qualité, que son prix se trouve en relation avec celui des grains et des farines, et avec les frais de manutention et les charges du fabricant. (P.)

(9) Les blés, sans avoir passé à l'étuve, peuvent avoir acquis une sécheresse précieuse pour la qualité de l'aliment, mais préjudiciable à l'opération qui doit les convertir en farine. Pour obtenir une bonne mouture, il faut que le grain conserve une portion d'humidité, sans quoi la totalité se pulvérise au même degré. Le son alors se tamise à travers les bluteaux les plus serrés, se mêle à la farine, d'où résulte une farine terne et piquée, ce qui lui enlève sa valeur dans le commerce et dans le pain qu'on en prépare. Or, les blés du midi sont toujours dans ce cas ; ils exigent constamment qu'on leur restitue l'eau que ceux des contrées septentrionales ont souvent par surabondance, et c'est environ deux à trois kilogrammes (quatre à six

livres), par cinq myriagrammes (un quintal) de grain, qu'il faut y ajouter.

Mais la précaution du mouillage est insuffisante pour les blés qui auront contracté, à leur superficie, une odeur de moisi ou d'insectes; et pour les blés sales et couverts de poussière, il faut les laver à grande eau la veille de leur transport au moulin: ils acquièrent, par ce moyen, la qualité désirée, et le pain qui en provient est infiniment plus blanc. C'est en mettant en pratique le mouillage et le lavage des blés, sur lesquels j'ai tant insisté dans mes écrits relatifs à la meunerie et à la boulangerie, que les François sont parvenus à améliorer, en Egypte, la qualité de leur subsistance principale. (P.)

(10) L'art de moudre a été négligé, oublié, pour ainsi dire, pendant des siècles, mais il faut convenir, à l'honneur de la Nation, que de nos jours, cette partie de l'économie publique ayant fixé l'attention des savans, a fait de grands progrès. La mouture, dite à blanc, connue en France sous le nom de mouture économique, est, à juste titre, regardée comme supérieure à toutes les autres méthodes. Malouin en a donné une description à la suite des Arts et Métiers, que l'Académie des sciences a publiée. Il est fâcheux que, guidé par Malisset, l'auteur ne s'en soit pas toujours tenu, pour l'objet purement pratique, à l'expérience de ce zélé promoteur de la mouture économique. Mais un autre ouvrage, dirigé d'une manière encore plus immédiate vers l'art dont il s'agit, c'est Manuel du Meunier, publié par Buquet; enfin, Dransy, ingénieur du roi, a donné un mémoire, avec figures, sur une nouvelle manière de construire les moulins à farine, qui a remporté le prix de l'Académie royale des sciences, en 1785. Pour donner une idée des avantages de la mouture économique, nous présenterons ici, en poids anciens, un tableau qui fixe les bases sur lesquelles portent les différens produits de l'ancien setier de blé, mesure de Paris, du poids de deux cent quarante livres.

Poids du setier de blé 240 liv.

Farine blanche.

Première, dite de blé Seconde, dite première de gruau. p 160 Troisième, dite seconde de gruau

Farine bise.

Quatrième, dite troisième de gruau. Cinquième, dite quatrième de > 20 gruau .)

180liv.

Report. 180liv.

Issues.

Remoulage ~i Recoupes ;, 54 Sons, 3 Déchet de mouture 6

Poids égal au setier, 240 liv.

C'est d'après des essais comparatifs sans nombre, contenus dans des procès-verbaux authentiques, qu'on peut définir la mouture économique, l'art de faire la plus belle farine, d'en tirer la plus grande quantité possible, d'écurer les sons sans les diviser, de les séparer si exactement des produits qu'il n'en reste pas la moindre parcelle, la mouture à la grosse doit être regardée, au contraire, comme l'art de faire manger à l'homme la farine avec le son, et aux animaux, le son avec la farine. Espérons qu'à force de faire valoir les protédés utiles, l'expérience, l'exemple, les encouragemens, concourront à les répandre plus généralement ! (P.)

(11) L'usage du sel (muriate de soude) en boulangerie n'a pas seulement pour objet de fournir un assaisonnement au pain, ni, comme l'observe judicieusement Olivier de Serres, de concourir à la conservation des farines, il a encore la propriété de rendre l'eau plus adhérente à la pâte qui résulte de blés qui se sont échauffés au grenier, ou qui ont subi dans le champ un commencement de germination, et de s'évaporer moins facilement au four pendant la cuisson : l'addition du sel est alors indispensable, mais le bas prix qu'il coûte détermine à l'employer immodérément, sans considérer les inconvéniens qui en résultent, sans considérer les saisons et les circonstances où une petite quantité devient nécessaire. Car, suivant la remarque de Malouin, les peuples qui, dans les pays maritimes, ont coutume d'user du sel par surabondance dans leur pain, sont plus sujets aux maladies de la peau. Il faut toujours en modérer la dose, dans la crainte de masquer le goût naturel du pain par une âcreté désagréable, et même nuisible. Elle

consiste dans quinze décagrammes (cinq onces) environ, par cinq myriagrammes (un quintal) de farine blanche, moins pour celle qui est bise, davantage pour la farine des blés tendres, ou germés, et à ne l'employer qu'au moment du pétrissage, après l'avoir fait fondre dans l'eau et passé à travers un linge ; quand les farines proviennent de blés humides, on pourroit y mêler sept ou huit hectogrammes (environ une livre et demie) de sel, préalablement séché et réduit en poudre. C'est par ce moyen qu'on parviendroit à conserver, pendant un certain temps, des farines bises menacées d'une détérioration prochaine ; ainsi, mêlé d'avance, il seroit inutile de le faire entrer dans chaque fournée : enfin sa présence augmente les produits de la farine, et tient le pain frais plus long-temps. (P.)

(12) J'ai déjà révoqué en doute l'influence de l'eau dans la brasserie (voyez, dans le tome 1, troisième Lieu, la note (112), page 472), la perfection des résultats de la boulangerie n'en dépend pas davantage ; il suffit, pour s'en convaincre, d'observer avec attention ce qui se passe dans la fabrication du pain. L'eau, avant d'être mêlée à la farine, est d'abord plus ou moins chauffée, suivant la saison et les habitudes locales ; mais supposons qu'en été on l'emploie comme elle sort du puits ou de la fontaine, elle ne tarde point à perdre l'air qui la constitue, à cause de sa combinaison avec le levain, et du calorique qu'elle acquiert par l'action du pétrissage ; le nouvel air que l'art de fraser, contre-fraser et bassiner, introduit dans la pâte pour augmenter sa blancheur, son volume, sa ténacité, et son homogénéité, continue d'abandonner l'eau : il se distribue, par le mouvement des mains, dans cette pâte, et se niche dans les lames visqueuses dont elle est composée. Dès qu'une fois la fermentation y est établie, c'est l'eau elle-même qui éprouve un changement notable dans ses parties : elle a beau être pesante et crue avant de s'être corporifiée avec la farine, elle se trouve toujours assimilée à l'eau la plus douce et la plus légère. D'ailleurs, pendant la cuisson, la surabondance d'air, fournie, et par le pétrissage, et par la fermentation, se dissipe au four en même temps que l'excédent d'humidité qui constitue la pâte ; d'où il suit que l'eau n'existe plus en tant qu'eau dans le pain, qu'elle y est devenue solide et alimentaire.

L'opinion des boulangers sur le rôle important qu'ils font jouer à l'eau dans leurs opérations, ne me paroît pas mieux fondée que celle des brasseurs et des bouilleurs ; tous ces fabricans obtiendront d'excellente bière, de forte eau-de-vie de grains, et de très-bon pain, quand ils auront disposé, approprié leurs matières à une fermentation graduée et convenable, durant laquelle une portion du corps changeant de nature fournit aux fluides une surabondance de nouvel air, en sorte qu'il est bien prouvé, qu'en supposant qu'une eau légère, c'est-à-dire une eau fort aérée, comme celle de source, fût en état, après avoir été chauffée, d'accélérer la fermentation ; qu'une eau froide et pesante, semblable à celle de nos puits, fût capable de la retarder, ce seroit là, tout au plus, à quoi se réduiroit le pouvoir prétendu de l'eau : mais alors un levain plus ou moins avancé, employé dans des proportions différentes, plus ou moins de calorique, rendroient bientôt l'opération égale et uniforme. La qualité de l'eau, on le répète, est étrangère à la réussite des opérations de beaucoup d'arts et de fabriques ; pourvu qu'elle soit bonne à boire, dans une proportion et un état convenables, elle peut servir à la fabrication du pain : l'eau de rivière et l'eau distillée, l'eau gazeuse ou aérée, essayées successivement et comparativement, n'offrent aucun phénomène particulier, ni aucune nuance propre à caractériser la nature et l'origine de l'eau qui entre dans la composition des résultats dont il s'agit. Les couleurs des Gobelins, les dragées de Verdun, la gelée de pommes de Rouen, etc que l'on dit tirer leur qualité de l'eau du terroir, sont des faussetés prouvées dans tous les endroits où l'on met en usage les mêmes procédés.

Cependant nous ne pouvons nous dispenser d'ajouter que quand on a la liberté du choix, on doit préférer, en boulangerie et dans la brasserie, l'eau courante d'une rivière, à l'eau stagnante d'un puits, parce que celle-ci apporte toujours au pain et à la bière, une matière séléniteuse calcaire, qui souvent passe en entier dans le torrent de la circulation, puisque les chimistes l'ont encore retrouvée dans l'urine des chevaux qui s'abreuvent d'eau de puits. Dans les temps de sécheresse et quand les rivières sont très-basses, leurs eaux contractent souvent un

goût marécageux qu'elles pourroient communiquer au pain, si on ne les exposoit sur le feu pour le leur faire perdre. Dans les temps chauds on ne doit pas non plus se servir des eaux de citerne, qu'au préalable on ne les ait fait bouillir, et qu'ensuite, en les versant dans le pétrin, après les avoir laissées refroidir, on ne les passe à travers un tamis de crin serré, pour en séparer les œufs des insectes, et autres matières hétérogènes ; car je ne saurois trop engager les ménagères à renoncer à leur habitude d'employer de l'eau

chaude dans toutes les saisons, c'est à cette seule considération qu'elles doivent rapporter la plupart des reproches fondés qu'on fait à leur pain. (P.)

(13) Les détails consignés dans la note cidessus répondent à cette assertion. Le degré de chaleur qu'on donne à l'eau, la quantité qu'on en met, la manière de l'employer, voilà absolument ce qui contribue à la qualité du pain : celui que fabriquoient les boulangers de Gonesse a dû sa renommée à l'usage où ils étoient d'y faire entrer les gruaux bruts de froment, avant que la mouture économique parvint à les retirer du son et à les broyer; dès la veille de la fournée, ils avoient soin de les humecter, pour les faire crever, disoient-ils, et les disposer à l'opération du pétrissage. Ce pain avoit, en effet, beaucoup de saveur, que le moulin affoiblit ; car la semoule, c'est-à-dire l'amande du froment, qui a subi une première mouture, étant cuite avec un fluide quelconque, a plus de goût, et un aspect autre que la même semoule, réduite à l'état de farine, et préparée de la même manière. (P.)

(14) Tous les peuples qui font consister dans le pain leur principale nourriture ont commencé par tenir les pâtes extrêmement fermes, parce que, dans cet état, elles donnent un résultat en apparence plus substantiel : cet usage a été long-temps en vogue ; mais il est maintenant relégué dans les cantons attachés au pain, brié, et dans les villages qui apportent à Paris du pain au marché certains jours de la semaine. Ces boulangers forains, comme on les nomme, étoient autrefois accueillis et protégés, dans la persuasion où l'on étoit qu'ils servoient à entretenir et même à augmenter l'abondance d'une denrée trop essentielle à la vie, pour ne pas la favoriser, mais cette abondance ne produit tout au plus qu'une sécurité perfide ; c'est un superflu dont on ne peut jouir dans un temps où l'on n'a que le strict nécessaire, puisque le prix du pain étant arrêté pour tous les marchands indifféremment, la concurrence ne sauroit devenir avantageuse aux acheteurs. Les boulangers citadins, étant forcés, d'une part, à payer des contributions ignorées dans les campagnes, et contraints, de l'autre, à fournir au service journalier, dans les circonstances les plus défavorables, leur bénéfice ne sauroit être comparé à celui des boulangers de village ; ces derniers n'étant, pour leur fabrique, assujettis à aucune loi, à aucune police, ayant à meilleur compte l'emplacement, le combustible et la main-d'œuvre, ne faisant pas toutes les espèces de pain, n'ont pas le même intérêt à contenter leurs pratiques, dont ils sont à peine connus : or, s'ils donnent quelquefois leur pain à plus bas prix, c'est parce qu'il est d'une qualité inférieure. Il arrive souvent que le particulier, pour avoir quitté son travail, a perdu, dans l'espoir de gagner quelques centimes, un quart ou un tiers de sa journée. Les boulangers de Chaillot et de Gonesse, ne figurent pas plus maintenant dans les marchés, que ceux des autres communes rurales des environs de Paris, ils sont même obligés d'assimiler leur pain aux formes et aux poids de celui des boulangers citadins, autrement ils ne viendroient pas à bout de le débiter. (P.)

(15) Le four est le lieu où s'achève la fermentation de la pâte, et où s'opère sa cuisson, il est au pain ce que le moulin est à la farine : si le plus excellent froment, mal moulu, ne donne qu'une farine de médiocre qualité, la pâte la mieux pétrie, et levée au point où il faut, ne produit aussi qu'un pain défectueux et cher, dès que cet instrument n'a pas la forme et les dimensions convenables. Or, comme le combustible est, dans beaucoup d'endroits, la partie la plus dispendieuse de la manutention du pain, il importe de chercher à l'économiser, par la meilleure construction du four. Sa grandeur varie, mais sa forme est assez constante ; elle ressemble ordinairement à un œuf, et l'expérience a prouvé, jusqu'à présent, que ceste forme étoit la plus avantageuse et la plus économique, pour rassembler, conserver et communiquer, de toutes parts, à l'objet qui s'y trouve renfermé, la chaleur nécessaire : à l'égard des dimensions, elles sont relatives à la consommation et aux espèces de pain qu'on fabrique. Les boulangers de Paris qui cuisent de gros pains, donnent à leurs fours trois mètres et demi environ (dix à onze pieds), et ceux qui font des petits pains, trois mètres (neuf pieds) de largeur, sur trois mètres trente-trois centimètres (dix pieds deux pouces) de hauteur. Mais le four de ménage doit avoir deux mètres (six pieds) environ de largeur, et quarante-deux centimètres (seize pouces) de hauteur; la bouche, ou l'entrée, doit être assez large pour laisser passer un pain de six kilogrammes (douze livres), et garnie d'une porte de fonte adaptée à une feuillure bien juste, et fermée en dedans avec un loquet; mais la partie la plus essentielle est l'âtre : on lui donne une surface tant soit peu convexe, depuis l'entrée jusqu'au milieu, en diminuant insensiblement vers les extrémités.

Pour ne rien perdre de la chaleur du four, il faut pratiquer au-dessus une espèce de chambre qu'on fait égaliser et carreler, en élevant les murs de deux mètres (six pieds) de haut, et en prolongeant les ouras par

le moyen de tuyaux de poêle. A la faveur de cette précaution, on se procure, à peu de frais, une étuve économique, dont l'usage est de faire sécher le grain quand il est gras, humide, ou trop nouveau, ou pour faciliter, dans les grands froids, toutes les opérations de la boulangerie. (P.)

(16) Le setier de blé, mesure de Paris, valoit, en 1599, prix moyen, dans les environs de cette ville, 18 livres 8 sous, deniers ; et en 1600 il valoit 17 Jivres 16 sous 6 deniers. Ce prix étoit celui de l'époque où Olivier de Serres im primoit et publioit son ouvrage. L'écu d'alors valant un peu plus de io livres tournois de notre monnoie d'aujourd'hui, le setier de blé, à deux écus et demi, du temps d'Olivier de Serres, revient à un peu plus de 25 livres tournois de notre monnoie actuelle. (H.)

(17) Le degré de consistance qu'on donne aux différentes espèces de pâtes que les boulangers préparent dépend de la quantité d'eau qu'on y fait entrer, et des soins particuliers que l'on met à exécuter toutes les opérations du pétrissage, car ce n'est pas qu'il faille beaucoup de ce fluide pour faire varier cette consistance, une pâte ferme devient bientôt une pâte molle, très-peu d'eau suffit, parce qu'une fois les parties de la farine assez humectées pour se réunir et s'agglutiner en masse, il n'en faut presque plus ensuite pour lui faire ac quérir de la molesse et de la flexibilité. Ainsi la bonne qualité de farine blanche peut absorber par cinq myriagrammes (par quintal) deux myriagrammes et demi (cinquante livres) d'eau, pour être amenée à l'état de pâte ordinaire, et deux myriagrammes sept kilogrammes (cinquante-cinq livres) pour la même quantité de farine bise, depuis la plus ferme jusqu'à la plus molle ; c'est tout au plus s'il y a deux kilogrammes (quatre livres) d'eau de différence par cinq myriagrammes (par quintal) de farine : cette remarque regarde particulièrement ceux qui croient consommer davantage de farine en se nourrissant de pain de pâte ferme. (P.)

(18) Notre collègue M. Yvart a déjà fait sentir dans la note (4 1) du second Lieu, tome 1. chapitre IV, page 178, les désavantages réels de semer concurremment le froment et le seigle dans un même champ, et de moudre ces deux grains ensemble pour en préparer du pain. Nous ajouterons qu'il ne convient pas non plus de mélanger leurs farines avant de les porter au pétrin, et que, quelle que soit leur proportion respective, celle de froment doit toujours être employée sous forme de levain, parce qu'elle réunit le plus de conditions favorables à la fermentation panaire, et que, dans cet état, son action est infiniment plus énergique, ainsi l'une des deux farines sert au levain, et l'autre au pétrissage, d'où résulte un pain de méteil excellent : c'est l'aliment habituel des cultivateurs, même les plus aisés ; il tient le premier rang après le pain de froment, est bon, savoureux, et très-nourrissant. Il a même un mérite que n'a pas ce dernier, c'est de rester frais long-temps, sans presque rien perdre de l'agrément qu'il a dans sa nouveauté, avantage précieux pour les habitans des campagnes qui n'ont pas le temps de cuire souvent. Il seroit à souhaiter que tous les boulangers, à l'imitation de quelques-uns de nos plus habiles, n'employassent jamais que des levains faits avec la farine blanche, dans la composition du pain bis. (P.)

(19) C'est moins la qualité des grains qui influe sur celle du pain que les procédés de la meunerie et de la boulangerie ; les blés qui servent à la consommation de Paris donnent, comme l'on sait, beaucoup et de belle farine, au moyen de nos moulins économiques bien montés, ces mêmes blés portés dans la ci-devant Bretagne, par exemple, rendront, au moyen de la mouture du pays, une farine semblable à peine, pour la qualité et la quantité, à celle qui résulte des grains les plus médiocres. Comment, en effet, peut-on se flatter de retirer, par un seul moulage, en quoi consiste la mouture à la grosse, c'est-à-dire la mouture la plus généralement pratiquée en France, la totalité de farine que les grains renferment; ces derniers étant composés de différentes parties plus ou moins dures, plus ou moins sèches, il faut bien nécessairement qu'il y en ait qui échappent à la première trituration, et ne se trouvent que grossièrement divisées, tandis que les autres seront réduites en poudre impalpable ; d'ailleurs, il s'agit moins d'atténuer toutes les parties du grain, que d'enlever la farine qui tient au son, et il y a plus de différence entre un bon et un mauvais moulage, qu'il n'en existe du blé d'élite à un blé inférieur. Or, cette disproportion dans la qualité du blé avec celle du pain vient particulièrement des moutures vicieuses, qui influent nécessairement sur les prix. On a vu, en effet, dans quelques cantons, aux extrémités de la France, le blé valoir, centimes (, sou 6 deniers) le demi-kilogramme (la livre), et le pain qui en provenoit, 20 centimes (4 sous). Or, la preuve que cette effrayante disproportion dans les prix dépendoit des moutures imparfaites, c'est qu'on y a fait venir des farines de la ci-devant Beauce, les plus chères de celles qu'on emploie à Paris; et, quoique les frais de transport en aient presque doublé le prix d'achat, le pain est encore revenu à meilleur compte que celui des

grains moulus sur les lieux.

Ainsi, toutes les fois que la qualité et le prix du pain ne seront pas en relation avec les grains, et qu'on aura la preuve que le meunier et le boulanger n'ont strictement que le bénéfice ordinaire, on pourra attribuer cette double circonstance au mauvais moulage, puisque la même mesure du même grain peut offrir un quart de différence, sans que le produit soit de meilleure qualité, et que l'on soit fondé à taxer de prévarication le meunier. Mais, je l'ai dit souvent, et je ne saurois assez le répéter, les moutures défectueuses dans les njomens de cherté sont un vrai fléau, et toujours l'impôt le plus onéreux qu'on puisse mettre sur la classe peu aisée ; elles concourent à rehausser le prix du pain, autant que les années pluvieuses, les dégâts de la grêle, du vent, et les différens accidens qui font maigrir, rouiller, noircir et germer les grains pendant et après leur végétation. Dans plusieurs de nos Départemens où l'art de moudre est imparfait, il faut jusqu'à quatre setiers de blé, mesure de Paris, c'est-à-dire vingt-quatre myriagrammes (neuf cent soixante livres), pour la subsistance d'un seul homme, pendant son année, tandis que là où on connoît le procédé de remoudre les gruaux, deux setiers un tiers environ, suffisent pour fournir vingt-huit myriagrammes (cinq cent soixante livres) de bon pain bis blanc, et ce calcul est établi à raison de sept hectogrammes (une livre et demie) de blé par jour, ce qui produit autant de pain composé de toutes les farines. Quelle épargne! si d'une ex-r trémité à l'autre de l'Empire, on parvenoit à retirer des grains la totalité des farines qu'ils renferment, il en résulteroit l'abondance dans les circonstances où l'on croiroit n'avoir que le nécessaire, et le nécessaire quand il y auroit à craindre une disette ! (P.)

(20) Tous ces petits pains que le luxe et la fantaisie ont beaucoup multipliés, sont préparés avec une pâte très-molle, et de la levure de bière, qui lui sert de ferment. On ne doit pas être étonné du silence de l'auteur à l'égard de cette levure, quoiqu'elle soit fréquemment em ployée en boulangerie, parce que son usage est inconnu au midi de la France ; mais dans les pays où l'on brasse on s'en sert à outrance, sous forme sèche ou fluide, tantôt pour remplir l'office de levain naturel ou de pâte, tantôt comme une puissance de plus pour soutenir et accélérer les effets de ce dernier. Mais l'action de la levure fraîche varie à tout moment ; elle s'altère aussi rapidement que les substances les plus animalisées ; un coup de tonnerre, le vent du sud, quelques exhalaisons fétides, suffisent pour la corrompre en chemin ; alors elle communique de l'aigreur, de l'amertume, et de la couleur au pain, dans lequel elle entre comme levain. D'ailleurs, quel que soit l'état où elle se trouve, le pain auquel elle a servi de ferment, a constamment moins de qualité; si, le premier jour, il est passable, le lendemain il prend une couleur grise, se sèche, s'émiette* et communique à tous les mets avec lesquels on le mange une amertume sensible. C'est à l'ignorance où l'on étoit autrefois sur l'art de gouverner les levains, qu'on doit l'usage de la levure; il faudroit ne s'en servir que pour favoriser la fermentation des petits pains à café, et en interdire l'introduction dans les pains demi-mollets d'un certain volume, sur-tout pendant l'été. Je le déclare, la levure est toujours coûteuse, rarement utile, et jamais indispensable. (P.)

Voyez ce qui a été dit, au sujet de la levure et des petits pains, par notre collègue M. François (de Neufchâteau), tome 1, troisième Lieu, note (113), page 476 et suivantes ; et ci-après, note (30), page 810. (H.)

(21) Fouaces, fouasses ou fougasses ; c'est une sorte de pâtisserie au beurre et aux œufs, dont on faisoit, et dont on fait encore usage dans les anciennes provinces de Normandie, de Picardie, et de Poitou, et dont il est souvent fait mention dans Rabelais.

Brassadeaux, brassadeou; sorte de biscuits et échaudés.

Cache-museaux, cachemuseu, ou plutôt casse-museaux ; petits-choux ; pièces de pâtisserie composées d'une pâte dure et croquante, d'où leur est sans doute venu leur nom de cassemuseaux.

Popelins, poupelins, c'est une espèce de flans, dans lesquels on faisoit entrer quelquefois du fromage.

On trouvera beaucoup d'autres indications de pâtes et de pâtisseries dans l'Histoire de la vie privée des François, par le 'Grand d'Aussy, tome II, page 240 et suivantes. (H.)

(22) On n'est pas dans l'usage, à Paris, de faire trois qualités de pain, qui sembloient devoir établir une distinction entre les différens ordres de la société ; il n'y en a plus maintenant qu'une seule espèce, qui varie cependant à cause du volume, de la consistance, de la forme, et du prix. Il est rare qu'on trouve dans

le commerce le pain bis blanc, et plus rarement encore le pain bis, tous les consommateurs veulent impérieusement du pain blanc : ainsi l'aliment principal du maître, des domestiques, des ouvriers et du pauvre, est composé absolument de la même nature de farine. (P.)

(23) Ce sont les deux grains, avec l'orge, les plus propres à la boulangerie, pourvu que chacun soit moulu, sassé et bluté séparément, que la farine de froment se trouve dans l'état de levain, et les deux autres mêlées exactement dans le pétrissage, la méthode de faire les pâtes à part, d'en former des couches, pour en obtenir le pain bigarré de blanc et de gris, est trop vicieuse pour être mise désormais en pratique, c'est absolument l'enfance de l'art. Le pain composé de parties égales de ces farines convient aux estomacs vigoureux, qui ont besoin d'être nourris autant que lestés ; il seroit donc à souhaiter qu'il fût l'aliment habituel de la classe ouvrière des villes et des campagnes, qu'il y eût toujours une différence marquée entre son prix et celui du pain blanc de pur froment. Pourquoi ne déchargeroit-on pas le premier de tous les frais de main-d'œuvre, pour le porter sur le dernier, avec d'autant plus de justice, que celui-ci exige plus de tacon, et coûte un peu plus de bois pour cuire ?

Administrateurs, qui que vous Soiez, ne perdez jamais de vue que la plus forte dépense du pauvre et la moindre du riche, c'est le pain ! vous ne sauriez donc trop prendre garde à ce qu'il ne lui soit fait aucun tort à ce sujet. Or, l'unique moyen pour, parvenir, seroit de vendre le pain au poids, l'acheteur trouvant des balances chez le boulanger, il pourroit toujours, à son gré, et quand il le voudroit, acquérir la certitude qu'il a le poids du pain qu'il paie ; et les boulangers, sans s'écarter de l'usage où ils sont de cuire des pains d'un certain volume, et de les maintenir, autant qu'il est possible, dans les poids différens où ils les vendent, suppléeroient en pain ce qu'il y auroit de moins. (P.)

(24) Le pain de seigle bien fabriqué est un aliment sain et très-nourrissant, il fait la base de la nourriture des habitans du Nord, et porte avec lui une sorte de parfum qui plait aux consommateurs. Si les préjugés l'ont fait regarder comme lourd et indigeste, c'est lorsqu'il est mal fabriqué ; la mouture et la boulangerie, convenablement dirigées, pourront toujours assimiler ses qualités à celles du pain de froment, sans que jamais cependant il ait le coup-d'œil agréable, la légèreté et le savoureux de ce dernier, souvent il arrive que les particuliers qui font leur pain à la maison, mêlent par goût et par habitude, ou par économie, un peu de farine de froment dans celle provenant du seigle. (P.)

(25) Les essais analytiques faits au moulin et au pétrin ne peuvent jamais éclairer à l'égard d'une matière farineuse dont on désire connoître les propriétés panaires, et établir les ressources alimentaires qu'il est possible d'en retirer, à moins qu'ils ne s'exercent sur de grandes masses, d'après les manipulations usitées, et en en appliquant les résultats à la subsistance fondamentale de tout un canton, pendant une semaine au moins. C'est pour avoir opéré, à diverses reprises, dans plusieurs saisons, sur des quantités données de haricots, de pois, de vesces, de lentilles, que je me suis cru autorisé à prononcer que les semences légumineuses, proposées souvent pour remplacer les céréales, sous forme de pain, éprouvent au moulin, et dans la boulangerie, des obstacles infinis : d'abord, quel que soit leur degré de sécheresse, ces semences ne sauraient passer sous les meules sans une dessiccation préalable au four, celle au soleil étant insuffisante. On ne parvient ensuite à affoiblir le goût de verdure qui les caractérise, que par une longue cuisson à grande eau ; aussi toutes les recettes de pain dans lesquelles on fait entrer l'une ou l'autre de ces semences ne fournissent qu'un produit défectueux, parce que le fluide nécessaire pour donner à la farine la consistance d'une pâte, est incapable de leur enlever ce goût désagréable, que la fermentation développe encore davantage. Heureusement que la manie de vouloir soumettre tout ce qu'on a sous la main à la panification commence à s'affoiblir, comme aussi l'opinion dans laquelle on étoit que le pain est le seul aliment digne de notre intérêt. Et si nous nous déterminons à réduire sous cette forme les substances farineuses qui en sont naturellement les plus éloignées, ne cessons de le répéter, que ce ne soit que dans les cas de disette, puisque souvent il est indispensable, pour une classe de consommateurs, que la nourriture principale ait sa figure accoutumée, et qu'elle leur soit constamment procurée dans la même quantité. (P.)

(26) Plus les pains sont petits, alongés en flûte, et composés de pâte molle, plus ils présentent de superficie, contiennent d'eau, et éprouvent de dessèchement. On met, par exemple, pour un pain de douze livres de pâte ferme, une livre et demie de plus de pâte, ce qui fait treize livres et demie ; mais si cette

quantité se trouvoit divisée en pains de demi-livre, il faudroit encore y ajouter une livre et demie de pâte ; voilà donc trois livres de déchet dans vingt-quatre pains de demi-livre, sans compter le trait de la balance, qui emporte encore une certaine quantité de pâte, qu'on pourroit évaluer, sans exagération, à un demi-quarteron ; mais si ces pains de demi-livre avoient une forme aplatie, ou étoient alongés en flûte, l'évaporation augmenteroit encore, de manière que treize livres et demie de pâte, qui font un pain rond de douze livres, ne fourniroient tout au plus que dix livres et demie de ces pains.

Nous citons exprès ce seul exemple, pour prouver que plus la pâte s'éloigne du poids de douze livres, moins elle rapportera de pain. Indépendamment des dépenses qu'occasionne nécessairement la préparation de ces pâtes, dans lesquelles on fait entrer du sel, de la levure et du lait, la cuisson donnant encore lieu à beaucoup d'évaporation, tout cela doit apporter une augmentation dans le prix du pain, puisque voilà au moins trois livres de plus réparties dans vingt-quatre pains de même pâte, de forme et de cuisson ordinaires. On met donc pour les pains de douze livres, figurés toujours en rond, une livre et demie pour le déchet, une livre pour ceux de huit livres, trois quarterons pour les pains de six livres, et un peu moins pour ceux de quatre livres : on voit que plus la grandeur des pains diminue, plus il faut augmenter la tare en proportion, parce que l'évaporation est toujours en raison des surfaces.

La difficulté d'assembler la pâte en grosse masse, de l'enfourner, et de la faire cuire au four complètement, ont déterminé à diminuer le volume des pains, et à abandonner la forme ronde qu'on n'emploie plus à présent à Paris que pour les pains de pâte ferme et d'une certaine grosseur, et à adopter la forme longue : il est vrai que l'on a donné en même temps dans un autre excès, en renonçant aux pains trop gros, et en abandonnant la forme ronde ; et on les a fait tellement petits, qu'aujourd'hui chacun a son pain dans le repas le plus indifférent. Ce goût, qui gagne jusqu'à la classe peu aisée, augmente tous les jours la consommation, en diminuant les produits de la pâte en pain.

Nous terminerons nos remarques sur le pain, en présentant le tableau du produit qu'on retire d'un setier de blé, mesure de Paris, pesant deux cent quarante livres, et moulu par la mouture économique ; nous avons déjà fait mention (ci-devant, note (10), page 780) de cinq espèces de farine, et trois sortes de son, qu'on distinguoit par des noms différens ; nous allons reprendre ici les produits en farine, pour parler de ceux qu'ils fournissent étant convertis en pain. Mais, pour simplifier ces détails sans s'écarter de la vérité, nous les réduirons à deux classes ; savoir, la farine blanche et la farine bise : l'une composée des trois premières farines, qui donnent ensemble cent soixante livres ; et l'autre des deux dernières, pesant vingt livres ; d'où il résulte en tout, cent quatre-vingt livres, quand le blé est de bonne qualité, et qu'on a affaire à un meunier adroit et honnête homme.

Tableau des produits en pain des cent quatre-vingt livres de farine, résultantes d'un setier de blé du poids de deux cent quarante livres, moulu par la mouture économique ;

SAVOIR :

Des cent soixante livres de farine blanche, en pain de pâte ferme. du poids de quatre livres,

ci 204 liv

Des vingt livres de farine s 229 li y. 1 bise, 25,

Des cent soixante livres de farine blanche, en pain de pâte molle, du poids de quatre livres,

ci, 208 liv

Des vingt livres de farine 234 liv. bise, 26

Des cent soixante livres de farine blanche de la même pâte, en pain d'une livre,

ci 19° liv.

Des vingt livres de farine 213 liv bise, 23 1

Des cent soixante livres de farine blanche, en

pain de demi-livre. 180 liv

Des vingt livres de farine v 202 liv. bise, 22

Les produits de la farine en pain varient donc, comme on voit, à raison de leur volume et de leur espèce ; plus le pain sera divisé et offrira de surfaces, moins il rendra, à cause du déchet considérable qu'il éprouve pendant la cuisson : ainsi le gros pain rond augmentera en proportion que le pain long et peu volumineux diminuera en produits. (P.)

(27) Cette composition, si connue sous le nom d'hypocras, ne peut se conserver aussi longtemps que le vin lui-même, parce que toutes les fois qu'il fait les fonctions de dissolvant, au lieu de véhicule, il éprouve infailliblement, dans ses parties constituantes, un changement notable, qui tend toujours à sa détérioration ; il seroit infiniment préférable que l'addition de la teinture alcoolique n'eût lieu qu'au moment de faire usage de l'hypocras, alors il en résulteroit une liqueur plus homogène et plus suave. Cette observation est fondée sur le travail que j'ai entrepris pour montrer la défectuosité des vins médicinaux. Les Anciens les préparoient en faisant fermenter avec du moût, ou du miel, les substances dont ils vouloient obtenir les propriétés médicamenteuses. A ces vins médicinaux par fermentation ont succédé ceux par macération, ceux dans lesquels on plongeait et on laissoit séjourner les substances dont on vouloit extraire les propriétés. Ce mode parut préférable, parce qu'on avoit remarqué que la fermentation changeoit considérablement les propriétés des médicamens qui l'éprouvoient concurremment avec la matière muqueuse sucrée. Maintenant que le raisonnement, l'expérience, et l'observation, se sont accumulés sur la préparation de ces vins par macération, on a reconnu évidemment que les substances qu'on y introduit ne tardent pas à les altérer eux-mêmes, et souvent à les changer en vinaigre. On a imaginé, pour éviter cet inconvénient, de faire macérer dans de l'alcool affoibli les substances qu'on soumettoit à l'action immédiate du vin, et ensuite d'y mêler cette teinture, mais seulement à l'instant où on est disposé à faire prendre le mélange. Par ce moyen d'une aussi facile exécution, le vin conserve toutes ses vertus ; le médecin est plus assuré de la nature et de l'efficacité du remède qu'il prescrit, et le malade trouve le soulagement qu'il a droit d'attendre ; c'est précisément là le point de perfection qu'a eu en vue d'atteindre, dans la réforme proposée, l'auteur du Code pharmaceutique d'Usage des hospices civils, des secours à domicile et des prisons ; nouvelle édition. Paris, an XII, 1803. In-80. (P.)

(28) Une règle générale à établir pour toutes les préparations dont le miel forme la base, c'est de faire ensorte qu'il ne subisse pas une trop longue ébullition ; vu qu'exposé pendant un certain temps au feu, dans un fluide quelconque, il se décompose comme toutes les matières muqueuses, contracte facilement un goût de brûlé et des propriétés diamétralement opposées à celles qu'il a naturellement ; mais rien n'est plus aisé que d'éviter cet inconvénient, si, au lieu de délayer le miel dans une aussi grande quantité d'eau que le prescrit Olivier de Serres, on suit le procédé indiqué par notre collègue M. Dey eux, dans le tome 1, troisième Lieu, chapitre XV, note (114) ? page 496, pour l'hydromel. Il en résulte des liqueurs vineuses qui perdent infailliblement le goût mielleux qu'il est possible d'ailleurs de masquer par un aromate, elles sont d'un usage fréquent dans les régions du Nord, où la vigne ne pouvant prospérer, il faut bien chercher à suppléer à la rareté du vin : long-temps conservées, elles approchent, pour la saveur, de celle du vin d'Espagne et de Malvoisie. On peut en retirer, par la distillation, de l'alcool ; et de bon vinaigre, en les soumettant aux procédés de l'acétification. (P.)

(29) Voyez ce qu'Olivier de Serres a dit du vinaigre, tome 1, troisième Lieu, chapitre XII, page 297 et suivantes ; et les notes (89)—(92) de notre collègue M. Parmentier, sur ce chapitre, page 336 et suivantes. (H.)

Des Vins de Fruicts.

(30) On trouve dans les Géorgiques l'épigraphe de cet article. L'invention des vins de fruits est attribuée, par Virgile, aux habitans des pays froids, dont l'industrie s'est appliquée à composer une liqueur qui put rivaliser le vin.

Pocula Iceti Fermento atque acidis imitantur vitea sorbis. (GEORG. L. III.)

Avec le suc des fruits sauvages
Réchauffé du feu du levain,
Le K ord savoure des breuvages

Qui semblent imiter le vin.

Me pardonnera-t-on de commenter ici ce passage des Géorgiques ? Du moins, qu'on juge mes motifs, et qu'on puisse expliquer comment un buveur d'eau a tant travaillé sur le vin !

En commençant l'article intitulé : Vues et questions sur la vigne (tome 1, troisième Lieu, chapitre XIV, note (99), page 339 et suivantes), je me suis excusé de traiter ce sujet. On peut s'intéresser à la science œnologique sous le simple rapport de la culture et du commerce; et si le jésuite Sanchez a eu le privilège de faire un beau traité, de Matrimonio, sans pourtant cesser d'être chaste, j'espère qu'on m'accordera la permission de parler de la vigne et du vin, et des boissons vineuses, sans pourtant cesser d'être sobre.

Deux sortes de liqueurs, dit Pline, contribuent pour beaucoup à l'agrément de notre vie : l'une est le vin, l'autre est l'huile. Toutes les deux sont exprimées de divers végétaux, toutes les deux ont exercé l'intelligence humaine ; mais, quoique l'huile soit certainement plus nécessaire, on a mis bien plus d'art à imaginer des boissons. Pline compte, en effet, cent quatre-vingt-quinze façons de vins et de liqueurs ; et il se plaint que, de son temps, on avoit, en comparaison, beaucoup moins d'industrie pour l'huile. (Plinii, Hist. Natur. Lib. XIV, 22.) Nous avons aujourd'hui un nombre un peu plus grand de végétaux oléifères, beaucoup moins cependant que nous ne pourrions en avoir, si des Rozier, des Parmentier, eussent été chargés d'étendre les ressources de cette branche essentielle de notre économie ; mais nous n'avons pas eu besoin du secours des savans, pour ajouter beaucoup à la liste des vins. Les liqueurs fermentées ont de l'attrait pour tous les peuples, et les plus septentrionaux en sont les plus avides. Les Tartares ont leur koumiss ou kuniff, liqueur forte, tirée du lait de leurs jumens, et dont j'ai déjà parlé (tome I, troisième Lieu, chapitre XV, note (115), page 498); les habitans du Kamtschatka se procurent une autre ivresse avec le suc d'un champignon; les sauvages de l'Amérique avoient imaginé plusieurs espèces de chica, etc. Il n'est pas étonnant qu'ici l'esprit humain se soit montré plus inventif pour ce qui peut flatter le goût, que pour ce qui satisferoit des besoins plus réels. Il en est de même en tout genre; et la mauvaise humeur de Pline, ou sa philosophie, peuvent s'exhaler à ce sujet : nous admirons son éloquence, mais sans nous corriger. Les sages ont beau dire ! le monde va toujours son train. Laissons-le donc prêcher par d'autres, et en le prenant comme il est, tâchons de le servir dans la sphère innocente des occupations rustiques.

Chez les Romains le luxe eut sur-tout pour objet la somptuosité des riches. Les jouissances des modernes sont moins prodigieuses, mais elles sont plus générales. Les dernières classes du peuple consomment des denrées qu'Apicius ni Lucullus n'ont jamais pu connoître. Tous ces fameux Romains se mettoient sur des lits pour boire un vin chaud et miellé : c'est comme si l'on se couchoit pour prendre une rôtie au sucre. Horace, revenant au monde, trouveroit, ce me semble, une bien grande différence entre son liquoreux Falerne et notre Champagne mousseux, qui a, par-dessus le Falerne, le mérite d'être à portée de beaucoup plus de monde. Les citoyens les moins aisés peuvent obtenir, parmi nous, des jouissances plus exquisés que n'en avoient à Rome les conquérans du monde. Au défaut même des raisins, des fruits assez communs sont dans le cas de nous fournir les boissons les plus délicates. C'est ce qu'il nous faut démontrer.

Lorsque je finissois, dans le premier volume, les notes du troisième Lieu (page 498) » j'ai promis de parler des vins qu'on tire des fruits, autres que les raisins, les pommes et les poires. Cette partie peut être, en certains cas, avantageuse et agréable à la campagne ; tous les fruits peuvent, servir ; mais je m'attache seulement à ceux qui sont plus répandus, et qui ont été, en ce genre, plus vulgairement essayés.

Nous avons, aujourd'hui, un plus grand intérêt à développer ce sujet, que du temps d'Olivier de Serres. Le vin, le cidre, le poiré, l'hydromel et la bière, voilà quelles étoient les boissons de son siècle. Voltaire a remarqué que Henri IV déjeûnoit avec du vin blanc, les vins étrangers étoient rares, les esprits ardens peu communs. On ne connoissoit pas alors les différentes boissons chaudes qui forment aujourd'hui le fond des déjeuners, non seulement des rois, des princes et des riches, mais des femmes des halles, des ouvriers des ports, des pauvres même, en Angleterre, car les pauvres Anglois veulent avoir du thé, et plusieurs fois par jour. M. Arthur Young se plaint souvent que le fardeau de la taxe des pauvres, déjà si lourd en ce pays, soit encore aggravé par l'usage que font du thé, ou de ce qu'on prend pour du thé, ceux même qui n'existent que par la charité publique. On a regardé, dans le temps, comme un effort sublime, la résolution que prit le peuple de Boston, de renoncer au thé, plutôt que de payer l'impôt du timbre anglois. Ce fut là le premier et le plus éclatant symptôme de l'insurrection des Colonies américaines. Je ne sais, en effet, si les

peuples d'Europe auroient un semblable courage, et si, pour un motif quelconque, ils voudroient se priver des productions que pourtant le climat leur refuse. Depuis qu'on a connu plus généralement le sucre (qui a fait, si mal à propos, négliger les mouches à miel), depuis qu'on a pris l'habitude du thé, du café, du chocolat, etc. ; on s'est accoutumé à regarder ce superflu comme chose très-nécessaire. Mais ce prétendu nécessaire ne peut être arraché du sein de la Nature qu'à cinq cent myriamètres (mille lieues) de notre Europe. Quand la guerre interrompt le commerce des Colonies, nous éprouvons ce qu'on disoit jadis du pain à Rome (lorsque les flottes de l'Egypte n'arrivoient pas à temps), que la subsistance du peuple se trouve à la merci des vents et des tempêtes.

D'un côté, les progrès des arts ont rendu si communs, par exemple, les procédés par lesquels on distille des eaux-de-vie, des liqueurs fortes, que ce qui étoit autrefois un remède assez rare et un secret de pharmacie, est aujourd'hui une pratique répandue dans le fond de provinces d'ailleurs grossières et de pays presque sauvages.

D'un autre côté, la correspondance établie entre toutes les Nations et toutes les parties du monde, a donné de nouveaux besoins. On croit ne pouvoir plus se passer aujourd'hui de toutes ces denrées composées, ou lointaines. Je ne veux pas refaire ici le livre de l'abbé Raynal. Ce rhéteur éloquent a du moins eu l'esprit de saisir le plus beau sujet de l'histoire moderne. Il a vu que l'Europe, croyant rendre les Indes esclaves de l'ancien monde, s'est rendue elle-même tributaire des Indes. Quelle digue opposer à ce torrent qui nous domine? Faut-il, au lieu de le combattre, lui aplanir encore le niveau dans lequel il coule à flots impétueux ? Où doit-il s'arrêter? Si le temps, si les besoins nés des progrès des arts et des progrès de la marine doivent croître de siècle en siècle, comme ils l'ont fait sans cesse depuis le dix-septième siècle, quel sera le sort de la postérité ? Que deviendra l'Agriculture? Pourrat-elle jamais soutenir cette concurrence ?

Je m'arrête. Tous ces problèmes qui pourtant ne sont pas étrangers à notre père-de famille, m'emporteroient bien loin du cadre où doit se renfermer ma note.

Dans ce huitième Lieu du théâtre d'Agriculture, il s'agit des boissons qui peuvent être préparées par une simple ménagère, et qu'on aime à boire au dessert. Ce n'est pas la classe opulente qui les désire seule ; le peuple les recherche. S'il y a un moyen de préserver le peuple d'un goût contagieux, c'est en mettant à sa portée des boissons saines et locales.

Elles sont nécessaires même dans les meilleurs vignobles. Les vigneronns du Clos-Vougeot, de Soterne, ou d'Aï, ne boivent pas le vin du cru ; comme les ouvriers de Louviers ou d'Elbeuf ne peuvent pas être vêtus du drap superbe qu'ils fabriquent ; il leur suffit d'être couverts d'une étoffe commune. Ainsi nos vigneronns des crus les plus fameux seroient contents d'avoir à leur discrétion des liqueurs très-inférieures. Grâce à l'abondance des fruits, tous les cultivateurs françois peuvent être désaltérés d'une manière tolérable. C'est un point que j'aime à traiter.

Ici je trouve avec plaisir dans le chemin que je me trace, les travaux de ces Compagnies qu'on s'est hâté de supprimer, et qui ont eu depuis tant de peine à renaître, sans direction, sans ensemble, et principalement sans fonds et sans secours publics, je veux parler des respectables Sociétés agronomiques, qui ne sont les dernières Sociétés savantes que dans l'ordre des temps.

Dans une séance publique de la Société royale d'agriculture de Lyon, tenue le, Janvier 1787, on donna l'extrait d'un Mémoire sur les boissons vineuses, à la portée de la classe la plus pauvre, par M. Willermoz, médecin.

Ce mémoire, plein de vues utiles, est composé de deux parties. Dans la première, l'auteur expose les motifs que l'on a pour rechercher des boissons vineuses à la portée du peuple. Il s'étaie de l'autorité du savant médecin Maret, secrétaire perpétuel de l'Académie de Dijon, qui, dans son Mémoire, couronné, sur les anciennes et les nouvelles maladies des François, soutient la vérité de cet adage populaire : cc Si nous ne valons pas nos pères, c'est que nous ne buvons pas comme eux ».

Dans la seconde partie, M. Willermoz donne des vues générales sur la fabrication des boissons vineuses ; mais il se borne, en effet, à des vues, et ne présente point les procédés dont il fait sentir le besoin et même l'importance. Il développe seulement, avec beaucoup de force, un système qui se réduit à ce calcul bien

simple : cc Ce n'est qu'en perfectionnant et en multipliant les liqueurs du pays, que nous pouvons nous garantir des frais que nous imposent les » liqueurs étrangères ». A quoi j'ajouterai que si les riches peuvent se procurer à volonté des vins et des liqueurs de toutes les parties du globe, même les plus lointaines, il est digne des philanthropes de songer aux moyens de désintéresser le pauvre sur les jouissances des riches, en trouvant, dans le pays même, l'art d'abreuver, à peu de frais, les hommes qui travaillent et qui portent le poids du jour.

L'Académie impériale de Bruxelles avoit proposé, pour sujet d'un prix solennel, en 1783, cette question importante : cc Quels sont les végétaux indigènes que l'on pourroit substituer, » dans les Pays-Bas, aux végétaux exotiques, 33 relativement aux différents usages de la vie? » Le prix fut remporté par François-Xavier Burtin, médecin de ce bon prince Charles de Lorraine. Son mémoire, imprimé à Bruxelles (1784, in-4° 187 pages), a pour épigraphe ces mots dignes de l'attention de tous les hommes, mais sur-tout des agriculteurs :

Peregrina quid cequora tentas ?

Quod quæris, tua terra dabit.

OVID.

Pourquoi veux-tu des mers affronter la furie ?

Ah ! sans chercher si loin,

Regarde autour de toi : le sol de ta patrie

Préviendra ton besoin.

Burtin est frappé de cette vérité, que la découverte des deux Indes nous a familiarisés avec des produits étrangers, et nous a trop fait oublier les produits indigènes.

Il établit d'abord qu'il s'offre deux manières de nous exempter du tribut que nous payons aux Nations étrangères pour leurs végétaux, dont nous nous sommes faits un besoin. La première est de nous approprier leurs trésors, en les acclimatant dans notre sol, quand la chose

est possible : l'autre, de leur substituer des végétaux indigènes qui produisent le même effet.

Il s'est servi de ces deux moyens également dans le cours de son mémoire, en indiquant, d'un côté, les exotiques, dont la réussite lui paroissoit assurée dans les Pays-Bas ; et en proposant, d'un autre côté, des indigènes à substituer aux exotiques, qu'il ne croyoit pas pouvoir se faire au climat de la Belgique.

Je ne prendrai de ce mémoire que ce qui a rapport à l'objet de ce Lieu du théâtre d'Agriculture. Je laisse à regret de côté ce qui concerne la médecine, les épiceries, la teinture, et même les autres parties de l'économie rurale, dont il ne s'agit point ici ; mais ces renseignements pourront trouver leur place ailleurs : ils sont tout à-la-fois curieux et utiles. Ce qu'il dit, par exemple, sur les noyaux de pêche, mériteroit, à tous égards, l'attention des médecins.

Il est échappé à Burtin des articles fort importants. Tous les végétaux dont il parle sont classés en latin par ordre alphabétique. Il ne dit rien du cerisier. Je tâcherai de suppléer à ses omissions dans la partie dont je m'occupe ici plus spécialement.

Nous ne devons pas oublier qu'il écrivoit pour la Belgique dans un temps où cette partie de l'ancienne France en étoit séparé par des barrières politiques, heureusement anéanties. Les Belges sont enfin redevenus François. Ils avoient intérêt de lutter autrefois contre notre culture et contre nos productions, ils ont intérêt aujourd'hui à les faire valoir ; comme les François, à leur tour, doivent seconder l'industrie et l'agriculture des Belges.

Burtin fait le recensement des plantes indigènes qui peuvent remplacer,

il. Le vin, et tous ses accessoires, comme l'eau-de-vie, le vinaigre, le punch, etc. ;

20. Le sucre ;

3°. Le thé ;

40. Le café.

Ces trois derniers objets de consommation n'ont pas pu être bien traités par Olivier de Serres; le café même n'étoit pas soupçonné en Europe (voyez ce que dit à ce sujet notre collègue M. Grégoire, tome I, Essai historique sur l'Agriculture, page cxxxiv). Nous pouvons trouver dans les produits de notre sol les supplémens du sucre, du thé et du café ; mais il ne s'agit ici que des fruits ou des plantes dont on peut retirer une boisson vineuse. La liste en est considérable ; je m'attache à ceux qui sont plus sous la main des habitans de la campagne, et qui offrent, conséquemment, plus de moyens d'économie. Ainsi, ce qui me reste à dire sur les fruits destinés à des boissons vineuses se borne à présenter, le plus brièvement possible, l'emploi que l'on peut faire,

11. Des cerises,

2°. De l'épine-vinette ;

3°. Du genièvre,

4°. Des groseilles,

5°. Des prunes et prunelles ;

6°. Des oranges;

7°. Enfin, des raisins et des autres fruits secs.

1°. Des Cerises.

Le merisier (*Cerasus avium*), et le cerisier cultivé (*Cerasus hortensis*), qui n'est probablement qu'une variété du merisier des bois, sont les arbres à fruits qui sont les plus rustiques en France et les plus répandus dans les bois et dans les jardins : ils viennent dans presque tous les sols ; leur bois sert à beaucoup d'usages. Leur utilité doit faire considérer le merisier comme un des premiers arbres indigènes et forestiers. On le voit dans les Vosges au penchant des montagnes. Il semble s'élaner du sein des décombres pierreux des vieilles forteresses, ruines des temps féodaux. Il est bien étonnant que Burtin n'en ait pas parlé, et que feu M. de Perthuis ait voulu le proscrire dans son excellent Traité de l'Aménagement et de la Restauration des Bois et Forêts de la France, où il prononce, en propres termes, que le merisier ne mérite pas d'être conservé dans nos forêts. Les habitans de nos montagnes réclament, avec force, contre cette décision. Ceux qui auront pu voir les bois de merisiers de Fontenois, de Fougerolles, du romantique val-d'Ajol, ou du val-de-Joie, dans les Vosges, etc rendront hommage à ce bel arbre. Quoi qu'il en soit, les fruits des divers cerisiers, variés et salubres peuvent donner du vin et de bonnes liqueurs. (Voyez au sujet de cet arbre, la note (133) du sixième Lieu, par M. L. Bosc, page 50a de ce volume.)

On trouve dans les livres sur l'économie domestique plusieurs procédés différens pour faire le vin de cerises : leur jus s'allie avec le vin, avec le miel, avec le sucre. Voici plusieurs de ces recettes éprouvées, qui peuvent subir des combinaisons infinies.

1°. Prenez des cerises dont vous ôterez la queue et le noyau, pilez-les dans un mortier : mettez la pulpe et le noyau dans un petit sac, avec de l'anis, de la canelle, du sucre ; suspendez le tout dans un tonneau rempli de bon vin rouge. Ce vin se chargera de la partie aromatique de ce mélange, aura le goût de cerises, et la douceur de ce fruit. Le vin de Pomar est sur-tout propre à cette recette. On soupçonne qu'il fait la base du fameux ratafiat de Teissère, à Grenoble.

2°. Choisissez des cerises bien mûres ; exprimez-en le jus par le moyen d'une presse : lorsque vous en aurez cinq litres (cinq pintes), jetez-les sur quinze litres et demi (seize pintes) de bon vin rouge. Si vous tirez dix litres et demi (onze pintes) de jus, vous y ajouterez un kilogramme (deux livres) de miel, et vous verserez le tout sur quinze litres et demi (seize pintes) de vin. Si l'on veut avoir beaucoup de ce vin de cerises, il faut y ajouter un sixième de vin et douze parties de miel. On met ce mélange dans un grand tonneau ; on agite ce vin tous les jours pendant quatre semaines, avec un long tuyau, pendant un certain temps. On suspend ensuite, dans le tonneau, un petit sac rempli d'épicerie, on ferme le tonneau : la liqueur se conserve long-temps.

3°. Le Wisnak, liqueur saine et agréable, usitée en Pologne, est un mélange de cerises écrasées, avec du

miel bouilli, puis mêlées avec de l'hydromel (Journal Encyclopédique, Janvier, 1792). 4°. Notre collègue, M. Cossigny, tenoit du célèbre Réaumur, la recette suivante, pour préparer du vin avec des cerises: elle est plus détaillée, plus précise, et plus sûre que les précédentes.

Il faut prendre les cerises les plus mûres et en ôter le noyau ; on les écrasera, et on les mettra dans un vase ; on les, laissera vingt-quatre ou trente-six heures, afin que la peau communique sa couleur au jus ; ensuite on passera le tout au travers d'un linge ; on mettra alors par litre (par pinte) trois hectogrammes (dix onces) de sucre; on agitera souvent la liqueur. Lorsque le sucre sera bien fondu, on mettra le jus dans un tonneau proportionné à la quantité, il y fermentera. On remplira le tonneau plusieurs fois par jour, on réservera, pour le remplissage, trois litres (trois pintes), sur dix-neuf litres (vingt pintes). Lorsque le jus cessera de bouillir, on concassera les noyaux, et on les mettra dans le tonneau ; ensuite on le bondonnera, et on le mettra à la cave. Trois ou quatre mois après, on mettra le vin en bouteilles. Ce vin. bouillira pendant quinze ou dix-huit jours environ. On pourra, si l'on veut, mêler avec les cerises, avant de les écraser, quelques kilogrammes (quelques livres) de framboises. Deux kilogrammes (quatre livres) de cerises, donnent environ un litre (une pinte). Les cerises aigres ne sont pas propres à faire ce vin ; mais les guignes et les cerises noires, qui sont douces et non amères, conviennent très-bien ; il faut rejeter toutes celles qui sont gâtées.

Telle est la recette suivant laquelle on préparoit tous les ans, chez M. de Réaumur, une quantité de cette liqueur, qu'il faisoit servir à sa table comme vin de dessert. M. Cossigny, son correspondant à l'Académie des Sciences, en a bu plusieurs fois ; elle avoit une fort belle couleur, une odeur agréable, et un goût exquis. On la faisoit avec des guignes. Les guigniers sont les cerisiers à fruits en cœur (voyez dans ce volume la note (133) du sixième Lieu, déjà citée).

5°. Le même M. Cossigny m'a communiqué une autre recette de vin, ou plutôt de ratafiat de cerises, sans fermentation.

On prend des guignes, ou des bigareaux, ou des cerises noires non amères, on en mélange des unes et des autres ; on les écrase, on en sépare les noyaux ; au bout de vingt-quatre ou trente-six heures on met la pulpe des cerises à la presse, on ajoute environ deux hectogrammes (cinq ou six onces) de sucre par litre (par pinte), et trois litres (trois pintes) de bonne eau-de-vie par six litres (six pintes) de jus, après que le sucre a été fondu. La proportion du sucre doit être calculée sur la totalité de la liqueur, l'eau-de-vie comprise. On laisse éclaircir, ensuite on met en bouteilles. Si la liqueur n'est pas claire, on la colle, et on la soutire avec un siphon. On peut la boire tout de suite ; mais elle est meilleure au bout de quelques mois.

Si au lieu d'eau-de-vie on y mêloit de l'eau de noyaux, elle seroit plus parfumée et plus agréable au goût. On peut donc concasser les noyaux de cerises, les mettre dans un alambic, avec de bonne eau-de-vie, et distiller le tout au bain-marie. On emploiera, de préférence, cette eau de noyaux, on ne peut pas en indiquer ici la proportion, parce qu'elle dépend de son degré de force ; le goût doit servir de règle.

Eau-de-vie de Cerises.

Le cerisier-merisier est sur-tout celui dont les fruits servent à préparer le ou la kirschenwasser, l'eau-de-vie de cerises, suivant une industrie qui est née d'elle-même dans les forêts des Vosges, du Suntgaw, de la Suisse, etc etc niais qui peut être bien perfectionnée. Les habitans des Vosges font sécher beaucoup de cerises, pour les manger en forme de soupe, cuites, avec du pain, pendant l'hiver et le printemps. Ils en font sur-tout des compotes et de la tisane pour les malades. En général, ces fruits séchés développent, dans les liqueurs et les ratafiats, un jus plus sapide et plus fort que lorsqu'ils sont employés frais. C'est une différence entre la cerise et le raisin. Les vins de raisins secs sont toujours moins agréables, et n'ont jamais le bouquet des vins de raisins récents.

Les merises servent principalement à en extraire la liqueur spiritueuse, connue sous le nom de kirschenwasser, qui est excellente et saine, lorsqu'elle est loyalement faite, et sans mélange de prunes et d'autres fruits à noyaux, sauvages.

La manière de faire cette liqueur a été décrite par Hell, député de l'Alsace à l'Assemblée constituante, et qui est tombé sous la faux révolutionnaire, le même jour que l'illustre et vertueux Malesherbes. Voici l'extrait des observations de Hell, lues à la Société royale d'agriculture, le 4 Février 1790, et insérées dans

le trimestre de printemps des mémoires de cette Société, pour cette année (page 96).

Lorsque les merises sont parvenues à leur maturité, on les cueille sans leurs queues ; on les met dans des tonneaux défoncés de l'un des fonds : alors on écrase les fruits avec des pilons ou dames de bois ; on les couvre pour en empêcher l'évaporation. Dès que la fermentation commence, on enfonce, deux ou trois fois par jour, le marc qui surnage. Les habitans de nos campagnes n'ont d'autre mesure pour connoître le moment où la distillation peut être commencée, que celle de la cessation du mouvement et de la chute du marc : alors ils bouchent les tonneaux, pour empêcher la fermentation acéteuse de s'établir.

La distillation se fait à l'ordinaire, mais avec une attention suivie, pour que le marc ne s'attache pas au fond de l'alambic, et que le kirschen-vasser ne prenne pas le goût de feu, ou le goût empyreumatique. Pour que cette liqueur sente le noyau, on concasse les noyaux des fruits, et on les distille avec la liqueur. On ne les concasse qu'après la fermentation.

On prétend que les merises noires, les plus petites et les plus sucrées, donnent le meilleur kirschen-vasser, mais par-tout où il y a des cerises, de quelque espèce ou variété que ce puisse être, on peut en faire du kirschen-vasser. Ce moyen de tirer parti d'une récolte de cerises très-abondante fut indiqué, dans le temps, aux habitans de la vallée de Montmorenci, par notre collègue, M. Cadet-de-Vaux. Les réclamations de la Ferme générale s'opposèrent alors à ce genre de fabrication. Le chimiste qui avoit cru pouvoir publier ce moyen reçut des reproches du ministère. Depuis que le fisc ne s'oppose plus au meilleur emploi de nos productions territoriales, M. Cadet-de-Vaux a profité de ce bienfait de la liberté, pour engager les propriétaires, à qui leur éloignement des villes ne permet pas de se défaire utilement de leurs cerises, à en préparer du kirschen-vasser.

Il annonce qu'on obtient une plus grande quantité de cette liqueur, en ajoutant au suc, marc et noyaux de cerises quelconques, trois kilogrammes (cinq ou six livres) de miel, par cinq myriagrammes (cent livres) pesant de cerises. On délaie le miel dans le jus de cerises. Si la saison est froide, on fera chauffer, jusqu'à ébullition, le miel dans une partie du suc tout récent, et on en versera la liqueur bouillante dans le tonneau, ayant soin de la remuer avec un bâton pour bien distribuer la liqueur miellée dans la masse. Cette substance augmente de beaucoup la quantité de liqueur spiritueuse. Quant à sa qualité, M. Cadet-de-Vaux s'autorisoit du suffrage de Hell, comme d'un juge compétent, et dont l'opinion lui avoit été favorable.

Lorsque cette liqueur est vieille, on peut en faire un marasquin agréable, en y infusant du syrop de capillaire et de l'eau de fleurs d'orange. Le tout étant bien proportionné et bien battu ensemble, on n'imagineroit jamais que le kirschen-vasser en fût la base. (Voyage pittoresque de la Suisse, par Laborde, in-fol.)

Feu M. Argand, dont le génie a inventé et perfectionné tant de secrets économiques, avoit établi aux bords du lac Léman, près de Genève, une distillerie en grand de kirschen-vasser, préparé avec des soins particuliers, et qui étoit fort vanté ; mais son procédé n'est pas connu. Il paroît que les produits en étoient exportés à l'étranger avec beaucoup d'avantage, ce qui prouve que ce genre d'industrie peut être très-utile à la France, lorsqu'il ne sera plus concentré sur un point unique, et lorsque l'on saura construire les alambics et les fourneaux d'une manière plus parfaite et plus économique, dont on peut se faire une idée dans l'article distillation du supplément au Cours d'Agriculture de Rozier, par M. Curaudeau (tome XI, page 485).

Hell nous apprend, en outre, que, depuis quelques années, on distille les cerises sans les faire fermenter. Cette eau de cerises douces est extraite des petites cerises des bois ; elle ne contient rien de spiritueux : ce n'est que la partie phlegmatique et aromatique de la cerise. Quoiqu'on la qualifie d'eau de cerises douces, elle n'est cependant pas sucrée. On la boiroit pour de l'eau commune, si elle n'avoit pas l'odeur du fruit. On la prend un peu tiède, chauffée au bain-marie, après y avoir fait dissoudre du sucre candi, qu'on y met en poudre, seulement un peu avant que d'en faire usage. Elle est très-agrable avec le thé, sur-tout avec le thé au lait. Il faut y mettre beaucoup de sucre pour qu'elle soit bonne. On lui attribue de grandes vertus. On la regarde comme un baume salutaire pour la poitrine, comme un calmant, comme le somnifère le plus innocent : on la prend sur-tout avec succès en se mettant au lit.

Je noterai, à ce sujet, qu'on distille aussi dans les Isles, une eau-de-vie fort douce de la pulpe (pareille à celle des cerises) qui enveloppe le café.

Mais faut-il donc toujours des produits distillés? Quelques parfaits qu'ils puissent être, l'alambic et le feu sont effrayans à plus d'un titre. Ne pouvons-nous pas épargner le bois et le charbon? Une estimable ménagère, Madame Gacon-Dufour, en offre le moyen dans son Recueil pratique d'Economie rurale et domestique (Paris, an XIII (1804), in-12 » page 249, 2^e édition).

Kirschen-vasser de ménage.

« Vous prenez des noyaux de cerises que vous concassez ; vous les jetez, avec les amandes, dans de l'eau-de-vie : vous les laissez infuser jusqu'au temps où vous pourrez y ajouter des noyaux d'abricots sans amandes. Vous laisserez encore infuser deux mois, puis vous filtrerez.

Cette espèce de kirschen-vasser, qui ressemble, pour le goût, à celui qu'on achète fort cher, a la même propriété pour l'estomac. En le distillant, vous le rendrez limpide comme le kirschen-vasser ordinaire.

II0. De l'Épine-vinette (*berberis vulgaris*).

Burtin recommande le suc de l'épine-vinette, pour remplacer le jus de citron, de limon, et autres. Il renvoie au mémoire du suédois Ankarkrona (Collection académique, partie étrangère, tome XI, page 405).

On voit, dans ce mémoire, qu'on peut employer utilement le suc de l'épine-vinette à la préparation du punch : ce suc est moins acide que le citron, et n'est pas moins agréable.

On prend deux parties de suc d'épine-vinette, deux de sucre, trois de vin de France, ou du Rhin, ou d'arack, ou d'autre eau-de-vie, et six parties d'eau.

L'éditeur de ce volume de la Collection académique, dit qu'on en fera une préparation plus simple et plus saine, avec de l'eau et du sucre.

On n'aura pas de peine à le croire, d'après ce que je vais dire.

Le punch est une liqueur dont la mode a passé d'Angleterre en France, et a pris, surtout depuis 1789, beaucoup de faveur et d'extension.

M. Cossigny fait, à ce sujet, des observations très-curieuses, dans le premier volume de ses Moyens d'amélioration pour les Colonies. Il observe qu'on fait maintenant à Paris, dans tous les cafés, du punch au rum, c'est-à-dire au tafia rectifié ou distillé une seconde fois. On en consomme aussi beaucoup dans les ports de mer et sur les vaisseaux. L'usage est de le prendre chaud et très-fort en spiritueux.

Dans les Indes orientales, suivant M. Cossigny, on prépare le punch d'une manière différente. On boit cette liqueur froide dans les grandes chaleurs, pour se désaltérer. On exprime du jus de citron, auquel on ajoute du sucre et beaucoup d'eau, avec très-peu d'arack de Batavia, ou de guildive, ou de tafia, ou même d'eau-de-vie de France, que beaucoup de personnes préfèrent. On y ajoute de la muscade râpée, et un croûton de pain grillé et chaud. M. Cossigny croit cette liqueur plus désaltérante, moins échauffante, et plus salubre que le punch des cafés de Paris : il la trouve plus agréable. Il a vu préférer, dans les Isles, le jus de la bigarade, ou orange amère, à celui de citron, pour la préparation du punch. Quelques personnes y mettent de la canelle, et y font tremper les peaux des fruits qu'ils ont exprimés, pour donner du parfum à la liqueur, elle n'en est que plus cordiale. M. Cossigny a vu faire du punch au vin de Champagne, au vin de Malaga, au vin de Constance, blanc, et même au vin blanc de Bordeaux, auquel on ajoutoit un peu d'eau-de-vie de France. Il en a vu faire au syrop de limons, en guise de citrons, et même au jus d'oranges douces. Le punch au tamarin est peut-être le plus sain. On pourroit faire du punch avec du sel d'oseille, ou du sel de citron, aromatisé avec de l'esprit de citron.

Un limonadier de l'Isle-de-France, très-versé dans son art, préparoit une liqueur, dont il trouvoit un grand débit auprès des marins, et que l'on nommoit essence de punch : c'étoit

du jus de citron clarifié, dans lequel on avoit mis infuser, pendant quelque temps, des zestes de citron. Il ne s'agissoit, pour avoir du punch, que d'en mêler avec de l'eau, du sucre, un croûton grillé, et de la muscade rapée. Cette essence de punch se conservoit très-bien, au lieu que les citrons, et même leur jus,

sont sujets à se gâter, sur-tout en mer. M. Cossigny pense que l'on pourroit préparer cette essence de punch dans les pays où les citrons sont très-abondans, et l'envoyer à Paris, ou ailleurs. Alors le punch, qui est par-tout très-cher, devoit baisser de prix.

M. Cossigny paroît avoir cherché et essayé des moyens d'empêcher le jus des citrons de se gâter en mer. Il ignoroit que notre illustre collègue M. Fourcroy, n'a cessé d'indiquer, depuis dix ans, dans ses cours publics de chimie, un procédé économique, pour obtenir en grand l'acide citrique dans les Colonies, où les citrons sont si abondans, et où l'on en perd une si grande quantité. Je me rappelle de les avoir vus pourrir dans la boue des grands chemins, à Saint-Domingue : on ne daignoit pas les ramasser. Or, pour en tirer parti, et conserver leur acide sans altération, sous sa forme cristalline, il ne s'agiroit que d'exprimer le jus des citrons, de le saturer avec de la craie ; de bien laver le citrate calcaire précipité, jusqu'à ce que l'eau chaude sorte limpide et incolore, de bien sécher le précipité, et de l'envoyer pressé dans des barriques bien fermées, où on le décomposeroit par l'acide sulfurique affoibli, pour en obtenir l'acide citrique pur. Ce procédé feroit valoir de nombreuses quantités de citrons perdus jusqu'ici, et fourniroit une matière qui manque si souvent, qui est toujours rare et chère dans les villes du nord, et qui est si avantageuse pour la chimie et pour diverses maladies. Deux grammes (un demi-gros) de cet acide concret, dissous dans un kilogramme (deux livres) d'eau, avec une suffisante quantité de sucre et d'oleo-saccharum, fait avec l'écorce de citron, donnent, suivant M. Fourcroy, une limonade très-agréable. (Système des connoissances chimiques, Paris, an XI, in-8° tome VII, pages 204, 211.)

M. Cossigny dit, avec raison, que tout ce qui multiplie les jouissances de l'homme, ou qui peut rendre communes à un grand nombre celles qui sont réservées aux gens aisés, doit être publié par un écrivain philanthrope. Le philosophe qui dédaignera les détails de ce genre, n'est peut-être pas aussi philosophe qu'il le croit.

M. Cossigny pense que l'on pourroit rendre le punch plus salubre, plus nourrissant, et peut-être plus agréable, en employant, au lieu d'eau, une décoction de drêche, ou de pain grillé. Il présume que le punch, étant frappé de glace, seroit une boisson très-agréable dans les chaleurs de l'été. Enfin il observe que sa préparation peut être variée de mille manières, puisqu'on peut en faire à la groseille, framboisée ou non, en un mot, avec tous les suc des fruits acides, en guise de citrons. Ceci me ramène à mon sujet. M. Cossigny ne parle pas nommément de l'épine-vinette ; mais c'est de tous les fruits indigènes celui qui est le plus propre à suppléer le citron.

Il réunit les deux acides, malique et citrique, dans une proportion qui rend sa saveur vraiment exquise, quand son suc est combiné avec du sucre. Je l'ai éprouvé plusieurs fois dans les bois de nos Vosges, où l'épine-vinette n'est pas rare : en exprimant ses baies mûres sur un petit morceau de sucre, on se procure sur-le-champ un rafraîchissement délicieux.

Les observations de MM. Fourcroy et Cossigny, que je viens de rappeler, peuvent servir à deux fins. D'une part, elles doivent engager les propriétaires du midi, qui ont des citrons en abondance, à préparer l'acide citrique, pour le faire passer dans le nord. En attendant, on devoit, dans le nord, apprendre à se passer plus facilement de ce secours, en donnant plus d'attention à cet utile arbrisseau de l'épine-vinette, dont toutes les parties peuvent servir. Il réussit dans toute sorte de fonds, demande peu de soins, se propage facilement. Ses feuilles ont un gotit acide, les cuisiniers peuvent même les employer à défaut d'oseille; c'est ce qui a fait donner, par les Hollandois, à cet arbrisseau, le nom d'arbre des sauces, Quant à ses fruits ou baies, on préfère, pour l'usage, celles de la variété sans pépins ou noyaux. On recueille ces baies en Brumaire ou Frimaire (Octobre ou Novembre), lorsqu'elles sont bien mûres, et

encore pleines de suc 1 un peu avant les grands froids. Quelques-uns croient qu'il vaut mieux les cueillir après une gelée. On en exprime le suc ; on le laisse reposer et clarifier, on le met ensuite dans des vaisseaux bien bouchés : il se conserve plusieurs années dans une bonne cave. Il seroit à désirer qu'il fût assez abondant pour être traité en grand par les chimistes, et pour devenir usuel chez les limonadiers. Il doit devenir précieux dans les ménages de campagne.

Le bois de l'épine-vinette sert pour toute teinture jaune ; il fournit aussi la couleur pour teindre les cuirs d'un beau vert.

L'écorce, le bois et le fruit, ont plusieurs vertus médicinales ; ils sont vermifuges et fébrifuges. En tout, cet arbrisseau mérite d'être plus considéré, plus répandu et plus cultivé qu'il ne l'est; il fait une bonne clôture; nous nous en rapporterons à ce qui en est dit dans le Mémoire sur les haies, par M. Amoureux (déjà cité dans ce volume, Lieu sixième, note (172), page 524, colonne II), article des haies épineuses.

« Ce que nous présente de plus utile cet arbrisseau (le vinetier) pour notre objet, dit M. Amoureux, ce sont ses piquans affilés et tricuspides qui accompagnent les bourgeons, et qui pénétreroient jusqu'aux os celui qui auroit l'imprudence de franchir une telle haie. Ses feuilles sont encore bordées de petites épines dont il faut se garantir. Cet arbrisseau est donc l'un des plus propres à former des haies épineuses ; les anciens botanistes l'avoient dénommé d'après cet usage, *berberis dumetorum*. Quoiqu'il ne soit plus de mode comme autrefois, il n'en est pas moins utile : on le trouve ordinairement dans les pays froids et montagneux. On peut le multiplier facilement par rejets. On peut donc rechercher le vinetier quand on a affaire à des terrains ingrats qui se refusent à la plantation d'autres arbrisseaux pour les haies : les plantes qui nous épargnent de la culture sont souvent les plus précieuses, etc. L'épine-vinette est presque un objet de commerce à Chariceau, dans l'Autunois ».

Je n'ai pas cru devoir parler de l'épine-vinette employée comme confiture, car elle exige trop de sucre, ce qui la rend très-chère ; mais ses jeunes boutons se confisent dans le vinaigre, et peuvent tenir lieu de câpres.

C'est en Brumaire (Octobre) qu'on plante l'épine-vinette, et c'est un souvenir que les cultivateurs doivent mettre sur les tablettes qui leur rappellent, tous les mois, la chaîne de leurs soins et la suite de leurs travaux.

IIIo. Du Genièvre.

Le genévrier (*juniperus communis*) est un des arbrisseaux sauvages dont toutes les parties sont peut-être les plus utiles. Burtin observe que ses baies, stomachiques, diurétiques, etc substituées depuis long-temps à l'amomum racemosum ou amome en grappes, ainsi qu'au carpobalsamum ou baumier de la Mecque, sont d'un grand usage en Belgique pour distiller une liqueur qui porte le nom de ces baies, Genèver, et qui, chez le peuple, dans tous les Pays-Bas, remplace le brandevin de France et le genièvre de Hollande. Quoique j'en aie déjà parlé à l'article des eaux-de-vie de grains (tome 1, troisième Lieu, chapitre XV, note (113), page 490 et suivantes), je dois y ajouter un mot, d'après ce que Burtin en disoit à Bruxelles en 1773.

Selon lui, cette liqueur méritoit de toute façon l'attention du Gouvernement, tant comme objet de consommation, par rapport à l'usage journalier d'une boisson dont l'excès est si nuisible, que comme objet d'exportation qui pouvoit devenir de grande conséquence, si l'on parvenoit à obtenir, en faveur des genièvreries belges, la préférence des contrebandiers anglois, que la guerre d'Amérique avoit conduits si heureusement, selon lui, vers le port d'Ostende.

Il faut observer que Burtin renvoie ici à l'article de l'yèble ou du petit sureau (*sambucus ebulus*), qu'il propose plus loin pour remplacer le vin muscat et le genièvre de Hollande. Il dit, que les fleurs de sureau communiquent aux vins le bouquet du muscat, quand on fait fondre, dans ces vins, du sucre qui a séjourné quelquetemps dans les fleurs, mais la qualité plus utile, suivant Burtin, des fleurs d'yèble, c'est qu'elles corrigent complètement le goût empyreumatique du genièvre des Pays-Bas. Ce goût de feu avoit rendu long-temps cette eau-de-vie inférieure à celle de Hollande, mais on a réussi à l'en dépouiller par la méthode suivante. Après

la première distillation, on ajoute à la liqueur une quantité suffisante de chaux vive, qu'on laisse déposer, puis on colore la liqueur décantée, après y avoir ajouté ce qu'il faut de fleurs d'yèble.

Dans l'excellente Statistique du département du Nord, par M. Dieudonné, préfet, on trouve des détails étendus et précis sur l'eau-de-vie de genièvre, sur les grains que l'on y emploie, sur le parti qu'on tire des marcs pour engraisser les bestiaux, sur l'abus que l'on fait de cette liqueur, et sur les argumens pour et contre sa fabrication. Quiconque voudra s'instruire à fond sur cet article, et sur tous ceux que comporte le plan de cette statistique, ne sauroit mieux faire que de consulter l'ouvrage de M. Dieudonné. (A Douai, an XII-1804, 3 vol. in-8°.)

Nous ne pouvons pas prendre un intérêt bien vif à la perfection des eaux-de-vie de genièvre ; les eaux-de-vie de vin seront toujours supérieures. Il suffit qu'elles puissent circuler sans des frais trop considérables, ainsi que nos bons vins de France, par l'établissement d'un bon système de canaux. Ces liqueurs doivent prendre, par-tout où elles pourront pénétrer sans de trop grands frais de transports, la place des bières et des eaux-de-vie, soit de grains, soit d'autres substances.

L'économie rurale peut donner plus d'attention à la liqueur nommée genèvrette, ou vin de genièvre. On a dit qu'on pouvoit la regarder tout-à-la-fois, comme le vin des pauvres et le médicament des riches. Sa composition est extrêmement simple, telle qu'elle est décrite dans nos livres d'agriculture.

On prend huit décalitres (six boisseaux) de graines de genièvre concassées, et trois ou quatre poignées d'absinthe, on laisse infuser et fermenter le tout, pendant un mois, dans quatre-vingt-quinze litres (cent pintes) d'eau : on tire à clair. Ce vin n'est agréable qu'autant qu'il est vieux ; mais on lui attribue d'assez grandes vertus pour fortifier l'estomac, débarrasser les reins, contre les diarrhées, les coliques venteuses, et autres. Comme il revient à très-bon compte, on estimoit qu'il seroit bon d'en faire boire aux animaux.

Au surplus, on n'ignore pas que les vins et les bières peuvent être rendus médicinaux, par des infusions de plantes qui ont des vertus reconnues. Boërlzaare indique lui-même, comme une recette assurée contre le scorbut, l'infusion dans un tonneau de bière, de quelques têtes de choux rouges (*brassica oleracea capitata rubra*), coupées en morceaux ; de douze poignées de cresson de fontaine (*sisymbrium nasturtium*), ou de cochléaria (*cochlearia officinalis*), et d'un demi-kilogramme (une livre) de raifort (*cochlearia Armoracia*), récemment récolté. On tire toujours de ce tonneau pour sa boisson ordinaire.

Haller dit aussi que la bière qui a fermenté avec la graine de carotte (*daucus carotta*) convient aux néphrétiques. L'utilité de la carotte est au moins aussi grande en médecine qu'en cuisine. Le cataplasme de sa pulpe et sa décoction ont été reconnues efficaces dans les cancers, dans les dartres, dans les écrouelles naissantes, les abcès, les dépôts, les panaris, les ophthalmies. M. Bridault, médecin à la Rochelle, a publié un gros volume sur les effets de cette plante dans plusieurs maladies externes et internes. On peut joindre son témoignage à tous ceux que j'ai rassemblés dans le premier volume du Répertoire d'Agriculture (Paris, an XIII —1804, in-12.), sur la culture en grand de la, carotte et du panais.

J'ai vu donner avec succès à Saint-Domingue, contre les fièvres, qui sont, dans un climat si chaud, endémiques et continues, un vin de Bordeaux préparé dans les vignobles de la niaison Gradis, et qui avoit fermenté avec du quinquina. J'en ai usé moi-même dans une fièvre de dix-huit mois, qui n'a pourtant cédé qu'à l'usage du remède du café, mêlé au jus de citron, indiqué par Rozier dans le Cours d'Agriculture, tome IV, page 605, à la fin de l'article Fièvre.

L'illustre Duhamel a parlé de la genèvrette : il dit qu'elle seroit meilleure si l'on y ajoutoit de la mélasse, et si on la traitoit comme l'épinette ou sapinette du Canada. L'on croit devoir à ce sujet donner quelques détails, d'après le Mémoire de Kalm (Collection académique, partie étrangère, tome XI, page 422).

Il y a deux méthodes pour fabriquer en Amérique cette espèce de bière d'épinette, qui se fait avec des bourgeons d'épinette ou de spruce (*pinus Canadensis*) ; mais qui peut se faire aussi bien avec les bourgeons et les baies de notre genévrier commun. Ces méthodes sont la hollandoise et la française.

Dans la première, on met deux barriques d'eau sur le feu, dans une chaudière : on y jette autant de sommités de sapin qu'on peut en prendre avec les deux mains ; ces pousses de sapin doivent être coupées menues : il en faut moins de fraîches que lorsqu'elles sont sèches. Quand le mélange a bouilli une heure, on verse l'eau dans un autre vaisseau, où elle tiédit ; alors, on y met de la lie, ou de la levure, et on laisse fermenter. On y ajoute un demi-kilogramme (une livre) de sucre, pour ôter le goût de résine. La liqueur ayant fermenté, on l'entonne, et on la met en bouteilles.

Cette boisson se conserve long-temps : elle est bonne et limpide comme la bière ordinaire : elle mousse beaucoup. Son goût, légèrement résineux, n'est pas désagréable ; elle est trèsdiurétique.

Les François emploient les feuillages frais, et veulent que les cônes les accompagnent. On a une chaudière que l'on remplit d'eau et de feuillages, coupés seulement de manière qu'ils puissent entrer dans la chaudière, et que l'eau surnage par-dessus ; on fait bouillir et réduire le tout ; en même temps on grille

un peu de froment ou de seigle, ou plutôt d'orge, ou même encore du maïs, comme on torréfie le café : on le jette dans la chaudière, on y met aussi une couple de petits pains de froment, ou de seigle, coupés par tranches. Ce froment et ce pain donnent à la liqueur une couleur brune jaunâtre, et la rendent plus nourrissante. Lorsque la liqueur est réduite à moitié, et qu'on voit l'écorce des branches quitter le bois, on les retire, et on filtre par un linge ou un drap, mis sur un tonneau; on y ajoute, par tonneau, un kilogramme et demi (trois livres ou un pot) de syrop, ou mélasse. La liqueur fermentée, on enlève l'écume qui s'élève à la surface. Lorsque la liqueur a cessé de bouillir, on la met en tonneau, ou en bouteilles ; on peut en boire vingt quatre heures après. Kalm assure que cette bière a toutes les qualités de la précédente.

Il n'y a rien de si aisé que d'approprier ces méthodes aux rameaux, au feuillage, et aux baies du genévrier, qui est assez commun dans toutes nos montagnes et tes terrains arides. Ce qui est étonnant, c'est que nous ne sachions pas même profiter de ce don que le plus mauvais sol nous fait très-gratuitement. Malgré le besoin, dit Burtin, que nous avons pour nos fabriques de genièvre, de cette matière première, nous sommes assez indolens pour la tirer de l'étranger, au lieu de la cultiver chez nous. Qui plus est, nous ne daignons pas seulement recueillir les baies que nos terrains incultes nous offrent en tant d'endroits. Ce reproche n'est pas moins applicable au reste de la France, qu'il ne l'étoit à la Belgique. Nous laissons aux merles, aux grives, aux étourneaux, etc le soin de répandre sur terre les baies du genévrier ; et nous les achetons ailleurs, tandis que nous pourrions en vendre au reste de l'Europe.

Madame Gacon-Dufour a donné dans son Recueil d'économie rurale un article qui rentre dans nos vues, et que nous nous faisons un plaisir de reproduire ici. Le genièvre est une des bases de la boisson économique dont elle a publié la recette suivante.

Vin du Pauvre.

L'été est la saison la plus pénible de l'année, et la plus laborieuse pour les habitans de la campagne : c'est celle où ils ont le plus besoin de forces, et de réparer celles qu'ils peuvent perdre journellement par l'excès de la fatigue: la soif est leur supplice. La nécessité d'appaier cette soif par de l'eau simple, quelquefois croupie, ou trop froide, est la source de leurs maladies. On a vu des moissonneurs tomber presque morts, parce qu'ils avoient eu l'imprudance de boire de l'eau trop fraîche, ou de l'eau de mare. Le vin même, lorsqu'il n'est pas trop cher, l'est encore trop pour eux. Leur indiquer une boisson avec laquelle ils puissent y suppléer, dont le goût, la couleur, et la force, leur fassent illusion, qui leur tienne le corps frais, libre et dispos, et leur fasse, pour ainsi dire, savourer leur pain avec plaisir, c'est leur rendre un service essentiel. (Voyez ce que j'ai dit, dans le même sens, tome 1, pages 399, 400, 464, 465, etc.)

Le procédé est simple et facile : il faut prendre quinze kilogrammes (trente livres) de groseilles rouges et blanches (cette dernière est plus douce et plus juteuse, suivant madame Gacon-Dufour); autant de kilogrammes de cassis ; autant de petites cerises, queues et noyaux; mettre le tout dans un tonneau, et le broyer avec un grand bâton ; puis faire bouillir deux litres (deux litrons et demi) de genièvre dans cinq à six litres (cinq à six pintes) d'eau ; y ajouter un quart de kilogramme (une demi-livre), ou un demi-kilogramme (une livre) au plus de miel, afin de bien faire fermenter le genièvre; puis le mêler, après qu'il aura fermenté, avec le jus des fruits. Quand il aura été remué trois ou quatre fois en vingt-quatre heures, on fermera le tonneau et on le remplira d'eau. Cette seule quantité de fruits doit donner cent cinquante litres (plus de cent cinquante pintes) d'excellente boisson.

On peut encore, pour lui donner plus de force, y mêler un litre ou deux (une pinte ou deux) d'eau-de-vie ; alors il n'y a presque point de différence avec le vin.

Les propriétaires de grands terrains devraient engager leurs fermiers à se procurer cette boisson, afin d'en aider les malheureux ouvriers.

C'est à la mi-Messidor (au commencement de Juillet) qu'on fabrique ce vin du pauvre: provision essentielle, même dans les pays vignobles.

IV°. Des Groseilles.

L'article auquel Burtin s'est principalement attaché dans son Mémoire, est le groseiller usuel (ribes officinarum, ribes rubrum), dont le fruit, selon lui, remplace :

Le jus de citron ;
Les oranges douces, Les vins étrangers ;
Le vin de Madère ;
Le vin de Malvoisie ;
Le vin du Necker ;
Le vinaigre de vin ;
Et les vinaigres étrangers.

Il a pris le vin de groseilles pour le type des vins de fruits ; il en parle avec une sorte de chaleur et d'enthousiasme, qui fait au moins l'éloge de ses bonnes intentions. Il est bon d'observer que le groseiller est d'autant plus estimé dans la ci-devant Belgique, que ses fleurs ne manquent presque jamais de former des fruits, et qu'elles en produisent annuellement beaucoup. Knoop dit, dans sa Fructologie (Amsterdam 1771, in-fol. avec figures coloriées, page 1 93), qu'il n'a trouvé nulle part de groseilles meilleures, ni en plus grande abondance, que dans les Pays-Bas, de façon que ce climat semble propre à cette espèce de fruits.

L'article de Burtin mérite d'être extrait et même presque copié.

Ce fruit, dit-il, qu'on a regardé jusqu'ici d'un œil assez indifférent, employé convenablement et multiplié en proportion de son utilité, peut devenir une des branches les plus importantes de notre économie rurale. D'abord, il est d'une vertu égale et d'un effet moins dangereux dans les fièvres aiguës que le citron. Beunie assure qu'il a vu, dans la petite vérole, plus d'effet des groseilles seules, que de tous les autres acides. Burtin se croit donc en droit de recommander aux médecins patriotes, un usage plus fréquent des groseilles, en les substituant aux citrons et aux oranges, qui absorbent tous les ans tant de numéraire. Il les conseilleroit de même à ceux qui s'en servent par goût dans leurs boissons, puisque le jus, le syrop, et la gelée de groseilles, en fournissent d'aussi délicates, au moins, que le citron ; mais il sent que les goûts sont sans réplique, et que la raison ne peut combattre l'habitude.

Il craint sur-tout que cette habitude, obstacle éternel à toute nouveauté utile, n'en soit un des plus terribles à l'introduction du vin de groseilles qu'il propose, et dont il désire ardemment de voir introduire l'usage. Il demande, du moins, qu'on ne le condamne pas avant de l'avoir entendu, et il raconte, à ce sujet, une histoire assez curieuse.

Il avoit goûté, chez un de ses amis, du vin de groseilles, qu'il n'avoit pu s'empêcher de trouver excellent. Quelque-temps après, il fut appelé, comme médecin, pour assister un étranger, qui, après avoir demeuré long-temps en Espagne, étoit venu s'établir à Etterbeeck, pour y faire commerce en vins. Il goûta

chez lui plusieurs vins, sous des couleurs et des dénominations connues. Il les but avec plaisir, et résolut d'en faire provision ; lorsque, dans le premier moment du retour de sa santé, dans ce moment où la reconnaissance envers le médecin est encore entière, son malade lui fit la confiance inattendue, que tous ses vins, que l'on trouvoit si bons, avoient pris naissance dans sa cave, et ne contenoient pas une goutte de vin réel.

(Ceci est d'autant moins surprenant, qu'il y avoit autrefois à Bruxelles et à Liège, des fabriques de vins, dont les auteurs ne dissimuloient nullement la nature factice, au contraire, ils se faisoient une sorte de gloire d'afficher leur talent. On se ressouvient d'avoir vu à Liège, sur la porte d'une très-grande maison, ces mots écrits en très-gros caractères : MANUFACTURE DE VIN DE BOURGOGNE; et là cette inscription n'étonnoit personne. On sait aussi qu'à Marseille, à Bordeaux, etc on fabrique des vins d'Espagne, et ces sortes de manufactures de vins françois et étrangers sont assez multipliées à Londres.)

» Burtin fut cependant très-surpris de ce que venoit de lui révéler son malade. Il lui demanda de quoi et comment étoient donc composés ces vins si bien contrefaits. On lui répondit qu'à l'exception de tel et tel de ces vins, qui étoient composés de raisins secs, tout le reste l'étoit avec les seuls fruits du pays. »

Cette partie de l'anecdote prouveroit que Burtin n'étoit pas un bien fin gourmet. Quelque chose qu'on puisse faire, on ne peut parvenir à déguiser assez le vin de raisins secs, ni les vins cuits en général, pour que l'on puisse s'y méprendre, et leur trouver la saveur et le bouquet particulier du vin de raisins frais.

Quoi qu'il en soit, Burtin charmé de cette découverte, insista, près de son malade, sur des particularités ultérieures ; mais celui-ci tenoit à son secret, il reprit son sérieux, et Burtin ne pût en rien tirer davantage. Il résolut donc de faire quelques essais lui-même et suivit le procédé qu'il trouva décrit dans les Nouveaux secrets éprouvés, livre imprimé à Paris en 1768, mais qui ne remplit qu'imparfaitement son titre.

Cependant le vin de groseilles obtenu par Burtin, sans être excellent, fut assez bon pour le convaincre de la possibilité de cette contrefaçon particulière.

Il ne rapporte point cette recette, ni les autres dont il parle : il a craint apparemment que cela ne dérogeât un peu à la dignité d'un mémoire académique. N'ayant pas les mêmes scrupules, et ne briguant ici d'autre succès, ni d'autre palme, que de me rendre utile aux habitans de nos campagnes, j'en userai différemment, et je transcrirai deux procédés ; j'indiquerai en outre, d'après Burtin lui-même, les livres où l'on peut en trouver quelques autres.

1°. La première recette a été donnée d'après Ray, dans le Dictionnaire d'Histoire Naturelle, par M. Valmont-de-Bomare, article groseiller, l'un des premiers ouvrages qui ait répandu parmi nous le goût d'une science aussi utile qu'agréable. C'est un service essentiel rendu par ce savant, et qu'on ne doit pas oublier.

cc Ray dit que les Anglois font du vin des groseilles mûres, en les mettant dans un tonneau, et en jetant de l'eau bouillante par-dessus; en bouchant bien le tonneau, et le laissant dans un lieu tempéré pendant trois ou quatre semaines, jusqu'à ce que la liqueur soit bien imprégnée du suc spiritueux de ces fruits, qui restent alors insipides. Ensuite, on verse cette liqueur dans les bouteilles, et l'on y met du sucre ; on les bouche bien, et on les laisse jusqu'à ce que la liqueur se soit mêlée intimement avec le sucre, par la fermentation, et soit changée en une liqueur pénétrante et semblable à du vin. »

2°. La Société philanthropique de Philadelphie a publié, dans son Recueil pour l'année 1771, la recette suivante, au sujet du vin de groseilles que l'on prépare à Bethléem, dans les États-Unis.

Cueillez les groseilles très-mûres ; pilez-les dans un tonneau, ou placez-les sous un pressoir ; tirez le jus à clair : ajoutez-y les deux tiers d'eau, et un kilogramme et demi (trois livres) de sucre de moscouade, dans une mesure de ce mélange. On peut, à son défaut, se servir de sucre brun bien clarifié ; remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, et jetez le tout dans un tonneau. Ce mélange, avec le suc de groseilles, doit être exécuté promptement, de peur que ce

suc n'ait commencé à fermenter. Le tonneau doit être bien net, et n'avoir contenu ni cidre, ni bière, il ne faut pas le remplir exactement. Couvrez légèrement l'ouverture, fermez-le au bout de trois semaines, et laissez l'évent ouvert jusqu'à ce que le vin ait cessé de fermenter, ce qui arrive vers le milieu de Brumaire (fin d'Octobre). Ce vin conservé sur sa lie, pendant deux ans, n'en devient que meilleur.

La Société de Philadelphie a publié cette méthode pour engager les habitans de la Pensylvanie et du Maryland, à imiter ceux de Bethléem. Elle prétend que ce vin de groseilles approche de celui de Madère, et surpasse tous les autres vins que l'on transportoit alors de l'Europe dans les Colonies angloises. Sa recette a été transcrite par Rozier, dans le Journal de Physique (tomel, in-4° 1773, page 184); mais il ne voit, dans son produit, qu'un vin de sucre, aromatisé par un quart de suc de groseilles : nous verrons, tout-à-l'heure, comme il l'a corrigé.

Burtin s'appuie en outre d'un témoignage singulier qu'il trouve dans le huitième Essai des Acta chemica Holrniensia. Cet essai de M. Hierne est relatif aux moyens de pourvoir la Suède des articles nécessaires qui lui manquent naturellement ; sujet excellent à traiter dans toutes les contrées, et qui mériteroit sur-tout de l'être en France, quoique son sol soit plus fertile, son ciel plus favorable, et qu'elle soit bien plus peuplée. Virgile a dit, avec raison: *Non omnis fert omnia tellus. Nul pays n'a tout en partage.*

Mais, dans chaque pays, il est des ressources locales qu'on doit étudier, pour parer aux besoins que le commerce extérieur ne remplit qu'à grands frais ; et qui, une fois contractés, s'irritent douloureusement,

quand le commerce suspendu ne sauroit plus les satisfaire.

Les objets nécessaires, dont les Suédois sont privés, sont bornés, par M. Hierne, à trois articles principaux ; savoir : le sel, le vin, l'huile d'olive. Il propose à sa patrie, avec toutes les instances dont son zèle et son savoir le rendent capable, de suppléer au vin de raisins par celui de groseilles. Il est si persuadé que ce dernier a toutes les qualités requises pour être du vrai vin, qu'il propose même de s'en servir pour la communion dans l'église (*Acta chemica Holmiensia*, tom. II, pag. 173). Ceci est remarquable; malgré l'enthousiasme des peuples du Nord pour la bière, leurs prêtres ne l'ont pas jugée digne de remplacer le vin pour célébrer les saints mystères. Il faut que le jus des groseilles approche davantage de celui des raisins, puisqu'on propose à la Suède son emploi dans la sainte cène.

Le révérend M. Hierne étoit si convaincu de l'avantage qui en résulteroit pour son pays, qu'il vouloit que le Gouvernement ne s'arrêtât pas à l'obstacle que lui opposeroit, sur ce point, l'esprit de routine des gens de la campagne. Dans son enthousiasme patriotique, il vouloit que le peuple fût forcé à cultiver les groseilles (*opus verà est ut plebs, pecudum instar, à superiori manu ad hoc opus dirigatur. Ibidem*, pag. 293). C'est pousser le zèle bien loin. Je ne crois pas qu'on doive, pour quelque motif que ce soit, considérer un peuple comme un troupeau de bêtes, *pecudum instar*, et l'on est un peu étonné que ce soit un pasteur qui se soit permis d'employer cette comparaison.

Le célèbre Vallerius, qui a joint ses notes à la dissertation de M. Hierne, vient à l'appui de celui-ci sur la bonté et la salubrité du vin de groseilles. Il propose même deux autres méthodes pour faire ce vin (*ibidem*, pag. 177).

Rozier s'est fait honneur aussi de communiquer à la France sa composition détaillée d'une liqueur qu'il appelle, sans hésiter, un vrai vin de groseilles (*Journal cité*, page 186). Il propose l'usage de cette liqueur aux provinces où le vin est cher, et même au reste de la France, dans les années de disette. Je transcris sa recette :

« Prenez des groseilles, telle quantité qu'il vous plaira ; plus la masse sera forte, plus le vin qu'on en obtiendra sera parfait : cueillez les dans leur parfaite maturité. Commencez la récolte quand la rosée et le brouillard seront dissipés, et lorsque le soleil commencera à être ardent ; laissez ces fruits exposés au soleil au moins pendant quelques heures, ensuite, séparez-les de leurs grappes, dans un grand tonneau défoncé d'un côté, qui servira de cuve. Avec des pilons, écrasez-les autant qu'il sera possible. Si vous voyez que le suc soit visqueux ou trop épais, ajoutez quelques litres (quelques pintes) d'eau, mais modérément, et seulement pour lui donner de la fluidité, parce que sans fluidité point de fermentation tumultueuse, laquelle est absolument nécessaire pour diviser les principes des corps qu'on veut faire fermenter, et pour les aider, par la division qu'ils éprouvent, à créer l'esprit ardent, qui est l'âme de tous les vins. Si, au contraire, le suc est trop fluide, et s'il ne contient pas assez de muqueux doux, ajoutez-y quelques kilogrammes (quelques livres) de sucre ; remuez et agitez pour bien incorporer le tout. Remplissez le tonneau à trois ou quatre doigts près de sa hauteur, et placez-le dans un endroit, ni trop frais, ni trop chaud, mais tempéré, c'est la chaleur de la saison qui doit décider le local. Dans un lieu trop chaud, la fermentation tumultueuse seroit trop rapide, et le vin seroit bientôt gâté. Couvrez légèrement ce tonneau avec une toile, et placez par-dessus son couvercle. Au bout de quelques heures, on entendra un sifflement qui annonce la fermentation tumultueuse; alors, la masse des fruits commence à occuper un plus grand espace ; elle monte vers le comble. Levez le couvercle de temps en temps, et aussitôt que vous vous apercevrez que la masse vineuse commence à baisser, tirez votre vin doux dans de petits tonneaux, que vous ferez sur-le-champ encaver, à cause de la trop grande chaleur de la saison. Laissez ces tonneaux débouchés pendant quelques jours, et à mesure qu'ils dégorgeront, ayez soin de les remplir avec le même vin que vous aurez réservé pour cet effet. Dès que la fermentation tumultueuse du tonneau commencera à diminuer, bouchez-le peu à peu avec son bouchon, sans l'enfoncer exactement ; mais avinez toujours. Enfin, quand elle sera cessée, bouchez avec exactitude, et ne laissez aucun évent.

» Ce vin restera deux mois sur sa lie. On le soutirera, passé ce temps, et il formera une boisson vineuse, légèrement acidulé, qu'il faut bien distinguer d'une boisson aigre. Ce sera un véritable vin de groseilles, qui aura conservé tout son parfum. »

Rozier n'est pas le seul écrivain qui ait recommandé en France cette méthode anglaise. Il en est question dans plusieurs articles du Journal Économique, où l'on prétend que le moyen de tirer le plus grand revenu d'un terrain borné, est de le planter en groseilles et en arbres à cidre. Nous ne rapporterons pas les calculs du journal, parce qu'ils sont relatifs à des valeurs et à des époques déjà trop loin de nous. Ceux qui se seront promenés dans les prés Saint-Gervais 1 à un myriamètre (deux lieues) de Paris, auront, du produit des groseilles, une plus juste idée que ne pourroient leur en donner tous les chiffres du monde. Mais, quant aux confitures de groseilles épépinées, c'est à Bar-sur-Ornain qu'il faut en étudier l'art, et en savourer les produits.

Dans l'article groseille du Cours complet d'Agriculture, Rozier enseigne à préparer une gelée avec ce fruit, gelée faite sans feu, et qui conserve beaucoup mieux tout le parfum de la groseille.

Dans ses Instructions sur Part de faire la bière (Paris, 1783, in-i2), le Pilleur d'Appligny dit : « que l'on tire des groseilles, en Angleterre, une très-bonne eau-de-vie, que l'on parfume avec les feuilles du même arbrisseau, dans la vue de lui donner une odeur qui approche de celle des eaux-de-vie de France ; mais ce qui lui paroît le plus digne d'attention, c'est le mélange du moût de drêche avec le suc des groseilles : quatre litres (quatre pintes) de suc de groseilles suffisent pour trente-huit litres (quarante pintes) d'extrait de drêche, ce qui fait environ vingthuit litres et demi (trente pintes) de ce suc pour deux hectolitres (un muid). Il faut faire cette bière dans la saison où les groseilles sont parvenues à leur maturité, ou un peu plus tard, si l'on veut, les groseilles pouvant rester sur l'arbre, au moyen des précautions connues, jusqu'au mois de Brumaire (Novembre) ». Le Pilleur d'Appligny ajoute ce qui suit :

cc Cette bière est plus agréable et plus salubre qu'aucune bière fabriquée suivant le procédé des brasseurs, et elle se conserve très-bien, L'addition du suc des groseilles n'occasionne pas une grande dépense, et on la regagne bien par la simplicité des opérations. Ce fruit est fort commun. Il le seroit encore davantage, si l'on en faisait une plus grande consommation, puis que l'arbrisseau qui le fournit se multiplie très-facilement par boutures. 33

Cet article peut servir de supplément à ce que j'ai dit, d'après M. Jolivet, sur la manière de simplifier la fabrication des vins de grains (tome I, troisième Lieu, chapitre XV, note (113), page.481 et suivantes).

Burtin ne peut assez répéter combien il seroit utile, pour les Pays-Bas, d'exécuter ce qu'il propose, au sujet du vin de groseilles : il y trouve un autre avantage. Il défend de jeter le marc du moût et les fruits pressés, comme cela se pratiquoit autrefois trop généralement dans les pays de vignobles, faute de tonneaux, ou faute de connoissances. Il veut qu'on ajoute à ce marc quatre fois autant d'eau bouillante, procédé par lequel on obtient d'excellent vinaigre, en laissant le tonneau, pendant quelques semaines, dans un lieu chaud. On peut en obtenir de même d'une infinité d'autres matières végétales, que l'on jette trop souvent comme inutiles.

Burtin a prévu que quelque censeur de mauvaise humeur pourroit lui demander s'il prétendoit, pour son vin de groseilles, faire abandonner les vins les plus excellens* Il répond, avec grande raison, ce me semble, que les particuliers dont la fortune est bornée, ignorent l'usage de ces vins si vantés ; qu'il vaut mieux, pour eux, boire un vin naturel, indigène, à bon marché, que d'acheter fort cher un vin médiocre et incertain, tel que ceux que le commerce pouvoit alors transporter dans la Belgique, et qui étoient presque toujours frelatés, quand ils n'étoient pas composés tout entiers dans la cave même des marchands. Cependant, ajoute Burtin, rien n'empêche les gens riches de jouir tranquillement du fruit de leur opulence, et de se procurer les meilleurs vins de l'étranger. A la vérité, il désire que le patriotisme et la perfection des vins de groseilles finissent par donner l'exclusion aux vins de raisins, parce qu'il n'y a pas de bons raisins dans le pays, mais le changement qu'il souhaite ne sauroit se réaliser. La concurrence des groseilles ne sera jamais redoutable pour les fameux vignobles, jaloux de conserver leur réputation. Rien ne l'emportera sur le Bourgogne, sur le Champagne, le Bordeaux, et les autres crus qui distinguent la France. D'ailleurs, puisqu'enfin la cidevant Belgique est redevenue française, le vrai patriotisme portera ses habitans à boire aussi les bons vins de France, que des communications plus faciles leur amèneront à meilleur compte.

Burtin ne parle pas du cassis (ribes nigrum), que les éditeurs de Rozier ont appelé ribes nigra. Chacun

connoit ses fruits, dont le ratafiat a passé fort long-temps pour la plus stomachique et la première des liqueurs. A consulter les auteurs qui ont publié les propriétés admirables du Cassis, à Bordeaux, 1712, et à Orléans 1749, et le Traité du Cassis, à Rouen, 1748; à Rouen, à Nancy, à Paris, 1749, et à Dijon, 1750, on verroit, dans ce fruit, la panacée universelle; et dans la liqueur qu'on en tire, un élixir de longue vie. On sait ce qu'il faut en rabattre; mais l'infusion théiforme des feuilles du cassis, et son bois en décoction, passent pour de bons vulnéraires. De son fruit les Anglois font des tartes, et il étoit en outre renommé pour les maux de gorge. On appeloit ce groseiller, r arbrisseau de Pesquinancie. L'écorce même du cassis est employée, avec succès, dans l'enflure des bestiaux (Journal Economique, 1762, page 307, et 1770, page 201). Nous trouverions ainsi dans nos bois, nos prés, nos jardins, des supplémens à toutes les denrées des Indes. Nous possédons des végétaux un peu plus naturels, et plus sûrs, et moins chers, que le mélange impur de toutes les espèces de feuilles inconnues, âcres, ou flétries, et chèrement vendues, sous le nom de thé de la Chine. Notre petite sauge vaut infiniment mieux que le foin des Chinois ; mais pour en imposer, il faut venir de loin.

Ce n'est pas le groseiller seul, dont le fruit, suivant Burtin, donnera un vin excellent. Il récapitule à la file, plusieurs autres végétaux qui peuvent rendre le même service quand on le voudra ; il cite nommément :

Les framboises (*rubus idœus*), dont le fruit distillé fait la plus parfumée et la plus douce des liqueurs ; et dont le suc tout simple, joint au vin de Pomar, à raison d'un verre par litre (par pinte), imite le vin de Bordeaux ;

Les fraises (*fragaria*) ;

Les brimbelles, ou fruits de l'airelle (*vaccinium myrtillus*, *vitis idtra*) ;

Les mûres (*morus nigra*) ;

Les fruits des ronces (*rubus fruticosus*, *rubus ccesius*) ;

Les baies du sureau (*sambucus nigra*), dont les fleurs servent à donner aux pommes de reinette le goût de l'ananas, ainsi qu'à parfumer le vinaigre surard ;

Les cerises (*prunus Cerasus*), dont il a été question ci-dessus;

Les prunes (*prunus domesiica*), dont il sera parlé tout à l'heure ;

Les pommes (*pyrus malus*) ;

Et les poires (*pyrus communis*), lesquelles ont été amplement traitées dans l'Essai d'une porno logie, tome 1, troisième Lieu, chapitre XV, note (110), pages 399-471 ;

Et même la primerole (*primula veris*) ;

Et la buglose (*anchusa officinalis*) ;

Dont les fruits ou les feuilles, les racines ou les sucs, ont tour-à-tour donné de très-bons vins, variés dans leur goût, suivant le degré d'acide et d'arôme de chaque plante.

Burtin pouvoit citer en outre : Les pêches (*amygdalus Persica*) ; Les abricots (*prunus Arnieniaca*) ; Les coings (*pyrus Cydonia*) ; Les cornouilles (*cornus mascula*) ; Les nèfles (*mespilus Germanica*) ; Les cormes ou sorbes (*sorbus domestica*).

Au sujet de ce fruit, on peut lire, dans le Bulletin de la Société d'Encouragement pour l'Industrie nationale, les observations sur le sorbier sauvage ou sorbier des oiseleurs (*sorbus aucuparia*), et la description d'un procédé pour retirer de ses fruits une bonne eau-de-vie, par M. Hersmstœdt (Quatrième année, n°. XIII, page 19). On peut consulter encore la note (141) du sixième Lieu, ci-devant, pages 509 et 510.

Tous les fruitiers champêtres sont à considérer sous des rapports multipliés : rien n'en est inutile. Ce qui n'en sera pas consommé par les hommes ne doit pas être négligé. Nous en tirons du vin, l'abeille en fait du miel. Les résidus peuvent être mangés par les bestiaux, ou donner de la potasse et du fumier. Songeons sur-tout à nos abeilles. Si l'on a soin, pendant l'été, de ramasser les fruits qui tombent, poires, pommes,

figues, raisins, côtes de melon, calottes même, et betteraves, enfin toutes les plantes qui portent un sucre avec elles, et de faire bouillir le tout dans de la lie de vin, on en forme un raisiné dont les abeilles sont friandes. Il faut, pour un hiver, autant de pots, pesant trois kilogrammes (six livres), qu'on a de ruches à nourrir : avec ce raisiné, qu'on met deux fois par jour à l'ouverture de la ruche, l'abeille travaille toujours.

Ce procédé fut présenté à la Société royale d'agriculture de Paris, en 1789, par Madame Gacon-d'Humières, comme un moyen de nourrir et de faire travailler les abeilles pendant les plus grands froids, et de les préserver des dangers de l'hiver; il fut accueilli de cette Compagnie comme une preuve à ajouter à tant d'autres exemples de cette vérité, que rien n'est inutile aux champs, et inséré dans ses Mémoires, pour cette année (trimestre d'hiver, page 14). Nous calomnions la Nature faute de la connoître, et nous traitons de superflu ce que nous laissons perdre, faute de savoir l'employer : c'est ce qu'on verra mieux encore par l'article suivant.

V°. Des Prunes et Prunelles.

Burtin parle du prunellier ou acacia indigène (*prunus spinosa*), dont les fruits acides et austères peuvent donner, non de bon vin, mais une sorte de piquette, et sur-tout un très-bon vinaigre.

Ce n'est que la moindre partie des usages multipliés du prunier épineux. Aucun végétal exotique ne réunit tant de vertus, car son écorce est fébrifuge, ses fleurs sont purgatives, ses racines, dissolvent les concrétions calculeuses, le suc épaissi de son fruit est notre acacia ; son bois, notre cyprès, etc. ; et cependant l'épine noire, qui réunit tant d'avantages, est une plante méprisée.

Le prunellier trace beaucoup ; mais Duhamel a remarqué qu'on peut le contenir, si on le multiplie en semant ses noyaux. Les pruniers cultivés (*prunus domestica*) sont bien plus importants par les boissons vineuses que leurs fruits pourroient procurer.

Les Anglois, obligés d'acheter des vins étrangers, et privés des meilleurs par les entraves des douanes, ont dû étudier les fraudes de leurs marchands de vins, et ils en ont tiré parti. Ils ont découvert, par exemple, qu'une liqueur qu'on leur envoyoit de Hambourg, comme du vin du Rhin, n'étoit composée que du suc d'une espèce de prune. Cette découverte a suffi pour améliorer la fabrication du porter et des autres bières. Ils ont fait de nombreux essais ; ils ont employé tous leurs fruits. Les prunes de Damas et les groseilles rouges sont ceux qui ont eu du succès. Le Pilleur d'Appligny rend compte de ces tentatives, dans ses Instructions sur l'art de faire la bière.

« Il y a long-temps, dit-il, que l'on fait une espèce de vin avec le suc de ces fruits, que l'on fait fermenter avec du sucre; mais il s'agissoit d'épargner la dépense du sucre. On a essayé le mélange de ces sucs avec des extraits de drêche, et on leur a fait subir une fermentation commune. On a éprouvé que le suc exprimé des prunes de Damas fermente parfaitement bien, sans addition de sucre, lorsqu'il est associé au moût de drêche. Quant à la quantité, elle dépend uniquement de la volonté de ceux qui en font usage. »

Cette note est encore à joindre à l'exposé de la méthode de M. Jolivet, pour faire de la bière de la manière la plus simple (voyez dans le tome 1, la note (n3) du troisième Lieu, déjà citée, page 481 et suivantes).

Les prunes ordinaires servent à faire une eau-de-vie que les Hongrois appellent raki.

Flachat, directeur des établissemens Levantins, et de la manufacture de Saint-Chamond, publia, en 1766, fles Observations sur le commerce et sur les arts de plusieurs contrées ; c'étoit le fruit de ses voyages qu'il dédioit au ministre Bertin, ami de l'Agriculture et fondateur des Écoles vétérinaires.

Dans le premier volume (page 226) de cet ouvrage, dont les figures sont mal gravées, Flachat a donné le plan de l'atelier dont les Hongrois se servent pour distiller le raki, tel qu'il l'avoit observé à Brodt, sur les bords de la Save. Dans le pays du vin de Tokai, le peuple boit beaucoup de raki. a On en fait sans cesse à Brodt, parce que la plaine voisine produit beaucoup de fruit. Le raki ressemble assez à l'eau-de-vie; mais cette liqueur est moins forte et plus agréable au goût. Ils se servent, pour la faire, de pommes, poires, prunes, et autres fruits semblables, mais principalement de prunes. Ils en remplissent des cuves, où ils les écrasent avec les pieds, comme nous foulons les raisins; ils les laissent fermenter; ils tirent ensuite la liqueur, la mêlent avec un peu d'eau, et la mettent dans des alambics qu'ils ne remplissent pas entièrement, Chaque alambic est auprès d'un tonneau qui est traversé par un long tuyau, et qui est plein d'eau ; le bec

du chapiteau de l'alambic va s'unir au tuyau du tonneau; on lute bien ensuite, avec le marc des fruits, les alambics, leurs chapiteaux, ainsi que les tuyaux des tonneaux ; on met alors le feu dans les fourneaux préparés sous les alambics, et on n'emploie que du bois bien sec pour rendre le feu plus violent. La liqueur coule du tuyau dans un vaisseau où elle achève de se filtrer, au travers d'un linge fin dont il est couvert, et de-là on la transvase dans des barrils. »

Cette description, qu'on ne peut rendre plus claire sans le secours des figures, suffit à-peu-près pour entendre le procédé, qui suppose que le bois n'est pas plus rare que les fruits.

Flachat dit que la quantité de ces fruits fait que l'on donne le raki à bon marché, et que les Hongrois en font des débauches excessives.

Il n'est guère d'endroits, ajoute-t-il, où nous n'en puissions faire en France (on sait que la prodigieuse abondance des fruits que l'on porte dans nos marchés, est un des traits qui a frappé M. Arthur Young dans son voyage en France, et dont il a marqué son étonnement). Flachat, qui avoit bu du raki, prétend qu'il vaudroit mieux que le peuple bût cette liqueur, que de manger les fruits dont elle est composée, et qu'il suffiroit de quelques verres pour soutenir les laboureurs et les soldats.

Je pourrais ajouter de nouveaux développemens ; mais je pense qu'après l'Hissai d'une Pornologie, inséré dans le premier volume, et ce que je viens de dire dans cette note, je n'ai pas besoin de m'étendre davantage sur les vins des fruits ordinaires.

Il me reste à dire un mot des oranges, dont Burtin n'a-voit point à parler dans le pays où il écrivoit.

VIo. Des Oranges.

Les orangers (*citrus aurantium*) sont indigènes, ou à-peu-près acclimatés dans une partie de l'Empire. Nous avons des Départemens où ils croissent en pleine terre. Un des bons poèmes latins, écrit par les Modernes, est l'éloge des orangers, ou *mala aurca*, à la lettre les pommes d'or, par le jésuite Veschembe (Perpignan, 1692). Par allusion à son titre, il dit qu'en Roussillon, la terre qui nourrit ces arbres se réduit en or végétal : *Dives et arboreum se gleba resoh'it in aurum*.

Dans le climat des orangers, il peut n'être pas inutile de savoir que leurs fruits peuvent donner un vin exquis ; c'est un motif de plus pour encourager la culture de ces arbres superbes.

Notre collègue, M. Moreau de Saint-Méry, a décrit, dans les Mémoires de l'ancienne Société d'agriculture de Paris (année 1789, trimestre d'hiver, page 29), le procédé dont on se sert dans les Isles pour faire le vin d'oranges. Il y entre beaucoup de sucre. Quatre cent belles oranges de la Martinique donnent huit pots de jus.

Dans l'Art du Distillateur, par Dubuisson, l'on trouve une autre recette, où il entre non seulement du sucre et de l'eau de fleurs d'oranges, mais un demi-litre (une chopine) d'esprit de vin (alcool), par chaque litre (chaque pinte) de liquide. L'auteur ajoute que ce vin d'oranges est peut-être la liqueur la plus agréable et la plus salubre de toutes celles que l'on connoit. Mais ce mélange n'est pas précisément du vin, c'est du ratafiat, c'est une liqueur chère et assez compliquée.

Les Indiens ont une autre méthode plus simple: ils traitent l'oranger comme les sauvages traitoient l'érable en Canada. Ils entament la tige, recueillent la sève qui coule, et la font fermenter. Ce procédé, qu'on vante dans plusieurs de nos livres, est un art digne des Sauvages, qui s'embarrassent peu de l'arbre, et qui le coupent par le pied pour en avoir le fruit. Ces extravasations de sève doivent nuire beaucoup aux arbres, et l'oranger sur-tout nous est trop précieux, pour lui faire subir une telle opération.

Notre collègue, M. Cossigny, examine ces procédés dans le premier volume de ses Moyens d'amélioration pour les Colonies. Il indique comment il s'y est pris lui-même pour préparer à Paris du vin d'oranges, par un moyen plus économique. Il exprima le jus de trois douzaines d'oranges, et le filtra au travers d'un tamis de crin un peu serré ; il le mit dans une grande potiche de porcelaine ; il coupa les écorces en petits filets, les mit dans une jatte, et versa par-dessus un litre (une pinte) d'eau bouillante. Lorsque l'infusion fut refroidie, il la mêla avec le vin d'oranges; il fit une seconde infusion, qu'il mêla pareillement avec le vin d'oranges ; il y ajouta alors deux litres et demi (deux pintes et demie) de bonne eau-de-vie, à vingt-deux

dégrés et demi, et un litre (une pinte) d'eau de noyaux, avec trois hectogrammes (neuf onces) de sucre par litre (par pinte) ; il en eut huit à neuf litres (huit à neuf pintes). Au bout de quelques jours, le vin se trouva bon à boire. L'auteur observe que ce vin auroit été meilleur s'il avoit été gardé pendant quelque temps, s'il avoit employé beaucoup plus d'oranges, et s'il y avoit ajouté des fleurs desséchées et un peu plus de sucre. C'est un vin non fermenté, ou plutôt un ratafiat, qui n'a pas besoin de clarification, et que l'on peut boire dès qu'il est fait.

Il soupçonne, 1°. que le vin de bigarade (oranges sures), ou même de citrons (*citrus medica*), préparé suivant le même procédé, en augmentant la dose du sucre, et en y ajoutant des fleurs d'oranges desséchées, qu'on laisseroit infuser pendant quelques jours, seroit aussi agréable que le vin d'oranges douces, 2°. que le vin d'oranges douces seroit lui-même meilleur, si, au lieu de mêler la décoction des écorces avec le fruit, on les faisoit bouillir dans le jus même, après en avoir enlevé tout le blanc, ou si on mettoit les zestes avec le jus, pour les faire fermenter ensemble. Par ce moyen, il n'y auroit pas de mélange d'eau avec le vin d'oranges, et c'est celui-là que l'auteur croit devoir être stomachique et restaurant.

Dans l'intérieur de la France les oranges sont rares : on ne sauroit les prodiguer pour en faire du vin, mais de tous les ratafiats ou liqueurs domestiques, la plus facile et la meilleure, est celle qui résulte des oranges entières, piquées de trois clous de girofle, et qu'on laisse, pendant trois mois, dans de bonne eau-de-vie. Il faut par litre (par pinte) d'eau-de-vie, trois belles oranges bien saines. Le citron uni au girofle, et infusé dans l'eau-de-vie, produit également un bon ratafiat, d'autant meilleur qu'il est plus vieux.

Tous les vins de fruits ont besoin d'être gardés long-temps, si l'on veut les avoir dans toute leur bonté : mais l'art a essayé d'accélérer nos jouissances et de hâter l'effet du temps.

Dans le second volume du même ouvrage, M. Cossigny recherche les moyens de donner promptement aux liqueurs nouvellement préparées, les qualités des vieilles. Il a essayé, sans succès, de mettre dans la glace, les vases qui les contenoient ; mais il a éprouvé que le feu produit cet effet. Il a mis des bouteilles de liqueurs, fraîchement faites, dans un poëlon rempli d'eau, sur le feu ; au bout de quelques heures d'ébullition, elles avoient acquis les qualités que la vétusté leur donne, c'est-à-dire, que toutes les substances qui les composent s'étoient combinées plus intimement ; d'où il résulte qu'elles avoient une saveur plus agréable et plus moëlleuse.

Il y a un autre moyen que l'on a éprouvé avec grand succès en Toscane, pour vieillir, en très-peu de mois, des vins récemment faits. C'est de déposer dans la terre les bouteilles qui les contiennent, et qui doivent être bien cachetées, de les couvrir de sable, et de les oublier ainsi pendant neuf à dix mois (voyez dans l'Introduction à la Feuille du Cultivateur, page 317, la méthode employée par un propriétaire pour améliorer son vin, tirée du Cours d'Agriculture pratique, de Lastri). Il paroît que l'expérience avoit été tentée d'après une indication de Pline le naturaliste.

C'est par un autre procédé, mais suivant le même principe, que les Russes conservent leur bière dans la glace. On met sur le plancher de la glacière, un lit de glace, on y place un rang de tonneaux ; on en remplit les intervalles avec de la glace pilée, et de la neige ; on recouvre de glace et de neige, sur laquelle on met d'autres tonneaux, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la glacière soit remplie. Deux ou trois fois par semaine, quand il fait froid, on ouvre la porte extérieure du plafond, pour donner de l'air et laisser évaporer l'humidité. Il y a aussi, dans le plancher, des ouvertures de grandeur médiocre, pour l'écoulement des eaux : la bière se conserve très-bien dans ces glacières. Leur construction est décrite dans la Collection académique s partie étrangère (tome XI, pages 507-509).

VII°. Des Raisins et autres Fruits secs.

Jusqu'à présent il n'a été question que des vins qu'on peut tirer du suc des fruits mûrs et récents ; mais, en séchant les fruits, par divers procédés, au soleil, ou au four, on a trouvé le moyen de prolonger nos jouissances. L'art de la dessiccation des fruits, des légumes, est une partie importante du ménage champêtre. Plusieurs portions de cet art ont été rappelées dans les notes de cet ouvrage, au sujet des pruneaux, des raisins secs, des pommes et des poires tapées, etc. Mais les fruits ainsi conservés peuvent nous rendre encore un service plus agréable, en se convertissant en vin. Il est des années de disette où l'on

est à portée d'apprécier cette ressource, et ce sont ces années qu'un économiste doit prévoir, même dans les temps d'abondance.

Dans la feuille des Affiches de Normandie, du 30 Octobre 1767, on demandoit la composition d'une boisson propre à tenir lieu de cidre ou de vin.

La feuille du 6 Novembre suivant indiquoit le vin du comte de Moret, composé de baies de genièvre et d'absinthe, dont la recette est ci-dessus, page 798, colonne II.

En pareille circonstance, on se servit à Rouen, en 1715 et 1718, de la recette suivante : dans un tonneau de deux poinçons, le poinçon de deux cent pots, le pot pesant un kilogramme et demi (trois livres), on fit mettre trois kilogrammes (six livres) de raisin de Provence, cuit au soleil, épluché de ses queues, mais point écrasé ; deux pots ou trois kilogrammes (six livres) de miel commun, bouilli et écumé dans un seau d'eau, et refroidi avant de l'entonner; un kilo gramme (deux livres) de baies de genièvre, point écrasées, un demi kilogramme (une livre) de coriandre ; deux kilogrammes et demi ou trois kilogrammes (cinq ou six livres) et plus de bois de bouleau, bien net, mis en copeaux, plutôt vert que sec ; et on le remplit d'eau. Tout cela composa, dit-on, une boisson très-saine. On assuroit qu'elle peut se garder un an et plus. Il faut, avant d'entamer la pièce, la laisser fermenter un mois, bien bouchée. Si l'on vouloit la boisson très-forte, il faudroit augmenter les doses.

La pénurie du cidre étoit extrême cette année. Dans la feuille du x 1 Décembre 1767, on trouve une recette latine : *in summam domestici potûs penuriam*. En voici la traduction : Prenez quinze kilogrammes (trente livres) de raisins séchés au soleil, ôtez la rafle; jetez les grains dans un tonneau de vin vidé récemment, et contenant deux hectolitres (un muid) ; remplissez-le d'eau, joignez-y un kilogramme et demi (un pot ou trois livres) d'eau-de-vie ; laissez reposer vingt-quatre heures, dans le tonneau débouché. Au bout de six semaines vous pouvez en faire votre boisson journalière, et *lœtaberis effectum*.

L'abbé Yart a communiqué, sur le même sujet, à la Société royale d'Agriculture de Rouen, le résultat de ses essais, pour composer une boisson saine et agréable.

cc Pour un tonneau contenant trois hectolitres (un muid et demi), prenez vingt-deux kilogrammes (quarante-quatre livres) de raisins secs, un kilogramme (deux livres) de coriandre, autant de baies de genièvre, l'une et l'autre concassées; et deux litres (deux bouteilles) d'eau-de-vie ; jetez le tout dans le tonneau, et l'emplissez d'eau : laissez-le sans le remuer ; débondonnez, et dans un lieu tempéré la fermentation s'établira naturellement. On peut l'accélérer en y jettant gros comme une noix de levain de pâte. On a soin de remplir à mesure que la fermentation occasionne du vide; dès qu'elle est passée, on bondonne le tonneau, et on fait usage de la boisson, qui est agréable au goût et très-saine. Quand le tonneau est aux trois quarts vide, on y remet moitié dose des ingrédients ci-dessus, et on le remplit d'eau.

Cette seconde boisson est encore bonne, mais un peu moins forte que la première. La dépense n'excède pas en tout trente francs pour six hectolitres (trois muids), ou moins de cinq centimes (un sou) le litre (la pinte). »

Ces recettes ne peuvent être considérées que comme une ressource extrême, dans le cas où le vin, le cidre et la bière manquent absolument. Tous les fruits secs peuvent servir à défaut de raisins (voyez à ce sujet, dans le tome I, troisième Lieu, chapitre XV, la note (108), page 398 et 399).

La santé des troupes romaines se conservoit jadis par leur tisane militaire, qui étoit une sorte de vin de fruits séchés. Dans quelque pays qu'elles fussent, les légions faisoient sécher toute sorte de fruits sauvages, poires, pommes, sorbes, prunelles et autres, et buvoient la décoction ou l'infusion de ces fruits.

Comme nous l'avons dit à la tête de cet article, Virgile, dans ses Géorgiques, attribue aux peuples du nord l'art d'imiter le vin, avec un ferment et des fruits.

Podula Iceti

Ferniento, atque acidis imitantur vitea sorbis.

Virgile parle ici de la bière que composoient les habitans du nord avec de l'orge fermentée, fermenta, et des fruits aigres et sauvages, acidis sorbis. Cette boisson étoit inconnue aux

Romains, car il n'en est pas question dans leurs premiers auteurs d'économie rurale. Palladius rapporte, mais comme un ouï-dire, qu'on fait du vin et du vinaigre de sorbes mûres et de poires : Item ex sorbis maturis, sicut ex piris, vinum fieri traditur, et ace tu m (PALLAD. II, xv, 5). Cependant les vers de Virgile expliquent, en effet, tout le secret des vins de fruits. Pour faire une boisson vineuse, il faut des fruits acides, un ferment, et de l'eau. L'on n'en peut donc manquer dans aucun des coins de la France, par-tout on y a des vergers, où l'on peut en avoir : par-tout on peut se procurer la levure de bière, qu'on sait réduire en poudre dans le département du Nord, et qui, dans cet état, peut s'envoyer au loin. M. Dieudonné dit qu'on en fabrique annuellement cent trente-cinq mille kilogrammes (plus de deux cent soixante-dix mille livres) à Lille, Douai, Cambrai, Valenciennes (Statistique du département du Nord, tome II). Avec cette levure en poudre, des fruits quelconques, et de l'eau, l'on peut faire par-tout du vin et du vinaigre. Mais si le père-de famille, éloigné des vignobles, a eu soin de planter ou des pommiers, ou des poiriers, il fera de bon cidre, qui vaudra toujours mieux que ces médiocres boissons, ou ces piquettes de fruits secs. Je renvoie donc ici, et avec confiance, à l'Essai d'une Pomologie, dont j'ai déjà parlé.

Je désire que cet Essai d'une Pomologie soit examiné avec soin dans les divers Départemens où l'on fabrique maintenant du cidre ou du poiré. Je serai obligé à ceux de mes lecteurs qui voudront bien me faire parvenir leurs remarques pour améliorer l'ouvrage, et pour le rendre digne d'être réimprimé et répandu séparément, si l'on juge qu'il puisse être de quelque utilité dans les autres Départemens où il seroit si nécessaire de faire naître le désir d'élever des arbres à cidre.

Au surplus, si l'on veut savoir quel usage on faisoit à Paris, au quinzième siècle, des boissons vineuses de fruits, on peut lire ce que rapporte à ce sujet, l'Histoire de la Vie privée des François, tome II, page 328.

cc Une Ordonnance de Charles VI, année 1407, parle d'un breuvage nommé prunellé, qui se vendoit dans les marchés comme le vin et le cidre. Celui-ci tenoit son nom des prunelles avec lesquelles il étoit fait. Cette boisson s'appeloit dépense. Outre la dépense de prunelles, il y en avoit une autre faite de la même manière avec des pommes entières, et qui étoit sur-tout d'usage à Paris. Le Journal de Paris, sous Charles VI et Charles VII, décrivant une disette qu'éprouva la capitale, en 1420, dit que cc ceux qui en hyver avoient fait leurs bu » vaiges, comme dépence de pomiges ou de » prunelles, jetterent au printemps ces fruits » dans la rue, pour que les porcs de Saint-An » toine les mangeassent, car les religieux de » Saint-Antoine avoient le droit de laisser va » guer leurs cochons dans les rues. Mais les » pauvres disputoient ces fruits aux cochons, » et les dévorioient avec avidité, trop heureux » encore de trouver un aliment. »

Il est bon de revoir, de temps en temps, ces traits de l'histoire de nos ancêtres, afin de mieux jouir, par la comparaison, des ressources et des douceurs du temps où nous vivons. Les misères passées font l'éloge le plus complet de l'époque actuelle, et c'est dans plus d'un genre, que l'on peut dire, avec Voltaire,

Paris n'étoit point tel, en ces temps orageux, Qu'il paroît de nos jours aux François trop heureux. Mais le bien-être des campagnes est l'objet principal de nos travaux agronomiques ; c'est sur-tout à leurs habitans laborieux et respectables que nous dédions ces recherches sur les vins à tirer des fruits, et une remarque importante peut les leur faire apprécier. Presque tous les plants qui produisent les fruits dont je viens de parler, peuvent former des haies. Or, les enclos sont le secret de la prospérité rurale. Qu'on lise, à cet égard, notre Olivier de Serres, sur les cloisons-des jardinages et autres propriétés ! il veut que toutes soient fermées, pour le profit et plaisir (sixième Lieu, chapitre XXX). Au moyen de ces plants, dont les fruits peuvent se changer en vin ou en vinaigre, le peuple trouveroit, dans les clôtures de ses terres, une addition agréable à sa subsistance ordinaire. Les haies deviendroient productives, et la lisière de terrain qu'une rigide économie regrettoit de sacrifier au besoin de se clore, offreroit aux champs, aux prés, et aux bols, des remparts verdoyans, et des ceintures fructueuses. Nous faisons des vœux bien ardens pour que l'usage s'en étende, qu'il soit protégé par les lois, et que l'agriculture trouve, dans les haies de ce genre, quatre avantages réunis, la défense, l'économie, l'agrément et l'utilité ! (F. D. N.)

(31) Nous invitons à relire tout ce qui a été dit par Olivier de Serres sur le vin et sur les autres boissons fermentées, dans le tome 1, troisième Lieu, chapitres VIII, IX, X, XII, XIV et XV, et les notes de nos collègues Chaptal, Dey eux, Parmentier, Tessier, et François (de Neufchâteau) sur ces chapitres. (H.)

(32) Toutes les viandes peuvent indistinctement être soumises à la salaison, et fournir des résultats plus ou

moins utiles dans le ménage; mais c'est sur-tout celle du porc qui prend le mieux le sel (muriate de soude), et qui offre de grandes ressources pour les approvisionnements des armées, soit de terre, soit de mer, et aussi dans les circonstances où le cochon frais est ordinairement fort cher. Le choix du sel n'est pas une chose aussi indifférente qu'on le pense communément, pour donner de la qualité aux viandes conservées à la faveur de ce moyen antiputride, et c'est à celui qui provient de la fontaine de Salies, que les salaisons du ci-devant Bigorre et du Béarn, connues sous le nom de jambons de Bayonne, doivent leur réputation assurément bien méritée. Le sel marin nouveau, est âcre et amer, à cause des sels calcaires et magnésiens qu'il contient, et qu'il est facile d'en séparer par une purification spontanée, ou par une dissolution dans l'eau ; il porte alors le nom de sel vieux. Le sel blanc et le sel gris présentent également des différences notables dans leurs effets. Le premier passe, dans quelques cantons, pour faire de mauvaises salaisons en tout genre, ailleurs, c'est le sel gris : il seroit donc bien nécessaire que des expériences suivies, multipliées et comparatives, pussent approfondir la véritable manière d'agir de cet excellent condiment des substances animales.

Mais une circonstance qui appartient à tous les genres de salaisons, c'est la proportion dans laquelle s'y trouve le sel. Son prix en France paraît avoir toujours été un des principaux obstacles à ce que cette partie intéressante des subsistances publiques tournât au profit de notre commerce; avant que la gabelle fût supprimée, les hommes qui s'occupent des salaisons, n'y employoient à-peu-près que la quantité strictement nécessaire de sel ; aujourd'hui qu'il est tombé à vil prix, on en force la dose, parce qu'il se vend au même taux que la viande ; elle en est même saturée quelquefois au point que sa saveur naturelle se trouve masquée, et n'a plus absolument que celle du sel. D'ailleurs, sa propriété spécifique est de s'emparer de l'humidité qui constitue la souplesse de la fibrine, et il rend la viande dure et coriace. Pour se justifier des reproches qu'on leur fait, les chaircuitiers ont toujours dans la bouche ce proverbe : que jamais sel n'a gâté cochon.

Aucun ouvrage, il faut l'avouer, ne s'est encore expliqué clairement et en détail à cet égard, et les saleurs de la meilleure foi, n'ont souvent d'autres règles que celle de leur palais, pour juger de la quantité de sel dont ils doivent se servir. Cette préparation est cependant bien digne de fixer l'attention, quand on réfléchit, sur-tout, que la mauvaise qualité des salaisons a plus fait périr d'hommes que les naufrages et la fureur des combats ; espérons qu'un jour, plus familiers avec les lois à observer pour préparer la chair, non seulement des quadrupèdes, mais encore des volailles et des poissons, à recevoir et à conserver le sel qui doit l'attendrir, l'assaisonner, et en prolonger la durée dans tous les climats, nous cesserons, à cet égard, d'être tributaires de nos voisins, et que l'art des salaisons se perfectionnera parmi nous, avec d'autant plus de facilité, que le sel françois possède une supériorité reconnue et avouée par toutes les Nations chez lesquelles cependant nous allons chercher à grands frais une grande partie de nos salaisons. (P.)

(33) Voyez ce que dit Olivier de Serres, tome 1, quatrième Lieu, chapitre XIV, page 569 et suivantes, sur la chèvre ; et la note (15g) sur ce sujet, page 647. Voyez encore, tome II, septième Lieu, chapitre III, page 544-(H.)

(34) L'auteur a voulu sans doute dire qu'il falloit chauffer le sel, afin de le priver de son humidité surabondante. Les salaisons faites avec du sel bien sec, tendent à prolonger la conservation des viandes. Il est inutile d'employer du sel légèrement échauffé, et il seroit nuisible de l'employer à une température trop élevée. Il pourroit, dans ce dernier cas, communiquer promptement de la rancidité au lard et aux parties grasses des viandes. (L.)

(35) Les graisses varient singulièrement entr'elles pour la couleur et la consistance, cependant elles présentent à-peu-près les mêmes principes à l'analyse chimique, et les mêmes vertus à la pratique médicale ; ce n'est qu'en les privant, par des lotions dans l'eau froide, du sang qu'elles contiennent, et par une douce chaleur, des membranes et de la matière lymphatique qui s'y trouvent renfermées, et ensuite de l'humidité qu'on leur avoit ajoutée pour les purifier, qu'on vient à bout de les garantir de l'altération dont elles sont susceptibles. Pendant ces opérations elles ont subi un déchet, acquis de la fermeté et de la blancheur; celle de porc, c'est-à-dire l'axonge, a même une sorte d'analogie avec le beurre fondu : on pourroit aussi lui appliquer la préparation du beurre salé. Il suffiroit, quand elle a encore une demi-fluidité, d'y mêler, avec un bistortier, du sel séché et égrugé, pour absorber le peu d'humidité qu'elle

conserveroit encore ; et quand elle auroit la consistance requise, de la recouvrir, à sa surface, d'un lit de sel : cette graisse ainsi fondue et salée, seroit susceptible de se transporter au loin sans rancir, ce qui faciliteroit l'approvisionnement d'une denrée qui, dans beaucoup de circonstances, vaut mieux à employer que le beurre. La graisse, comme l'huile, n'a pas beaucoup d'action sur les substances qu'elle conserve, elle s'empare seulement de leur arôme ; et c'est sur cette propriété qu'elle a de fixer les odeurs les plus fugaces, qu'est fondée une branche de commerce au midi de la France, connue sous le nom de pommade de Grasse. C'est surtout lorsque la graisse a été recueillie au printemps, qu'elle a plus de qualité, et se conserve long-temps, parce que, vraisemblablement, à cette époque, l'animal qui la fournit n'a pas encore mangé de vert, qui donne à tous ses produits un caractère molasse et aqueux : c'est ce que savent très-bien les pharmaciens qui en consomment beaucoup, et qui ne font leur provision, en ce genre, que vers Germinal (Avril). Mais on doit être attentif à la nature des vaisseaux dans lesquels on tient en réserve la graisse destinée à faire partie de nos alimens, parce que souvent ils ont pour couverture un oxide de plomb ; et, dans ce cas, il est prudent de ne se servir que de vaisseaux non vernissés : précautions que nous ne saurions assez recommander aux ménagères qui, sur ce point, sont dans une sécurité perfide. (P.)

(36) Un lieu modéré de sécheresse et d'humidité, ainsi que s'exprime Olivier de Serres, est celui qui convient le mieux pour la conservation des viandes salées ; mais si l'on est forcé de choisir entre un local humide ou un local sec, on doit préférer ce dernier ; car la sécheresse est moins nuisible aux viandes que ne l'est l'humidité. (L.)

(37) La fumée, en desséchant le lard, le rend d'une conservation plus facile ; mais aussi elle a l'inconvénient de lui faire perdre sa mollesse, de lui communiquer un goût désagréable, et d'accélérer sa rancidité. (Z.)

(38) La saumure se corrompt ou se décompose assez facilement, ce qui tient, ou à la température trop chaude du lieu où on met le cellier, ou, comme le dit plus loin Olivier de Serres, à la nature trop aqueuse ou trop visqueuse des matières animales qu'on expose à son action, ou, enfin, lorsqu'on y plonge fréquemment des métaux qui, s'unissant plus ou moins facilement à l'acide muriatique, base du sel marin (muriate de soude), dénaturent la liqueur, et font perdre la viande qu'elle contient. Olivier de Serres a donc raison de défendre d'y rien tremper, et de ne se servir que d'une fourchette de bois pour en retirer les viandes. (H.)

(39) Depuis l'époque d'Olivier de Serres la tenue des marchés au lard ou aux porcs, pour l'approvisionnement de Paris, a changé plusieurs fois ; une seule foire n'auroit pu suffire à la consommation de cette immense capitale et de ses environs.

On lit dans le Traité de la Police, par le commissaire de la Mare (Paris 1710, in-fol tome II, livre V, titre XXI, chapitre VII, page 1345 et suivantes), qu'il se tenoit un marché franc à la halle de Paris, tous les mercredis et samedis, depuis Pâques jusqu'au carême, où les chaircuitiers de Paris et les marchands forains, avoient le droit d'apporter ou d'amener vendre leurs porcs. Les seuls chaircuitiers de Paris vendoient, chaque jour de marché, depuis deux mille cinq cent jusqu'à quatre mille livres (douze cent cinquante à deux mille kilogrammes) de chairs ou de lard, et les marchands forains en vendoient une quantité plus considérable encore. C'étoient principalement les habitans de Nanterre, Clamart, Fleury, Arcueil,

Lay, Gentilly, Charonne, et autres villages des environs de Paris, qui fournissoient à ces marchés.

Ces marchands s'approvisionnoient à leur tour, au marché établi d'abord, en 1610, au Bourglas-Reine, qui tenoit le vendredi, qui fut ensuite transféré à Sceaux en 1667, et reporté au lundi, jour où il tient encore actuellement ; mais on n'y fait plus le commerce des porcs ; on n'y conduit que des bœufs et des moutons.

Le marché de la semaine sainte a également varié : du temps d'Olivier de Serres il tenoit le samedi saint ; à l'époque où écrivoit de la Mare, il tenoit le dernier jeudi de carême, actuellement il tient le mardi. Cette foire, appelée foire aux jambons, est approvisionnée par les chaircuitiers du département de la Seine, et par les marchands des autres Départemens. On n'y vend point de porc frais.

Aujourd'hui la vente en gros du porc frais et salé a encore lieu à la halle de Paris, les mercredis et samedis de chaque semaine ; mais les chaircuitiers établis dans le ressort de la Préfecture de Police ont seuls le

droit d'y venir vendre, d'après l'Ordonnance, du 4 Floréal an XII, concernant le commerce de la chaircuiterie.

Un marché aux porcs établi d'abord près le Marché aux Chevaux, a été reporté en l'an X à la Maison-Blanche, près Paris; il tient aussi deux fois par semaine, les mêmes jours, le mercredi et le samedi.

Il y a à Champigny arrondissement de la sous-préfecture de Sceaux, une foire aux porcs, qui ne dure qu'un jour. Elle a lieu deux fois par an, le deuxième jour après la Pentecôte, et le deuxième jour après la Toussaint.

On vend aussi des porcs à la foire de Briesur-Marne, qui ne dure qu'un jour, et qui se tient le 11 Fructidor (29 Août).

Il y a pareillement une foire de porcs à Saint-Ouen, arrondissement de la sous-préfecture de Saint-Denis. Cette foire dure trois jours consécutifs, et elle commence le 10 Fructidor (28 Août).

Il existe un marché aux porcs à Saint-Germain-en-Laye, et un à Montmorenci. Tous ces marchés et toutes ces foires contribuent à l'approvisionnement de Paris, et des environs. La vente des cochons de lait a lieu sur le carreau de la vallée, quai des Augustins, près le Pont-Neuf, les mêmes jours que le marché à la volaille et aux agneaux.

Je terminerai cette note par une observation consignée dans le Traité de la Police, et qu'il est important de rappeler, on défendoit la vente du porc ladre ; mais lorsque la maladie n'étoit encore que dans son commencement, et qu'elle avoit fait peu de progrès, on toléroit cette vente, à la condition de passer au sel, pendant quarante jours, la viande sursemée, ou légèrement affectée de ladrerie, et à la charge encore de ne la point mêler avec les autres chairs de porcs, et de la vendre séparément, dans un lieu destiné à cet usage. Ce lieu, placé à la Halle, près celui des chaircuitiers, étoit distingué par un poteau, au haut duquel il y avoit un drapeau blanc (arrêts du Parlement du 23 Février 1602, et 2 Juillet 1667). (H.)

(40) Olivier de Serres prescrit ici le temps de la pleine lune pour tuer ou saler les bœufs ou les vaches, tandis qu'il a observé plus haut que l'on varie sur ce point dans diverses provinces, et que les chaircuitiers de Paris n'ont aucun égard aux phases de la lune, et qu'ils tuent ou qu'ils salent les cochons indifféremment à chaque époque du mois. Il est bon de prévenir les cultivateurs contre ce genre de préjugés, qui souvent les détournent de leurs travaux au moment où ils pourroient les entreprendre avec le plus d'avantage. (L.)

(41) Il résulte bien évidemment de ce qui précède que l'on châtroit les femelles des animaux domestiques destinées à la boucherie, du temps d'Olivier de Serres, et qu'on regardoit cette opération comme propre à donner de la qualité à leurs chairs ; mais je n'ai encore pu trouver aucun renseignement sur l'origine de cette opération, à laquelle nous avons assujetti ces malheureuses victimes de notre insatiable gourmandise; et je n'ai pas été, à cet égard, plus heureux que mon collègue M. Grégoire (voyez tome I, page clvij).

On préféroit aussi, pour l'usage de la cuisine, les femelles qui n'avoient pas porté, et qui étoient stériles, ou bréhaignes ; elles n'étoient pas fatiguées par les différentes plénitudes et par les nourritures qu'elles avoient supportées, et leurs chairs étoient plus tendres (voyez, sur le mot bréhaigne, dans le tome 1, quatrième Lieu, chapitre VII, la note (58), page 605). (H.)

(42) Voyez ce qui a été dit à l'occasion de l'opinion d'Olivier de Serres, que les animaux croissent pendant toute la durée de leur vie, par notre collègue M. Tessier, tome 1, quatrième Lieu, chapitre IX, note (113), page 629. (H.)

(43) Les cantons où les oies ont le plus de qualité sont ceux qui peuvent cultiver le maïs, tant ce grain est propre à la constitution de ces oiseaux ; c'est là aussi où l'on entend le mieux à les élever et à les engraisser. Olivier de Serres remarque (tome II, cinquième Lieu, chapitre V, page 33) qu'on sale les oies à l'instar du cochon, nous croyons qu'il faut un peu s'écarter du procédé suivi à cet égard.

La première des méthodes pratiquées, pour conserver les oies en pot, consiste à les employer crues, dans la seconde, il s'agit de les cuire : toutes deux ont leurs partisans. La première est plus délicate, mais la plus

coûteuse, parce qu'il devient nécessaire alors de se servir d'une graisse étrangère pour condiment.

Pour les préparer cuites, ce qui est d'un usage plus général, on fait rissoler les quartiers des oies dans un chaudron de cuivre où la graisse fond ; quand les os paroissent, et qu'une paille entre dans la chair, l'oie est assez cuite, on arrange les quartiers dans des pots de terre vernissés, au fond desquels on met trois ou quatre brins de sarment pour empêcher les quartiers de toucher au fond, et que la graisse les entoure de tous côtés. Il faut avoir soin de couper les os dont la chair s'est retirée ; c'est la première partie de la salaison qui rancit, et qui gâte le reste. On y verse de la graisse d'oie, de sorte qu'en se figeant, elle couvre bien toute la chair, et la garantisse du contact de l'air. Quinze jours après, on verse par dessus de la graisse de cochon jusqu'à l'ouverture du pot, pour bien remplir les fentes qui se sont faites à la graisse d'oie, et on couvre le vaisseau d'un papier trempé dans l'eau-de-vie, et d'un gros papier huilé ; mais malgré ces précautions, les quartiers les plus élevés contractent, au bout de cinq à six mois, une odeur légère de rance.

Par une autre méthode, l'oie est salée crue : après avoir coupé la viande en demi quartier, ou l'équivalent, on presse en tous sens un morceau contre le sel égrugé comme du gros sable, et bien sec, on le place dans le pot avec le sel qu'il a pu prendre ; on continue ainsi, morceau par morceau, ayant soin, en les plaçant, de les presser fortement les uns contre les autres, et contre les parois du pot, pour ne laisser de vide que le moins possible. On remplit ainsi le pot jusqu'à quatre travers de doigts de l'entrée, avant d'y mettre de la graisse : on observe qu'elle ne soit pas bouillante, on l'y verse peu-à-peu avec une grosse cuiller de bois ; on en remplit le pot : ordinairement les premiers morceaux sont aussi frais que ceux de l'intérieur.

Voyez encore ce que j'ai dit de l'emploi des oies dans l'économie domestique, ci-devant tome II, cinquième Lieu, note (42), page 181, colonne II. (P.)

(44) L'usage de conserver le poisson est beaucoup plus général dans le nord qu'il ne l'est parmi nous : non seulement on le sale, mais on emploie encore le vinaigre pour le préserver de la corruption pendant un certain temps. Voici la manière dont on procède.

On fait quelques incisions circulaires sur le corps du poisson, on y répand du sel ; on le met sur le gril, et on le fait cuire à petit feu, ayant soin de le frotter avec du beurre ou de l'huile d'olive. Lorsque le poisson est suffisamment cuit, on le retire du feu, et on le laisse refroidir. On le dépose ensuite dans un vase de terre vernissé, qu'on enduit intérieurement avec de l'huile. On forme au fond de ce vase un lit de différentes plantes aromatiques, telles que romarin, feuilles de laurier, écorce de citron, clous de girofle, avec du poivre et du sel. On met par-dessus ce premier lit une certaine quantité de poisson, qu'on recouvre avec les mêmes plantes, et ainsi successivement, jusqu'à ce que le vase soit rempli. Le couvercle, qui doit avoir un trou dans le centre, est posé sur le vase, et scellé hermétiquement, afin que l'air ne puisse s'y introduire, on remplit le vase avec du fort vinaigre, et l'on ferme le trou du couvercle avec un bouchon de liège. On enlève ce bouchon de temps à autre pour flairer le vinaigre, et sentir s'il n'a pas contracté une mauvaise odeur, dans ce cas on le vide, et on le remplace par de nouveau vinaigre. Le vase est déposé dans une cave ? ou dans un lieu frais, et on a l'attention de l'agiter de temps en temps, afin que le vinaigre puisse agir également sur toutes les parties du poisson. On a soin de vider les poissons, et de les couper par tranches, dans le cas où ils seroient d'un trop gros volume.

Quelques personnes sont dans l'usage de les saupoudrer de sel avant de les faire rôtir, et de les laisser dans cet état pendant douze ou quinze heures. Le poisson préparé d'après cette méthode peut se conserver pendant six mois. (L.)

Chapitre II. La façon des Confitures de toutes sortes.

(45) On voit que l'auteur donne le nom de confiture indistinctement à toutes les substances végétales, qui, à la faveur du sel, du vinaigre, du moût, du vin cuit, du sucre et du miel, peuvent se conserver pendant un certain temps sans altération. Mais le but qu'on se propose dans l'emploi de ces différens condimens, c'est de fournir, à la matière qui en est l'objet, une sorte d'agent qui s'oppose, d'une part, à sa décomposition, et de l'autre, lui donne une saveur qui convienne à l'organe du goût, et rende le nouveau corps qu'on en obtient plus agréable et d'une digestion plus facile. Ces avantages, à la vérité, n'ont qu'une durée

déterminée ; car le condiment lui-même se détériore, et arrive, plus ou moins promptement, au terme d'une décomposition complète. Mais, au reste, le nom de confiture, à-proprement parler, n'appartient plus maintenant qu'à un ordre de fruits plus ou moins pulpeux, confondus et cuits avec le sucre, lequel étant devenu une denrée de première nécessité, a été appliqué à une foule de préparations connues sous tant de couleurs, de consistances, de formes et de noms différens, qu'on en a fait un art qui tient un rang distingué parmi les arts d'agrément, et est devenu aujourd'hui une branche de commerce assez lucrative.

De tous les écrits publiés à ce sujet, nous croyons qu'il n'en existe pas de plus conforme aux bons principes, que le Confiseur moderne, ou l'Art du Confiseur et du Distillateur, par Mâchet. Les lecteurs y trouveront beaucoup de procédés utiles dont, jusqu'à présent, on a fait mystère, et plusieurs recettes nouvelles, enfin, le confiseur, le distillateur, le parfumeur, le limonadier, l'amateur lui-même, puiseront des notions excellentes et nécessaires, relativement à la préparation des objets dont chacun d'eux s'occupe en particulier. (P.)

(46) On ne peut dessaler les cornichons sans leur enlever une partie de leur saveur. Ils ne seront pas trop fortement salés, si l'on a soin de ne mettre dans le vinaigre que la quantité de sel nécessaire, c'est-à-dire deux poignées sur six litres (six pintes). On ajoute trois décagrammes (une once) de poivre, afin de relever le goût des cornichons. On doit les blanchir avant de les jeter dans le vinaigre ; ils sont alors plus tendres. Il est bon de blanchir tous les légumes qu'on veut ainsi conserver, et même de donner une légère ébullition à ceux qui ne sont pas suffisamment tendres. (L.)

(47) L'application du vinaigre aux végétaux n'est pas seulement utile à la conservation des fruits et des légumes, elle a encore de grands avantages pour les viandes, et on connoît les différens moyens que les cuisiniers ont imaginés pour améliorer ces viandes, les rendre plus tendres, et corriger ces saveurs rudes et ammoniacales, qu'ont souvent le gibier et la chair des animaux de boucherie, sur-tout au temps du rut ; mais il faut convenir qu'en sortant de cette espèce de saumure, ou marinade, les viandes n'ont plus la saveur qui leur appartient ; car, quel que soit le moyen qu'on emploie, le vinaigre se fait toujours apercevoir, et si quelquefois on en aime le goût, on désireroit le plus souvent qu'il ne fût pas aussi sensible. Voici un procédé qui conserve fort bien, pendant quelques jours, les substances animales, au milieu des chaleurs excessives de l'été, et retarde leur tendance naturelle à la corruption : il nous a paru mériter d'autant mieux de trouver place dans cet ouvrage, qu'il n'est pas aussi connu qu'il devoit l'être. On laisse macérer dans le lait caillé des viandes de toute espèce, non seulement elles conservent tout leur caractère, mais on remarque qu'elles acquièrent plus de disposition à se cuire, qu'elles deviennent plus délicates et plus faciles à digérer. Cette pratique, adoptée dans les départemens du Haut et du Bas Rhin, offre aux habitans des petites communes rurales, où les bouchers ne tuent qu'une ou deux fois au plus par semaine, l'avantage de manger les viandes dans un état frais.

On ne peut se dispenser de convenir que les mets aigrelets, loin d'être regardés comme des alimens de luxe, ne soient très-salutaires dans certaines circonstances, et que leur usage ne prévienne les maladies inflammatoires ou scorbutiques. Pourquoi les fermiers dédaigneroient-ils de former des provisions de ce genre, et d'en distribuer de temps en temps à leurs ouvriers pour assaisonner agréablement leurs mets ? C'est dans cette vue que nous allons rapporter la manière de confire les betteraves, qui, dans cet état, sont fort du goût des Allemands, servies sur leurs tables en même temps que le potage. On expose les betteraves au four dès que le pain en est ôté, on les pèle, et on les coupe par tranches minces ; on les met dans un pot, et on y verse assez de vinaigre pour les recouvrir, ayant la précaution d'y ajouter un peu de sel : mais comme on remarque que les betteraves confites ainsi ne se conservent pas long-temps, et que le vinaigre, dans l'espace de quinze à vingt jours, a pu cesser d'être acide, et a par conséquent perdu toute sa force, on a grand soin de n'en confire que peu à la fois ; ou bien lorsque cet inconvénient a lieu, de renouveler le vinaigre, parce qu'alors il n'agit plus que sur le tissu de la racine déjà assez imprégnée et combinée avec l'acide. Cette précaution devient même très-essentielle, si on veut prolonger, un certain temps, en bon état, les fruits confits au vinaigre.

Outre les petits épis de mays, les champignons, les oignons, les cerises, que l'on prépare à la manière des cornichons, on confit encore au vinaigre les jeunes boutons, et même les jeunes fruits de capucine, ils tiennent alors lieu de câpres, et ils sont plus parfumés. On jette ces boutons dans du bon vinaigre, ils

doivent y tremper, à mesure que le nombre en augmente, on ajoute de nouveau vinaigre. Il suffit de couvrir avec une toile, ou avec une planche, les vases destinés à cette préparation: le vinaigre, par sa communication avec l'air, devient de plus en plus acide et fort, et les câpres-capucines en acquièrent plus de saveur. On peut, si l'on veut, y mêler un peu de sel ou de poivre.

Dans le nombre des moyens imaginés pour conserver les truffes, le vinaigre est, sans contredit, un des moins bons qu'on puisse employer, parce qu'il agit sur le tissu de cette matière fongueuse, la racornit, et lui enlève l'arôme qui la caractérise, sans le transmettre aux ragoûts dans lesquels ont fait entrer cet acide ; les corps gras sont infiniment plus propres à atteindre ce but, comme le prouvent les dindes et les pâtés aux truffes, dans lesquels les portions adipeuses sont toujours les plus parfumées : aussi se sert-on, de préférence, de l'huile d'olive pour les confire. En général, il faut l'avouer, les truffes se conservent infiniment mieux dans leur terre natale, que quand on les en a débarrassées, il semble qu'elles s'y trouvent comme l'animal dans sa matrice, et la semence dans sa capsule ; on en est quitte ensuite pour les frotter avec une brosse rude, et pour peu que cette terre soit desséchée et tamisée, on peut envoyer les truffes au loin, sans craindre qu'elles s'altèrent. Le sable, les cendres, le son, le sel, proposés pour le même objet, sont insuffisants ; c'est la poudre de charbon qui, jusqu'à présent, m'a paru le meilleur intermède, principalement pour l'espèce blanche qui nous vient d'Italie. Au reste, les truffes trop mûres, ou qui ne le sont pas assez, se gardent difficilement ; mais l'arôme dont elles sont remplies à l'époque de leur maturité, et la fermeté que leur chair acquiert, les rendent propres à servir un certain temps, dans leur état naturel. Celles qu'on coupe par tranches, qu'on enfile, et qu'on expose à l'ombre pour sécher, à l'instar des mousserons, peuvent se conserver sans altération, il leur manque, à la vérité, le parfum et la saveur des truffes fraîches.

De toutes les préparations indiquées pour conserver les choux, il n'en est pas de plus commode, de plus certaine, de plus économique, et qui donne en même temps un résultat plus agréable, que celle qui consiste à les soumettre à la fermentation. Voici le procédé : à l'aide d'un instrument fait exprès, on découpe des têtes de choux en rubans menus et fins, (lue l'on ramasse et qu'on essore à l'ombre, sur un drap. Ces coupures, auxquelles on mêle des graines de carvi ou de genièvre (le carvi est préférable), sont disposées de la manière qui va être indiquée, dans un tonneau ordinaire, défoncé par un bout. Si ce tonneau a contenu du vin, de l'eau-de-vie, ou du vinaigre, il n'en sera que plus propre à l'opération, parce qu'il favorisera davantage la fermentation, et qu'il donnera à la sauer-kraut, un goût plus vineux. Avant de le remplir, on en frotte quelquefois l'intérieur, avec le levain de sauer-kraut. Le fond du bout qui reste ouvert doit être assemblé solidement, et avoir une poignée au milieu, afin qu'on puisse, à volonté, ou le déplacer, ou le charger de gros poids.

On a une certaine quantité de sel de mer bien fin, destiné à former des couches entre les lits de choux : il en faut un kilogramme (deux livres) par vingt choux. On met d'abord une bonne couche de sel au fond du tonneau, et l'on étend par-dessus, bien également, les rubans de choux, à la hauteur de dix-sept centimètres (six pouces) : un homme en bottes fortes, bien lavées, bien nettes, entre dans le tonneau, foule ces rubans, et les comprime jusqu'à ce que les dix-sept centimètres (six pouces) soient réduits à moitié. On fait une seconde couche de sel et de rubans, on la foule de même, et de couche en couche on remplit le tonneau ; on finit par une couche de sel ; sur ce sel, on place de grandes feuilles vertes, qu'on a séparées avant de rubaner les choux ; sur ces feuilles, une toile mouillée et tordue, sur la toile, le couvercle, ou fond du tonneau ; enfin, sur le fond, de grosses pierres qui assujettissent toute la masse, et l'empêchent de se soulever pendant la fermentation. On entremêle les assaisonnemens, en les plaçant parmi les choux, et non dans les couches de sel, et on laisse toujours un vide de six centimètres (deux pouces) au haut du tonneau.

Les couches s'affaissent et se resserrent ; les choux en rubans se trouvant comprimés, lâchent leur eau végétale. Cette eau qui surnage est verte, bourbeuse, et fétide ; on l'ôte aisément, en plaçant un robinet à six ou neuf centimètres (deux ou trois pouces) au-dessous : on la remplace par une nouvelle saumure, qui est salie à son tour, et qu'on retire de même. On continue ces soins jusqu'à ce que la saumure sorte nette, ce qui dure à-peu-près douze à quinze jours, suivant la température du lieu où est le tonneau.

Le point essentiel pour conserver la bonne qualité de la saiter-kraut, même en consommation, est d'avoir

soin qu'elle soit toujours couverte par trois centimètres (un pouce) au moins de saumure, et qu'il n'y ait jamais de vide entre la masse et le bois du tonneau. Celle qui est négligée a une odeur de chou pourri, bien faite et bien entretenue, elle a une acidité très-agréable, surtout si, après l'avoir lavée au sortir du tonneau, on y mêle, avant de la servir, un peu de vinaigre de sureau. On ne fait jamais, sur terre, de provision que pour l'année, et on renouvelle ordinairement la saumure à l'entrée du printemps et au solstice d'été. Lorsqu'on veut embarquer de la saüer-kraut pour des voyages de long cours, on la transvase dans d'autres tonneaux, on la foule exactement, on y remet une nouvelle saumure, et on bouche hermétiquement les tonneaux après qu'ils ont été remplis. Cette préparation, très-recherchée en Allemagne, est à peine connue en France dans quelques Départemens ; elle forme cependant, non seulement un mets fort sain, même pour les personnes auxquelles les choux ordinaires ne conviennent pas, mais c'est encore l'un des meilleurs anti-scorbutiques. Aussi les Anglois en font-ils un grand usage en mer, et dans les voyages de long cours : on sait qu'avec cet aliment, donné deux à trois fois par semaine à ses équipages, le célèbre capitaine Cook les a conservés en santé sous tous les climats, sans avoir perdu un seul homme, pendant une navigation de plus de trois ans, il avoit aussi une provision de carottes, de navets et de raiforts, coupés par tranches, préparés de cette manière; c'est une ressource à l'approche du printemps, où nous sommes privés, pendant quelque temps, des plantes potagères fraîches. (P.)

(48) Si toutes les différentes espèces de raisins ne conviennent pas à la cuve, toutes sont également bonnes pour la confection du raisiné; plusieurs d'entr'elles sont si abondamment pourvues du principe mucoso-sucré, qu'il faut nécessairement leur ajouter des fruits pulpeux, acerbés, mûrs ou non mûrs, et des aromates, pour en relever la trop grande fadeur ; tandis que d'autres exigent, suivant le climat et la saison, l'addition d'un peu de miel, de mélasse, ou de cassonade, pour masquer leur trop grande acidité. Toutes les années ne sont pas aussi favorables à la qualité du raisin, que celle de 1804, qui fera époque dans le siècle, pour la quantité et la grosseur des grappes, pour le volume et la maturité des grains, aussi le raisin des Départemens septentrionaux, communément moins savoureux, s'est-il trouvé presque aussi sucré que la même espèce provenant, dans les années ordinaires, du ci-devant Dauphiné et de la Bourgogne, et le raisiné qui en, est résulté se conservera facilement des années entières.

L'altération que cette sorte de confiture éprouve à mesure qu'elle vieillit, c'est de se candir ou de se liquéfier ; dans le premier cas, on la décuît au temps de la vendange avec de nouveau moût ; dans le second, au contraire, on l'expose un peu au feu. C'est ainsi qu'il est possible de rajeunir sa provision, et de la mettre encore en état de passer l'hiver. On remarque que, dans les contrées méridionales, où l'on fait ordinairement plus de raisiné qu'ailleurs, les raisins reconnus les plus propres à cette préparation, sont : le muscat blanc, le muscat rouge, et le chasselas. Ils, parviennent à une maturité si parfaite, et contiennent une si grande quantité de principe sucré, que les vins qu'on obtient de la décomposition de ce principe fournissent à la distillation jusqu'à un tiers de leur poids de bonne eau-de-vie. A Montpellier, c'est le raisin blanc, ou noir; dans les Départemens plus septentrionaux, le franc pineau, et le maurillon noir, sont les variétés les plus estimées pour ce genre de confiture. Mais pour les cueillir, il faut attendre leur parfaite maturité, avoir soin sur-tout de les égrapper et de les monder exactement, vu que quelques grains gâtés, ou un brin de rafle, suffiroient pour préjudicier à la saveur gracieuse du raisiné. Lorsqu'on jouit encore, après la vendange, de quelques rayons de soleil, et qu'il n'y a rien à redouter de la part des oiseaux et des insectes, il seroit utile d'en profiter pour laisser plus longtemps le raisin sur le cep, dans le cas contraire, on doit le rentrer à la maison, et l'exposer sur la paille, comme pour en faire le vin de liqueur de ce nom: on parviendroit, par ce moyen, à diminuer les frais de l'évaporation, à tenir moins long-temps exposé à l'action du calorique le raisiné, qui alors donne un résultat plus abondant, moins coloré, et d'une saveur plus agréable. Le conseil, à la vérité, que je donne aux ménagères qui ne dédaignent point de préparer elles-mêmes le raisiné de leur consommation, ne pourra jamais devenir la règle de ceux qui en font une branche de commerce, qui visent par conséquent à la quantité et au bon marché. Mais chaque chef de famille, dans quelque position qu'il se trouve, peut, à l'aide de quelques ceps, obtenir sa confiture annuelle, à tel degré de bonté qu'il voudra.

Une règle générale à établir dans la confection du raisiné, quelle qu'en soit la consistance, c'est d'y procéder en deux temps, et d'avoir soin, dès que le liquide exprimé se trouve réduit '1 par l'évaporation, aux deux tiers, de le passer tout chaud à travers un tamis serré, de le distribuer dans des terrines évasées et

non vernissées, de l'y laisser séjourner jusqu'au lendemain matin ; alors, de ramasser, à la faveur d'une écumeoire, la pellicule qui en recouvre la surface : enfin de décantier la liqueur. Ce qui est cristallisé au fond du vase, aux parois, et à la superficie, n'est autre chose que du tartre, dont la séparation devient un moyen de diminuer l'acidité trop marquée du raisiné préparé dans les cantons septentrionaux, et vraisemblablement sa disposition laxative : car il y a tout lieu de présumer, que c'est à la présence de ce sel, et du corps muqueux que renferme le suc du raisin, qu'est due la propriété qu'a ce fluide de relâcher, propriété qu'il perd en passant à l'état de vin, vu que la fermentation convertit l'un en alcool, et précipite une grande partie de l'autre dans la lie. En séparant ainsi du suc de raisin, évaporé jusqu'aux deux tiers, la quantité de tartre qui ne peut plus rester en dissolution, on accroît d'autant la puissance du sucre, qui, n'ayant plus à masquer l'acidité, se manifeste beaucoup plus sensiblement, soit dans le raisiné, soit dans le sirop, soit dans le vin cuit, et dans les liqueursqu'on en prépare.

Une autre condition pour rendre le raisiné aussi parfait qu'il est possible, c'est que, quand il s'agit de faire entrer dans sa composition des fruits ou des racines, il faut toujours que les uns et les autres soient mondés de leurs peaux, de leurs pépins, et de leurs écorces, ne les ajouter à la liqueur que quand elle a été amenée, par l'évaporation, à la consistance de sirop, qui se décuit bientôt, et conserve la fluidité nécessaire pour favoriser son action sur les fruits, opérer leur ramollissement, leur cuisson, et leur combinaison, de manière à former une marmelade égale et homogène. Une troisième condition, c'est de remuer, sans discontinuer, le liquide composé, et de faire en sorte que la chaleur soit très-modérée, peut-être seroit-il prudent de n'achever la cuisson du raisiné qu'à la température du bain-marie, comme on a la louable habitude de le faire dans nos laboratoires, pour les extraits, et alors, il y auroit infiniment moins de risques à courir de le brûler.

Enfin, une quatrième et dernière condition, c'est le choix des vaisseaux~dont on se sert pour cette préparation. On a observé que, dans quelques endroits, l'usage du raisiné avoit occasionné des coliques ; en supposant que ces plaintes soient fondées, on pareroit toujours à cet inconvénient, en n'employant à sa préparation, que des vases de cuivre jaune, ou de cuivre rouge parfaitement étamés, afin d'empêcher que la liqueur, qui a toujours un caractère éminemment acide, n'exerce, sur le métal vénéneux, une action marquée, et n'en dissolve quelques parcelles. Notre collègue M. Chaptal, m'a assuré avoir vu, à Montpellier, mettre des clefs de fer dans la chaudière de cuivre pendant la cuisson du raisiné; elles étoient toutes rouges quand on les en retiroit.

Quoique ce soit une coutume assez universellement suivie dans les cantons vignobles de faire à la maison la provision de raisiné pour l'hiver, il s'en faut que toutes les ménagères connoissent à fond le véritable procédé pour le bien préparer ; elles ne font pas assez attention que les raisins les plus sucrés et les moins aqueux n'exigent pas au tant d'évaporation, etviceversâ. La plupart font un feu trop ardent et poussent trop loin la cuisson, de manière que bientôt il prend de la solidité ; d'autres restent en-deça, alors il se ramollit, il s'en sépare un sirop, une mélasse, et il n'arrive pas à la fin de l'hiver sans s'aigrir, sur-tout lorsque la saison est tempérée, et que le local où il est mis en réserve se trouve humide : il est donc d'une nécessité indispensable d'assujettir la préparation de cette confiture aux règles prescrites dans cette note, et dont on ne doit s'écarter que le moins possible.

Le raisiné est devenu tellement nécessaire que, dans les endroits les moins propres à la culture de la vigne, leurs habitans font une confiture économique analogue, avec les fruits à pépins et même à noyaux, en y employant pour véhicule ou excipient, le suc de pommes ou de poires, récemment exprimé, c'est-à-dire, le poiré et le cidre doux, au lieu du moût. Dans la ci-devant Bretagne, on prépare une marmelade de cerises, que, des environs de Rennes, on vient vendre au marché de cette ville ; et quoiqu'elle ne soit, ni fort sucrée, ni fort agréable, cependant elle trouve des amateurs. Ailleurs on cuit le suc de pommes ou cidre doux, avec différens fruits, ce suc réduit, dans le premier cas, à la dixième partie de son volume, forme un rob ou sirop très-bon, mêlé et uni, dans le second cas, avec des poires ou d'autres fruits, il donne ce qu'on appelle le raisiné de Normandie. Le suc de poires, dont on fait le poiré, quoique plus doux que le suc de pommes, ne fournit cependant qu'une confiture acerbe, qu'on rendroit vraisemblablement meilleure, si on la faisoit avec la pulpe rapprochée des poires cuites au four.

Dans la ci-devant Picardie, on fait du poiré au cidre, au lieu de raisiné au cidre. Pour le préparer, on

remplit un chaudron de cidre doux, dont on soustrait, par l'évaporation, les trois quarts du volume ; arrivé à la consistance de sirop, on y jette des poires pelées, mondées de leur cœur et des pépins, et coupées en quatre : elles y cuisent parfaitement, sans se déformer. On poursuit doucement la cuisson jusqu'à ce que le sirop, qui, par l'addition des poires crues, s'est prodigieusement décuit, ait repris sa consistance première. Une fois le vase retiré du feu, et les poires suffisamment cuites, elles sont distribuées dans des cruches de grès, et le sirop est dans une proportion correspondante aux poires.

Il s'agit maintenant du raisiné ou poiré, usité à Amiens et dans ses environs. Pour le préparer, on prend de la poire de fusée, poire longue, qu'on ne peut manger qu'après l'avoir fait cuire, on la met dans des pots de terre couverts, et au four, après en avoir retiré le pain; ils y séjournent pendant la nuit : on pétrit les poires pour les diviser en bouillie, on les passe à travers un tamis de crin, et cette pulpe est mise dans un chaudron avec six fois son poids de cidre doux. On procède à l'évaporation, en remuant, sans discontinuer, jusqu'à ce qu'une goutte de cette confiture étant jetée sur un papier gris, la place n'en sépare pas de suite l'humidité. En cet état, elle est réputée assez cuite pour être conservée en pots. Dans certains endroits, on ajoute un atome de piment en poudré ; dans d'autres, c'est un peu de canelle ; mais il faut être économe de ces épices, et faire toujours en sorte que l'aromate ne domine pas dans la confiture.

En Alsace et en Lorraine, on fait une marmelade fort saine et très-économique, avec les prunes connues sous le nom de couetch, en employant le même procédé que pour le raisiné. Les mêmes prunes desséchées font d'excellens pruneaux. Dans la ci-devant Champagne, on se procure la même ressource avec une espèce de prune qui y est abondante, et qu'on nomme nobertes, d'où le nom de noberte, que porte la marmelade. Un particulier de Reims imagina de faire cuire les nobertes au four, et la noberte qui résulta de cette méthode se trouva, et d'une plus belle couleur, et d'une saveur plus agréable.

Toutes les espèces de raisiné qui ont pour véhicule le moût, le cidre, et le poiré doux, offrent la confiture la plus économique pour tous les ordres de consommateurs ; il y a peu de ménagères qui n'en préparent leur provision de l'hiver, c'est la ressource de la famille pour le déjeuner et le dessert : il devient très-utile dans les hospices civils, où il s'agit de procurer aux infirmes et aux vieillards une confiture capable de réveiller leurs organes, et même une boisson agréable et rafraîchissante. Nous sommes éloignés de croire que le concours du sucre puisse, dans ce cas, préjudicier à la qualité du raisiné. Quand cette denrée coloniale étoit à un prix peu élevé, son addition ne formoit pas une augmentation de dépense sensible ; mais étant devenue, pour la France, une matière en quelque sorte exotique, le raisiné qui en contiendrait une certaine proportion cesseroit d'être une confiture à la portée de toutes les fortunes, les gens aisés seuls pourroient y atteindre : ainsi tous les efforts de l'industrie doivent tendre, dans ce moment, à épargner l'emploi du sucre, et à augmenter les fabriques de raisiné, dont la préparation mérite d'autant plus l'intérêt général et particulier, qu'elle occupe beaucoup de bras, dans une saison presque morte, et qu'elle n'a lieu qu'après les semailles et la vendange. (P.)

(49) Il a été aisé de voir, en parcourant le chapitre XII du troisième Lieu de cet ouvrage (tome 1, page 296), que, suivant l'opinion de l'auteur, le vin cuit n'étoit, de son temps, que le moût écumé au feu, et réduit, par la chaleur de l'ébullition, au tiers ou à la moitié de son volume, dont on remplissoit des vaisseaux de bois, et qu'on portoit ensuite à la cave comme les autres vins, mais il faut convenir que, dans cet état, le moût ne présente qu'un liquide sirupeux plus ou moins consistant, à raison de l'espèce de raisin et du climat où il a été recueilli. Ce qu'on entend aujourd'hui par vin cuit, est une véritable liqueur de table, composée de parties égales de moût ainsi concentré, et d'eau-de-vie de commerce, au mélange duquel on ajoute de la coriandre, de la canelle, du girofle, le tout infusé pendant huit jours, et passé par la chausse, d'où résulte le ratafiat le plus économique qu'on puisse préparer, puisqu'on est dispensé d'y employer du sucre.

Il arrive souvent qu'au lieu de poursuivre l'évaporation du moût jusqu'à la consistance demisolide, on s'arrête au moment où il a acquis l'état sirupeux, et nul doute que cette préparation, à laquelle on n'a peut être pas donné une attention assez suivie, ne mérite de trouver son application dans l'économie domestique. L'art de concentrer ainsi le vin doux, au moyen du calorique, étoit déjà connu et mis en pratique chez les Lacédémoniens. Les habitans de l'Archipel paroissent même continuer de préparer cette espèce de raisiné liquide, M. Boudet, pharmacien en chef de l'armée d'Orient, a trouvé, dans les magasins

d'Alexandrie, des bouteilles de terre, d'une forme agréable, qui en étoient remplies : il avoit la consistance de la mélasse, on en compose encore aujourd'hui, en Egypte, une espèce de sorbet. Les Espagnols, après avoir exprimé le suc de raisin, y ajoutoient du plâtre nouveau qui, ayant la propriété de décomposer le tartre, et de diminuer par conséquent la quantité de celui qui existoit dans ce liquide, affoiblissoit son caractère acide, c'est d'après cette double propriété qu'on a proposé d'ajouter un peu de craie au suc de raisin, pour en obtenir un sirop moins aigrelet. Voici quelques expériences que j'ai faites dans la vue d'économiser le sucre, de tirer parti des productions locales, et de les améliorer.

On a pris trois kilogrammes (six livres) de sjuc de raisin noir, bien mûr et légèrement exprimé, afin d'éviter la trop grande quantité d'extractif ; il avoit une couleur trouble, rougeâtre, une saveur sucrée, aigrelette, et mucilagineuse ; on l'a placé sur un feu doux, et on l'a fait cuire en consistance de sirop, après l'avoir clarifié avec le blanc d'œuf : ce sirop étoit acidulé, en se refroidissant il déposoit une matière épaisse, de couleur rougeâtre, semblable à la liqueur. Cette substance fournit une grande quantité de tartrite acidulé de potasse, uni à beaucoup de mucoso-sucré ; la liqueur plus limpide qui surnage contient, en outre, une portion considérable de matière sucrée, des acides malique et acéteux, et sans doute de l'acide tartareux en petite quantité. L'abondance de cette matière mucilagineuse sucrée dans ce sirop y auroit bientôt développé un mouvement de fermentation, malgré le degré de cuisson auquel on l'avoit réduit ; mais il est possible de prévenir cet inconvénient à la faveur de l'alcool. Les trois kilogrammes (six livres) de moût employés ont produit six hectogrammes (environ une livre deux onces) de sirop d'une acidité agréable ; en l'étendant dans l'eau, à l'instar des sirops de groseille et de limon, il peut remplacer les sirops préparés avec ces fruits, et dont on fait usage pendant les chaleurs de l'été.

Pour enlever les acides contenus dans le moût qu'on veut amener à l'état de sirop doux, on peut mettre en pratique divers procédés ; nous avons déjà fait voir qu'il étoit possible, par la simple décantation, de le dépouiller d'une portion de tartre, mais ce n'est que par la voie des combinaisons qu'on peut le détruire en totalité, ainsi que les autres acides. Le point essentiel est de trouver une base qui, se combinant avec eux, en formât des sels insolubles, susceptibles d'être séparés ensuite de la liqueur ; et comme l'acide tartareux donne, avec la chaux, un sel insoluble, il est facile de l'enlever par ce moyen. Si l'on emploie dans ce procédé du carbonate calcaire, la seule portion libre d'acide tartareux se combine avec la chaux ; mais la portion de potasse que tient le tartrite acidulé de potasse demeure unie à l'acide tartareux, et forme du tartrite de potasse ; si l'on se sert, au contraire, de chaux vive, on la combine avec tout l'acide tartareux, mais la potasse reste dissoute dans la liqueur : elle peut s'unir aux acides malique et acéteux. En ajoutant une plus grande portion de chaux vive, on neutralise, à la vérité, tous les acides, mais cette terre est en partie dissoluble dans l'eau, ainsi que dans les malates et les acétates de chaux, qu'on parvient difficilement à séparer du sirop sans l'altérer. En se bornant cependant à saturer les acides par la chaux, au moyen du carbonate calcaire, et en séparant le tartrite de chaux, on peut obtenir un sirop dans lequel restent, à la vérité, du tartrite de potasse, des malates et acétates, mais en trop petite quantité pour être sensible au goût. Dans cet état, le sirop de raisin est mucilagineux, et peut servir de sirop ordinaire, surtout au midi de la France, où ce fruit est d'autant plus riche en sucre, qu'il l'est moins en tartre, et devenir, sous la main du vigneron industriel, une branche importante d'économie, parce que la préparation dont il s'agit ne coûte presque que du temps, des soins, et du combustible. C'est sur-tout le raisin blanc qu'il faudroit choisir de préférence pour cette préparation, vu qu'il fournit moins de matière colorante et de tartrite acidulé de potasse, que le raisin noir, mais aussi il paroît moins facile à conserver : tandis que la couleur de ce dernier, étant d'une nature un peu ambrée, est plus propre à retarder la fermentation spiritueuse du sirop.

Au reste, quelle que soit la nature du raisin, pourvu qu'il ait atteint son point de maturité, la même espèce peut fournir à l'existence de deux sirops distincts par leur couleur et leur saveur ; le premier n'est que le moût dépouillé d'une portion de tartre, et rapproché à la consistance requise, le second est ce même moût, dans lequel on a jeté un peu de craie pour neutraliser les acides, lequel, clarifié et évaporé au même degré de consistance, donne un résultat comparable au sirop de sucre, ayant le goût un peu mielleux. On peut donc avoir ainsi, toute l'année, sous la main, un sucre liquide, pour suppléer le sucre ordinaire dans la préparation des ratafia, s et des liqueurs, des confitures et des gelées acides, dans les compotes de pommes et de poires ; il suffiroit d'en verser une certaine quantité sur les fruits çuïts par la voie humide,

dont la fadeur a souvent besoin d'être relevée par un assaisonnement aigrelet. Enfin ces sirops doivent être comparés à ceux qui résultent de certaines poires cuites au four, par la voie sèche, et qui nagent souvent dans un fluide sirupeux, sans aucune addition de sucre. En y ajoutant quelques aromates, on les rendroit fort agréables ; ils se conservent assez bien, mais ils ont le désavantage de se décuire facilement, en laissant, comme tous les sirops abondans en extractifs, une portion de sucre se cristalliser contre les parois des bouteilles.

Au surplus, s'il est aisé de préparer, sans le concours du sucre, un sirop avec les fruits à baies, tels que les raisins, les racines, même les plus sucrées, telles que les carottes, ne peuvent pas, à cause de leur texture parenchymateuse et muqueuse, prendre aussi facilement cette forme, parce que, soit qu'on en sépare, au moyen de la rape et de la presse, la totalité des principes qu'elles contiennent, soit qu'on les fasse bouillir entières ou divisées dans l'eau, la consistance du sirop qu'elles acquièrent est due autant à l'abondance de la matière muqueuse extractive, qu'au sucre rapproché, et que, par conséquent, il est difficile de garantir, pour longtemps, un pareil sirop, de la fermentation. Quel que soit donc le mode de préparation qu'on découvre pour faire du sirop avec des carottes, quoiqu'elles soient, parmi les racines potagères, après le chervi et les betteraves, les plus riches en mucoso-sucré, il ne faut nullement compter sur un pareil supplément de sucre : elles offriront toujours infiniment plus de ressources en substance, comme assaisonnement, ou comme nourriture. (P.)

(50) La méthode de saler les fruits avant de les confire au sucre, qu'Olivier de Serres donne ici et dans d'autres passages de ce chapitre, n'est plus aujourd'hui en usage parmi les meilleurs confiseurs : elle n'est en effet d'aucune utilité. Quelques personnes salent cependant les prunes de reine-claude avant de les faire passer au sucre, en les mettant sur le feu avec de l'eau, un verre de vinaigre, et une poignée de sel. On jette de l'eau froide dans la poêle à l'instant où l'ébullition est prête à commencer, et on les fait dégorger, pendant deux heures, dans une eau froide, avant de les passer au sucre. (Z.)

(51) On peut se dispenser d'enlever la pellicule de l'écorce d'orange : le goût d'amertume qui lui est propre s'allie fort bien avec le sucre ; ce genre de saveur est généralement recherché. On n'est plus dans l'usage de lessiver les écorces d'orange ; il suffit de les tenir en ébullition dans l'eau jusqu'à ce qu'elles aient acquis le degré de cuisson convenable, c'est-à-dire jusqu'au moment où elles se laissent facilement pénétrer par une paille, ou par une tête d'épingle. (Z.)

(52) La cassonade doit être préférée, sous les rapports de l'économie ; mais elle ne donne jamais des confitures aussi belles que celles qu'on fait avec le sucre de première qualité : elle produit, d'ailleurs, un déchet beaucoup plus considérable, et sa clarification est moins prompte et moins facile. (Z.)

(53) L'emploi du charbon est préférable à celui du bois ; on évite ainsi la fumée, et l'on soutient plus facilement le degré de feu nécessaire à l'évaporation et à la clarification ; mais cet emploi ne doit avoir lieu que sous une cheminée, ou dans un local où il y ait un grand courant d'air, pour éviter les effets meurtriers que produit la vapeur du charbon dans les lieux fermés. (Z. et H.)

(54) La proportion d'eau indiquée est trop considérable, car le sirop qui en résulteroit étant beaucoup trop liquide pour l'usage auquel on le destine, il faudroit le réduire par l'ébullition, ce qui demande du temps, et occasionne une plus grande consommation de combustible : il suffira de mettre un kilogramme et demi (trois livres) d'eau, sur un demi-kilogramme (une livre) de sucre. Il sera facile, au reste, d'ajouter de l'eau au sirop, si on le trouve trop épais. (Z.)

(55) Il est à propos de mouiller le linge, afin d'éviter qu'il ne s'imprègne d'une trop grande quantité de sirop, et de faciliter la filtration, en même temps que pour lui ôter le goût de lessive qu'il communiqueroit au sirop. (L.)

(56) Il faut éviter, autant que possible, de faire recuire les confitures, ce qui leur donne une couleur terne et désagréable, et exige un nouveau travail et une augmentation de dépense. C'est pour éviter ces inconvénients, qu'on doit donner au sucre un juste degré de cuisson, ainsi que nous l'avons observé plus haut. (L.)

(57) Il est inutile de changer aussi fréquemment l'eau dans laquelle on a mis tremper l'écorce d'orange :

une immersion de cinq ou six heures suffira pour remplir le but qu'on se propose. (L.)

(58) Les diverses formes sous lesquelles les artichauts, crus ou cuits, paroissent sur nos ta-1 bles, en font un mets tellement recherché, qu'on est parvenu à en prolonger la jouissance pendant toute l'année. Les moyens proposés à cet effet sont nombreux, mais tous n'atteignent pas le même but ; les uns sont insuffisans, les autres exigent trop de soins et de dépense. Aucun ne paroît plus simple, et ne conserve aux artichauts une partie des avantages qu'ils possèdent dans l'état de fraîcheur, que celui qui est pratiqué à Laon et dans ses environs. Il consiste à faire cuire à demi les artichauts, à séparer les feuilles et le foin ; à réserver la partie charnue qui se trouve à la base et qu'on appelle le cul d'artichaut; à le jeter encore chaud dans l'eau froide, pour lui faire prendre du corps, ce qu'on appelle blanchir. On arrange ensuite les culs d'artichauts sur des claies, pour les exposer, jusqu'à quatre fois, au four, dès que le pain en a été tirés ils deviennent minces, durs, transparens comme la corne, et ne reprennent leur première forme que dans l'eau chaude. On a remarqué que, pour obtenir un demi-kilogramme (une livre) de culs d'artichauts de grosseur commune, dans cet état, il falloit quarante artichauts. Une fois séchés, on les tient toujours dans un lieu à l'abri de l'humidité, afin qu'ils ne contractent pas le goût de moisi. (P.)

(59) La cassonade peut servir pour les confitures de cerises, comme pour toutes celles des autres espèces de fruits. Voyez ce que j'ai dit dans la note (5a), page 823, colonne I. (L.)

(60) Le sucre, le jus des cerises douces, et celui des autres fruits doux, peuvent être en contact avec les vaisseaux et les ustensiles de cuivre, sans qu'on ait à craindre aucun accident, pourvu que le cuivre soit tenu très-proprement, que les confitures ne s'y refroidissent pas, qu'elles soient toujours en mouvement, ou ne séjournent pas dans ce métal. Les acides des fruits oxident (rouillent) avec une grande promptitude le fer, ce qui donne un coup-d'œil désagréable et un goût ferrugineux aux confitures, mais ne présente cependant aucun inconvénient pour la santé. Il n'en est pas de même du cuivre qui, outre son goût très-désagréable, est un poison très-actif, qui s'oxide (se rouille) aussi très-facilement par les acides, lorsqu'on les, laisse séjourner. (L. et H.)

(61) On est généralement dans l'usage de peler les poires, sur-tout lorsqu'elles ont une certaine grosseur : elles prennent le sucre bien plus facilement, et sont plus agréables au goût. On peut, tout au plus, excepter celles dont la peau est très-tendre, comme les blanquettes.

Chaque variété de poires n'est pas également bonne pour être confite : celles qui ont la chair trop fondante, ou celles qui l'ont trop ferme, ne se prêtent pas bien à ce genre de préparation. La poire de rousselet est préférable à toutes les autres. (L.)

(62) Nous avons observé plus haut, note (50), page 823, colonne I, qu'on ne sale plus au-jour'd'hui les fruits avant de les confire. Les citrons sont coupés par tranches, on les fait blanchir, et on les jette dans le sucre clarifié. On prépare de la même manière les courges et les melons. (L.)

(63) Le soleil est rarement assez chaud dans le nord de la France pour donner aux pâtes le degré de siccité qui leur convient : c'est pourquoi on se sert habituellement d'étuves, on étend les pâtes sur des ardoises ou sur du canevas, ou bien on les met dans des moules de fer-blanc. (L.)

(64) Après leur avoir osté les queues. On lit ainsi dans toutes les éditions d'Olivier de Serres, excepté dans la première, dans laquelle on lit : après leur avoir osté les pépins ; et c'est bien en effet les queues seulement qu'Olivier de Serres veut qu'on ôte au verjus, puisqu'il dit plus bas 1 que ce fruit doit être conduit comme les agriotes, pour le confire, et qu'il prescrit de ne couper que partie de la queue de ces dernières, sans parler d'ôter les noyaux. Il avoit déjà dit qu'il ne falloit les mettre dans le sirop que sur lu fin dela cuite, pour éviter de les crever; ce qu'on n'éviteroit point si on en avoit ôté les pépins, puisqu'il est impossible de les ôter sans que le fruit soit crevé. Au reste, il faut aussi ôter les pépins du verjus, lorsqu'on veut avoir une confiture plus recherchée, il ne sont rien moins qu'agréables à rencontrer sous les dents. (H.)

(65) Il vaut mieux préférer, pour faire cuire les coings au four, une terrine de terre vernissée, ou même de grès, à un vase de cuivre, que le suc des coings peut attaquer pendant cette cuisson lente, ce qui l'endroit l'usage du cotignac plus ou moins suspect. Voyez ce que nous venons de dire au sujet du danger des vaisseaux de cuivre, dans la note (60), ci-devant. (H.)

(66) Le musc donne aux confitures un goût trop actif qui trouve aujourd'hui peu de partisans. Le coing est doué d'une saveur très-agréable, qui ne doit pas être dénaturée par d'autres ingrédients, et on peut même se passer de canelle pour ce fruit. (L.)

(67) Il est bon d'observer que plus l'on remue les fruits et le sucre destinés à faire de la gelée, plus l'on prive cette espèce de confiture de la transparence et de la limpidité qui constituent son principal mérite. (L.)

(68) Les pommes de reinette, grises ou blanches, sont très-propres à faire de bonnes confitures : il suffit de leur donner une ébullition légère, et de les soigner, pour qu'elles ne fondent pas. Les mêmes fruits donnent des pâtes et des gelées très-recherchées. On peut consulter, à ce sujet, l'ouvrage cité note (45) de ce chapitre, page 816, colonne I. (L.)

(69) Les tendres rejetons de cette plante, coupés au mois de Floréal (Mai), sont confits à Niort, et y forment une branche de commerce assez renommée, sous le nom de conserve d'angélique ; le céleri ne seroit pas moins susceptible de présenter le même avantage sur nos tables, si on lui appliquoit le même procédé. La graine de ces deux plantes et de beaucoup d'autres, de la famille des ombellifères, recouverte de sucre, c'est-à-dire mise en dragées, est même plus agréable que celle de l'anis, dont on prépare de si grandes quantités à Verdun. (P.)

(70) On clarifie aussi le miel avec du charbon grossièrement pilé : on fait bouillir ces deux substances, on écume, et l'on passe à travers un linge. Le miel ainsi clarifié, perd en grande partie le goût particulier qui le caractérise, et peut être avantageusement substitué au sucre. La saveur qu'il conserve après cette clarification est souvent masquée par celle du fruit, de manière à tromper les plus habiles connoisseurs. (L.)

(71) Le pignolat est un nogat, ou nougat, fait avec l'amande du fruit du pin. L'amande ordinaire, la noix, l'aveline, la pistache, etc sont aussi employées à faire du nogat, soit séparément, soit mélangées entr'elles. Lorsqu'on

emploie les amandes, on ne les fait pas torrifier ; elles reçoivent un certain degré de cuisson avec le sucre, qui doit être soumis à l'action du feu pour former le nogat : souvent on se contente de les praliner, c'est-à-dire qu'on donne un léger degré de cuisson au sucre dans lequel on les met. Il est inutile de mêler les pignons avec du son, dans le cas où l'on voudroit les faire rôtir. (L.)

Chapitre III. Des Lumières, Meubles, et Habits.

(72) On ne peut faire de bonnes chandelles qu'avec du suif, c'est-à-dire avec la graisse qui recouvre les intestins et les reins des animaux ruminans. Cette graisse, après l'opération qu'on lui fait subir pour la dépouiller de ses membranes, ainsi que d'une matière lymphatique et d'une humidité surabondante, éprouve d'abord du déchet ; mais en revanche, elle acquiert de la solidité, et la propriété de se conserver dans toutes les saisons. On a seulement remarqué que le suif d'hiver est préférable à celui d'été, que plus il est vieux, meilleur il est pour l'objet qu'on se propose de remplir, que le suif de mouton et celui de bœuf doivent être fondus à part; savoir, deux parties de l'un contre une de l'autre, et qu'il convient de n'en faire le mélange qu'au moment de l'employer

Lorsque la graisse est retirée de l'animal, on la fait sécher sur une perche, afin de la conserver, et qu'elle soit moins exposée à se corrompre; desséchée ainsi, elle porte le nom de suif en branche. Pour en extraire le suif, on la coupe par morceaux ; sans cette «précaution, le suif retenu dans les cellules du tissu cellulaire sortiroit difficilement : on la met dans une chaudière sur le feu, avec une petite quantité d'eau ; on remue continuellement, l jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue ; alors on la passe à travers un panier d'osier, ou un vase de cuivre, percé comme une écumoire, on exprime fortement, et on laisse reposer. Le suif se fige à la surface de l'eau, on l'enlève, et on en sépare les impuretés ; on le fait fondre de nouveau, ayant soin d'ajouter une petite quantité-d'eau dans laquelle on a dissout environ trois décagrammes (une once) de sulfate d'alumine (alun), par vingt kilogrammes (quarante livres) de suif : on coule dans des moules, et on conserve pour l'usage. Les membranes qui restent" après la séparation de la graisse portent le nom de cretons; ils sont employés à faire de la soupe pour les chiens, ou à engraisser les oiseaux de

basse-cour.

Il y a deux manières de faire les chandelles, les unes en plongeant la mèche dans le suif, les autres se jettent en moules. Il seroit superflu d'indiquer ici la manière de faire les premières, elles ne peuvent être préparées avec soin que par les ouvriers habitués à ce travail, et elles seroient très-mal faites par les habitans de la campagne. Quant aux chandelles moulées, chaque ménage peut en préparer pour sa consommation. On commence par se procurer des moules, ce sont des tuyaux de métal, composés de trois parties, savoir : le colet, la tige, et le culot ; cette dernière partie contient un petit crochet pour tenir la mèche, le colet et la tige sont réunis. Les moules peuvent être de fer-blanc, de plomb, ou d'étain allié. Ce dernier métal est préférable, et quoique plus dispendieux, il y a plus d'économie à l'employer, parce qu'il dure plus long-temps. On établit les moules sur une table, ou planche de bois, percée de trous ; on place dans chacun une mèche de coton que l'on a préparée et roulée entre les doigts en réunissant plusieurs fils de coton, suivant la grosseur de la chandelle ; une mèche trop petite ne répand pas assez de lumière, une trop grosse fait que la chandelle fume beaucoup, et ne dure pas : l'habitude sait déterminer la grosseur des mèches. Ce qui importe le plus, est d'employer de beau coton, exempt de corps étrangers et de débris du végétal. Les mèches une fois disposées sont introduites dans les moules, à l'aide d'une petite tige de fer appelée aiguille à mèches. On fixe une des extrémités de la mèche au crochet du culot ; l'autre extrémité déborde le colet. Quand tous les moules sont garnis de mèches, il ne reste plus qu'à les remplir de suif, ou, comme disent les chandeliers, à jeter les chandelles 4 pour cela, on prend parties égales de suif de mouton et de vache, qu'on fait fondre dans une petite bassine, avec un peu d'eau ; quand le suif est fondu, on le verse dans un autre vase garni d'un robinet, placé à neuf ou douze centimètres (trois ou quatre pouces.) du fond, on le laisse reposer un instant, et on en remplit des espèces de burettes à bec. Lorsque le suif commence à se figer, on le verse promptement dans les moules qui, par ce moyen, se remplissent aisément, et le suif ne peut s'écouler par le trou du colet qui se trouve exactement fermé par la mèche. Il faut avoir soin, avant d'en verser dans le moule de nouveau, de tirer le bout de la mèche qui sort par le colet, et cela parce que quelques mèches pouvant être dérangées par le suif, il est à propos de remédier à cette inflexion avant qu'il soit figé. Il faut que le suif soit figé et même durci dans le moule avant d'en retirer la-chandelle.

La meilleure saison, pour préparer les chandelles, est le printemps. Dans le cas où la provision ne seroit pas faite à cette époque, il faut attendre l'automne. Voyez ce que j'ai dit à ce sujet, ci-devant, note (35) de ce Lieu, page 812, colonne II. On conserve les chandelles dans un endroit sec, à l'abri des chats et des animaux rongeurs, tels que les rats, les souris, Quelquefois on les expose à l'air avant de les renfermer, pour leur faire acquérir plus de blancheur et de fermeté. (P.)

(73) Les préceptes généraux qu'Olivier de Serres recommande dans ce chapitre au père et à la mère de famille, forment un véritable code d'économie domestique, dont la lecture ne sauroit être trop recommandée, aux grands propriétaires sur-tout, qui, mieux que tous autres, sont à portée d'en faire l'application d'une manière avantageuse à leurs intérêts.

Chaque propriété agricole devient, d'après notre auteur, une véritable manufacture, ou plutôt une réunion de manufactures utiles aux intérêts du propriétaire et à l'amélioration des fonds. Olivier de Serres veut que la maison rustique suffise à tout, et il a raison. On trouve encore, dans quelques parties de l'Europe, de ces grandes propriétés, sur lesquelles tous les moyens de tirer parti des produits se trouvent réunis ; et il existe encore dans le fond de plusieurs de nos Départemens, des cultivateurs qui se suffisent à eux-mêmes ; mais le morcellement et la subdivision des propriétés ont bientôt forcé de changer la nature des cultures, de les diminuer et d'en supprimer quelques-unes parce qu'on ne peut pas faire sur cent hectares ce qu'on fait sur mille : delà aussi la naissance des fatales jachères. La diminution des cultures en réduisant les ressources, n'a pas permis de donner à la terre ce qui lui manquoit, et ce qu'une culture variée lui auroit fournie ; il a fallu la laisser reposer, l'attendre, et justifier un proverbe aussi vrai en agriculture qu'en finance : au gueux la besace.

Le fermage des terres, et sur-tout la courte durée des baux, forment encore des obstacles qui sont venus s'opposer invinciblement à l'amélioration de quelques grandes cultures, telles que celle des bois, et l'éducation des bestiaux, dont les produits pourroient être si avantageusement employés dans

l'exploitation rurale même; et le fermier est obligé d'acheter aujourd'hui ce qui ne coûteroit au propriétaire aucun déboursé.

Mais aussi nous devons dire que si les circonstances du temps où vivoit Olivier de Serres rendoient la nécessité de se suffire à soi-même plus pressante, aujourd'hui la tranquillité dont nous jouissons, la facilité des transports, de la navigation, les progrès du commerce et des arts, en rendant les communications plus faciles et moins dispendieuses, en mettant à la portée de tous les produits des manufactures, ont donné aux cultivateurs du midi et du nord les moyens de jouir réciproquement des fruits de leurs cultures, en vendant leurs matières premières, qu'on fabrique ailleurs, et en achetant des objets manufacturés qui leur sont utiles, et que souvent ils ne trouveroient chez eux, ni au même prix, ni aussi bien fabriqués.

Suivons donc les préceptes de notre auteur, tirons parti de tout, que notre exploitation suffise à nos besoins et au-delà, nous aurons alors du superflu à vendre, et avec ce superflu nous aurons de quoi acheter ce que nous appelons aujourd'hui le nécessaire. (H.)

Chapitre IV. Distillations et autres préparatifs pour la guérison des Maladies.

(74) C'est à tort que l'auteur prétend qu'il faut proscrire les métaux pour faire des alambics, que le verre et les terres vitrées peuvent seuls servir pour ces sortes d'instrumens. L'expérience journalière prouve que les alambics faits avec le cuivre et l'étain sont employés avec avantage par les pharmaciens et les distillateurs, qu'ils sont plus solides que ceux faits avec le verre, qu'ils durent plus long-temps, et que les eaux distillées qu'on y prépare réunissent les qualités qu'on peut désirer, sur-tout lorsqu'on a pris toutes les précautions que l'art de la distillation indique. A la vérité il y a certaines liqueurs distillées pour lesquelles les alambics de métal ne conviennent pas, telles sont celles qui sont acides, comme le vinaigre, dans ce cas il est indispensable d'avoir recours aux alambics de verre, de grès, de faïence, ou de porcelaine. Au reste, les alambics de cuivre et d'étain ne peuvent jamais être employés que dans les cas où, pour obtenir le produit distillé, on n'a besoin que d'un degré de chaleur qui n'excède pas celui de l'eau bouillante ; autrement on détruiroit ces vaisseaux, ou au moins on les altéreroit promptement, et bientôt on les mettroit hors d'état de servir. Enfin, on ne doit pas oublier de dire que les alambics de cuivre doivent toujours être étamés. (DE.)

(75) La manière de construire les fourneaux destinés à recevoir les alambics exige bien des précautions, sans lesquelles les matières combustibles qu'ils reçoivent, ou brûlent trop lentement, ou brûlent trop vite, ou donnent de la fumée : dans ces trois cas, les distillations se font mal, et les produits sont toujours de mauvaise qualité. Pour qu'un fourneau soit bon, il faut qu'il soit construit de manière que tout le calorique qui se dégage des matières en combustion soit utilisé, et qu'il soit sur-tout dirigé vers la partie du fond de l'alambic ; par ce moyen, on économise le combustible, on gagne du temps, et les distillations se font plus promptement. L'art de construire les fourneaux destinés à recevoir des chaudières, des alambics, et autres vaisseaux semblables ou analogues, est porté à un degré de perfection véritablement remarquable. Nous ne saurions donc trop engager nos lecteurs à consulter les ouvrages qui traitent de cet objet important. (DE.)

(76) La distillation per descensum est défectueuse sous tous les rapports. En effet, non seulement on ne peut s'en servir que pour certaines matières, mais même encore il faut qu'elles soient en petite quantité. D'ailleurs, les produits qu'elle fournit sont toujours altérés, et par conséquent si différens de ceux qu'on obtient avec l'alambic ordinaire qu'il est impossible de ne pas prononcer sur la nécessité de la proscrire. Aussi n'est-elle plus usitée ; et lorsqu'on en parle, c'est toujours pour faire voir ses inconvéniens, et prouver combien il est avantageux de la remplacer par celle qui se fait avec nos appareils distillatoires ordinaires. (D«E.)

(77) Il est inutile d'insister long-temps pour prouver combien est défectueuse et incomplète la distillation faite au soleil. Il suffira de dire que la chaleur de cet astre n'étant jamais assez forte et d'assez longue durée pour séparer toutes les parties volatiles qu'on voudroit se procurer, on n'obtient jamais que de très-petites quantités de produits, et que ces produits sont toujours inférieurs en qualité à ceux que fournit la distillation au bain-marie, opérée à l'aide des alambics qui sont employés aujourd'hui dans les

laboratoires. (DE.)

(78) Olivier de Serres se trompe évidemment ici sur la plante qu'il appelle calendula. Le millepertuis est l'hypericum; et la calendula est le souci, soit celui des vignes (calendula arvensis), soit celui des boutiques (calendula officinalis). Au reste, les huiles qu'on prépare avec l'une ou l'autre de ces plantes ne sont pas plus d'usage aujourd'hui que les plantes elles-mêmes; et la plupart de ces huiles, dont celle d'olive fait la base, n'ont pas plus de vertus que cette dernière : ces vertus sont même souvent altérées par la chaleur qu'elles subissent dans l'opération, chaleur qui en accélérant l'oxygénation ou la rancidité, leur donne des qualités opposées à celles qu'elles avoient auparavant. (H.)

(79) Le procédé qu'Olivier de Serres indique ici pour faire le miel rosat doit être rejeté pour lui en substituer un plus sûr et plus convenable, qui consiste à faire une très-forte infusion de roses, et à ajouter deux parties de miel sur une de l'infusion filtrée. On fait cuire ensuite le mélange à une douce chaleur, jusqu'à consistance de sirop. (DE.)

(80) Ceux de nos lecteurs qui désireront des renseignemens plus détaillés et plus exacts sur les matières qui font l'objet de ce chapitre, ne pourront consulter de meilleur guide que les Elémens de Pharmacie, théorique et pratique, par A. Baumé, huitième édition. Paris, 1797, 2 vol. in-8° avec figures. (H.)

Chapitre V. Remèdes aux Maladies pour les Personnes

(81) Toute cette partie de l'ouvrage d'Olivier de Serres qui traite des médicamens est tellement au-dessous des connoissances actuelles, qu'on ne sauroit en recommander la lecture à personne ; elle est tellement au-dessous du reste de l'ouvrage, que, pour la réputation de ce célèbre agriculteur, nous aurions peut-être dû la supprimer : elle est même tellement vicieuse, qu'il est impossible, qu'en aucun temps, elle n'est pas fait plus de mal que de bien. Ses listes de drogues, souvent inertes, bizarrement assemblées, et entre lesquelles on n'aperçoit souvent aucuns rapports naturels, renferment, sans doute, quelques médicamens doués de propriétés plus ou moins actives, et qui peuvent être d'une utilité réelle entre les mains de ceux qui savent les employer à propos ; mais c'est ici que git la difficulté. Car, pour tirer parti de ces remèdes, il ne suffit pas de les connoître par leurs noms, et de savoir quels sont les ingrédients qui les composent, le plus important 'est de pouvoir déterminer le cas où il convient de les appliquer ; or c'est ce dont il est impossible de donner une idée tant soit peu distincte, à ce'ui qui ne connoit pas la structure du corps humain, le mécanisme de ses fonctions pendant l'état de santé, et les causes générales qui interrompent ces fonctions. En vain l'auteur, se conformant au langage des médecins de son temps, a-t-il soin, à chaque article, de distinguer les maladies qui proviennent de causes chaudes, de celles qui reconnoissent des causes froides ; celles qui viennent du phlegme, de celles qui sont occasionnées par la bile : la plupart de ses lecteurs seront fort embarrassés, lorsque, dans un cas donné, il faudra ranger, dans l'une ou dans l'autre de ces divisions) le mal qu'il s'agira de guérir. Ainsi, lorsque traitant des maux d'estomac, il nous dit qu'ils proviennent tantôt de causes froides, comme phlegme qui descend de la tête, ou de phlegme visqueux contenu en l'orifice de l'estomac, ou de causes chaudes produisant manque d'appétit, soif, mal de tête, vomissement, ventosité, hoquet, douleur, il est impossible qu'il se fasse entendre de ceux qui, par des études antérieures, n'ont pas été initiés dans la doctrine sur laquelle ces distinctions sont fondées, et le hasard seul dirigera ceux-ci dans le choix des nombreux remèdes qu'il leur indique. Dans les cas de meurtrissures et de plaies, où il est souvent si important de pouvoir sur-le-champ appliquer quelque remède propre à prévenir les-suites fâcheuses de pareils accidens, il propose une multitude de topiques plus ou moins composés, que l'on a rarement à sa portée, et ne dit pas un mot de celui qui est le plus précieux par son utilité, celui que la bonne Nature a mis par-tout sous notre main, et dont l'application devroit peut-être, dans tous les cas récents, précéder celle d'aucun autre remède ; je veux parler de l'eau froide, toute pure, qui, appliquée d'une manière un peu soutenue sur les contusions et sur les plaies, même sur les plaies graves, prévient la violence de l'inflammation, qui en feroit le plus grand danger. Ce topique, sans doute, sera bien plus facile à trouver, que le liniment fait par un procédé long et minutieux, avec un renard jeune et gras, auquel l'auteur paroît avoir une grande confiance, et que tous les autres baumes et onguens qu'il recommande.

On doit beaucoup à la médecine-moderne pour avoir écarté cet énorme fatras de compositions galéniques

qui ont eu la vogue pendant plusieurs siècles, et pour avoir réduit les médicamens, tant internes qu'externes, à un petit nombre de remèdes simples et actifs. La pratique en devient plus facile, et elle acquiert par-là une marche bien plus assurée qu'elle ne pouvoit l'avoir, au milieu du vague et du cahos des formules anciennes.

On a souvent tenté de mettre la médecine à la portée de ceux qui, par leur état et leurs occupations étant étrangers à cette science, veulent cependant en avoir quelques notions, et acquérir quelques lumières propres à les diriger dans le traitement des maladies qui attaquent leurs amis ou les personnes de leur famille. Malgré le mérite de quelques-uns de ces ouvrages, tels que l'Avis au Peuple, de Tissot, et la Médecine domestique, de Buchan, on peut avouer que malheureusement ces tentatives ont été jusqu'ici infructueuses, peut-être même ontelles été plus nuisibles qu'utiles, parce que la pratique de la médecine suppose une grande variété de connoissances, qu'on ne peut obtenir que par des études longues et approfondies, et par des travaux pénibles et salutaires pour la plupart des hommes : elle suppose un tact particulier, une sagacité à reconnoître les maladies sous toutes leurs formes diverses, qu'un long exercice et l'habitude d'observer des malades peuvent seuls donner. Les méprises sans nombre dans lesquelles de pareils ouvrages ont fait tomber ceux qui ont voulu en suivre les maximes, n'en démontrent que trop les inconvéniens.

La manière la plus sûre d'étendre sur toutes les classes du peuple les bienfaits de la science médicale n'est pas d'enseigner la médecine à tout le monde, mais de multiplier les moyens d'instruction pour ceux qui sont appelés à l'exercer : il faut les faciliter sur-tout à cette classe nombreuse d'hommes qui, destinés à pratiquer dans les campagnes, n'ont pas été à portée d'acquérir, dans leur jeunesse, les lumières que cet état exige ; ceux même qui ne l'ont entrepris qu'après s'y être préparés par les meilleures études regrettent souvent, lorsqu'ils sont entrés dans la carrière de la pratique, de se voir éloignés des sources où ils y ont puisé les principes qui les dirigent. Il seroit à souhaiter que dans tous les chefs-lieux de Départemens, dans toutes les villes où se trouvent des médecins instruits par une longue expérience, l'un d'entr'eux fût chargé de donner aux jeunes praticiens des campagnes, des leçons qui seroient plus particulièrement relatives aux maladies les plus communes de chaque pays. Nous avons eu occasion de sentir l'utilité d'une pareille institution, qui est en activité dans le département du Léman. Le savant docteur Odier, non moins recommandable par sa philanthropie que par ses talens, donne, depuis quelques années, des cours gratuits aux médecins des campagnes, qui ont profité avec empressement de ce moyen d'étendre leurs lumières : la rapide propagation de la vaccine dans ce Département suffiroit pour prouver l'utilité de ces institutions. Il n'est pas douteux que si cet exemple étoit suivi dans tous les Départemens, il n'en résultât de grands avantages pour la partie la plus nombreuse et la plus laborieuse de la Nation, dont la santé est si souvent abandonnée sans secours, ou ce qui est pire encore, souvent livrée au charlatanisme et à l'ignorance. (D. C.)

(82) André du Laurens, provençal, né à Arles, successivement médecin du roi Henri IV, en 1598; de la reine Marie de Médicis, en 1603, et premier médecin du roi en 1606, étoit aussi professeur de médecine à Montpellier, et, comme l'on voit, contemporain d'Olivier de Serres; il mourut dix ans avant lui, en 1609. Il jouissoit d'une grande réputation de son vivant, et ses ouvrages l'ont conservée encore plus d'un siècle après sa mort. Celui dont parle ici Olivier de Serres est intitulé : Discours de la conservation de la vue, des maladies mélancholiques, des catarrhes, de la vieillesse. Paris, 1597, in-12 ; il est adressé au diocèse d'Uzes, a été traduit en anglois en 1599, réimprimé en françois à Rouen, en 1612 ; traduit en latin en 1518, et en italien en 1666. Il est oublié aujourd'hui, ainsi que les autres ouvrages de l'auteur, quoiqu'ils contiennent quelques observations importantes, et qu'ils aient été réunis et réimprimés plusieurs fois in-folio. (H.)

(83) On a vu dans V Essai historique sur l'état de P Agriculture à l'époque d'Olivier de Serres, par notre collègue M. Grégoire, qui se trouve en tête du premier volume de cette édition (page cxliv), que le tabac avoit été introduit en France peu de temps avant l'époque où écrivoit notre auteur (en 1559) ; mais dans les nombreux ouvrages qui ont été publiés sur cette plante peu de temps après, et même jusqu'au milieu du siècle dernier, on ne s'occupoit que des grandes et merveilleuses vertus médicinales qu'on lui attribuoit. Olivier n'en parle, dans ce chapitre et dans le suivant, que sous ce rapport : c'étoit une véritable panacée, comme tout ce qui est nouveau, et qui vient de loin. Il n'en est question, sous les rapports de l'agriculture

et du commerce, que dans les ouvrages modernes. On étoit loin de soupçonner alors, malgré les éloges emphatiques qu'on lui donnoit, que cette plante seroit digne de figurer un jour avantageusement dans les annales politiques et agricoles des peuples, et qu'elle feroit une fortune aussi brillante, aussi universelle, et aussi long-temps soutenue, que celle qu'elle a faite. On connoit son usage presque général, en poudre, par le nez, en feuilles séchées, en fumée, ou à mâcher. Il est certain qu'aujourd'hui elle est l'objet d'une grande culture et d'un commerce considérable chez plusieurs nations de l'Amérique et de l'Europe, parmi lesquelles la nation française tient un rang distingué sous ce rapport: les tabacs du ci-devant Bordelois, de l'Alsace, de la Flandre, etc jouissoient d'une réputation qu'ils méritent encore.

Le tabac a une foule de noms françois, et plusieurs variétés botaniques, sa culture se réduit à deux principales (*nicotiana tabacum*, *nicotiana rustica*). Il n'entre pas dans notre plan de nous occuper ici de cette culture; il nous suffira de dire que long-temps restreinte en France par la crainte pusillanime qu'elle ne fit disparaître celle du blé, elle fut mise ensuite sous le joug d'un privilège exclusif, dont jouit d'abord la Compagnie des Indes, et après elle la Ferme générale ; avec de pareilles entraves il ne dût pas être étonnant qu'elle ne fit pas de grands progrès, et qu'il ne parût aucun ouvrage sur ce sujet, si l'on en excepte l'ancienne Encyclopédie. Ce n'est réellement qu'après le décret de l'Assemblée Nationale du 20 Mars 1791, qui déclare toute personne libre de cultiver le tabac en France, qu'elle prit un plus grand essor, et qu'il fut publié quelques ouvrages dans lesquels on rassembla tout ce qui étoit épars sur cette culture, et ce qu'on n'avoit osé publier jusqu'alors.

Notas indiquerons seulement quelques-uns des ouvrages qu'on peut consulter pour la culture et le commerce du tabac.

Ce que l'ancienne Encyclopédie in-folio a publié sur ce sujet peut encore passer aujourd'hui pour un traité complet. On trouve dans les tomes I, III, IV, VI, IX, X, XII, XIV, XV, III du supplément, et, des planches, tout ce qui concerne cette plante, et l'extrait des meilleurs ouvrages anglois qui avoient paru alors sur sa culture dans les Colonies. L'auteur de ces principaux articles, M. de Jaucourt, g. osé considérer les effets de la culture, du commerce du tabac, et le privilège exclusif sous lequel l'une et l'autre étoient opprimés en France, avec cette liberté qu'on reprochoit aux encyclopédistes, et qui a fait tenir si long-temps le livre à la Bastille. "

La promulgation du décret de l'Assemblée Nationale sur la liberté de la culture du tabac en France donna naissance, la même année, à quelques ouvrages. La Société royale d'Agriculture de Paris fit rédiger par MM. Lefèvre et Tessier, un Avis aux cultivateurs, in-8° de 16 pages. M. Jans en, hollandois, publia un Traité aussi in-81 de 29 pages ; le plus considérable de ceux qui parurent alors est intitulé : Traité complet de la culture, fabrication et vente du tabac, d'après les procédés pratiqués dans la Pannonie, la Virginie, le Danemarck, l'Ukraine, la Valteline, la Guyane française, et ci-devant dans la Guyenne. Paris, Buisson, 1791, in-8°. de 474 pages et 6 planches.

L'article tabac du Dictionnaire d'Agriculture de Rozier, tome IX, publié en 1796, contient des détails intéressans. Rozier avoit étudié et suivi avec soin ce. genre de culture, pendant son séjour en Hollande.

Enfin nous citerons un ouvrage anglois qui a paru depuis peu : An historical and practical essay on the culture and commerce of tobacco. By William Tatham. London, 1800. in-8°. de 345 pages, avec 4 planches.

Je terminerai cette note, en faisant observer que, dans la première édition du théâtre d'Agriculture, Olivier de Serres ne parle pas encore du tabac, ni de sa fumée, ce n'est que dans la seconde où il a ajouté ce qu'on trouve à ce sujet. (.H.)

(84) Dans la première édition, Olivier de Serres ajoutoit : par l'eau distillée de la racine de pain-de-pourceau, attirée par le nés, .qu'il avoit déjà indiquée précédemment (page 676, colonne II) pour le mal de tête de cause froide ; il a supprimé ce remède dans les éditions suivantes, et il a bien fait. Il auroit pu, sans inconvénicns et même avec avantage, en supprimer un grand nombre d'autres : mais, pour le justifier à cet égard, il faut se reporter au temps où il écrivoit, et à l'état de la médecine alors. Voyez la note (81) de ce Lieu, ci-devant, page 828, colonne II. (H.)

(85) Voyez la note de notre collègue M. de Candolle à ce sujet, dans celle (117) qu'il a publiée sur le

jardin médicinal, Lieu sixième, chapitre XV, page 479, colonne II. Au reste, Olivier de Serres ne fait que répéter ici ce qu'il avoit déjà dit dans le chapitre que je viens de citer (page 309, colonne II), et je dois observer qu'il ne parloit point du tout de cette prétendue merveille de la mille-feuille dans la première édition du théâtre d'Agriculture. (H.)

(86) Ce qu'Olivier de Serres a appelé eau fort, est de l'acide nitrique affoibli par l'eau, ce qu'il appelle ici huile de vitriol, et plus loin esprit de vitriol, est de l'acide sulfurique, qui, étendu d'eau, forme encore l'eau de vitriol. On sait que tous ces acides minéraux sont, à l'extérieur, des caustiques d'autant plus forts, qu'ils sont plus concentrés, et des poisons violens pris à l'intérieur. Ils ont aussi la propriété de dissoudre les matières terreuses ou calcaires, qui forment la base des dents. Leur emploi ne peut donc être que très-dangereux, entre les mains des habitans des campagnes, sous quelque nom qu'ils en fassent usage. C'est aux seuls gens de l'art à prescrire les cas où il convient d'en permettre ou d'en tolérer l'emploi. (H.)

(87) L'ouvrage dont parle ici Olivier de Serres est de Jean Liébaut, gendre de Charles Es tienne, si connus, l'un et l'autre, par leur Agriculture et Maison rustique ; il est intitulé : Trois livres de la santé, fécondité et maladies des femmes. Paris, 1582, in-12. Il a été réimprimé plusieurs fois avec des changemens dans le titre. Ce n'est, en grande partie, qu'une traduction de l'ouvrage italien de Marinello, intitulé : la Comara.

On trouve encore beaucoup de ces remèdes secrets, que tout le monde connolt, dans un autre ouvrage du même Liébaut, intitulé : Em & élis sèment du corps humain, qui a également été réimprimé un assez grand nombre de fois. Tous ces remèdes, tous ces prétendus secrets, ont fait place aujourd'hui aux véritables règles d'hygiène, qui sont fondées sur des bases naturelles, à la portée de toutes les classes de citoyens, et parmi lesquelles la propreté doit être placée au premier rang. (H.)

(88) De tous les ouvrages sur les vers, il n'y en a aucun qui soit réellement à la portée des gens de la campagne, quoique cette maladie soit peut-être une de celles qui tourmentent le plus les encans ; et le meilleur dans ce cas, comme dans tous les autres genres de maladies, est encore d'avoir recours aux gens de l'art. Nous indiquerons à ceux qui exercent dans les campagnes, le dernier ouvrage qui a paru, et dans lequel ils trouveront des renseignemens propres à les guider dans la conduite à tenir dans ces cas si variés, et quelquefois si difficiles à bien connoître. Il est intitulé : Manuel théo Tique et pratique pour le traitement des maladies vermineuses, ouvrage qui doit également intéresser et les officiers de santé et les mères de famille. Par Calvet neveu, Paris, Méquignon l'ainé, an XIII. 1805 in-8°. (H.)

(89) La comparaison du maréchal que fait ici Olivier de Serres est aussi peu applicable en médecine qu'en physique et en mécanique, et se trouve également fautive sous l'un ou l'autre rapport : boire peu et souvent est la manière la plus certaine de se désaltérer, ou de se rafraîchir ; boire à grands coups, au contraire, fatigue l'estomac, relâche fortement, et provoque une transpiration abondante qui énerve les forces. Lorsque le maréchal, ou le forgeron, jette de l'eau sur son feu, bien certainement il n'augmente pas la masse du calorique, comme le vulgaire le croit encore aujourd'hui, il la diminue au contraire en ce moment, puisque l'eau s'en charge d'une partie, et s'évapore avec lui ; mais il donne de la consistance à la matière qui sert à chauffer, il réunit les parties du charbon qui sont dans le foyer, il en fait une croûte qui retient mieux le calorique, qui le laisse échapper moins abondamment, qui le force par conséquent à refluer sur la matière qui chauffe, à la pénétrer plus vite, et qui la met plutôt en état de subir les opérations dont elle a besoin : le forgeron, dans ce cas, fait de son foyer, un véritable four, et il n'y a rien là qui ressemble à l'action de l'eau dans l'estomac quand elle est bue à petits coups. (H.)

(90) Olivier de Serres n'étoit pas le seul de son temps qui crut à la licorne et à ses prétendues vertus anti-pestilentiennes. Cette opinion étoit à-peu-près générale, et les mêmes vertus étoient également attribuées aux perles et aux pierres précieuses, que l'on assuroit aussi être cordiales et fortifiantes: si notre auteur ne les a pas recommandées dans la longue série de drogues dont il fait mention dans ce chapitre, c'est qu'il a eu le bon esprit de penser que ces prétendus remèdes, qui, comme l'or potable, n'avoient été imaginés que par la vanité des riches, pour se distinguer des pauvres jusque dans les médica* mens dont ils faisoient usage, ne pouvoient être raisonnablement proposés aux habitans des cam pagnes l dans le traitement de leurs maladies.

Au reste, dès le temps d'Olivier de Serres, et avant qu'il écrivit son ouvrage, quelques bons esprits, du petit nombre de ceux qui ne, ugent que d'après la raison et l'expérience, avoient déjà éclairé sur tous ces objets, autant qu'il étoit possible de l'être dans ce siècle. Je me bornerai à citer Duret, Rondelet, et surtout Ambroise Paré, qui, dans un Discours de la mumie, des venins, de la licorne, et de la peste, imprimé en 1582, in-4° avec figures, apprécie tout ce qu'on doit penser des vertus de ces drogues, ainsi que de celles du bol d'Arménie, de la terre sigillée, etc et termine en disant, qu'il est difficile de desraciner une vieille opinion, icelle estant invétérée et enracinée au cerveau des princes et du peuple ; 'que tout homme qui entreprend de réfuter quelqu'opinion receue de long-temps, se met en butte à tous les autres, parce que le monde veult estre trompé, et que les médecins le scavent bien. (H.)

(91) On lit constamment ainsi dans toutes les éditions 1 et il est assez difficile de comprendre ce qu'Olivier de Serres a voulu dire ; est-ce de l'huile tiré du brusc (*ruscus aculeatus*), ou de l'onguent fait avec ses feuilles ? Ou bien, en remontant plus haut, l'auteur n'a-t-il voulu entendre que des remèdes tirés de ces végétaux, tels que leur décoction? Au surplus, tout cela est fort peu important aujourd'hui, et j'ai cru devoir conserver le texte d'Olivier de Serres tel qu'il l'a laissé dans les éditions qu'il a revues. On lit dans celle de Lyon 1675, tirez en du brusc, sans dire ce qu'il faut en tirer.

M. Gisors, dans son édition, remise en françois, en 4 volumes in-8° a arrangé cela d'une manière un peu violente pour le malade. « Prenez du bracs ou des sarmens de vigne, en frottez les dartres. » (Tome IV, page 547,)

Dans tout ce chapitre Olivier de Serres ne dit rien de la petite vérole, ni sur-tout de la manière de s'en préserver par l'inoculation. Il ne parle que des moyens à employer pour faire disparaître les marques qu'elle laisse après elle, et il en cite un grand nombre (page 747) ; ce n'étoit pas là l'objet le plus important pour les gens de la campagne. Mais à l'époque où écrivoit Olivier de Serres, l'inoculation n'étoit pas encore connue et pratiquée en Europe : ce ne fut qu'au commencement du siècle dernier (vers 17.10) qu'on en parla, et ce ne fut qu'à plus de la moitié du siècle qu'on osa la pratiquer en France (vers 1754).

Tout le monde connoît les ravages meurtriers de la petite vérole dans les campagnes, lorsqu'elle y règne épidémiquement, et combien elle mutile de victimes. Tout le monde sait aussi qu'on n'en est attaqué qu'une fois, et que lorsqu'on l'a eue, on en est exempt pour toujours.

Le hasard a fait voir que, lorsque la maladie étoit communiquée artificiellement, ou par quelque accident, elle étoit plus douce, plus bénigne, moins redoutable par ses suites, et très rarement meurtrière, alors on l'a inoculée, c'est-à-dire, on l'a introduite en prenant du pus d'un bouton de petite vérole, et en le faisant pénétrer par le frottement, par une piqûre, ou par une petite incision, dans la peau de la personne à laquelle on vouloit la donner. Cette méthode a eu tout le succès qu'on pouvoit en attendre, et les ravages de la petite vérole ont cessé d'être à craindre dans tous les endroits où l'inoculation a été généralement pratiquée.

Mais l'inoculation elle-même donnoit une maladie, et bien des gens la redoutoient, pour eux comme pour leurs enfans, lorsqu'une nouvelle manière, plus certaine encore, de se préserver de la petite vérole, et même de l'anéantir entièrement, nous a été apportée d'Angleterre comme l'inoculation ; c'est de la vaccine dont je veux parler, qui est bien plus bénigne que la première, qui n'exige ni préparations préliminaires, ni soins particuliers ; qui ne donne point de maladie, et qui n'est jamais suivie d'accident. La connoissance de ce nouveau moyen préservatif est trop importante aux campagnes, pour que je ne l'indique pas ici, au moins succinctement.

La vaccine nous vient d'une maladie des vaches, appelée en anglois cowpox (vérole de vache), qui règne en certains temps dans plusieurs comtés de l'Angleterre. C'est une éruption de petits boutons inflammatoires au pis, ou aux trayons, qui est contagieuse de la vache à l'homme, par une simple écorchure; mais qui n'est point dangereuse.

Jenner, médecin anglois, s'est, le premier, assuré que la vaccine se transmet souvent aux gens occupés à traire les vaches, lorsqu'ils ont des gerçures ou des excoriations aux mains, et qu'après avoir été vaccinés ainsi naturellement, ils sont à jamais exempts de contracter la petite vérole. D'après cette observation, il a essayé de transmettre aussi la vaccine par inoculation à plusieurs personnes ; il a réussi. Les sujets

vaccinés ont été exposés à la contagion variolique, Jenner leur a ensuite inoculé la petite vérole, sans qu'aucun d'eux l'ait contractée. Le succès le plus complet a répondu à son attente. Ainsi a été trouvée la méthode préservative de la petite vérole.

La partie vaccinée n'offre généralement aucun travail bien sensible du premier au troisième jour ; du quatrième au cinquième, on aperçoit de la rougeur et un peu d'élévation à toutes les piqûres, ou à quelques-unes seulement. : le vacciné y éprouve une démangeaison assez forte. Du cinquième au septième jour, la rougeur et la démangeaison sont beaucoup plus marquées, on aperçoit un petit bouton qui a une dépression au centre. Ce bouton se développe successivement, il s'étend : sur la fin du septième jour, il présente un bourrelet rond d'une couleur argentée, qui contient une matière limpide : la dépression alors est plus marquée. Il paroît autour de chaque bouton un cercle ou aréole d'un rouge plus ou moins vif. Vers la fin du huitième, ou au commencement du neuvième jour, ce cercle présente un aspect flegmoneux, avec tension et gonflement. Cette inflammation s'étend le plus souvent à plusieurs centimètres (quelques pouces) autour de chaque bouton ; elle confond quelquefois ensemble toutes les aréoles, pour ne former qu'une seule et même plaque, sur-tout lorsque les boutons sont rapprochés. Depuis la formation des aréoles jusqu'à celle de la plaque, le vacciné éprouve du mal-aise, des bâillemens, quelquefois des nausées et même des vomissemens, comme dans la variole inoculée : ce dernier symptôme est très-rare. Le vacciné a communément de la fréquence dans le pouls, et quelquefois même de la fièvre. Cette fièvre peut durer deux ou trois jours, mais elle ne doit jamais inquiéter. Chez les personnes nerveuses, il peut survenir des mouvemens spasmodiques. Le malade se plaint de douleurs aux aisselles, d'une chaleur mordicante, d'une démangeaison vive aux parties vaccinées, et de pesanteur aux bras. Ces symptômes n'existent pas toujours ensemble. Dans tous les cas, on sent autour de chaque bouton et dans toute l'étendue de la plaque, un gonflement qui est dû à l'engorgement du tissu cellulaire environnant. Le bouton a acquis alors tout son développement, et chacune des cellules qui le composent contient une humeur limpide. Du neuvième au onzième jour, la rougeur diminue peu-à-peu, et finit par se dissiper. Il ne reste plus ordinairement que des efflorescences qui se prolongent quelquefois sur les parties environnantes. Vers la fin du dixième, ou au commencement du onzième il se forme, au milieu de chaque bouton, une croûte jaunâtre, qui gagne rapidement du centre à la circonférence : elle noircit du onzième au treizième, et elle tombe du vingtième au trentième jour.

Tout cet appareil de symptômes est plus précoce pendant les chaleurs qu'en hiver ; d'où l'on pourroit conclure que la marche de la vaccine doit être plus rapide dans les pays chauds que dans les contrées septentrionales. Telle est la vraie vaccine, celle qui préserve de la variole.

Il y a une vaccine non préservative de la variole, qu'on nomme fausse vaccine ; elle se reconnoît aux caractères suivans : sa marche et son développement sont plus rapides ; le travail commence dès le lendemain, et quelquefois dès, our même de la vaccination, il se forme aux insertions une légère intumescence qui s'aplatit en s'étendant. Dans le même temps paroît une aréole qui, le plus souvent, est d'un rouge pâle et vergeté. Avant le sixième jour, et à dater du deuxième, il s'est développé un bouton, ordinairement d'une forme irrégulière, qui, au lieu d'être déprimé au centre, s'élève en pointe ; il paroît formé par une matière jaunâtre qui, en séchant, prend l'aspect de la gomme ; il n'offre jamais la teinte argentée de la vraie vaccine. Ce travail, dont les périodes ne sont pas marquées et régulières comme celles de la vraie vaccine, est presque toujours accompagné de fièvre qui se manifeste du deuxième au cinquième jour.

On peut prendre le vaccin sur celui qui en est affecté, pour l'inoculer, depuis le sixième jusqu'au neuvième jour. S'il existoit un commencement de croûte au milieu des boutons, la matière ne seroit pas sûre ; car, à cette époque, elle a perdu sa transparence, et elle est devenue jaunâtre ou puriforme. Quand la vaccine est naturalisée dans un endroit il faut l'inoculer de préférence de bras à bras, c'est-à-dire, de l'individu vacciné à l'individu à vacciner, parce que le vaccin n'a pas le temps de s'altérer. On doit, autant que possible, prendre ce fluide dans les boutons qui sont encore intacts, c'est-à-dire, dans ceux qui n'ont point été ouverts, soit par l'instrument, soit par accident.

Pour obtenir le vaccin, on pique légèrement avec la pointe d'une lancette ou d'une aiguille, différens endroits du bourrelet. On voit à l'instant même sortir des piqûres quelques gouttelettes d'une sérosité

limpide, dont s'humecte l'extrémité de l'instrument. La piqûre, pour vacciner, doit être faite très-superficiellement à la partie externe et moyenne du bras. Les piqûres profondes font venir du sang, qui peut rejeter en-dehors le vaccin que l'on a introduit, ou qui, par ce mélange, en atténue l'effet : c'est une des raisons qui font que toutes les piqûres pratiquées ne réussissent pas. Lorsque la piqûre est faite, et que l'épiderme est soulevé, on doit un instant, laisser séjourner la pointe de la lancette ou de l'aiguille, et ne la retirer qu'en appuyant avec le doigt sur le lieu de la piqûre, comme pour y essuyer l'instrument. On peut aussi vacciner en effleurant légèrement la peau un peu tendue, et y faisant une moucheture superficielle avec la pointe de la lancette. Lorsque la légère incision est faite, on essuie l'instrument sur la petite plaie, de manière à y introduire le vaccin qui le recouvre.

Si la personne que l'on se propose de vacciner est saine et bien portante, la vaccination n'exige aucune espèce de préparation, si elle ne l'est pas, il est avantageux de rétablir sa santé. En général, quoique la vaccination ne demande presque aucune précaution, la prudence peut en ordonner dans certains cas. On peut vacciner les sujets à tout âge, mais le moment où le succès est le plus certain, est depuis la sixième semaine de la naissance jusqu'au travail de la première dentition, et depuis la fin de ce travail jusqu'à la deuxième, sans cependant que la dentition doive être un obstacle, lorsqu'elle est sans accident, sur-tout si l'on redoute les approches de la petite vérole.

Quoiqu'un seul bouton vaccin suffise pour constituer la vaccine et préserver de la petite vérole, on pratique depuis trois jusqu'à six piqûres. Plus on les multiplie, plus on est sûr que quelques-unes d'elles produiront des boutons. Il n'en vient ordinairement qu'aux lieux mêmes des insertions.

La vaccine n'est contagieuse, ni par l'air, ni par le simple contact, elle ne peut se communiquer que par l'insertion du fluide vaccin. Quelquefois elle ne se déclare qu'au sixième, septième, huitième jour, et même plus tard.

Pendant le cours de la vaccine, et s'il ne survient aucun accident étranger, il n'est pas nécessaire de donner des médicamens au vacciné, ni de le soumettre à aucun régime particulier ; il suffit alors d'éloigner de lui les causes de maladies et d'indispositions.

La vaccine, qui préserve de la petite vérole, ne met pas à l'abri des autres maladies, et ne porte sur elles aucune influence. Il peut arriver que quelque temps avant, ou même pendant les premiers jours de la vaccination, une personne ait contracté la contagion de la petite vérole, alors le vaccin n'ayant pas le temps d'empêcher les effets du virus varioleux introduit, la vaccine et la petite vérole marcheront ensemble, sans se confondre. On a vu la rougeole, la scarlatine, etc se déclarer quelques jours après la vaccination, parcourir leurs périodes, et la vaccine qui en avoit été retardée, suivre ensuite sa marche régulière. Il est donc utile qu'un médecin ou un chirurgien décide du moment favorable pour vacciner, prononce si la vaccine est vraie ou fausse, et suive le vacciné pour traiter les maladies étrangères qui pourroient se déclarer pendant le cours de la vaccine. (H.)

Chapitre VI. Remèdes aux Maladies pour les Bestes, premièrement de celles des bœufs

(92) Il faut se garder de souffler aucune poudre dans les yeux des animaux, comme on le conseille souvent : les plus douces, celles qui se dissolvent, comme le sucre, la gomme arabique même, forment d'abord corps étranger, irritent l'organe, et rendent les animaux plus ou moins difficiles à approcher. Celles des substances indissolubles, comme l'os de sèche, les poudres végétales ; et enfin les substances irritantes, comme les vitriols (sulfates), produisent une irritation beaucoup plus considérable et permanente ; on peut assurer qu'elles ne font presque jamais de bien, et qu'elles font souvent beaucoup de mal.

J'indiquerai, à cette occasion, une Instruction que j'ai rédigée en l'an II, par ordre du Comité de Salut public, sur les soins à donner aux chevaux sur les routes, dans les camps, etc pour prévenir les accidens auxquels ils sont exposés, et remédier promptement à ceux qui pourroient leur arriver. Ce petit ouvrage, incomplet sans doute, qui ne contient que des remèdes simples, peu dispendieux, qu'on trouve par-tout, et qui se borne souvent à proscrire les mauvaises méthodes, ou à indiquer ce qu'il ne faut pas faire, est à la portée de tout le monde; et, sous ce double rapport, il a rendu quelque service à l'art vétérinaire. On le

trouvera dans la librairie de Madame Huzard. (H.)

(93) Safran bourg. Safran bâtard, carthame, graine de perroquet, Safran d'Allemagne (carthamus tinctorius). Le mot bourg signifioit anciennement bâtard, illégitime. (H.)

(94) L'orpin dont il est parlé dans cette espèce de fumigation, n'est point la plante qui porte ce nom, et qui est encore connue sous le nom de reprise, ou joubarbe des vignes (sedurn telephium) ; c'est l'orpiment ou oxide d'arsenic sulfuré jaune, substance dont l'emploi est aussi dangereux pour l'animal, que pour ceux qui la lui administrent.

Olivier de Serres a pris ce prétendu remède contre la morve, ainsi que beaucoup de ceux qu'il indique dans ce chapitre, pour les chevaux, dans l'ouvrage que Laurent Ruse avoit publié sur l'hippial vique, près d'un siècle auparavant. Je ne sais s'il a jamais été employé dans d'autre intention que de tuer les chevaux morveux, je sais bien qu'il a été conseillé de nouveau, de nos jours, par M. Vitet, dans sa Médecine vétérinaire, mais je sais bien aussi que j'ai toujours tué, et assez promptement, les animaux auxquels j'ai fait respirer le parfum dans lequel il entroit de l'orpin ou orpiment ; et quelles que soient les précautions qu'on prenne pour que la fumée ne se répande pas, et ne soit pas respirée par les personnes environnantes cela est presque impossible, par les mouvemens violens de l'animal, et n'est pas sans danger pour les assistans. Au reste, moins il se perd du parfum, plus l'animal en respire, et plutôt il est mort; il est donc prudent, sous tous les rapports, de ne point avoir recours à de pareils remèdes, et de ne point mettre un poison aussi dangereux et aussi actif que l'arsenic, entre les mains des gens de la campagne, presque toujours insoucians, et généralement d'autant moins soigneux, qu'ils sont plus confians.

Le soufre indiqué dans cette même formule par Olivier de Serres, n'est point un poison ; mais dans l'état de combustion, en fumigation, il tue plus rapidement encore que l'arsenic, et pour ainsi dire instantanément, les animaux qu'on force à le respirer. L'acide sulfureux qui se forme dans la combustion du soufre est la cause de cette prompte asphixie, et tout le monde connoit les effets subits que produit sur les yeux, sur le nez et sur les poumons, la brûlure d'une seule allumette, lorsqu'une partie de la vapeur est dirigée vers la personne qui l'allume. On conçoit que cette vapeur doit produire des effets plus prompts encore, lorsqu'elle est plus abondante, plus rassemblée, et dirigée en colonne plus forte dans les naseaux de l'animal, par le moyen d'un sac ou d'un entonnoir, comme cela se pratique ordinairement dans toutes les fumigations ; et le résultat de toutes les expériences qui ont été répétées pour constater les effets de ces sortes de spécifiques, a toujours été la mort plus ou moins prompte des animaux. (H.)

(95) Voyez sur l'usage des différens verts pour les chevaux, et sur la manière de les y conduire, ce que nous avons dit tome I, Lieu quatrième, chapitre VI, note (46), page 597 et suivantes. (H.)

(96) Tous les remèdes indiqués pour empêcher les mouches et les autres insectes de nuire aux chevaux et aux autres animaux domestiques, et de les tourmenter, se réduisent à deux classes : la première comprend les substances acres, amères, ou aromatiques, dont le goût ou l'odeur ne convenant point à ces insectes, les écartent ; la seconde comprend les substances qui, servant elles-mêmes de nourriture aux mouches, les empêchent de piquer la peau pour la chercher au-dessous.

C'est ainsi que les insectes qui sucent le sang, qui percent la peau pour déposer leurs œufs dessous, qui les déposent au bord des naseaux, etc sont écartés par les frictions faites avec des feuilles de noyer fraîches, ou bouillies dans l'eau, par les feuilles de concombre sauvage, par le tabac, par le fiel, par l'aloès, par la farine d'ers, etc. ; c'est ainsi que les onctions de sain doux, de beurre, de graisse, d'huile, de lard, etc empêchent les piqûres, en fournissant une nourriture abondante aux insectes qui les font, et qui ne sont pas forcés à enfoncer leur trompe pour l'aller chercher plus loin.

Mais tous ces moyens ne subsistent pas longtemps, et sont promptement détruits par le passage des animaux dans l'eau, par la transpiration, par la sueur, par le frottement des harnois, et sur-tout par le pansement de la main ; il faut donc les renouveler tous les jours. Pour éviter cet inconvénient, il vaut mieux tenir les écuries et les étables fraîches, lorsque les animaux en sont dehors, ou dans l'obscurité lorsqu'ils y sont rentrés, et garnir leurs harnois de l'espèce de réseau connu sous le nom de chasse-mouche. (H.)

(97) Voyez pour tous ces parfums si vantés de plantes aromatiques et d'autres substances odorantes, ce

que nous avons dit de leur inutilité pour purifier l'air des poulaillers et des colom. biers, dans ce volume, Lieu cinquième, chapitre II, note (14), page 158, et chapitre VIII, note (55), page 190.

Si ces substances sont insuffisantes dans le cas où les animaux se portent bien, elles le sont bien plus encore lorsqu'ils sont malades et qu'il s'agit réellement d'assainir l'air qu'ils respirent, ou plutôt de détruire les traces que peuvent laisser, dans ce fluide, différentes maladies putrides ou contagieuses, qui affectent les animaux, comme le claveau, la gale, la morve, le farcin, etc. ; elles n'ont que trop fréquemment donné lieu à une sécurité perfide, en masquant la contagion qu'elles ne détruisoient pas. Il faut donc, dans ces cas, avoir recours à des moyens plus efficaces et plus certains.

On peut, par exemple, faire bouillir et laisser évaporer dans l'écurie, l'étable ou la bergerie qu'on veut purifier, de l'eau ou du vinaigre, ou un mélange des deux : le dernier, lorsqu'on l'emploie seul, doit s'évaporer lentement, la méthode de le jeter sur des briques chauffées, ou sur une pelle rougie, se décompose, et ne remplit plus le but qu'on se proposoit. Si on veut avoir recours à un parfum plus actif et plus certain encore, on fera usage de celui proposé par M. Guyton-Morveau, dont les succès constans ont démontré l'efficacité dans tous ces cas, il se pratique ainsi :

Lorsque les animaux sont sortis de leur habitation, on y porte un réchaud contenant du feu ; on pose sur ce réchaud un vase quelconque, qui puisse aller sur le feu, et qui ne soit pas vernissé, s'il est possible ; on met dans ce vase trois parties de sel de cuisine (muriate de soude), on l'y laisse sécher et s'échauffer un peu ; on y verse alors deux parties d'huile de vitriol du commerce (acide sulfurique), et on se retire le plus promptement possible, pour ne pas respirer les vapeurs blanches et épaisses de l'acide muriatique, qui s'élèvent de ce mélange. On a soin de fermer les portes et les fenêtres, et on ne les ouvre que quelques momens avant de faire rentrer les animaux, ou lorsque la fumée est dissipée.

Je me suis borné à indiquer les quantités relatives de chaque substance, parce qu'on en met une quantité proportionnée à la grandeur du lieu qu'on veut désinfecter, ou au vase qu'on emploie, qui doit toujours être plus grand qu'il ne faut, pour que les matières ne se répandent pas par-dessus. Il est inutile de dire qu'on doit prendre les précautions nécessaires pour que le réchaud ne soit près d'aucune matière combustible, pour cela on peut l'isoler sur une pierre large, et bien nettoyer autour de lui.

Si on ajoute au sel de cuisine, de la manganèse (oxide de manganèse) en poudre, une partie, on a, par l'évaporation, de l'acide muriatique oxigéné, beaucoup plus actif, et dont la vertu désinfectante est bien plus certaine encore, sur-tout pour détruire les odeurs putrides que certaines maladies laissent après elles.

Cette fumigation est à très-bon marché, l'huile de vitriol et la manganèse se trouvent chez tous les droguistes, le sel est par-tout ; un parfum pour une étable de deux cent bêtes à laine, par exemple, ne revient pas à plus de cinquante centimes (dix sous) ; la manière de la faire est simple, d'une exécution facile, et à la portée de l'homme le moins intelligent. Il suffit de veiller à l'emploi des matières, de ne point les laisser traîner avant ou après l'opération, et de jeter les résidus hors de la portée de qui que ce soit.

On peut consulter, pour tous les moyens accessoires de purification des habitations des animaux et de tout ce qui est à leur usage, l'Instruction sur les soins à donner aux che Page 76t, colonne II, ligne dern.

vaux, que j'ai déjà citée ci-devant, note (92), page 835. (H.)

(98) L'avertin ou tournis n'est point une maladie particulière, c'est un symptôme, ou un accident, qui accompagne plusieurs maladies qu'il ne faut pas confondre, pour pouvoir asseoir un traitement qui convienne à chacune d'elles, et dont on puisse espérer quelques succès ; je ne dirai ici qu'un mot des trois principales qu'il accompagne ordinairement dans les bêtes à laine.

1°. Le vertige, appelé aussi dans quelques endroits vétornon, tournoiement, folie, etc. Dans le nombre des symptômes qui précèdent cette maladie, plus commune dans les Départemens méridionaux, l'animal a la tête basse, il est lourd, il a le tournis; c'est-à-dire qu'il tourne plus ou moins fréquemment dans un cercle assez rétréci, mais toujours irrégulièrement, ou tantôt d'un côté et tantôt de l'autre ; quelquefois et par moment, il saute, il cabriole, il tombe, il a des convulsions, il meurt. La chaleur trop forte du climat ou de la bergerie, la longue exposition au soleil, peuvent faire soupçonner la véritable cause de ce tournis ; mais

la rougeur des yeux, des naseaux, de la bouche, la chaleur de l'animal, le battement très-précipité des artères, la difficulté de la respiration, ne doivent laisser aucun doute sur sa nature, d'ailleurs la maladie est prompte, les accidens sont fréquens, et l'animal succombe bientôt. C'est là celui dont parle Olivier de Serres. Les véritables remèdes préservatifs ou curatifs de ce tournis sont l'abri du soleil, le frais, la saignée, les lotions d'eau fraîche ou acidulée sur la tête, et des boissons de même nature.

2°. La mouche, connue des naturalistes sous le nom d'oestre des moutons (*œstrus ovis*), dépose sa larve sur le bord ou dans les naseaux de ces animaux ; cette larve, qu'on regarde communément comme un ver, et qui n'en est pas un, gagne peu-à-peu les sinus frontaux où elle s'établit, se nourrit et prospère, jusqu'à ce qu'elle ait acquis tout son développement : pendant ce temps elle est tranquille, et il n'y a que peu ou point d'accidens. Mais alors, si elle trouve des obstacles à sa sortie, si le trou par lequel elle est

entrée, petite, ne peut plus la laisser sortir, devenue plus grosse, elle s'agite, se retourne, irrite toutes les parties environnantes, occasionne des ébroumens ou des éternumens fréquens, et le tournis. La larve meurt, c'est un corps étranger qui se putréfie; et cette putréfaction, ainsi que l'irritation et l'engorgement qu'elle a occasionnés avant sa mort, donnent lieu à des dépôts séreux, purulens, à la gangrène, et quelquefois à la mort, lorsque la suppuration ne peut pas entraîner le corps étranger.

Dans ce tournis, les injections dans les naseaux avec l'infusion d'absinthe, avec l'huile empyreumatique, l'essence de térébenthine, ou toute autre substance fortifiante, étendue dans un véhicule quelconque, opèrent la guérison quand elles atteignent les larves et qu'elles peuvent en solliciter l'expulsion. Le trépan réussit très-souvent dans ce cas, pratiqué sur les sinus frontaux, parce qu'il donne la facilité d'enlever les larves et de nettoyer les sinus ; les fumigations de vieux cuir ou de corne, brûlés dans la bergerie, en ont souvent aussi empêché le développement, en excitant les animaux à éternuer et à les expulser, on trouvera dans le Traité des Maladies vermineuses, par M. Chabert, des détails intéressans à ce sujet.

Ce tournis n'a point les caractères de chaleur et d'inflammation générale du premier ; il est accompagné d'éternumens ou d'ébroumens fréquens, et souvent d'un écoulement par les naseaux, ou par un naseau, que beaucoup d'auteurs ont appelé morve des brebis, et dont ils n'ont pas soupçonné la cause. Lorsque les larves occupent les sinus frontaux des deux côtés, l'animal tourne des deux côtés indistinctement ; mais on croit avoir observé que, lorsqu'il n'y a des larves que d'un seul côté, le mouton tourne toujours du côté opposé.

C'est pour se soustraire à l'entrée de la mouche dans les naseaux que l'on voit les moutons, dans certains temps de l'été, tous le nez en terre, ou fourrés sous leurs voisins, malgré la chaleur, ou se secouer la tête, ou s'ébrouer, ou courir ; mais ils ont beau faire, la Nature a indiqué ce dépôt nourricier à cette mouche ; elle est tenace, et parvient à son but, comme d'autres mouches de cette même famille de Page 762, colonne II, ligne 31.

posent également leurs larves sous la peau des rennes, des chevaux et des bœufs, dans l'estomac du cheval, de l'âne et du mulet, dans la gorge des cerfs, etc.

3°. Enfin, le ver, connu sous le nom de taenia globuleux, taenia hydatigène, taenia du cerveau (*taenia cerebrealis*) occasionne aussi le tournis, et il me paraît que, généralement aujourd'hui, on est d'accord d'appliquer ce nom à cette seule cause, en attendant que la maladie reçoive, dans une classification nosologique raisonnée, celui qui lui convient véritablement.

Le tournis-tœnia diffère des précédens, d'abord en ce que la maladie dure beaucoup plus long-temps, qu'il n'y a point ou rarement, et seulement sur la fin de la maladie, d'écoulement par les naseaux, point d'ébroumens, et que l'animal tourne toujours du côté où est logé le ver, ce qui est l'opposé du précédent, qu'il n'y a point de symptômes d'inflammation, soit générale, comme dans le premier, soit locale, comme dans le deuxième ; enfin, par l'état du crâne qui est aminci, usé, détruit dans beaucoup d'animaux, de manière à laisser apercevoir quelquefois la tumeur cérébrale.

Le traitement de cette maladie confirmée n'a point été jusqu'à présent suivi de succès dont on puisse se flatter ; on a proposé une foule de moyens pour la prévenir, tels que la saignée à l'oreille, de laisser la tête des agneaux sans la tondre, de ne point les tondre du tout la première année, de leur donner de l'avoine de

bonne heure, de leur faire des injections dans les naseaux, de leur frotter la tête avec différentes substances, de leur en donner intérieurement, telles que l'huile empyreumatique, les amers, le mercure, etc. ; tous ces moyens n'ont pas répondu aux espérances qu'on en avoit conçues, et jusqu'à présent nous sommes encore à trouver un préservatif certain contre le développement de ce ver meurtrier.

Il ne faut cependant pas désespérer de réussir, nous avons quelques données, et sans doute nous arriverons au but. Nous voyons, par exemple, que le taenia ne se développe que dans les agneaux et les antenois, et qu'il est très-rare dans les bêtes plus âgées, en étudiant attentivement les habitudes de cet âge, en observant les différences qui existent entre les animaux qui en sont affectés et ceux qui ne le sont pas, on parviendra sans doute à rétablir dans les uns l'équilibre qui paroît exister dans les autres.

Les Anglois et les Allemands emploient le trépan depuis long-temps pour guérir cette maladie, et leurs livres assurent qu'ils ont du succès ; mais il y a souvent si loin des livres à la vérité, qu'il ne faut pas toujours croire sur parole. Le nombre des animaux guéris en France par le trépan se réduit, jusqu'à présent, à un bien petit nombre ; mais il faut continuer, et certainement si ce moyen est efficace, il réussira entre nos mains comme entre celles des autres.

J'ai communiqué à mon collègue M. Yvart, la méthode de M. Rient, qui consiste à percer le crâne sur le lieu où l'on soupçonne l'hydatide, ou la tumeur formée par le ver, avec un troquart, placé dans une canule adaptée à une seringue avec laquelle on aspire, en faisant le vide, toute la liqueur de l'hydatide, et peut-être l'hydatide elle-même ; il l'a essayé sur une bête qui a survécu, et il doit le répéter sur d'autres lorsque l'occasion s'en présentera.

On a souvent demandé quelle étoit l'origine de ce taenia, et comment il pouvoit s'introduire sous le crâne dans le cerveau, plusieurs personnes ont cru que c'étoit par le nez, et qu'il y avoit communication entre les naseaux et l'intérieur du crâne ; quelques idées populaires paroissent donner du poids à cette conjecture, qui est sans fondement, je crois qu'il n'est pas plus possible d'indiquer l'origine de ce ver que celle des taenias vésiculaires sur la surface des viscères du bas-ventre et de la poitrine, des douves dans le foie, des crinons dans les vaisseaux sanguins, des strongles dans les reins, des taenias rubanés, enfin, dans les fœtus qui sont encore dans le ventre de leur mère, tels qu'on en trouve dans les rats et dans quelques autres animaux.

4°. On voit encore le tournis dans l'épilepsie et dans l'hydropisie du cerveau, je crois qu'il doit accompagner l'épilepsie essentielle, je n'ai pas eu occasion de l'observer ; mais l'épilepsie est souvent elle-même symptomatique, et accompagne assez ordinairement aussi le tournistœnia; quant à l'hydropisie du cerveau, je vois par tout ce qu'en ont dit les auteurs, et par ma correspondance particulière, qu'elle a presque toujours été confondue avec notre tœnia, que ceux qui l'ûbservoient ne connoissoient point. Je crois donc que, pour s'entendre et être bien entendu, il faut se borner à appeler tournis la seule maladie occasionnée par la présence du taenia dans le cerveau. (H.)

(99) Nous répéterons ici, en parlant des maladies de la volaille, ce que Daubenton a dit en parlant de celles des autres animaux domestiques ; il est plus aisé de les conserver en santé que de les guérir. Bornons-nous à présenter le tableau des plus fréquentes, ajoutons-y l'indication des remèdes employés pour les traiter avec le plus d'efficacité.

Mue. Cette crise périodique, commune à tous les oiseaux, leur est plus ou moins funeste : elle ne dure, chez le canard, qu'une nuit; mais elle affecte particulièrement les poulets ; alors ils sont tristes, mornes ; les plumes se hérissent, ils secouent souvent de côté et d'autre celles de leur ventre pour les faire tomber, et les tirent avec leur bec en se grattant la peau ; ils mangent peu; quelques-uns en meurent, principalement les tardifs. Elle est, pour le pigeon de volière, qui ne peut se livrer à toute l'activité à laquelle la Nature l'avoit destiné, une maladie aussi cruelle, que l'est, pour d'autres animaux, la dentition.

Si la mue survient dans la saison chaude, elle est moins préjudiciable que dans les temps froids ; il faut faire jucher de bonne heure les oiseaux qui en sont affectés, ne pas les laisser sortir trop matin, les tenir même renfermés dans un endroit chaud quand il pleut, les mieux nourrir qu'à l'ordinaire, leur donner du chènevis, du sarrasin, de la mie de pain trempée dans du vin ; éviter sur-tout cette mauvaise pratique d'arroser leurs plumes avec du vin et de l'eau tiède, ou qu'on souffle sur eux, parce que c'est encore les

refroidir et augmenter l'état humide auquel il convient plutôt de les soustraire.

Goutte. Il est facile de juger que les poules ont cette maladie par leurs plumes hérissées, lorsque leurs pattes sont roides, quelquefois enflées, et qu'elles ne peuvent se soutenir sur les juchoirs. Si les dindons couchent dans un lieu froid ou trop humide, les articulations de leurs pattes s'engourdissent, à peine peuvent-ils les plier. Dès que les dindonneaux se trouvent surpris par une pluie froide, ils restent sans mouvement.

Le remède à cette maladie est d'éloigner toutes les causes d'humidité du poulailler, de changer les goutteux de demeure, d'empêcher qu'ils ne marchent dans leur fiente, de frotter les cuisses de beurre frais, de laver les pattes et les doigts des dindonneaux avec du vin chaud, d'ouvrir le bec de ceux qui sont immobiles, d'y souffler de l'air, de les envelopper de linges chauds; et lorsqu'ils reprennent des forces, de leur faire avaler un peu de vin : les uns et les autres guérissent aisément dans tous ces cas.

Épilepsie, mal caduc y vertige. Le premier accès de cette maladie est quelquefois mortel ; le sang porte à la tête en trop grande abondance; elle rend les poules lourdes, immobiles, les maigrit extrêmement, et les jette souvent dans des convulsions violentes. Les oies sont aussi exposées à des vertiges qui les font tourner quelque-temps sur elles-mêmes, et elles meurent, si elles ne sont pas secourues à temps. Le remède est de saigner l'oiseau avec une épingle ou une aiguille, en perçant une veine assez apparente située sous la peau qui sépare les ongles, ou à la veine de dessous l'aîle : un autre moyen proposé, c'est de leur rogner les ongles, de les arroser souvent de vin, et de bien se garder de les mettre à l'usage du chènevis, mais bien à celui de l'orge bouilli et de quelques plantes rafraîchissantes, comme la laitue et la bette. Quelques fermières prétendent que les grains trop nouveaux (le seigle par exemple), quoique parvenus à leur parfaite maturité, déterminent, chez les volailles, la pléthore sanguine, ils leur portent quelquefois à la tête, et leur donnent toutes les apparences de l'épilepsie.

Tumeurs. Le dindes, quoique de la famille des gallinacées, sont exposées à des affections particulières auxquelles leur constitution sanguine les assujettit à toutes les époques de la vie. Leur corps se couvre de boutons qu'on a comparé au claveau des-moutons ; mais on a remarqué que cette maladie n'avoit aucun des caractères

Page 766, colonne II, ligne 11.

distinctifs qui appartiennent à cette éruption contagieuse. Comme elle est assez ordinairement meurtrière lorsque l'engorgement est à la tête, il faut sacrifier l'animal, en séparer la tête, le reste est bon à manger : en faire autant pour l'oie, qui y est également sujette. Ces boutons, semblables à ceux de la petite vérole, sont si communs dans certaines parties de l'Italie, que, dans une volière de mille pigeons, à peine en trouve-t-on un centième qui n'en soit pas attaqué: cette maladie donne rarement la mort à plus du vingtième. Lorsque les tumeurs sont à d'autres parties, il faut les brûler avec un fer rouge, et si elles sont dans l'intérieur de la bouche, les laver avec un pinceau trempé dans du vinaigre, dans lequel on a fait dissoudre un peu de vitriol bleu (sulfate de cuivre), dont on se sert également pour les aphtes ou ulcères qui attaquent les bords du bec des poules ; on frotte l'ulcère trois à quatre fois le jour, ce qui suffit pour déterminer la guérison. Quand celles-ci paroissent mélancoliques, regardez-les au croupion ; il s'y forme, à son extrémité, une petite tumeur douloureuse, qu'on ouvre avec un instrument tranchant; on favorise l'écoulement du pus en pressant la tumeur avec les doigts, et on lave la plaie avec de l'eau-de-vie et de l'eau tiède. Souvent il se trouve, sur cette partie, deux ou trois plumes dont le tuyau est rempli de sang ; leur extraction rend bientôt à l'animal la force et la santé.

Constipation, diarrhée. Par fois les volailles sont constipées, ou ont le dévoiement. Pour le dernier, c'est de les réchauffer par du vin, dans un endroit abrité; pour la constipation, c'est de plumer le fondement, et de frictionner le tour du croupion avec un peu d'huile.

La jeune volaille a encore trois maladies que l'on peut comparer à la dentition des enfans : la première, c'est lorsque les plumes de la queue commencent à pousser; la seconde, dès que la crête se montre ; la troisième enfin, c'est la poussée du rouge aux dindonneaux; ces maladies sont un effort que fait la Nature pour perfectionner les organes et le sexe de l'animal : les oiseaux sont tristes, languissans, mangent peu,

c'est véritablement pour eux un temps critique à passer ; les soins alors ne sauroient être trop multipliés. (Voyez ce que j'ai dit, à ce sujet, Lieu cinquième, chapitre III, note (34), page 1770 Les oiseaux de basse-cour sont encore exposés à des ophthalmies qui leur font perdre la vue, à des catarrhes, à des fluxions, à la rupture des pattes, à la langueur, à la phthisie ; ces différens états les réduisent à ne plus être d'une grande utilité. Ce seroit en vain qu'on les soumettroit aux traitemens curatifs indiqués dans tous les livres, ils sont nuls ; le seul parti qu'on doit prendre, c'est de porter à la cuisine ceux qui peuvent encore y être admis, et de ne les apprêter qu'après avoir séparé, et lavé avec un peu de vinaigre, la partie affectée. Au reste, le plus sûr moyen de prévenir et de diminuer les maladies de la volaille consiste, comme nous l'avons dit dans les notes du cinquième Lieu, à maintenir dans leur demeure une extrême propreté, à y renouveler l'air et la litière ; à pourvoir à leurs besoins, sur-tout au moment où ils viennent de naître, et à les mettre en état de braver, dans les périodes de la vie, les accidens qui dérangent et détruisent leur organisation. (P.)

On trouvera ce chapitre encore plus incomplet que le précédent ; et il étoit difficile, pour ne pas dire impossible, que cela fût autrement, dans un ouvrage déjà aussi étendu que l'est le théâtre d'Agriculture, dans lequel la médecine de l'homme et celle des animaux ne sont que des accessoires, qui, pour être traitées comme elles devroient l'être, l'une et l'autre, même pour les campagnes, exigeroient des ouvrages entiers.

Mais si on lit ce chapitre avec attention, on reconnoîtra bientôt qu'Olivier de Serres y étoit plus entendu qu'en médecine. Il sera aisé de se convaincre que plusieurs fois il amis lui-même la main à l'œuvre, qu'il parle d'après sa propre expérience, et qu'il n'a pas toujours copié des livres comme dans le chapitre précédent. Quelques compliqués que paroissent une partie des remèdes qu'il conseille, on n'y trouve point cette foule de préparations pharmaceutiques et dispendieuses, la plupart inconnues ou oubliées aujourd'hui, et qui reviennent à tous inomens pour les maladies de l'homme. Ici, en général, les remèdes sont pris parmi les plus simples ; ils sont peu dispendieux, faciles à préparer, et à employer : quelques-uns mêmes sont excellens. Les préceptes ne sont pas moins bons : tels sont ceux indiqués pour rétablir les bœufs fatigués ; tel est le premier remède pour les foulures, celui pour rafermir les cornes, ceux pour la bouche et la langue, celui pour la constipation des bœufs, les différentes méthodes d'engraisser les chevaux, la séparation des animaux dans les maladies contagieuses, etc. Et il est bon d'observer encore, que l'auteur renvoie bien plus souvent au maréchal qu'il ne renvoie au médecin.

Il n'entre pas plus dans le plan de ces notes de donner un traité complet de médecine humaine que de médecine vétérinaire ; je me bornerai à indiquer aux habitans des campagnes et aux maréchaux, qui sont si souvent consultés par eux, les meilleures sources dans lesquelles les uns et les autres pourront puiser des connoissances sur les maladies des animaux domestiques.

Pour les bêtes à cornes : Manuel du hou vier, ou traité de la médecine pratique des bêtes à cornes ; par J. Robinet. Paris, 1789. 2 vol. in-12.

Pour les chevaux: Le Guide du maréchal, par Lafosse. Paris, 1766. in-4°. avec figures.

Instruction sur les moyens de s'assurer de l'existence de la morve, de prévenir l'invasion de cette maladie, et d'en préserver les chevaux ; par P. Chabert, et J B. Huzard. Paris, 1797-in-8°.

Pour les bêtes à laine : Instruction sur la manière d'élever et de perfectionner les bestes à laine ; par F. W. Hastfer. Paris, 1756. 2 vol. in-12.

Pour les chiens : voyez ci-après, la note (102), qui contient l'indication des meilleurs ouvrages sur la chasse et sur les maladies des chiens.

Pour les poissons : Observations, expériences et mémoires sur l'agriculture, et sur les causes de la mortalité du poisson dans les étangs, par M. Varenne de Fénille. Lyon, 1789. in-8°. avec figures.

Pour tous les animaux domestiques : Instructions et observations sur les maladies des animaux domestiques, par MM. Chabert, Flandrin et Huzard. Paris, 1790, et années suivantes. 6 volumes in-8°. avec figures.

Traité de la gale et des dartres dans les animaux, par P. Chabert. Paris, an XI. in-8°.

On peut ajouter à cette courte nomenclature, les autres ouvrages que nous avons déjà eu occasion de citer dans les notes, et que je n'ai pas cru devoir rappeler ici. (H.)

Chapitre VII. De la Chasse, et autres honnestes exercices du Gentil-homme.

(100) Cet ouvrage de Charles IX, déjà cité par notre collègue M. Grégoire (tome 1, page clij), et qui, comme on le voit par sa date de 1625, n'a été imprimé qu'après la mort d'Olivier de Serres, étoit néanmoins connu de son temps, et en effet, plusieurs auteurs contemporains de Charles IX, ou antérieurs à l'impression de son ouvrage, en font mention. Il paroît avoir été écrit sous la dictée du roi, par Nicolas de Neufville (de Villeroi), secrétaire d'état, et contient de bonnes choses. Dans le chapitre XVII, par exemple, qui traite de la rage des chiens, la maladie est bien décrite, facile à reconnoître, et le traitement par les ventouses, la cautérisation et les scarifications, qui y est indiqué, est le seul dont on doive espérer quelques succès. (H.)

(101) L'ouvrage de d'Esparron a été réimprimé un grand nombre de fois, il est intitulé: La Fauconnerie de Charles d'Arcussia, seigneur d'Esparron, etc et est dédié à Henri IV. La première édition a été publiée à Aix, en 1598, in-8°. avec figures; la seconde, l'année suivante, à Paris, aussi in-8° et c'est sans doute de cette seconde édition dont parle Olivier de Serres, quand il dit : de nouveau mis en lumière, puisqu'en 1600, époque de la première édition du théâtre d'Agriculture, il n'avoit encore paru que ces deux éditions de la Fauconnerie. Elles sont toutes deux divisées en trois parties, et ont été augmentées depuis, dans les éditions postérieures, in-8° et in-4°. La dernière, de Rouen, 1643 et 1644, in-4° est divisée en dix parties.

D'Arcussia d'Esparron mérite encore aujourd'hui les éloges que lui donnoit Olivier de Serres; et si son ouvrage n'est plus autant recherché qu'il l'étoit alors, c'est qu'on s'occupe beaucoup moins de l'espèce de chasse; dont il traite, qui est presque généralement réservée aux souverains, mais les faits d'histoire naturelle qu'il rapporte et qu'il discute, relativement aux chiens, aux oiseaux, etc méritent d'être recueillis par les naturalistes modernes, qui, négligeant trop de s'en occuper, et tombant d'une extrémité dans l'autre, ne feront bientôt plus de l'étude de cette belle science, que l'étude des cadavres. (H.)

(102) Il n'y a guères d'ouvrages généraux sur l'agriculture où il ne soit question de la chasse, et aucun de ces traités abrégés ne peut suffire à ceux qui veulent s'en occuper ; il faut toujours avoir recours aux originaux, qui sont peu connus, et quelquefois assez difficiles à rassembler.

Le but principal de la chasse, considérée relativement à l'agriculture, est sur-tout la destruction des animaux nuisibles, la conservation des récoltes et celle des animaux domestiques ; ce but a été tellement senti, que l'on a ajouté à des ouvrages d'agriculture, des ouvrages entiers sur la chasse. C'est ainsi qu'à la suite de la plupart des éditions de la Maison rustique de Charles Estienne et Jean Liébaut, on trouve la chasse du loup de Jean de Clamorgan ; on la trouve aussi à la suite de notre théâtre d'Agriculture, dans l'édition de Lyon 1675.

L'économie de la table et l'habitude de l'exercice, qu'Olivier de Serres met au rang des avantages que l'on doit attendre de la chasse, ne doivent s'appliquer qu'au propriétaire aisé qui fait cultiver, et ne peuvent jamais être avantageuses au cultivateur proprement dit, qui, comme l'observe notre auteur, en parlant du gentilhomme, ne pourroit s'y abandonner sans distraire de ses affaires, et ne doit compter que sur les produits de sa culture pour vivre, et sur ses travaux habituels pour s'exercer.

Olivier de Serres n'a donné que des indications générales sur les différentes espèces de chasse, il n'est entré dans aucun détail, et a renvoyé aux bons livres, dont la lecture, comme il le dit très-bien, est de grande efficace à corriger la solitude de la campagne, vous tenant toujours compagnie. Pour entrer dans ses vues je citerai ici quelques-uns des ouvrages sur la chasse, les plus utiles et les plus recherchés, dans lesquels le père-de famille trouvera contentement et délectation.

La Vénerie de Jacques du Fouilloux, avec plusieurs recettes et remèdes pour guérir les chiens de diverses maladies. Poitiers, 1561. in-fol. avec figures. Il est étonnant qu'Olivier de Serres n'ait point parlé de cet ouvrage, qui a été réimprimé un grand nombre de fois in-4° soit seul, soit avec d'autres ouvrages de fauconnerie et de chasse, et qui est encore aujourd'hui classique, pour beaucoup de points, parmi les chasseurs.

La Vénerie royale; par Robert de Samove.

Paris, 1655. in-4.

Nouveau traité de Vénerie, avec la connoissance des chevaux propres à la chasse, la manière de dresser les chiens, etc par un gentilhomme de la vénerie du roy (Gaffet de la. Briffardière). Paris, 1742. in-8°. avec figures.

Traité de Vénerie et de Chasses ; par M. Goury de Champgrand. Paris, 1769. 2 parties in-4°, avec figures.

Vénerie normande, ou l'école de la chasse aux chiens courants ; par M. le Verrier de la Conterie. Rouen, 1778. in-8°. avec figures.

Traité de Vénerie; par M. d'Yauville. Paris, 1788. in-4°.

Essai de Vénerie, ou l'art du valet de limier; suivi d'un traité sur les maladies des chiens et sur leurs remèdes, etc. ; par M. Leconte Desgraviers. Paris, an XII.—1804. in-8°.

Méthodes et projets pour parvenir à la destruction des loups ; par M. de Lisle de Moncel. Paris, 1768. in-12.

Résultat d'expériences sur les moyens les plus efficaces et les moins onéreux au peuple, pour détruire l'espèce des bêtes voraces ; parle même. Paris, 1771. in-8°. avec figures.

Ces deux derniers ouvrages sont plus particulièrement utiles aux cultivateurs.

Amusemens de la campagne, ou nouvelles ruses innocentes, qui enseignent la manière de prendre aux pièges toutes sortes d'oiseaux et de bêtes d quatre pieds, etc. ; par L. Liger. Paris, 1753. 2 vol. in-12, avec figures.

La Chasse au fusil (par M. Magné de Marolles). Paris, 1788. — Supplément. Paris x 1791. in-8°. avec figures.

5 Page 770, colonne I, ligne antép.

Avicéptologie française, ou traité général de toutes les ruses dont on peut se servir pour prendre les oiseaux qui se trouvent en France. Paris, 1778. in-12. avec figures.

J'ai cru inutile de rappeler ici des ouvrages de fauconnerie, ce que j'en ai dit dans la note (101), page 842, suffira; il en est de même d'une foule d'autres ouvrages sur toutes ces matières, qui auroient fait de cette note une bibliographie. Ceux qui désireront des renseignemens détaillés sur ces objets, les trouveront dans la Bibliothèque historique et critique des théreuticographes, ou des Auteurs qui ont traité de la chasse ; par MM. Lallemand. Rouen, 1773. in-8°. (H.)

CONCLUSION.

(103) Dans toutes les éditions du théâtre d'Agriculture, au lieu de lire le livre de Sabinus, on lit le livre des Sabins ; c'est une faute d'impression, sans doute, qui, une fois échappée à Olivier de Serres dans la première édition, se sera reproduite successivement dans toutes les autres. On peut consulter sur Saffinus Tyro, et sur ses ouvrages, principalement sur celui dont il est ici question, relativement aux oignons, Pline, Oribase et Haller d'après eux

(Bibliotheca botanica, tom. I} pag. 670). (Zf.),

(104) On a pu se convaincre aisément, en lisant le théâtre d'Agriculture, de la variété et de l'étendue des connoissances d'Olivier de Serres dans tous les genres. On peut en prendre une idée plus juste encore dans le résumé qui termine son ouvrage : rien, en effet, ne lui est étranger dans les sciences, dans les arts, dans l'histoire, et dans la littérature. Le tableau du bonheur de la vie champêtre, qu'il a placé dans sa conclusion, et qu'on trouve retracé dans plusieurs endroits de son livre, peut être mis au-dessus de ce qui étoit écrit de mieux à ce sujet, de son temps, et ne dépareroit pas nos meilleurs ouvrages modernes.

Les préceptes qu'a donnés Olivier de Serres conviennent également au riche propriétaire, au simple cultivateur, même au fermier et au métayer ; ils sont à la portée de chacun d'eux, et il est aisé de

reconnoitre, en l'étudiant, qu'il n'a tracé que les résultats de l'expérience et de l'observation. Nous osons croire que cet ouvrage, véritablement élémentaire et classique, formera un jour le plus solide ornement de la bibliothèque peu nombreuse de l'habitant de la campagne, et que nonobstant le bien qu'il a déjà fait, celui dont il doit être la source n'est pas assez éloigné pour que nous puissions désespérer d'en jouir. (H.)

(105) On ne trouve point ce quatrain du sieur de Pibrac dans les trois premières éditions du théâtre d'Agriculture ; c'est dans celle de 1608 (la quatrième) où il a été inséré pour la première fois, par Olivier de Serres. (H.)

VOCABULAIRE DES MOTS ANCIENS

Inusités, ou particuliers à la France Méridionale, ou dont OLIVER DE SERRES s'est servi dans une autre acception que celle reconnue aujourd'hui.

NOTA. Nous, n'avons pas cru devoir faire entrer dans ce Vocabulaire les mots qui, quoique peu usités, se trouvent-néanmoins dans tous les Dictionnaires françois, ou ceux qui ne diffèrent de la manière dont on les écrivoit du temps d'Olivier de Serres, que par les s ou les accens circonflexes; comme, par exemple, accoustrement, qu'on écrit aujourd'hui accoutrement; acquest, pour acquêt ; bestail, pour bétail ; beste, pour bête ; pastis, pasturage, pasture, pour pâtis, pâturage, pâture, et une foule d'autres semblables.

Les Auteurs du VOCABULAIRE, sont MM.

MORDANT DE LAUNAY, l'un des bibliothécaires du Muséum d'Histoire Naturelle, qui s'est occupé depuis long-temps de ce genre de travail, et auquel on est redevable d'ouvrages de Botanique et Jardinage bien accueillis du public,

JANNET, littérateur, auquel les anciens Auteurs françois sont très-familiers, et qui vient de publier récemment une nouvelle édition du Lexicon grec et latin de Schrevelius ;

HUZARD, éditeur de tout l'ouvrage.

Plusieurs membres de la Société, tels que MM. CELS, DE CANDOLLE, TESSIER, VILMORIN, etc ont aussi fourni des articles pour le Vocabulaire, pour la synonymie des anciens noms des plantes, etc.

A.

AAGE, âge.

ABBAIER, aboyer.

ABEILLAUDS, bourdons, frelons.

ABSTRACTEUR, extracteur; qui extrait, qui tire la quintessence; distillateur.

ACCOMMODER DE (S'), se fournir de, se procurer, se pourvoir de.

ACCOMPARABLE, comparable.

ACCOMPARER, comparer.

ACCOMPTER, *aconter*; compter; – réputer, imputer; mettre au rang, mettre en ligne de compte.

ACCORDE (où s'), où il leur plait.

ACCOUPLER. *Olivier de Serres* donne à ce mot une acception assez étendue, en lui faisant signifier souvent joindre, attacher.

ACCOURAGER, donner du courage, encourager.

ACCOUSTUMER *une chose*, s'accoutumer, s'habituer à une chose.

A CE QUE, afin que;—à *ce que dessus*, à ce qui est dit ci-dessus.

adresse, art, façon, moyen d'opérer; – errement, document, avis; – but, sujet, direction, intention; – dextérité, industrie; – ordonnance ou recette de quelque composition.

ADMIRATION. *Olivier de Serres* emploie quelquefois ce mot au lieu d'étonnement.

ADONC, ainsi, c'est pourquoi.

AER, air. L'orthographe de ce mot est restée la même dans son dérivé aéré, et dans *aerin*, aérien.

AELE, *aesle*, *aisle*; aile.

AFAICT, entièrement, tout-à-fait.

AFFAIRE, peine, dicuculté.

AFFAITER, terme de tannerie, donner au cuir une certaine préparation.

AFFERME, *affermer*; ce qu'on donne à ferme ou loyer, en parlant de biens de campagne.

AFFERMER, assurer, affirmer.

AFFOLER, estropier, blesser, avorter; – être en chaleur, en amour, en parlant des femelles des animaux.

AFFOURAGER, *affourer*; distribuer le fourrage aux bestiaux; en quelques endroits on dit *raffourer*.

AFFRANCHISSEMENT, bonification, amélioration.

AGASSIN, œil ou bourgeon de vigne attenant au bois dur; cor aux pieds.

AGEANCEMENT, *ageancer*; agencement, agencer.

AGELET, pour à–jalet; arc–à–jalet, arquebuse dont se servir pour lancer des jalets ou cailloux ronds, appelés aujourd'hui galets.

AGRANDIR (S'). *Olivier de Serres* emploie ce mot pour indiquer l'accroissement des animaux.

AGRIOTES, cerises aigres. Nous disons aujourd'hui, mais moins bien, griottes et griottier.

AHEURTER (S'), se heurter; – rencontrer par hasard, s'adresser; – *s'ahurter contre*, s'opposer à, faire résistance.

AIGRETS, verjus.

AINS, mais, au contraire; – *ains comme*, ainsi que, de même que; – *ains que*, avant que.

AIREAU, charrue, coutre; du latin *arare*, labourer.

AISSADE, *aissado*; instrument de jardinage.

AJOINDRE, adjoindre, joindre.

ALAMPERS, espèce de pêche.

ALANGOURIR, affaiblir, rendre ou devenir faible, languissant.

A L'ARBITRE, au gré, à la volonté.

ALASCHIR, relâcher, rendre lâche, mou, indolent.

ALCHUMIE, alchimie.

ALEINE, haleine.

ALLER RETENU, aller modérément, user de retenue.

ALME, nourricier, bienfaisant; du latin *almus*, qui vient *d'alere*.

AMAIRE, amer; du latin *amarus*; – *terre amaire*, mauvaise terre; le tuf, quand en labourant trop profondément on amène la terre du fond à la superficie.

AMARRI (l'), la matrice.

AMASSER, cueillir.

AMENDAIE, lieu plante d'amandiers.

AMIGNARDER, rendre agréable.

AMOLISSABLE, qui peut s'amollir.

AMONESTER, donner avis, avertir.

AMONITION, avis.

AMONT, en haut; opposé d'aval.

ANNELER *les pourceaux*, leur mettre de petits anneaux de fer au grouin.

ANNONCEMENT, signe, présage, pronostic.

ANNONCHALIR, rendre nonchalant, négligent, indolent. *Nonchalant*, c'est-à-dire, ne chalant point; et *chalant* est le participe du vieux verbe *chaloir*, qui signifioit avoir soin, être actif; du latin *calere*, être chaud, bouillant, ardent.

ANNONA, *annone*; vivres en général, denrées, provisions pour une année; – mélange de blé, seigle, orge.

ANTE-CESSEURS, prédécesseurs, aïeux.

ANTIQUES (les), les Anciens.

APETISSANTS (S') devenant plus petits.

APIER, rucher et ruche; du latin *apis*, abeille.

APOINTE, taillé en pointe.

APPAREIL, *appareiller*; en général apprêt et apprêter; mais employé plus particulièrement dans *Olivier de Serres*, pour ce qui a rapport aux mets et à la cuisine.

APPERRA (il), il apparoîtra, on connoîtra.

APPERT, il est évident du latin *apparet*.

APPOISANTIR (S'), s'appesantir.

APPRINS, appris, participe du verbe apprendre; *mal-apprins*, mal-appris.

APPRIVOISER, adoucir; – rendre propre à la culture une terre âpre de sa nature; – changer, par la culture, les qualités des plantes sauvages.

APPROPRIER *une chose*, la rendre convenable et propre à, l'usage qu'on en veut faire.

APRES DE, près, ou proche de.

AQUOSITE, humidité.

ARAIGNE, araignée.

ARAIRE, charrue; du latin *arare*.

ARATYRE. *Olivier de Serres* dit que ce mot est employé dans la Camargue pour exprimer, soit une charrue, soit seulement une de ses parties, et principalement le soc.

ARBUSTIVE, vigne qui s'attache aux branches des arbres.

ARC AGELET Voyez AGELET.

ARESTES, arêtes; les barbes du blé, les pointes longues qui terminent les épis; du latin *arista*.

ARMADA, armée; mot espagnol.

ARMENE, d'Arménie; – *bolarmène*, ou *bol armène*, bol d'Arménie.

ARMONIAIC, sel ammoniac (muriate d'ammoniac).

ARONDELLE, *aronde et rondelle*; hirondelle.

ARPOULE, grande bardane (*arctium lappa*).

ARRENTER, donner à rente.

ARRERAILLES, semences du printemps; les mars.

ARREST, obstacle, empêchement retard.

ARSEIROLLES, fruits de l'azérolier (*cratægus azarolus*).

ARTEMISE, armoise (*artemisia vulgaris*).

ARTICHAULière, lieu planté d'artichauts.

ARTIFICE. Ce mot, pris le plus souvent en mauvaise part, ne signifie, dans *Olivier de Serres*, qu'art, industrie, bonne manière.

ARTUSON, insecte.

ASFRODILLES, *asphrodilles*; asphodelle (*asphodelus luteus*).

ASININES (bestes), les ânes, ânesses et ânon.

ASNEE, mesure de grains formant la charge d'un âne; l'étendue de terre que cet animal peut labourer en un jour.

ASPERGERIE, lieu planté d'asperges.

ASPIC, *spic (lavandula spica)*, dont on tire une huile volatile connue sous le nom d'*huile d'aspic*.

ASPRELE, *presle*; queue de cheval (*equisetum arvense*).

ASSAISONNER, conduire les cultures et façons de la terre selon les saisons: changer cet ordre, c'est *dessaisonner*.

ASSAVOIR, savoir.

ASSEANT (en), en posant.

ASSECHE, desséché.

ASSEE, subjonctif du verbe asseoir; placer, établir, poser.

ASSERRA (on), on placera; futur du verbe asseoir.

ASSEUREMENT, assurément, avec certitude; – *ouvrir assurément*, travailler avec certitude du succès.

ASTROLOGIE. Ce mot signifioit autrefois astronomie, météorologie.

A–TOUT, avec; – *a tout les mains* avec les mains.

ATTERRIR (s'), s'affaïsser.

ATTREMPE, du mot trempe, constitution, tempéramment; – *pour bien attrempé que vous Soiez*, encore que vous Soiez d'une bonne constitution, d'une bonne trempe.

ATTREMPER, tempérer.

AUBEAU, peuplier blanc (*populus alba*); du latin *albus*, blanc.

AUBERGER, *aubergier, albergier*; espèce d'abricotier.

AUBIN D'ŒUF, *blanc d'œuf*; du latin *albumen*.

AUCUNEMENT, en quelque manière; – *aucune fois*, quelquefois.

AUCUNS, *d'aucuns, les aucuns*; quelques, quelques–uns, les uns les autres; certains.

AUGIBIS, sorte de raisins.

AUGUE, *eve*; hièble (*sambucus ebulus*).

AULONIER, arbousier *Carbutus unedo*).

AUMAILLE, *omaille*; bêtes aumailles: bêtes à cornes et à laine destinées à l'engrais.

AUMEAU, jeune bœuf.

AURAGOIS d'), le Lauragais, dans le Languedoc; aujourd'hui il fait partie du département de l'Aude.

AUREILLE en écrivant aujourd'hui oreille nous nous éloignons de l'éthymologie *auris*.

AURILLAGE, droit sur les abeilles.

AVALER, descendre, abaisser, tomber; de l'ancien adverbe aval.

AVALUATION, évaluation, profit.

AVALUER, mettre en valeur, donner du prix, augmenter la valeur.

AVANT-CROISTRE (l'), croître auparavant, avant les autres; croître de bonne heure, précoce.

AVELAINE, aveline, noisette; aujourd'hui nous nous écartons de l'étymologie, *avellana*.

AVENANT QUE, s'il arrive que.

AVENIR, venir, arriver, échoir; –il avient, il arrive.

AVERTIN, *estourdi*.

AVET; sapin.

AVETTES, abeilles; du latin *avis*, oiseau, duquel on a formé *apis* abeille.

AVICTUAILLER, avitailler, approvisionner de vivres; ce mot Vient de victuailles vivres de tout genre, et même fourrages.

AVILER, mépriser, rendre vil : on dit aujourd'hui avilir.

AVILIER remplacer par du vin ou de l'eau, la perte qu'ont pu faire les tonneaux.

AYGRAS, mot provençal pour désigner la vigne qui produit du verjus.

B

BABOTE, insecte.

BAGUIER, laurier qui porte des baies, improprement laurier mâle.

BAILIER, donner.

BALIER, *baloier*; *baloyer*; balayer.

BALIEURES, *baloyeures*; balayures.

BALIEVRES, les lèvres.

BALE, *balles*; écailles servant de calice aux graminées, et d'enveloppe aux grains du blé, de l'avoine, etc.: c'est ce qu'on appelle vulgairement, *menues pailles*.

BANCS, *colles*; petites murailles basses qu'on pratique dans les montagnes, pour retenir les terres.

BARBASSE, ayant une longue barbe. L'épigramme que cite à ce sujet *Olivier de Serres*, est traduite fidèlement de l'Anthologie grecque.

BARBER, *cheveler*; prendre de la barbe; – pousser du chevelu en parlant des racines et des marcottes.

BARILLE, baril, petit tonneau.

BARLONG, carré long.

BARRAUX, au singulier *barral*, mesure de vin qui contient vingtsept pintes; en languedocien barâou.

BASSEMENT, bas, tout bas, – *couper bassement*, couper tout court et près terre, en parlant des taillis.

BASSESE, *basseur*; opposé à hauteur.

BASTARDière, lieu où l'on élève des arbres par rejetons; à la différence de la pépinière, où ils viennent par pépins, noyaux et fruits.

BAZILLES, percepierre (*crithmum maritimum*).

BENEFICE, secours, bienfait; du latin *beneficium*.

BEQUERUS, insecte.

BERTAUDER, bretauder; ce mot a d'abord signifié tondre inégalement, puis couper les oreilles, puis enfin châtrer. *Bertaud* n'est plus même entendu que pour châtrer.

BESCHE, *besse, paele ferrée*; bêche.

BESCHEMENT, action de bêcher; labour à la bêche.

BESONGNE, chose dont on a besoin; de l'italien *bisogno*, besoin, nécessité; – travail, opération; – *besongner*, travailler, opérer, faire de la besogne.

BESTAIL; ce mot a une acception très-étendue dans *Olivier de Serres* il appelle ainsi même les poules, les abeilles, les vers à-soie, etc.

BESTELETTES, petites bêtes.

BEURRE; par ce mot *Olivier de Serres* n'entend que la crème, qui contient effectivement le beurre, mais qu'il en faut séparer.

BIEN-FACTEUR. Ce mot a été remplacé par celui de bienfaiteur, plus éloigné de l'étymologie latine, mais plus analogue au mot français bienfait, dont il dérive.

BIEVRE, castor. Ce quadrupède amphibie est très-rare aujourd'hui en France.

BIGEARRE, bizarre; – *se bigarrer*, devenir bizarre.

BIGEARRURE, *bizarreure*, bizarrerie, bigarrure, variété.

BIGNOTER, binoter; ligoter ou lignoter pour la seconde fois la vigne; écarter des pieds les pierres et herbes qui peuvent leur préjudicier.

BILLE, bâton un peu fort, qui sert à soulever des fardeaux, etc.

BISTORTE, plante ainsi appelée, à cause de ses racines tordues (*polygonum bistorta*).

BLADIÈRE, épithète de Cérès déesse des blés.

BLAIRIE, *blaverie, blayerie*; pièce de blé, terre emblavée; de *blad ou blat*, nom du blé dans le midi; du mauvais latin *bladus ou bladum*. On dit encore aujourd'hui *blaière*, terre cultivée en blé.

BLANCE, blanche.

BLE. *Olivier de Serres* appelle ainsi, non seulement les graminées, comme le froment, l'orge, l'avoine; mais encore d'autres grains étrangers à cette famille, comme la vesce, etc.

BLOSSIR, se faner, se flétrir comme les fruits qu'on met sur la paille.

BLOT, l'ensemble, la réunion, le gros; nous disons bloc. Nous avons conservé blottir.

BOCE, bosse, tumeur.

BOETE, robinet.

BOIS-CHABLIS, bois presque abattu par le vent, bois fatigué; de *chablage*, peine, fatigue.

BOIS-PASTIS, bois où vont paître les bestiaux.

BOISTE, boête; – *boiste de verre*, bocal de verre.

BOLARMENE, bol d'Arménie.

BOLUS, terre calcaire; – *boli*, c'est de la craie.

BONASSE, bonace, temps calme, doux serein.

BORRAS, borax (borate sur-saturé de soude).

BOSSUS (pays), pays dont le tertain est inégal.

BOTTEAU, petite botte, bottelette, bottillon.

BOUCHASSES, châtaignes sauvages.

BOUDIN, fusée ou pétard garni de matières combustibles, et dont on se servoit pour mettre le feu; – *la bassesse des fenestres donne facile accès au diabolique boudin*.

BOUIL, troisième personne singulier présent indicatif du verbe bouillir: – *lorsque l'eau bouil.*

BOUQUE, bouche; – *bouque-d'ange*, laitues confites au sucre, dignes de la bouche d'un ange.

BOUQUETIER, jardin destiné aux plantes d'agrément, aux bouquets.

BOURBETER, se vautrer ou chercher dans la bourbe, comme les cochons et les canards. Ce mot vaut, mieux que celui de barbotter, par lequel nous l'avons remplacé.

BOURRAS, bourrache (*borago officinalis*).

BOURRE. *Olivier de Serres* appelle ainsi les poils rares et très fins qui se voient sur les pattes du ver-a-soie.

BOURRIERS, débris qui restent après que le grain a été battu, et que la bale a été enlevée.

BOURRETTE, *bourito* en Languedoc; fleuret, ou bourre de soie *faite avec l'araignée de cocons (blâzo)*, ou avec les capitons (*ëstrâssës*).

BOUSSADE, nom du charbon ou anthrax des bêtes à laine dans quelques parties du Languedoc.

BOUTEE, poussée, surcroît de travail; – *en une boutée, en plusieurs boutées*, d'une poussée, en une fois, en plusieurs fois

BOUTEES (à), dans les temps convenables, en temps opportun, dans l'occasion.

BOUTER, il se dit des arbres qui commencent à faire voir leurs boutons, à boutonner.

BOUTON, *emplastrion, morceau*; pièce enlevée de dessus une branche et garnie d'un bourgeon, pour greffer en écusson.

BOUVARD, *bouveau*; jeune bœuf

BOUVINE (la), les bœufs, vaches et veaux; qu'on appelle encore grosses têtes à cornes, les petites étant les chèvres et moutons.

BOUYSSière, lieu planté de buis. Nous disons actuellement bussière.

BOYAU *avalé*, chute du fondement, chute de l'anus.

BRAIE, *brayé*; brisé; du verbe *brayer*; briser; – *braye ou brayoire*, instrument à briser le chanvre. Cette opération s'appelle *mâcher*, en quelques endroits.

BRANCAS, brancart.

BRANCHER (le), le branchage, ou la manière dont l'arbre produit ses branches; – *le brancher des pois*, la manière de les ramer – *le brancher des vers à Soie* quant ils montent pour faire leurs cocons.

BRANCHILLON, *brancillon*; très petite branche, petit rameau (*framulus*). – C'est aussi le nom qu'*Olivier de Serres* donne au pédicule ou à la queue des fleurs.

BRASSADEAUX, pâtisseries.

BREFVETE, briéveté.

BREHAIGNE, stérile.

BREI, instrument à prendre de petits oiseaux.

BRIGADE, brigandage; – trouble causé par gens allant en brigade, c'est-à-dire en bande. Ce terme a bien changé de signification.

BROUET, mets d'une consistance presque liquide, comme la bouillie, les purées, etc.

BROUILLAS, se dit encore en patois provençal, pour brouillard.

BROUTE, racine du bois, préparée pour les arts.

BRUSC, houx frelon ou fragon, housson (*ruscus aculeatus*).

BUANDER, *buer*; laver, faire la lessive.

BUCCAIL, blé noir, sarrazin (*polygonum fagopyrum*).

BUVAIGE, boisson.

C

CA, adverbe de lieu et de temps; *puis long–temps en ça*, il y a longtemps; – *de par deçà*, en deçà.

CABALE, sorcellerie, – connaissance de l'influence des astres par conséquent, synonyme d'astrologie; – tradition de père en fils; – se prend en quelques endroits d'*Olivier de Serres*, pour oracle, parole d'évangile; chose assurée, croyable, certaine.

CABALINE (la), *la chevaline*; toute l'espèce cheval, qui comprend le cheval, la jument, le poulain, le mulet; du latin *caballus*. – *Ongle de cabaline*, ongle ou corne de pied de cheval.

CABUS, *cabusse*, qui a une grosse tête, comme les choux et laitues pommés. – *Cabusser*, prendre une tête, se pommer, en parlant des choux et laitues.

CADE, espèce de génévrier (*juniperus oxyvedrus*) dont on tire une huile volatile connue sous le nom d'*huile de cade*, de *tal* ou de *tac*.

CAGEROTE, corbeille d'osier servant de moule pour former et égoutter les fromages.

CALIBRE, sorte, espèce, modèle, façon, volume, grosseur.

CAMPANE, aunée, enula campana (*inula helenium*).

CANARTON, caneton, petit canard.

CANNELière, lieu planté de cannes (*arundo donax*).

CANICULIERS (jours), jours caniculaires.

CANINE, espèce de rose (*rosa canina*).

CANISSES, claies, ou corbeilles faites avec des cannes ou roseau du latin *canistrum*, corbeille.

CANIVET, petit canif.

CANON, *cornuchet*, *tuyau* ou *flusteau*; espèce de greffe que nous pratiquons encore, et que nous appelons greffe en flûte.

CAPARIS, caprier (*capparis spinosa*).

CAPILLI–VENERIS, capillaire de Montpellier, cheveux de Vénus (*capillus veneris*).

CAPRIère, lieu planté de capriers.

CAPRIN (bestail), boucs, chèvres et chevreaux; du latin *caprinus*, qui a rapport aux chèvres.

CARABE, carabé, succin, ambre jaune.

CARBASSAT, courges confites au sucre; du languedocien *carabasso*, calebasse, courge.

CARISI, poiré fait d'une sorte de poire qui porte le même nom.

CARTOUFLE, topinambour (*heli-anthus tuberosus*).

CAS, événement circonstance; – *cas estant que s'il arrive que*, si par hazard.

CASSE, *cassette*; petite casserole.

CASSER, détruire, abolir, réformer.

CATASTROPHE, bouleversement, renversement, subversion: ce mot est employé par notre auteur pour fin, terminaison, et vient du grec, *katastrophê*, mettre sans dessus dessous, retourner, renverser, par méthaphore, mourir, finir.

CATHERRE, catarrhe.

CAULI-FIORI, mot italien qui signifie choux-fleurs.

CAVE, creux, creuse; – *teme catae*, terre qui n'est point liée, entre les parties de laquelle il se trouve des vides; cavité.

CAVEURE, creux, rainure, encoche.

CAIMAN, crocodile, et métaphoriquement, glouton, voleur, gueux, qui mendie par paresse. On a fait de ce mot le verbe caimander, mendier.

CEDRIAC, cédra, espèce de limon (*citrus cedrac*).

CELLE, selle de cheval.

CENTINODE, *crespinette*; renouée ou trainasse (*polygonum aviculare*).

CERCHER, chercher.

CERCLE, cerceau.

CERNE, tour décrit pour envelopper; – *faire un cerne*, cerner; lorsqu'on veut enlever une plante en motte, couper autour la terre avec la bêche, de manière que la terre ne quitte point les racines – *Cerner toute la terre*, se répandre par toute la terre.

CEST, *ceste, cest-là, ceste-là, cesteci, cestui*; ce, cet, cette, celui-là, celle-là, celui.

CHABLAGE, *chablis* Voyez Boischablis.

CHAILLE, troisième personne du subjonctif présent du verbe impersonnel *chaloir*; prendre soin, souci; s'inquiéter, se soucier, soigner. – *Mais ne vous en chaille* n'en prenez point d'inquiétude de souci. – *il ne m'en chaut, peu m'en chaut; il ne m'en peut chaloir*, il ne m'importe, peu m'importe, je ne puis m'inquiéter, il ne peut m'être important. Le participe de ce verbe est *chalant* Voyez ANNONCHALIR.

CHAIRE, chaise, siège, – *chaire persée*, chaise percée.

CHALANT, soigné, bien fait, – pain *chalant*, pain fait avec soin, pain délicat des boulangers; en opposition de celui qu'on fait dans le ménage. Voyez CHAILLE.

CHALOIR. Voyez CHAILLE.

CHAMARRE, revêtu, enduit: – *chamarre*; enduire, recouvrir, envelopper, du latin *cameratus*; – *chamarande* ou *chamerade*, est un enduit.

CHANGE, lieu, place; – *en change de* au lieu de, en place de.

CHANTE-PLEURE, siphon; – arrosoir.

CHANTRES, *chavassines*; en latin *versurae*, bords du champ qu'on laboure; – traces qu'y laisse la charrue en tournant.

CHANVRIÈRE, lieu semé de chanvre, nous disons chénévrière.

CHAPON, cul *de chapon*; sarment destiné à propager la vigne: on a soin, en le taillant sur le cep, qu'il soit terminé, d'un bout par un peu de vieux bois, qui lui donne, suivant quelques-uns l'air d'un cul de chapon. C'est ce qu'on appelle *mailleton, maillot, crocète*.

CHARDON ARGENTE, ou de *nostredame*, chardon-marie (*carduus marianus*).

CHARRON PRISONNIER ou *privé* (*atractylis cancellata*).

CHARDONETTE, *cardonete* (*cynara scolymus*).

CHARDONETTE de Montpellier (*carthamus carduncellus*).

CHARGE, devoir, obligation; – *faire sa charge, faire son devoir*; et en parlant des choses, remplir sa destination; – *en charge*, à charge, Importun.

CHARNIE, *charnier*; échelas pour soutenir la vigne.

CHARNIER, pour la viande salée, saloir; – lieu où l'on serre les viandes, garde-manger.

CHAROPPER, jeter à plusieurs fois et toujours bouillante, la même eau, sur des matières quelconques; faire bouillir à plusieurs fois.

CHARRIABLE, qu'on peut transporter par charrettes ou par charrois.

CHARROIRS, charrois.

CHASCUN, chacun; – *chasque*, chaque.

CHASSISSER, faire un châssis; – enfermer dans un châssis, clore par des châssis.

CHASTAGNES, châtaignes; – *chastagnier*, *chastanier*, châtaignier (*fagus castanea*).

CHASTENERAIE, lieu planté de châtaigniers; nous disons aujourd'hui châtaigneraie.

CHASTRABLE, bon à châtrer, à couper; – à élaguer, en parlant des branches.

CHASTREE (la) *des abeilles*, l'action de leur enlever la récolte du miel et de la cire.

CHASTREMENT, l'action de châtrer, réduire; – châtrer, couper.

CHASTRER, réformer, supprimer.

CHAUCHER, cocher, en parlant de l'accouplement des oiseaux. Ce mot semble corrompu de *chevaucher*.

CHAUDE (à la), sur le champ, incontinent.

CHAULière, lieu planté de choux.

CHAVASSINES. Voyez CHANTRES.

CHAZière, *chasier*; panier ou armoire à claires-voies, pour laisser égoutter les fromages.

CHEE, troisième personne du singulier du présent du subjonctif du verbe *cheoir*; choir, tomber; – *que l'on ne chée*, que l'on ne tombe; – *ils chéent*, ils tombent; – *chéer*, tomber, arriver; – *il chet*, il tombe.

CHENANT, *fleur dont les chameaux se paissent*. On présume que c'est la fleur de schenanthe (*andropogon schœnanthus*).

CHENEVE, chénevis, graine de chanvre.

CHESNE, chaîne; – chêne (*quercus*).

CHESNEAU, jeune chêne.

CHESNON, chigaon, le derrière du cou; la place, dans les bœufs où porte le joug.

CHEVAUERS, *condots*; entre-deux de fossés sur lequel la terre est relevée en dos d'âne.

CHEVALINE (la). Voyez CABALINE.

CHEVANCE, domaine, biens, – fortune que chacun a de son chef.

CHEVELER Voyez BARBER.

CHEVELU, plant enraciné de vigne.

CHEVIR, être ou se rendre maître, achever; – transiger; venir à bout, dompter; – éviter, esquiver. Voyez eschéVIR.

CHEU, *cheute*, *cheute*; tombé, tombée; – arrivée; participe du verbe *cheoir*.

CHOLERE, fougueux, sujet à la colère; – impétuosité, colère, furie; – maladie occasionnée par la bile, du grec *kolê*.

CICHES, pois chiches (*cicer arietinum*).

CICOREE, chicorée; du latin *cichorium*.

CICURATION, l'action d'appivoiser, de domestiquer les animaux; du latin *cicurare*.

CIE, *cier*; scie, scier; – *cieures*, sciures de bois.

CINQUENER, prendre ou faire un sur cinq; – *se perdre quatre sur cinq*, en parlant des semences qui ne lèvent pas toutes; – produire cinq pour un.

CION, scion, rejeton, petite branche.

CITRE, espèce de citrouille.

CIVILEMENT, bien, comme il faut, décentement.

CIVOT, ciboule (*allium fistulosum*).

CLER, *cleret*; clair, clairet; liquide, limpide.

CLOCHER, boîter; – manquer de quelque chose; – mettre moins ou plus d'un côté que de l'autre.

CLOISON, clôtures, et toute manière de se clore, même haies et fossés.

CLOSSER, *troncher*; grossir, pousser des rejetons; – produire plusieurs épis, en parlant des blés et autres grains.

COETIVER, couvrir, échauffer comme dans une *Coette* de duvet.

COETTE, que l'on écrivoit aussi *couette*, *couste*, *coustie*, *costiez*, *coute*; lit, coussin, matelas; du latin *cutita*; – *coette de plumes*, lit de plumes.

COGNEU, *cogneue*; connu, connue, que l'on connoît.

COGNOISSANTS, les gens qui vous connoissent, ou que vous connoissez; connoissances.

COIGNEAU (le), le troène (*ligustrum vulgare*).

COIGNIAUX, insectes.

COIGNIER, coignassier (*pyrus cydonia*).

COISSIN, coussin.

COLLES. Voyez BANCS.

COLLOQUER, placer, du latin *collocare*.

COMMENT QUE, de quelque manière que.

COMMETTRE, mettre, confier.

COMMUN, cumin, (*cuminum cymnum*).

COMMINUER, briser, réduire en petites parties.

COMMISSURE, réunion, jointure; – fente ou trou qui se forme aux cloisons.

COMMODITE; du latin *commodum*, profit, avantage qu'on peut tirer d'une chose quelconque

COMMUN (le), la plupart, le plus grand nombre.

COMPART (il), il Comparoît, il paroît; du verbe comparoir ou comparoître.

COMPATIR (se) se souffrir mutuellement, vivre bien ensemble.

COMPLANT, *complanter*; de la préposition latine *cum*, qui marque réunion, et de *plantare*, planter. Réunion de végétaux de même sorte plantés dans un endroit; l'action de planter une quantité d'arbres ou végétaux de même sorte. Nous disons aujourd'hui, plant et planter.

COMPORTEMENT, conduite, façon de se conduire, de se comporter; manière d'être, de vivre.

COMPOST, *composte*; compote, confiture. Les Anglois ont conservé ce mot que nous avons repris d'eux, et qui signifie mélange, confiture d'engrais.

COMPOSTER, composer, façonner; sophistiquer, falsifier.

CONCATENER, réunir, lier étroitement, enchaîner, du latin *concatenatus*, enchaîné.
 CONDIGNE, digne, qui mérite, qui est convenable, séant.
 CONDOTS. Voyez CHEVALIERS.
 CONFISSABLE, qui peut être confit.
 CONFISSENT, troisième personne plurielle de l'indicatif présent du verbe confire; du latin *conficere*, qui, dans notre auteur, signifie cuire, ôter la crudité; – *les réitérés labourages confissent et engressent la terre*.
 CONFORTER, fortifier, raffermir, consoler, donner du courage.
 CONGE, permission, consentement, agrément.
 CONNIL, *connin*; lapin du latin *cuniculus*; mine, trou fait sous terre, terrier.
 CONROYE, *courroyé*; corroyé, préparé.
 CONROYEUR, *courroyeur*; corroyeur.
 CONSENTIR, avoir la même opinion, suivre les mêmes errements être d'accord; – *peu de peuples consentent ensemble*; peu de gens pensent de même, sont d'accord.
 CONSIDERABLE, qui est à considérer, à remarquer à observer ce à quoi il faut faire attention. Ce mot, aujourd'hui, ne marque que l'étendue et le volume.
 CONSIRE. *consolide, pasquette*; grande consoude (*symphytum officinale*).
 CONSISTER, être solidement établi; de *constare*, être certain.
 CONTANT, compte, *conter*; comptant, compte, compter.
 CONTEMPTIBLE, méprisable, qui mérite le mépris, le dédain; du latin *contemptibilis*.
 CONTENUE (la), l'étendue, le rapport, le produit.
 CONTOURNEMENT, manière et facilité de se tourner.
 CONTRAINTEMENT, nuisiblement, par contrainte.
 CONTRARIER A, être contraire à.
 CONTRE-MONT, à la renverse, à contre-sens, en sens inverse contre le fil de l'eau, de bas en haut.
 CONTREROLLER, contrôler, réprimander, critiquer.
 CONTRIBUER, Communiquer.
 CONTUS, *contuse* – broyé, écrasé, en parlant du lin, du chanvre, etc.
 CONVAINCRE, vaincre, détruire, réfuter, triompher de – *l'expérience convainc l'opinion de Plin*.
 CONVERSER, paître ensemble; du latin *conversares tourner*, retourner; – *les vaches pleines et les brebaignes conversent ensemble: les chèvres conversent avec les brebis*: elles paissent ensemble, sans inconvénients.
 COQ, menthe-coq, coq des jardins (*tanacetum balsamica*).
 COQUERELLE, coqueret, alkékenge (*physalis alkekengi*).
 CORDILLAT, grosse étoffe de laine; – *cordéal*, ficelle de laine avec laquelle elle est fabriquée.
 CORDS, cors aux pieds.
 CORNICE, corniche.
 CORNOAILLE, cornouille; *cornoailler*, cornouillier (*cornus mascula*).
 CORNUCHET. Voyez CANON.
 CORNUE, *cornude*: tonneau à deux anses, dans lequel les vendangeurs vident leurs corbeilles et paniers.

CORONNE, *coronner*; du latin *corona*, couronne; la meilleure qualité de toutes les denrées, – *la couronne des vins*, la tête des vins.

CORROMPRE, rompre, briser, blesser, déformer, gâter.

CORSEGUE, l'île de Corse.

COSTIER, *costière*; en forme de côte, – qui vient sur le même côté, et se range comme les côtes, en parlant de certaines branches.

COUCHONX jeune porc, cochon.

COUCHONNER, se dit d'une truie qui met bas; cochonner, truire.

COUCON, cocon.

COUGOURDE, sorte de courge calebasse, gourde des pèlerins.

COULEVREE, vigne blanche, navet du diable, bryonne (*bryonia alba*).

COULOIRE, passoire.

COUP A COUP (de), de suite, souvent, coup sur coup.

COUPABLE; du verbe couper bon à couper, qui peut se couper, en parlant des bois, etc.

COUPEAU, *coupeau*, sommet en pointe d'une montagne.

COUPLE, paire; – *couple de bœufs*, paire de bœufs, et encore l'étendue de terre qu'elle peut labourer. Nous disons quatre ou cinq charrues de labour, c'est-à-dire l'étendue de terre capable d'employer quatre ou cinq charrues il dit *quatre ou cinq couples de bœufs*.

COURRE, courir, venir sus, – enchérir.

COURTINAGE, *courtine*, *custode* rideaux et tenture de lit.

COUSSON, insecte.

COUST, frais, dépense, – ce qu'il en coûte, perte.

COUSTAU, coteau.

COUSTEAU, couteau; – contre de charrue.

COUSTELET, petit couteau, canif.

COUSTUMIÈREMENT, selon l'ordinaire, l'usage, la coutume.

COUVERT, d'une couleur sombre; – *vin couvert*, vin foncé ou louche.

COUVERTE, couverture.

COUVOIR, couche pour les melons ou autres; – lieu où l'on met couvrir la volaille.

COY, *coye*; calme, tranquille, en repos; du latin *quietus*; – *coyement*, tranquillement, doucement.

COYTIVER, cultiver.

COZ, l'île de Cos.

CRAVE, *terre crave*, terre meuble.

CREDIT, confiance; – *sous le crédit de ces incertaines expériences*, en donnant confiance, en croyant à ces expériences.

CREME; du latin *cremare*, brûler; – *qui non crème*, qui ne brûle.

CRESCHE, crèche, mangeoire.

CRSPÉLU, crêpu.

CRSPÉZ, frisés, en parlant des choux et autres végétaux.

CRESPINETTE Voyez CENTINODE.
 CRESTE–MARINE. Voyez BAZILLES.
 CROCETE, crossette. Voyez CHAPON.
 CROIE, craie (carbonate de chaux).
 CROIEUX, *croieuse*; de nature de craie, craieux, craieuse.
 CROIST, accroissements production.
 CROIX BOURGUIGNONE, croix de Saint–André.
 CUEILLière PERSEE, écumoire
 CUEILLETE, récolte, même des grains, de la soie, du miel.
 cœur, *cuër*; cœur.
 CUIDANT, *cuidier*; du latin *cogitare*, penser, croire, s'imaginer
 CUISSIN, coussin.
 cuite, cuisson.
 CUL DE CHAPON Voyez CHAPON.
 CURER, soigner; du latin *curare*, nettoyer; les ordures s'appellent *curures* – *Curer les arbrisseaux*, en couper les rejets.
 CURIEUSEMENT, avec soin, avec attention, avec précaution.
 CURIEUX; du latin *cura*, soin, souci; – celui qui prend des précautions et se donne du soin, du souci, pour voir, examiner, opérer, etc.
 CURIOSITE, soin, exactitude.
 CURVE; du latin *curvus*, courbe – *ligne curve*, ligne courbe.
 CUSTODE. Voyez COURTINAGE.
 CUYR, cuir; la peau de tous les animaux vivans, même de l'homme.

D.

DAM, perte, dommage, tort, nuisance; du latin *damnum*.
 DAMASQUINE, rose de Damas.
 DAMOISELLE, dame ou demoiselle de qualité.
 DATILES, dattes, fruit du dattier (*phœnix dactylifera*), qu'on appeloit *datiller*.
 D'AUCUNS. Voyez AUCUNS.
 DAUCUS, carotte sauvage.
 DAUSSE *d'ail*, gousse d'ail; – les caïeux ou petits oignons issus de l'oignon principal, et qui l'entourent.
 DAUSSER, former des gousses ou des *dausses*.
 DAVANTAGE, de plus, en outre.
 DE LA EN HORS, dès ce moment, et dans la suite.
 DEAMBULATOIRE, qui va et vient; – qui est inconstant, vague.
 DEBIFFE, *desbiffé*; débiffer, délabré, détérioré, gâter, mettre en mauvais ordre.
 DEBITE (la), le débit, la vente.
 DEBITER, vendre; – diviser et façonner le bois; dépenser en détail et avec ordre son revenu.

DECADENCE, caducité, vieillesse.

DECEVOIR, *descevoir*; tromper, – *se descevoir*, se tromper, faire erreur; – *estre desceu*, être trompé.

DECOREMENT, décoration.

DECRUSTATION, l'action d'écroûter, d'ôter la croûte; du latin *crusta*.

DECRUSTER, ôter la croûte; *décruster la terre*, enlever la superficie.

DEDUIT, plaisir, passe-temps.

DEFAILLIR; manquer, faire défaut. Ce verbe fait au futur, je *défraudrai*. Voyez FAUDRA.

DEFECTUEUX, qui manque de quelque chose: – *la terre défectueuse de plantes*.

DEFLUXION, écoulement d'humeurs dans certaines maladies.

DEFRAUDER, frauder, frustrer, attraper, tromper.

DEGASTER; faire dégât, gâter, altérer; – nuire, préjudicier.

DEGOUST, émanation, écoulement len et peu à peu; – *dégoustant*, qui dégoutte ou qui coule goutte à goutte; *dégouster*, couler, tomber goutte à goutte; *dégoustement*, l'action de couler doucement, de dégoutter; – dégoût, défaut d'appétit.

DELAYER, *dilayer*; différer, retarder, remettre à un autre temps. Délai est resté.

DELICATESSES, ouvrages délicats; – besognes difficiles et qui demandent du soin, de la précaution; – mets délicats, friandises.

DELIVRE (demeurer à), être délivré; – *estre à délivre*, être à l'aise; – *mieux à délivre*, plus sûrement.

DENIER LIQUIDE, profit clair.

DENT-DE-CHIEN, chiendent (*triticum repens*).

DENYS, surnom de Bacchus; du grec *Dionysos*.

DEPAISTRE, pâturer, paître – *dépaissance*, pâture, pâturage; – l'action de pâturer.

DEPARTIR, partir; – *le courir ne sert tant que le départir de bonne heure*; – partager, distribuer, répartir, donner.

DEPENDRE, *despendre*; dépenser.

DEPERIR, pris activement, porter grand préjudice, faire périr, ruiner.

DEPORTEMENT, conduite, manière de vivre. Ce mot ne s'emploie plus qu'en mauvaise part.

DERNIERAIN, opposé à *primerain*; tardif, qui vient en dernier, sur le tard; – qui mûrit plus tard que les autres, ou dans l'arrière saison.

DES, dès que, aussitôt que, – dès *estre arrivé*, aussitôt être arrivé; – *dès ici*, dès ce moment, dès à présent.

DES-AGREANT, qui n'agrée pas, qui ne convient pas; désagréable.

DESCAILLER *le sang*, le résoudre lors qu'il est caillé.

DESCEU (au), à l'insçu.

DESCHEOIR, déchoir;—*il deschera*, il diminuera; futur du verbe *descheoir*.

DESCHEUTE, déchet, perte; – diminution de prix, de qualité; – cas fortuit, évènement subit.

DESCONTENTER, ne pas satisfaire, rendre mécontent: On dit aujourd'hui mécontenter.

DESCUIRE (se), se gâter, en parlant de la saumure.

DESDAIGNER, dégoûter, donner l'espèce de dégoût qui provient de la satiété. *Olivier de Serres* n'emploie ce mot que dans cette signification.

DESENCEANCER, détruire l'engance, dépeupler, se débarrasser; – extirper les mauvaises plantes.

DESENSAFFRANER *un champ*, y détruire le safran qui y étoit planté pour changer la culture.

DESERT, qui manque de quelque chose; – où ne vient point, où l'on ne trouve point une chose quelconque.

DESERTER, ôter, gâter; – détruire, dépeupler, faire abandonner, désoler, détériorer – *se désérer*, se dépeupler, se dégarnir.

DESHABITER (se), se dépeupler, se dégarnir, en parlant d'un pays.

DESLASSER (le), le repos, le reposer; délasser.

DESLOYAUMENT, déloyalement, contre les lois, contre la probité, avec infidélité.

DESPARTANT, partageant; participe du verbe *départir*.

DESPARTEMENT, partage, distribution, condition; *sous tel département*, sous la condition de.

DESPENCE, *trempe*; boisson faite avec de l'eau jetée sur le marc foulé; – petit vin, piquette, vin de fruits.

DESPESTRER, dépêtrer, dans le sens étroit, ôter les pierres, et par métaphore, débarrasser, purger.

DESPREER, défricher un pré, le changer de nature, le retourner pour, semer du grain.

DESPRENDRE, lâcher, détacher.

DESPUIS, depuis, abrégé de *adès puis*, que l'on trouve dans les anciens romans et dans les vieilles poésies. Il signifie aussi, en suit.

DESRAMER, ôter de dessus les rameaux, en parlant des cocons de vers-à-soie.

DESROMPRE *la terre*, faire un labour de défrichement qui retourne la terre sans dessus-dessous.

DESSAISONNER. Voyez ASSAISONNER.

DESSEIGNER, dessiner;—prendre résolution, avoir intention, avoir le dessein de.

DESTORCE, détordu, du verbe *destordre*, détordre.

DESTOURBIER, trouble, empêchement, gêne, obstacle, inconvénient; – *sans destourbier*, sans obstacle.

DESTRAC, dérangement, altération, détriment, détérioration, désordre; – *se distraquer*, se détraquer, se déranger, perdre ses bonnes habitudes.

DESVELOPPER. *Olivier de Serres*, l'emploie pour débarrasser.

DES-UMBRER, *les terres*, couper les arbres qui donnent trop d'ombre.

DEVEZ, *desoise*. Voyez VET.

DEVIER (se), s'éloigner, s'écarter.

DEXTRE, droit, adroit; il est opposé à *sénestre*, gauche.

DIA, préposition grecque qui rend les prépositions latines *cum* et *ex*, et les françaises *avec* et *de*: elle entre dans la composition de termes de pharmacie, pour exprimer qu'un médicament est confectionné avec telle ou telle chose: *diacarthame*, électuaire où entre la graine de carthame: *diaïris*, *diahyssope*, l'iris et l'hyssope, etc.

DICTAM, dictame de Crête (*origanum dictamus*).

DIE, dise; subjonctif du verbe dire.

DIFORMER, déformer, ôter les formes, les gâter, rendre difforme.

DIGNE, convenable, relatif; – *digne rapport*, rapport relatif aux peines qu'on s'est données, aux spéculations et avances qu'on a faites.

D'INDARS, *d'indes*; de l'Inde, dindes et dindons.

DISCERNER, séparer, distinguer; du latin *discernere*.

DISCOURTOISIE, défaut de courtoisie, de politesse, d'urbanité, de prévenance.

DISPENSER, se mettre en dépense, en œuvre, en train de faire quelque chose; – *se dispenser*, se régler.

DISSOUDRE, fondre, délayer.

DISTILLEUR, distillateur.

DIVAGANT, se jetant de côté et d'autre.

DIVERTIR, éloigner, écarter; faire diversion; laisser une occupation pour en prendre une autre – détourner, voler.

DOLENT, malade, douloureux – *lieu dolent*, endroit affecté de douleur, le siège d'une maladie.

DOMESTIQUER, apprivoiser, rendre domestique; naturaliser, acclimater, en parlant des plantes et des animaux.

DONNER COUP A, donner du mérite à une chose, la faire valoir; – la diriger, la régler.

DONQUES, donc.

DONT, d'où, c'est pourquoi, ainsi, de-là, par ce moyen.

DORMILLE, mue des vers à soie.

DOUBLE, épithète donnée aux chèvres qui font constamment deux petits à chaque portée.

DOUBTE, doute, crainte; – *doubter*, craindre.

DOULOIR, ressentir de la douleur, de la peine, du chagrin, souffrir; – *se douloir*, se plaindre, gémir.

DRACHE, rafle du raisin.

DRESSER, bâtir, ordonner, édifier, distribuer un édifice.

DROGUEMENT, emploi des drogues, action de droguer.

DRUEMENT, avec force, avec abondance, vigoureusement.

DUIRE, convenir, être propre; – *se duire*, se prêter à; dresser, instruire, accoutumer – profiter, être utile.

DUISANT, *duisible*, *duit*, *duite*; profitable, capable, propre, convenable, séant, nécessaire, utile.

DURACIN; du latin *duracinus*, un peu ferme; fruit qui a la chair ferme.

DU TOUT, entièrement, tout-à-fait; – *du tout rien*, nullement, point du tout, en aucune manière.

E.

EAU ARDANT, eau-de-vie.

EAU D'ANGE, eau aromatique ainsi appelée à cause de sa bonne odeur.

EAU DE DAMAS, eau aromatique, dont on fabriquois beaucoup à Damas.

EAU-FORT, eau forte, acide nitrique affoibli par l'eau.

EAU NAFE, eau de fleurs d'oranges.

ECLIPSIDRE, clepsydre, horloge d'eau. *Olivier de Serres*, donne ce nom aux horloges de sable.

EDIFICE, bâtiment, établissement quelconque; plantation, semis, etc.

EDIFIER, bâtir, établir, planter; – édifier un verger, une vigne, un arbre, un bois.

EFFICACE, avantage, bonté, effet, vertu, force; – *la lecture est de grande efficace*; – *l'efficace*, le succès, la réussite; – *efficacieux*, efficace; – *efficacieusement*, efficacement, avec efficacité.

EJOINTER, enlever le fouet d'une aile des oiseaux, en le serrant fortement avec du fil, pour les empêcher

de voler.

ELATINE, velvotte (*antirrhinum clatine*).

Élection, élection, choix; – *élection des terres*, position, assiette, convenance.

EMBESONGNE, occupé, chargé de besogne; *embesongner*, donner du travail.

EMBOUTISSANT, aboutissant, arrivant à.

EMBOUZE, couvert de bouze.

EMMAIGRIR, maigrir, devenir maigre.

EMMALADIR, rendre malade, causer des maladies.

EMMANTELE, *emmantelé*; qui a un manteau, ou dont le dessus est d'une couleur et le dessous d'une autre; – *beuf emmantelé de noir*, dont le dos est noir et le ventre blanc, – couvert, en parlant des végétaux, mis à l'abri des gelées.

EMMATI, amaigri, flétri, desséché, diminué par la dessiccation; du latin *emaciatus*, – *emmatir*, flétrir, dessécher.

emmélioreR, améliorer.

EMMENUISER, rendre mince, léger; – *s'emmenuiser*, devenir léger ou mince, – *emmenuiser la terre*, la rendre légère, meuble.

EMMURER, entourer de murs.

EMPASTELER, empâter la volaille, l'engraisser.

EMPESCHEMENTS, restes, résidus de cuisine, ordures; – choses qui sont devenues inutiles.

EMPLASTRION. Voyez BOUTON.

EMPOULDRER, jeter de la poussière.

EMPRAIGNER, faire couvrir une femelle; *empraignée*, fécondée pleine; du latin *imprægnata*.

EMPREER, convertir une terre en pré; – *s'empréer*, se former en pré.

ENAIGRIR (s'), s'aigrir.

EN-APRES, ensuite.

EN BON POINCT, *embon-poinct*; en bon état de santé, de graisse; embonpoint est formé de la réunion de ces mots; – *en meilleur poinct*, en meilleur état de santé, de valeur.

ENCEINT (l'), l'enceinte.

ENCLINER, incliner, pencher, avoir du penchant, de l'aptitude; nous disons encore enclin.

ENCOURTINE fermé de courtines ou rideaux; en latin *cortinæ*.

ENcœur, charbon ou anthrax au poitrail des chevaux ou des bœufs.

ENDEBTE, endetté, qui a des dettes.

ENDIVIE, endive, scariole, chicorée à salade (*cichorium endivia*).

ENDOULOURI, tourmenté par la douleur, douloureux, – *endoulourir*, causer de la douleur.

ENDROIT, employé pour matière, quelquefois circonstance; – *en cest endroit*, eu égard à cela, sur cela, en cette circonstance.

ENFLE, enflé, boursoufflé; – *une engle*, une enflure.

ENGARDER, empêcher, prendre garde, se garder de.

ENGEANCEMENT, multiplication, propagation; moyen d'établir et propager une race; – *engeancer*,

agencer, ajuster; – *s'engeancer*, se multiplier, se propager; – se fournir, se pourvoir, se procurer.

ENGIN, esprit, industrie, finesse, adresse; du latin *ingenium*; – machine, outil, filet piège pour attraper des oiseaux.

ENGRAISSEMENS, *engressement*; engrais.

ENGRAVER, graver; – *les rois et princes ont engravé leurs noms en plusieurs herbes*.

EN HORS, en dehors.

ENJOINCTE (bas), en parlant du cheval, qui n'est pas sur ses boulets ou bouleté.

EN LIEU DE, au lieu de.

ENRAMEMENT, action de donner des appuis ou rames aux plantes grimpantes; – en parlant des arbres, l'action de se garnir de rameaux; – branches d'arbres pour la montée des vers-à-soie. – *s'enramer*, se fournir de branches; – monter, en parlant des vers-à-soie. Voyez BRANCHER.

ENRICHISSEMENT, l'action d'enrichir d'ornemens; les ornemens eux-mêmes.

ENROUEURE, enrouement.

ENROUILLEE (herbe), herbe gâtée par la rouille.

ENSAFFRANER *un champ*, y planter des oignons de safran.

ENSAILLIR, *ensailly*; assaillir, assailli; – infecter.

ENSALIR, salir, gâter.

ENSALLISSEMENT, mal-propreté.

ENSEMBLEMENT, ensemble, en même temps.

ENSEMENCER, garnir, peupler un colombier, une garenne – *s'ensemencer*, se fournir de semence, s'approvisionner.

ENSERRER, renfermer.

ENSOUPLIR, assouplir.

ENTEMENT, l'action d'enter ou greffer; – la greffe elle-même.

ENTESTER, faire mal à la tête, entêter.

ENTEUR, qui ente ou qui greffe; – *l'enteure*, l'ente ou la greffe.

ENTONNELER, mettre dans les tonneaux.

ENTREBRASSER (s'), se réunir par les bras ou les branches enlacées; – se joindre, s'embrasser.

ENTRE-CEP, distance nécessaire entre chaque cep.

ENTRELIER, entrelacer, lier ensemble.

ENTREMUEYES, trémie; – lieu où elle est placée dans le moulin.

ENTREPAS, distance qui doit se trouver entre les pieds d'un cheval, pour éviter l'entretailure.

ENTREPOS, intermédiaire, entremise, ce qui se trouve entre deux.

ENTRE-SUITE, avant de terminer; entre une chose et une autre.

entretènement, entretien.

ENVAISSELLER, mettre dans des vases ou des vaisseaux.

ENVELOPPER, embarrasser, entraver.

ENVIEILLIR, devenir vieux – *envieillisement*, l'action de vieillir; – en parlant de la terre, épuisement, lassitude de produire.

EPENIDE, sucre fondu coulé sur un marbre, et façonné en bâtons tordus.

EQUIDISTAMMENT, à égale distance; – *équidistant*, placé ou planté à égale distance.

EQUINOCTIAL (l'), la ligne équinoxiale, l'équateur, ou simplement la ligne.

EQUIPOLANT, équivalent, qui vaut autant.

ERAIN, airain; – *fleurs d'erain*, vert-de-gris (acétate de cuivre).

ERINGE, chardon roland, chardon à cent têtes (*eryngium campestre*).

ERODE, rongé, corrodé, carié.

ERRES, chemin, route; – train, suite, – allures, habitudes; – moyen de parvenir à faire quelque chose; – force, peine; – *faire quelque chose à grand erre*.

ES, aux, dans; – *ès champs, ès villes*, aux champs, dans les villes.

ESBAHIR (s'), s'étonner; – *esbahissement*, étonnement.

ESBEURRE, écrémé.

ESBOURRE, dépouillé de son enveloppe; *esbourrer*; débourrer, ôter la bourre, —faire sortir le grain de sa balle.

ESCACHER, moudre, broyer, piler.

ESCAILLE, cocon du ver-à-soie.

ESCARRABILADE, *ëscarabilia*; gaie, éveillée, égrillarde, indocile; – qui joue de mauvais tours.

ESCHALIER, degrés, escalier.

ESCHARPE, écheveau de fil.

ESCHARS, *escharse*: avare, chiche, mesquin; – *pays eschars de bois, d'herbages*, où les bois et les herbages sont rares; – *escharsement*, chichement, mesquinement.

ESCHAUDURE, préjudice causé à la vigne par les *coussons*; – chaleur vive et de peu de durée; – effet que produit cette chaleur.

ESCHAUFFETTE, réchaud.

ESCHELETTE, râfle du raisin.

ESHELLER, escalader, grimper, monter.

ESCHEOIR, *écheoir*; échoir, arriver, tomber.

ESCHEVIR, échapper, esquiver, prévenir, éviter un danger; – *vous eschévirés*, vous éviterez.

ESCHOLE, école.

ESCLARCI, éclairci.

ESCLATE, *esclapêto*; la petite vérole volante.

ESCLISSE, moule à former les fromages.

ESCLOANT, *esclovant, esclover*; éclosant, éclore; faire éclore.

ESCOCHER, faire des coches avec la serpe en en dirigeant mal les coups lorsqu'on élague des arbres.

ESCOT, étoffe grossière de serge, dont on fabrique encore beaucoup dans le Gévaudan, à Saint-Geniez et à Marvejols.

ESCOUER, *escourre*; secouer, faire sortir en secouant; du latin *excutare*; – *escous, escousse*, secoué, secouée; – *on escout*, on secoue.

ESCUS *du soc*, les oreilles.

ESGARER, éloigner, garer; – placer les choses de manière qu'elles ne s'entre-touchent.

ESGRUMER *le raisin*, l'égrainer.

ESguère, aiguière.

ESGUILLE *de berger* (*géranium pratense*).

ESHERBEMENT, *es-herber; exterber*; ôter, arracher les mauvaises herbes, sarcler.

ESLABOURE, élaboré; meubles et vases d'un ouvrage délicat et bien travaillés.

ESLAGUISSANT, élaguant.

ESLARGIR, donner; du latin *largiri*: nous avons conservé largesses. Il est inusité aujourd'hui dans ce sens, parce qu'il fait équivoque avec élargir, augmenter en largeur.

ESLARGUER, élargir, – élaguer, retrancher les branches superflues des arbres.

ESLEVABLE, que l'on peut élever.

eslèvement, éducation, nourriture, en parlant des bestiaux.

ESMERVEILLABLE, étonnant, surprenant, merveilleux.

ESMEU, *esmeue*; ému, secoué, agité; – *esmeuvoir*, remuer.

ESMUNDER, émonder, monder, rendre propre; du latin *mundus*, net; – couper les branches des arbres, élaguer.

ESPANDRE, répandre, étendre; – *espondus* répandu, étendu.

ESPARCET, sain-foin (*hedysarum onobrychis*). *Esparcette*, pariétaire (*parietaria officinalis*).

ESPARCETière, lieu semé d'esparcet.

ESPARCIERS, arrosoirs.

ESPAUDRE, répandre, semer, éparpiller; du latin *spargere*; – *espardant*, répandant, – *espars*, *esparce*; épars, répandu, dispersé.

ESPAULIER, *espaulière*; abri, espalier.

ESPES, *espez, espesse, espesseur*; épais, épaisse, épaisseur.

ESPESSEMENT, d'une manière épaisse ou serrée; *jeter la semence espesusement*, semer dru.

ESPI, épi du grain; – lard du dos du cochon, divisé en deux longues pièces ou épis.

ESPIECER, dépecer.

ESPIER, épier; – grains qui montent en épis; moment où les fleurs et les feuilles s'annoncent.

ESPINE, trou fait à un tonneau pour en tirer du vin, – morceau de bois dont on le bouche, fosset.

ESPRAINdre, presser, exprimer du latin *exprimere*, – *espraignés*, exprimez.

ESQUELS, *esquelles*, auxquels auxquelles.

ESQUEUE, qui n'a point ou qui n'a plus de queue, du latin *ecaudatus*.

ESSARS, *essarts*, buissons, épines broussailles, landes, friches.

ESSARTER, couper, détruire les broussailles, défricher; du latin *exarare*.

ESSOIN, essaim d'abeilles; – *essoiner*, essaimer, donner un essaim.

ESSOR, vent chaud, hâle; – *l'essor attire l'humidité*; *essorer*, dessécher.

ESTABLER, loger le bétail dans des *estableries* ou étables.

ESTAIME, étamé, garni d'étain.

ESTAQUES, *estaca*; gros plant d'oliviers enracinés.

ESTAUDIS, *étaudis*; étagères; – châssis, tablettes sur lesquelles sont posés les vers-à-soie; – tréteux, estrapontins: de ce mot sont venus les mots languedociens *estagné*, dressoir, buffet; *ëstajha*, échafauder; *ëstajhëiros*, tablettes; *ëstājho*, échafaud.

ESTEUF, éteuf, balle de longue paume.

ESTEULE, *estule*; éteule, chaume; du latin *stipula*.

ESTIVET, petit été, temps chaud dans une saison où l'on pourroit n'avoir que du froid; – *estivet de la Saint-Denys, de la Saint-Martin*.

ESTOC, tronc, souche.

ESTOFFE, étoffe, toute espèce de matériaux dont on fait emploi; – *muraille, haie de pareille estoffe*.

ESTORCER, tordre – *estors, estorces, estorcées*, qui est tortillé; tordues, brisées, en parlant des branches et des racines des arbres.

ESTORDRE, tordre, – forcer, rudoyer.; – *s'estordre une jambe*, se donner une entorse.

ESTONNER (s'), être saisi, pour exprimer l'effet que produisent la chaleur et la sécheresse sur les plantes nouvellement repiquées.

ESTOUDEAU, poulet de grain, poulet gras.

ESTOUPPER, fermer, boucher; – obstruer, en parlant des veines.

ESTOURDI. voyez AVERTIN.

ESTRANGER (s'), devenir étranger à; – se déranger ou détourner du; – *s'estranger du naturel*, altérer le naturel, cesser d'avoir le naturel.

ESTREINDRE, serrer, retenir, du latin *stringere*.

ESTROICT, stricte, de rigueur.

ESTROISSIR, rendre étroit, étrécir, rétrécir.

EUPATORIUM, aigremoine (*agrifolia eupatoria*).

EVE, Voyez AUGUE.

EXCELLER, surpasser, être préférable; – *les vins blancs excellent en bonté les pluspart des autres; – la vigne excelle les herbages*.

EXCOGITER; du latin *excogitare*, penser, estimer, imaginer, croire.

EXERCITE, armée; du latin *exercitus*.

EXHALE, aéré; – *lieu exhalé*, lieu exposé au vent, à un air plus vif plus pur, plus courant, au hâle.

EXHERBER Voyez ESHERBEMENT.

EXPLOITER *grandes choses*, se signaler par de grandes actions.

EXTRAVAGANT, contre l'ordinaire, extraordinaire; *s'extravaguer de*, s'éloigner de.

EXTREMITÉ, extrême, excès; – *en toute extrémité d'abondance*, en extrême abondance.

F

FABREGUE, espèce de thym (*thymus mastichina*).

FACE, fasse, subjonctif présent du verbe faire; – *qu'il face bien*.

FAÇON, manière de faire, de conduire; – *façon de mesnage*, manière d'administrer son bien, ses terres.

FAICT, fait, fini.

FAILLIR, manquer, faire faute; – *estre de cœur failli*, manquer de cœur, de courage.
 FAINTE, faintise; feinte, feintise.
 FAIRE;, employer, mettre en usage; –faire *estat*, tenir compte.
 FAISSEAUX, bottes de foin, de paille, etc.
 FAISSELLE, moule pour former les fromages.
 FANTASIE, fantaisie.
 FANTASTIQUER, imaginer, créer d'imagination, de fantaisie.
 FARFANTERIE, forfanterie, tromperie; de l'italien *forfante*, charlatan.
 FARRAGE, mélange de grains.
 FARRAGière, terre où l'on sème le *farrage*.
 FASCHEE, rebelle, revêche; – épuisée, en parlant d'une terre; – *fascherie*, désagrément préjudice; *fascheux*, difficile; ouvrage qui donne de la peine sans profit.
 FASEOLS, *faziols*; haricots (*phaseolus vulgaris*).
 FASTIDIOSITE, dégoût, ennui.
 FAUCHER, espèce d'épervier ou d'oiseau de proie.
 FAUDRA, manquera;, du verbe faillir ;. – *on ne faudra de roigner la haie on ne manquera point de la rogner*.
 FAUSTERNE, aristoloche ronde (*aristolochia rotunda*).
 FAUT (on), on se trompe, on manque. Voyez FAILLIR.
 FEICT (il), il fit; parfait du verbe faire.
 FELICE, heureux, commode, propice; du *latin felix*.
 FELICITE, bonheur; – *félicité du temps*, faveur, heureuse disposition du temps, de la saison.
 FEME, fume; – *qui non fême*, qui ne fume pas.
 FENE, fané, flétri, desséché; – *fener*, faner, dessécher. Nous disons encore *fenaison*.
 FENESTRAGE, toutes les fenêtres d'une maison.
 FENOIL, fenouil (*anethum fœniculum*).
 FERMETE, vérité, assurance.
 FERTILIER, fertiliser.
 FERU, frappé, blessé, choqué, heurté.
 FESTUS, fêtu, menues pailles, ordures; du *latin festuca*.
 FEUGERE, *feugière*; fougère (*filix mas*).
 FEUGERIE, lieu abondant en fougère; – feuille de fougère.
 FEURE, *feutre*; paille.
 FICHE. voyez TARAVELLE.
 FIEN, *fiens, fient*; fumier, fiente des animaux.
 FIUE, filet à prendre du gibier ou du poisson.
 FILET, fil de quelque matière qu'il soit.
 FINER, faire fin, – trouver ou obtenir à la fin ce qu'on cherche ou dont on a besoin.

FINI, connu, éclairci.

FLAMBE *bastarde*, faux acorus (*iris pseudo-acorus*).

FLESCHEs, pièces de lard tirées du ventre du cochon.

FLEURANS, effleurant, touchant à peine; *fleurans le plan de la terre*, à fleur de terre; *fleurer*, effleurer, joindre, ajuster si bien les choses que l'une ne passe pas l'autre.

FLEURS D'EAU, nom général donné aux nénuphars, et aux autres plantes aquatiques dont les fleurs viennent se montrer sur l'eau.

FLORIR, fleurir.

FLOTON *de plume*, petite huppe.

FLUSTEAU, greffe en flûte. Voyez CANON.

FOARE, *foitre*, *fouare*; paille.

FOLIER, folâtrer, faire des folies.

FONDER, enfoncer.

FONDRE, se répandre, se jeter, descendre; – *tout ce qui fondroie vers la terre*, tout ce qui penche ou descend; – *ces belles sciences ont fondu en certaines provinces*, se sont répandues.

FONS, fond, la profondeur; – fonds, sol, terrain.

FONTANELLE, *fontenelle*, petite fontaine, petite source; – fonticule, cautère.

FORCE (il est), il est du devoir – *force sera, il faudra, on sera forcé*.

FORE, trou; du latin *foramen*.

FORJETTER, jeter dehors, dépasser; – donner force rejets.

FORUNCLES, furoncles, clous.

FOULE, foulurie, lieu où l'on foule les draps.

FOULER *les grains*, dépiquer; – extraire les grains de leurs épis par le trépignement des bêtes de somme.

FOURBIR, polir, frotter, nettoyer, récurer.

FOURMAGE, fromage.

FOURQUAT, *fourcat*, *fourcas*; hoyau, houe; fourche, fourchon d'un arbre.

FOURRER, mélanger, charger donner, remplir; – *on colore le cidre avec le jus de prunelle, dont on le fourre*.

FOUSSER, premier labour de la vigne.

FRALLATER, transvaser, transvider; différent de *frelater*, mélanger, falsifier, sophistiquer.

FRANBOISE, bonne odeur, – bouquet agréable, en parlant du vin.

FRANGIBLE, fragile, qui peut se rompre, se casser aisément.

FREDON *sur fredon*, note sur note, chanson sur chanson, et par métaphore, coup sur coup, morceau sur morceau.

FRES, frais, dépense; – *frés, fresche*; frais, fraîche; *de frès*, de nouveau, depuis peu; – *freschement*, fraîchement, nouvellement.

FRESNAYE, lieu planté de frênes.

FREZE, *frêzo, la briffe, la fratse*; moment où les vers-à-soie se préparent à monter pour filer.

FRIANDISE, appétit, appât, – *la friandise des deniers*, l'appât de l'argent.

FRIGOULE, frigoûlo; thym (*ths mus vulgaris*).
FRIPAILLE, fripé, chiffonné, un peu usé; – feuille meurtrie, déchiquetée.
PROLXE, froissé; –froiaxer, froisser.
FRONTAIL, frontal; remède qu'on applique sur le front.
FRUMENTEAUX, mûres sauvages.
FUEILLARS, feuillée; feuillée, amas de feuilles; *fueille*, feuille.
FUMOSITES, vapeurs du vin pendant qu'il bout.
FUZE, fondu; – *chaux fusée*, chaux éteinte.
FUZEAU. Voyez TARAVELLE.

G.

GABELLE, impôt sur le sel; – tout impôt extraordinaire ou désastreux, comme l'étoit la gabelle.
GAGE, qui a laissé un gage ou des arrhes.
GAIGNER, gagner; – *gagner temps*, gagner du temps.
GAILLARDISE, abondance, prompt accroissement, force, vigueur, luxuriance; – *estans les blés trop primerains, leur grande gaillardise les fist verser*.
GALANDE, *galangal, galange, galingal, garingal*; galanga (*maranta galenga*).
GARBE, *gârbo*; gerbe.
GARBILLOS, vases ou paniers pour mettre les vers–à–soie.
GARDER. Voyez ENGARDER
GARIOFILE, girofle, du latin *caryophyllum*.
GARROBIER, carroubier (*ceratonia siliqua*).
GAUDIR (se), se réjouir, être joyeux; du latin *gaudere*.
GAYER, *guayer*; guéer, passer les rivières du gué.
GAYMENT, gaiement, facilement, franchement; sans contrainte, sans répugnance.
GELER (se), prendre de la consistance en refroidissant, comme la cire, la poix, etc.
géline, poule; du latin *gallina*; le diminutif est gélinotte.
GELINIER, poulailler.
GENICE, génisse, jeune vache.
GENOIL, *genouil*; genou.
GENTILLESSES, choses agréables et d'agrément, en cuisine, en décoration de maison, de jardin, etc.
GERBIER, meule de gerbes; – *gerbière*, grange.
GESIR, être couché; du latin *jacere*.
GINETTE *sauvaige*, herbe à balai (*spartium scoparium*).
GIROFLEES, œillets, à cause de leur odeur de girofle.
GIROLE, chervi (*carum carvi*).
GLAIRES *d'œufs*, blancs d'œufs.
GLANE, bottes d'oignons attachés simplement par la fanne, comme un paquet d'épis des glaneurs.
GLENE, glane, troisième personne du verbe glaner.

GLOTTERON, glouteron. Voyez ARPOULE.

GLUI, *gljhou*; gerbée, paille de seigle, dont on se sert pour lier la vigne, les aulx, les oignons, etc.

GOBELET, *goubelet*; calyce des fleurs; – cupule du gland.

GODEAU. Voyez TARAVELLE.

GODERONNE, godronné, qui a la forme ovale, ronde, roulée – *goderonner*; donner cette forme.

GOUBEAU, gobelet.

GRAFFIONS, sorte de cerises.

GRAINE *de paradis* (*amomum granum paradisi*).

GRAINER, *grener*; monter en graine, en parlant des plantes; – se dit aussi des vers-à-soie qui déposent leurs œufs.

GRANDET, un peu grand.

GRES, *grës*; graveleux, qui contient du gravier.

GRESSE, graisse; – *gresseux*, gras.

GRESCHÉ, barré, varié, grivelé; – importun, criard, capricieux; – d'humeur aigre, difficile.

GRIX, *violent*, gris foncé, gris violet.

GROIGNONS, sortes de pêches.

GROSSERIE, ce qu'il y a de plus commun, ce qui mérite le moins d'attention ou de considération dans le ménage ou dans la famille, en parlant des gens de peine et valets.

GROSSESSE, volume, grosseur, épaisseur; *grossesse de l'esprit*, stupidité, défaut de délicatesse.

GROSSET, un peu gros; – moins délicat.

GRUMELER, grogner, en parlant des pourceaux.

GUARIR, guérir; de l'italien *guarire*.

GUEINE, gaine.

GUEINIER, gainier, arbre de Judée (*cercis siliquastrum*).

GUERDON, salaire, prix, récompense; quelquefois punition; – *guerdonner*, récompenser; du grec *khérdos*, gain, lucre.

guérestER, labourer, former des *guérests* ou guérets.

GUERROYER, faire la guerre; – faire du tort; nuire, préjudicier, être contraire.

GUIÈRES, guères, peu, pas beaucoup.

GUILLE. Voyez ESPINE.

GUIMBELET, robinet.

GUINDOULE, jujube.

GUINDRE, dévidoir à soie.

H.

HALAINER, *haleiner*, *halener*; respirer, prendre halaine.

HALITRE, hâle, air desséchant.

HANNEBANE, jusquiame (*hyoscyamus*).

HANTISE, fréquentation.

HARGNE, *hergne*; hernie, descente; – chute du fondement.

HASTIVEAU, *primerain*; hâtif.

HAUTAIGNES, vignes posées sur des treillages très-hauts.

HAUTAINS, vignes qui montent aux arbres.

HAUTEMENT, en hauteur.

HAVI, *havie*; desséché; – *la crouste havie empesche l'intérieur de se cuire*.

HAZARDEUX, qui doute de faire quelque chose, qui ne le fait que par circonstance et avec crainte.

HERBE à chat, cataire (*repetta cataria*).

HERBE aux pouilleux, herbe aux poux; staphisaigre (*delphinium staphysagria*).

HERBE aux putes (*plantago psyllium*).

HERBE aux teigneux, pétasite (*tussilago petasites*).

HERBE de nostre-dame. Voyez HORMIN.

HERBE de Saint-Jan, grande marguerite (*chrysanthetum leucanthemum*).

HERBE de la nuict, belle de nuit (*mirabilis jalappa*).

HERBER, manger de l'herbe, paturer.

HERBERIE, herbage; – herbes de jardin; – herbes de cuisine; – le marché où on les vend; – le lieu où on les cultive.

HERCHE, *herce*; herse

HEREDIE, fond de terre qui se transmet par héritage.

HERGNE. Voyez HARGNE.

HIVERNACHE, *hivernage*; espèce de farrage.

HORMIN, toute-bonne, orale (*salvia sclarea*).

HOUARA, espèce de farrage.

HOUEMEN, travaux que l'on fait avec la houe.

HOUSSON. Voyez BRUSC.

HUHAU, *hua*, *escoufle*; oiseau de proie.

HUILE, *huyle*; huile. *Olivier de Serres fait toujours ce mot masculin*.

HUIS, *huiz*; porte; – *huis-coulis*, porte à coulisse.

HUMETER, humecter; les habitans du midi de la France suppriment souvent le *c*, comme dans *doteurs*, docteur; *ation*, action, etc.

HUMEUR, humidité; –goût, inclination, volonté; – *ce qui est de mon humeur*, de mon goût.

I

IATRIQUE (I'), l'art de la médecine; du grec *iatrike*.

ICELUI, lui; – *icelle*, elle; – iceux; eux.

IGNORAMMENT, par ignorance, en ignorant, par faute de savoir, par mégarde.

IMAGER, qui fait des images, sculpteur. :

IMBECILLE, foible, délicat, qui n'a point de force; fragile; du latin *imbecillus ou imbecillis*; *l'ouvrage imbécille des abeilles*; – *imbécillité*, foiblesse, défaut de force.

IMBUVABLE, non potable, désagréable à boire.

IMMANGEABLE, qu'on ne peut manger,

IMPARITE, inégalité, défaut de ressemblance; *l'imparité des jours*, leur inégalité.

IMPERICON, *impericum*, millepertuis (*hypericum perforatum*).

IMPETINENT, inconvenable, malséant, hors de propos, inutile.

IMPLOYABLE, inflexible, qui ne peut ployer; incapable de se prêter à.

IMPORTUN, qui vient mal-à-propos, hors de saison; – contrariant, fâcheux; – *importuné*, contrarié, embarrasse; – *importunément*, mal-à-propos, inconvenablement; – *importunité*, obstacle, contrariété, désavantage, incommode.

IMPROVIDEMENT, à l'improviste, sans être attendu; – sans prévoyance, sans précaution.

IMPROVIDENCE, imprevoyance, défaut de précaution.

IMPURITE, impureté.

INAMOLISSABLE, qui ne peut s'amollir.

INCARNER, aider à la reproduction des chairs, en parlant des remèdes incarnatifs.

INCOMMODER, être nuisible, préjudicier; – *les millets incommodent les terres*, les fatiguent.

INCUISABLE, que l'on ne peut faire cuire.

INEXPUISABLE, inépuisable.

INFELICITE, malheur; – *infélicité des saisons*, intempéries, rigueur des saisons.

INFERTILITE, infécondité, en parlant des semences qui ne peuvent produire ou lever.

INFINI, douteux, indéfini.

INFINITES. *Olivier de Serres* les emploie souvent comme substantifs avec l'article, à la manière des Grecs; – *les fromens craignent plus le verser, que les seigles*; – *Dieu donne le naitre de toutes choses*.

INFLUXONS, fluxions.

INFONDES, faites fondre; – *infondu*, fondu dedans.

INFUS, infusé.

INGUINE, aîne; du latin *inguen*.

INJURIER, faire tort, en parlant des intempéries qui préjudicient à la culture et aux plantes.

INNUMERABLE, innombrable.

INRACINABLE, qui ne sauroit prendre racine, en parlant d'arbres qu'on ne peut faire venir de bouture.

INSCULPE, sculpté, gravé, imprimé sur la terre.

INSERER, greffer, enter.

INSOLIDITE, défaut de solidité.

INSTRUMENTIERS, insectes. Voyez COIGNIAUX.

INTEMPERAMMENT, immodérément.

INTEMPERANCE *de l'air*, qualité de l'air qui n'est pas tempéré.

INTEMPERATURE, intempérie.

INTERESSER, gâter, corrompre; – *vins intéressés, pommes intéressées, gâtées, endommagées*.

INTEREST, avantage, produit, utilité – *n'est permis au particulier de se dépenser, pour l'intérêt général*;

mènera—on les aigneaux aux pastis séparément pour l'intérêt du laict, mais plus souvent perte, détriment, dommage; — le bénéfice de la saison passée pour le labourer, ne se peut recouvrer qu'à l'intérêt du labourage; — à notre intérêt et deshonneur de nos terres; — la vigne reçoit de l'intérêt, par l'approche de tout arbre.

IONNE, l'Yonne, rivière.

IVROIE, ivraie, yvraie (*lolium temulentum*).

J

JA, déjà, jamais.

JAÇOIT, quoique, encore, bien que.

JAMBE, tige.

JAN, Jean, nom de Saint.

JAQUES—DE—MAILLE, armure ancienne, qui consistoit en anneaux ou mailles de fer enlacés les uns dans les autres, ce qui lui donnoit assez de flexibilité pour ne point gêner les mouvemens.

JARDINAGES, les herbes que peut produire un jardin.

JARDINEMENT, action de jardiner, de travailler au jardin.

JARRUM, pied de veau (*arum maculatum*).

JARRUS, gesse (*lathytus sativus*).

JESSEMIN, jasmin (*jasminum officinale*).

JETTONS, rejetons, pousses.

JOINCTE, jointure.

JOMBARBE, jombarde, joubarbe (*sempervisum tectorum*).

JONG, jonc (*juncus*); nom général qui appartient à une famille considérable de plantes, parmi lesquelles il y en a beaucoup d'aquatiques.

JOURNAU, mesure de terre.

J'JOY, j'entends; du verbe *ouïr*; imparfait *j'oyois*.

JUGERE. Voyez HEREDIE.

JUSQUES OU, jusqu'à un certain point, de certaines limites; — avec retenue, avec modération, sans excès.

K.

KIRSCHEN WASSER, eau—de—vie de cerises.

KUETSCHÉ, espèce de prune; *kuetsche—wassers* eau—de—vie de prunes.

L.

LA, adverbe de lieu et de temps; — *delà en hors*, de ce moment; — *despuis ce temps—là*, après ce temps.

LABEUR, travail; — labour.

LAICT, lait; du latin *lac*, — *laict clair*, petit lait.

LAIRA, laissera; — *lairrons*, laisserons.

LAISSER, négliger, omettre, oublier; — *laisser de l'œil*, perdre de vue, négliger de voir.

LAMBRUCHON, *lambrusches*, *lambrûsco*, vignes et raisins sauvages; du latin *labrusca*.

LAMPOURDE, *lampôurdo*. Voyez ARPOULE.

LANGUARDE, caquetteuse, bavarde.

LANGUE-DE-BEUF, buglosse (*anchusa officinalis*).
 LANGUE-DE-CERF scolopendre (*asplenium scolopendrium*)
 LANGUE-DE-CHIEN, cynoglosse (*cynoglossum officinale*)
 LANGUE-DE-SERPENT (*ophioglossum vulgatum*).
 LANGUY, languissant, souffrant; *-tout le languy*, tout ce qui est languissant, foible, en mauvais état.
 LANU, laineux; *-bestail lanu*, bêtes à laine.
 LAPACE, *lapas, lapatium*; patience (*rumex patienta*).
 LARD *espié*. Voyez ESPI.
 LARDIER, saloir.
 LASSETE, lassitude, fatigue.
 LAVEMENT, action de laver, et non clystère.
 LAURière, lieu planté de lauriers.
 LAURIN, qui tient du laurier; *-huyle laurin*, huile de laurier.
 LAYETTES. Voyez LIETES.
 LE PLUS *de temps*, la plupart du temps, le plus souvent.
 LEIDEN, Leyde, ville de Hollande.
 LENE, surnom de Bacchus, du grec *Lenaios*, dieu des pressoirs.
 LES AUCUNS, certains. Voyez AUCUNS.
 LESBAUX, sorte de fromages.
 LESSE, couple de chiens; ainsi appelée de la corde dont on les attache.
 LETTRES-CLOZES, secret, choses difficiles à comprendre.
 LEXIVE, lessive; du latin *lexivium*.
 LIBERTE, faculté, disposition à faire.
 LICE, lisse, poli, uni.
 LICENCIER, *licentier(se)*; prendre des licences, agir librement.
 LICTEE, portée;—couche, lit; *-lictée par lictée, couche sur couche, lit sur lit (stratum super stratum)*.
 LIESSE, joie; du latin *lætitia*.
 LIETES, *liette*, tiroir, planche à coulisses pour les vers-à-soie.
 LIEU, livre, section, division.
 LIGNERAIE, champ semé de lin.
 LIGNOLOT, treille pour la vigne.
 LIGNOTER, *ligoter*. Voyez BIGNOTER.
 LINCEULS, linges, draps de lit.
 LIQUIDE, clair, certain; *-le plus liquide leurs revenus*, le plus clair.
 LISTE, bande, raie, bordure.
 LOGER, placer, mettre en place; *-semer*; du latin *locus*.
 LOHOT, loch, looch; préparation de pharmacie.

LOMBES, reins; du latin *lumbi*.

LOMBRIC, ver de terre.

LONG EN LONG, dans la longueur, tout du long.

LONGES;-*donner les longes à la vigne*, la laisser croître sans la tailler, l'abandonner à elle-même.

LONGUEMENT, long-temps.

LOPIN, pièce, morceau, tas.

LOS, *loz*; louange, gloire, honneur; du latin *laus*.

LOSANGE, *lozenge*, préparation de pharmacie; tablettes, ainsi appelées à cause de la forme qu'on leur donnoit.

LUCHET, *louchet*; espèce de bêche du Languedoc.

LUNE;-*pleneur de lune*, pleine lune;-*défaut de lune*, éclipse ou disparition de la lune;-*décours de lune*, dernier quartier-*montée de la lune*, premier quartier.

LUNIER, qui n'entreprend rien sans avoir observé les phases de la lune.

LUZERNE (*medicago sativa*); Olivier de Serres l'appelle sainfoin.

LYEE, surnom de Bacchus; du grec *luein*, délier, délivrer; parce qu'il dissipe le chagrin.

LYS *d'étang*, blanc d'eau, nénuphar blanc (*nymphaea alba*).

M.

MACULE, tache, corruption; du latin *macula*.

MADREURE, tache ou veine dans le bois, ou sur le pelage des animaux.

MAGNANERIE, *magnaghiêiro*, atelier de vers-à-soie, – *magnaguier*, *magnanier*, *magnaghié*, *magnassié*, l'homme chargé de leur nourriture; *magna*, *magnaou*, ver-à soie;-*magniaux*, vers-à-soie.

MAIENS, foins que l'on fauche au mois de mai.

MAILLETON, *maillot*; maillet, petit marteau; du latin *malleolus*; – morceau de sarment de vigné, appelé ainsi parce que la partie du vieux bois qu'on, laisse lui donne la forme d'un maillet Voyez CHAPON.

MAIN, fois, coup, suite, côté, – *tout d'une main*, tout: d'un coup, tout d'une foi, d'une seule fois; – *à tout les mains*, tout de suite;-des deux côtés.

MAISONNER, bâtir.

MAISTRISE, science, habileté, adresse, industrie, art; – *en formant les fourneaux gist la maistrise*, l'adresse, le grand art, est dans la confection des fourneaux.

MAL APPRINS, mal appris.

MAL EN POINCT, en mauvais état.

MALEABLE, léger, facile à remuer, à travailler – *terre subtile et maléable*, terre qui est traitable, maniable, douce, meuble.

MALICE, méchanceté, – *malice du temps*, sa mauvaise qualité, son intempérie.

MALING, *malingue*; méchants mauvais; *malignes herbes*, mauvaises herbes.

MAL-TENIR (le), la mauvaise manutention, la mal-propreté.

MANDE, manne, grand panier d'osier, mannequin.

MANDEMENT, territoire, canton, étendue d'une juridiction, ressort; du mauvais latin *man damentum*.

MANGEOIRE, le lieu où l'on mange, salle à manger.

MANGERIE, appétit.

MANGILLIES, petites bêtes qui rongent les plantes et les fruits,

MANIEMENT, gouvernement, conduite, administration, façon des terres.

MANIER, traiter, gouverner, façonner. conduire, faire, opérer, procéder; s'y *manier*; s'y prendre, se conduire.

MANQUE, adjectif, tronqué, mutilé, à qui il manque quelque chose; incomplet défectueux; du latin *mancus*, manchot, estropié; – *les branches manques et défectueuses*, les branches tronquées;-il signifie aussi infécond.

MANRUBE: marrube (*marrubium vulgare*).

MANTEL, manteau; plumage ou pelage qui couvre les épaules et le dos des animaux. Voyez EMMANTELE.

MANUFACTURE, manière de faire, de fabriquer, main-d'œuvre façon; des mots latins *manus et facere*.

MARES, *marests*; marais.

MARGARITON, perle; du latin *margarita*.

MARGOUTE, marcotte.

MARQUE, marche, division de cantons; ce mot vient de mark confins, limites, frontière, – *marque d'Ancône*, marche d'Ancône.

MARRE, espèce de houe; du latin *marra*. Les vigneron d'Orléans qui travaillent assez près de la ville pour entendre sonner les horloges, ont grand soin de *tinter* leurs marres lorsque sonne l'heure de quitter le travail, afin d'avertir leurs camarades. C'est delà qu'est venu le mot *tintamarre*.

MARRER, labourer les vignes à la *marre*.

MARRIR, fâcher.

MARRISSON, détriment, dommage, chagrin, regret.

MARROUCHOUIN, guede, pastel (*isatis tinctoria*) ; on appelle encore aujourd'hui *marouchin*, le pastel de mauvaise qualité.

MARSES, semés ou qui se sèment en mars; – blés de mars.

MARTELET, petit marteau.

MARTELiÈRE, meurtriÈre, petits trous pour laisser couler l'eau, semblables aux meurtrières pour laisser passer les canons des fusils.

MARTYRE (estre), souffrir, être tourmenté.

MATERAS, matelas.

MATTER, amortir, flétrir, – faire perdre aux plantes l'humidité qu'elles ont de trop. Voyez EMMATI.

MAURE, malgré.

MAVAISETIE, *mauvaistié*; malignité, méchanceté; – mauvaise qualité.

MELIOREMENT, amélioration.

MEMBRE, *mêmbre*, chambre, pièce d'un appartement.

MENON, menoun; bouc châtré.

MENTASTE, menthe sauvage menthastre (*mentha rotundifolia*).

MENU(le), le détail, avec détail; – sans omission de la moindre circonstance.

MENUES-PALLES. Voyez BALE.

MENUISAILLES, toutes sortes de choses minces, menues; – dans les animaux de boucherie, les parties de peu d'importance, les issues.

MERCUIRE, mercuriale (*mercurialis annua*).

MERE, grand saloir; – source principale d'une fontaine; – le grand réservoir.

MERLETS, *mërlë*; créneaux d'une tour, ou ce qui y ressemble.

MERLUS, merluche.

MERVEILLE, étonnement, admiration.

MESAVENIR; – mal réussir, – *afin qu'il ne mésavienne*, de peur que mal n'arrive; – *il mésavient*, il arrive quelque malheur.

MESCONTER, mal compter; – *se mesconter*, se tromper dans ses calculs.

MESGUE, petit lait qui s'égoutte du fromage.

MESLIER, néflier (*mespilus Germanica*); *mesles*, nèfles.

MESLINGE, mélange; – *meslangé*, mélangé; *meslanger*; mélanger, mêler.

MESNAGE, des mots latins *manus* et *agere*. *Olivier de Serres* lui donne beaucoup d'acceptions: gouvernement, administration, gestion, conduite, manutention des affaires de la maison; – culture et façons des terres; – manipulation, main-d'œuvre; -besogne, ouvrage; – travail particulier, opération; économie.

MESNAGER, conduire, gérer, administrer les affaires; – disposer de l'emploi des terres, les façonner; – gouverner, conduire, diriger les travaux, une opération quelconque; – opérer, travailler.

MESPLIER *sauvage*, houx commun (*ilex aquifolium*).

MESTIER, fonction, emploi; du latin *ministerium*; – *le mestier d'autres abeilles est de tenir nettement le logis*; – besoin, chose nécessaire; de l'italien *mestiere*; – *durant l'hiver; le fient a mestier d'estre aydé de quelque chaleur exterieure*, a besoin d'être aidé.

MESTIF, *métif*; métis ou hybride, produit de père et mère de nations, pays ou couleurs différents; fruits provenus de deux arbres de différentes espèces, – *vin mestif*, fait avec des poires jetées sur le marc du raisin.

MESTIVER, *métiver*; moissonner; – *mestivier*, *metivier*, moissonneur.

METTRE EN POINCT mettre en état.

MEUR, *meure*; mûr, mûre; – *meureté*, *meurté*; maturité; – *meurir*; mûrir.

MEURES, mûres, fruits du mûrier.

MEURière, *meureraie*; lieu planté de *meuriers*, mûriers.

MEURTE, *murte*; myrthe (*myrtus communis*).

MEUS, émus, excités; participe du verbe mouvoir.

MEYANS, vides des entre-deux des fossettes creusées dans les melonnières.

MICRANE, migraine; du grec *emikranion*.

MIE, point, jamais.

MILLERAYE, champ semé de millet.

MINIO, minium (oxide rouge de plomb).

MIRANDE, terrasse ou galerie couverte établie au haut d'une maison pour pouvoir s'y promener et jouir d'une vue très-étendue; du latin *mirari*, admirer.

MIRE–COUTON, variété de pêche.

MIRTIL, myrtille, airelle (*vaccinium myrtillus*).

MISSOUNON, indicatif présent du verbe moissonner, ils moissonnent; – *lous autrès missounon*, les autres moissonnent.

MOITE, rendu moîte, humecté.

MOLLIFICATIF, qui amolit, – remède émollient; – *molifié*, amoli, humecté.

MOLU, *molue*; moulu, moulue, en parlant des grains.

MONON, amomon (*solanum pseudo–capsicum*).

MONSTRE, apparence; – *grande monstre*, grande apparence.

MONTAINETE, petite montagne, monticule.

MONTEE, accroissement; – temps où les vers–à–soie montent pour faire leurs cocons.

MONTEE *de la lune*, premier quartier, croissant.

MORCEAU. Voyez BOUTON.

MORCILLONS, petits morceaux.

MORFONDEMENT, morfondure.

MORFONDRE, sécher; – *ne faut labourer la terre en extrême sécheresse, de peur de la morfondre*.

MORSUS *diaboli*, scabieuse (*scabsosa succisa*).

MOSCELLIN, huile dans laquelle il entre de la muscade et du musc; elle est appelée, dans les anciennes pharmacopées, *oleum musselinum*.

MOULUE, morue.

MOUSSE, mousse, émoussé, obtus, qui a perdu le fil.

MOUST, moût, jus exprimé des fruits, sur–tout du raisin; – vin doux; du latin *mustum*.

MOUVE, remué.

MOYAU, *moyeu*; jaune d'œuf; – noyau, milieu, intermédiaire; – *fruct sorti de l'arbre sans moyeu*, sans noyau.

MOYENNER, être cause, occasionner, produire.

MUGLEMENT, meuglement, beuglement, cri de la bovine.

MULETAILLE, mulets en général; comme l'on dit poulaille, etc.

MUNDE, mondé, propre, net, pur; du latin *mundus*.

MUNITIONNER (se), se pourvoir, se munir.

MURTE. Voyez MEURTE.

MYRTILLES, baies ou fruits du myrte.

N.

NAFE. Voyez EAUX NAFE.

NAI, pluriel *naiz*; né, nés, participe du verbe *naître*.

NAISAGE, rouissage du chanvre; – droit de le faire rouir.

NAISER, faire rouir.

NAVEAUX, navets.

NAVETière, champ semé de navette (*brassica arvensis*).

NAZITOR, cresson alénois (*lepidium sativum*).

NE, ni – *sans distinction ne du bien ne du mal*.

néant, rien, point ou *pas – pour néant*, pour rien, inutilement, en *vain*.

NEGOCE, affaire, entreprise, opération, besogne, travail; – *négociations rustiques*, affaires et travaux des champs.

NEGOTIER, travailler, opérer, faire de la besogne.

NIELE, poivrète (*nigella sativa*).

NIESPE, peuplier–tremble (*populus tremula*).

NOIALLièRe, lieu où l'on plante des noyaux; pépinière d'arbres à noyau.

NOIERAIE, lieu planté de noyers.

NOISILLES, noisettes.

NON *du tout*, point du tout; – *non si bien*, pas si bien; – *non plus que*, de même que, pas plus que.

NON–CHALANT. Voyez ANNONCHALIR.

NOURISSEMENT, nourriture, éducation d'animaux domestiques; – les animaux qu'on élève.

NOUER, nager.

NOUVELLETE, nouveauté.

NOUVELLIS, *novalis*, terres nouvellement défrichées, ou changées depuis peu de culture; du latin *novale*.

NUBILEUX, nébuleux, chargé de nuages; du latin *nubilus*.

NUISANCE, ce qui nuit, perte, dommage, préjudice, tort; – *à ma nuisance*, à mon préjudice.

NUMILAIRE, nummulaire (*lysimachia nummularia*).

NYMPHEES (*menyanthes nymphoides*).

O.

OBFUSQUE, offusqué.

OBIER (*viburnum opulus*).

OBSCUR, louche, qui n'est pas clair; – *vin obscur*, vin louche.

OBSERVANCE, règle, usage; – ce qui s'observe.

OBVIER REDICTE, éviter les redites.

OCCUPER, disposer.

OCTAVE, huitième, huitième partie.

OCULE, qui a de bons yeux; et par métaphore, habile, prévoyant; du latin *oculatus*.

ORDOREMENT, l'odeur, le flair – *odorier*, donner de l'odeur.

ŒIL–DE–BEUF, pissenlit (*leontodon taraxacum*).

ŒILLET, *œils*, bourgeons, œillets, boutons.

ŒUVRE, besogne, travail, action; – *donner une œuvre à la terre*, lui donner une façon; – *il œuvre* il opère, il travaille.

OFFICE, devoir, fonctions; – ce que chacun a à faire.

OIGNONNET, petit oignon.

OISIF, pris non pour celui qui se tient en repos, mais pour l'art qu'on ne pratique pas, et pour la chose dont on n'use pas.

OIT (il), il entend; du verbe *oïr* ou *ouïr*.

OLEASTRE, olivier sauvage; du latin *oleaster*.

OLIVETE, *olivière*; lieu planté d'oliviers; du latin *olivetum*.

OMAILLE. Voyez AUMAILLE.

OMBRAGEUX, *ombré ombreux*; ombragé.

OMPHACIN (huile), huile d'olives vertes; du grec *ômphax*, raisin vert.

ONGLE CABALINE pas de cheval (*cacalia papillaris*).

OPPORTUN, qui vient ou est fait à propos; *opportunément* à propos, dans un temps favorable.

OPPRESSE, oppression, – tout ce qui nuit, gêne, ou est de trop; – *oppressant, opprimer*; Opprimant, opprimer.

ORD, mal–propre, sale, dégoûtant; d'où vient ordure.

OREE, bord, lisière, rive, extrémité, frontière; du latin *ora*.

ORES, encore, quoique, maintenant, lors; – *ores mesme que*, lors même que.

ORIZON, horizon, climat.

ORMAYE, lieu planté d'ormes.

ORPIN, *reprise (sedum telephium)*.

OSIRE, Osiris, dieu des Egyptiens.

OU QUE, en quelque lieu que.

OU SEROIT, excepté.

OUAILLE, bête à laine; du latin *ovis*, brebis.

OUILTRE, outre pour contenir du vin ou d'autres liquides.

OUIR, entendre.

OUISTRE, huître.

OUVRER, opérer, travailler.

OVER, faire des œufs, pondre.

OXILAPATHUM, espèce de patience (*rumex acutus*).

OXISACRE, sirop de vinaigre et de sucre; du latin *oxysaccharum*.

OYANT, entendant; du verbe *ouir*.

OZERAYE, lieu planté d'oziers.

P.

PAELLE, paele; pelle; – poêle à frir; – paele *ferrée*, bêche; de l'italien *padella*.

PAIN CHALANT; pain bien fait. voyez CHALANT.

PAIN–DE–POURCEAU (*cyclamen europæum*).

PAISSEAU, petit pieu, échalas; du latin *paxillus*.

PAISSONS, pâturages.

PAL, *pau*, pluriel *paux*; pieu; du latin *palus*.

PALLEMAIL, jeu de mail; de *palma* et de *malleus*.

PALLETTE, petite pelle.

PALUS, marais, marécage, eau croupissante.

PANIFIER, faire du pain, devenir pain, servir à faire du pain.

PANIL, panis, *panicum*).

PAOUR, peur; – *paoureux*, peureux; du latin *pavor*.

PAPAVER, pavot.

PAPIER SUBTIL, papier très-fin, papier serpente, ou brouillard.

PAPILLE, mamelon, le bout du sein; du latin *papilla*.

PAR, préposition souvent mise devant un verbe pour exprimer la perfection, comme *parbouillir*, *parcroître*, *parfaire*, etc.

PAR AINSI, ainsi donc, conséquemment, en conséquence, par conséquent donc.

PAR DECA, au-delà, par delà.

PAR-ENSEMBLE, ensemble.

PAR-ENTRE, entre, parmi.

PAR-APRES, après.

PAR SUR, quant à, pour ce qui est.

PARABANDE, contrevent, volet, pour garantir du vent, du soleil.

PARAVENTURE, peut-être.

PARBOUILLIR, bouillir beaucoup ou grandement.

PARCREU, qui a pris sa croissance.

PARCROISTRE, croître beaucoup; – arriver à son terme d'accroissement.

PARELLE, patience (*rumex aquaticus*).

PARER, garantir, abriter.

PARFACE; troisième personne singulier présent du subjonctif du verbe *parfaire*.

PARFAIRE, achever; – *se parfaire*, arriver à son point de maturité, de perfection.

PARFIN (la), la fin.

PARIER, mettre par paires, apparier; – s'apparier, s'accoupler, en parlant des animaux.

PAROIS, mur, muraille, cloison; du latin *paries*.

PAROLE, promesse.

PARROIS, l'île de Paros.

PARSIMONIE, épargne, économie, ménage bien entendu.

PART (le), l'action de mettre bas, l'enfantement; du latin *partus*.

PARTERRE (le), le sol.

PARTI, partagé; – *partir*, partager; – *partissés*, partagez; du latin *partiri*.

PAS-DE-LYON, pied de lion (*alchimilla vulgaris*).

PAS de muraille, pan de muraille.

PASQUETTE. voyez CONSIRE.

PASQUIS, pâturages.

PASSE-ROSE, rose tremière (*alcea rosea*).

PASSE-VELOURS *branchu*, amarante à queue (*amaranthus caudatus*).

PASSEE (la), chasse lors du passage des oiseaux, comme bécasses, canards sauvages, etc.

PASSERAGE, *piperitis*; currage (*polygonum hydropiperi*).

PASSERILLE, raisins qu'on destine à faire sécher; *passerillés*, raisins séchés, cuits au soleil.

PASSION, douleur, souffrance, maladie.

PAST, repas; du latin *pastus*.

PASTENADE, carotte (*daucus carotta*).

PASTENAILLE, *blanche*, carotte blanche.

PASTIR, souffrir, pâtir.

PASTIS, pâture, pâturage; – bois pastis, bois où vont paître les bestiaux.

PATIENT, malade, qui souffre.

PATINOSTRES, chapelets.

PATRONER (se), se modeler.

PATTES, pattus; pigeons ou poules qui ont des plumes jusqu'aux pattes.

PAU. Voyez PAL.

PAVANE, danse très-ancienne;: si nommée de l'italien *pava* abrégé de *paduana*, parce qu'est originaire de Padoue.

PAYENNE (à la), à la manière payens.

PEIGNER, celui qui fait des peigne.

PEINE, soin, souci, travail; – *mertre peine à*, se donner du soi une chose, la travailler; – *pein que*, afin que; – *se peiner*; se donner de la peine, travailler.

PELLAGE, poil, couleur du poil.

PELLER, ôter la peau, le poil superficiel.

PELTON, cocon du ver-à-soie.

PENDANS *en plume*, fais comme les barbes d'une plume.

PENDANT, incliné, en pente, parlant du terrain.

PENDRE, avoir de l'inclinaison – *faire pendre un canal*, lui donner de l'inclinaison, de la pente.

PENIDE Voyez EPENIDE.

PENNE, plume aile.

PENSEMENT, inquiétude, pensée fantaisie; – *s'il fait pensément au père-de-famille*, s'il a quelque inquiétude; – si *d'aventure il vous fait pensément de*, si par hasard la pensée vous vient de.

PENTS, penthières, grands filets.

pépinière, lieu où l'on fait venir les arbres de pépins.

PERE, poiré; boisson faite avec du jus de poires.

PERENNE, continuel, qui dure toujours; – vivace, en parlant d'une plante; – vive, courante, en parlant de

l'eau; du *latin pèrennis*.

PERFUMER, parfumer; – *perfumier*, parfumeur; *perfums*, parfums.

PERIR, faire périr, détruire. *Olivier de Serres* emploie ce verbe dans un sens actif.

PERrésine, poix–résine.

PERROQUET, sorte d'aloès (*aloe variegata*).

PERSE, *persée*; percé, troué.

PERSONATA, bardane (*arstium lappa*).

PERTINENT, convenable.

PESCHEABLE, qu'on peut pêcher, en parlant d'un étang, etc.

PESCHER (le), pièce d'eau moins grande que l'étang et plus étendue que le vivier; – lieu destiné à la pêche.

PESTRIR, pétrir.

PETRIE, pierreuse; – *la terre pétrie*, la terre pierreuse.

PETUM, tabac (*nicotiana tabacum*).

PEU, pu; participe du verbe pouvoir.

PEUPLAYE, *peupleuraye*, lieu planté de peuples, ou peupliers.

PIALET, cuscute (*cuscuta europæa*).

PICHIER, vase à mettre des liqueurs; – certaine mesure.

PIED–DE–CORBIN, espèce de renoncule (*ranunculus repens*).

PIED–DE–gélène, fossés couverts pour le dessèchement des prés, faits en pied de poule.

PIED–DE–LYON (*alchimilla vulgans*).

PIERRES *d'aigle*, étites, pierres ferrugineuses.

PIGNOLAT, dragée faite avec les pignons.

PILOIR, pilon.

PILOSELLE (*bieracium pilosella*).

PINETTE, lieu planté de pins.

PINOZ, sorte de raisin.

PION, *pione*; pivoine (*pæonia officinalis*).

PIPER, tromper, agir de finesse et de mauvaise foi.

PIPERITIS. Voyez PASSERAGE.

PIPEUR, fourbe, trompeur.

PIQUARDANT, sorte de raisin muscat.

PIQUASSATS, œillets panachés ou piquetés.

PIQUERONS, pointes, piquans.

PIQUES, disputes; – *entrer en piques*, se disputer.

PISTEE, pilée, écrasée avec le *piston*; – *pister*, piler, pétrir; – *piston*, pilon; du latin *pistare*.

PLAIN, uni; du latin *planus*, d'où vient plaine.

PLAINEUR, *pleneur*; plénitude; – *plaineur de la lune*, pleine lune.

PLANCHE, plancheyé, – *plancher*; plancheyer.

PLANT-HEUREUX, fruits provenant d'un bon arbre.

PLANTAT, branche à planter.

PLANTEMENT, action de planter, plantation.

PLANTIS, plants.

PLANTUREUSEMENT, abondamment, en abondance; –*plantureux*, abondant, fertile.

PLANURE, terrain en plaine, plat, uni.

PLEIGNEUR, *praigneur*; plénitude, état d'une femelle pleine; du latin *prægnans*.

PLUT (il), il pleut.

POACRE, rogne des bêtes à laine.

POIL, filasse, et tout ce qui sert à faire de la toile, – les stigmates de la fleur du safran.

POILANT, *poiler*; épiler, ôter les poils, ôter la bourre des cocons des vers-à-soie avant de les dévider.

POINGT, état, situation; – *mettre en poinct*, mettre en état; – *bien en poinct*, en bon état; – *en bon poinct*, en bon état; – *mal en poinct*, en mauvais état.

POINDRE, piquer; du latin *pungere*, commencer à paroître.

POISANT, pesant; – pesanteur, poids, pesanteur; – *poiser*, peser.

POISSILLON, petit poisson.

POIVRETTE. Voyez NIELE.

POIX *gemme*, poix minérale, pétrole épaissi.

POIXEMENT, l'action d'enduire de poix.

POLIE, poulie.

POLITRIC (*lonchitis trichomanoides*).

POLYGONUM. Voyez CENTINODE.

POMME D'ADAM, espèce d'orange (*citrus limon vulgaris*).

POMMERAYE, lieu planté de pommiers.

PONCILE, ponsire, espèce de citronnier (*citrus tuberosa*).

PONNENT, pondent; troisième personne du pluriel, présent du verbe pondre; – *les poules ponnent*.

POQUET, semer en poquet, semer à la volée.

PORCHIER, porcher, gardeur de porcs.

PORT (le), le fœtus; – le temps qu'une femelle porte; – toute espèce de produit, de rapport; – la santé, se bien porter.

PORTEE, force, valeur, qualité.

PORTEMENT, état de santé; – *bon, mauvais, modéré portement*.

PORTER, souffrir, endurer, permettre.

PORTière, femelle destinée à la propagation de l'espèce.

PORTOIR, *pourtoir*, *teste de rapport*; partie de sarment poussé dans l'année, attachée à une portion de vieux bois, et dont on fait les *crosettes*. Le sarment de l'année devant pousser les branches, et par suite le fruit, est appelé *portoir*.

POSSEDER, prendre pied, prendre possession, s'emparer.

POSTPOSER, mettre après; – faire moins de cas, estimer moins.

POTAGERIE, toutes les herbes potagères.

POTIRON, *bolet*; champignon bon à manger.

POTUS, potion.

POUER la vigne, la tailler avec une serpette qu'on appelle *poue*.

POULAILLE, tout ce qui est du genre poule.

POULSER, pousser.

POUPON, melon; du latin *pepo*.

POUR néant, pour rien.

POUR QUE, que, quelque; *-pour doucement qu'on mante les abeilles*, quelque doucement qu'on les manie.

POURCELAINES, pourpier (*portulaca oleracea*) de l'italien *porcellana*.

POURCELETS de *Saint-Antoine*, cloportes.

POURMENER, promener; – *promenoir*, promenade, lieu où l'on se promène.

POURTRAICTURE, dessin, peinture, gravure.

POURVOIR, prévoir, avoir soin.

POUSSER, en parlant des vins, s'avancer, tendre au point où ils cessent d'être bons; – se corrompre, se gâter.

POUSTAIGNADE. pont, en languedocien.

POUVEOIR, pouvoir.

POUZARANQUES, puits-à-roue.

PRAIGNE, *preigne*; femelle qui a conçu, qui est pleine; du latin *prægnans*.

PRAIGNEUR. voyez PLEIGNEUR.

PREDICAMENT, ordre, rang, série.

PREER, faire un pré; – établir, semer un pré.

PREFIGER, indiquer un temps fixe; fixer, prescrire.

PREGNEUR Voyez PLEIGNEUR.

PREMARCHER, marcher devant, aller devant, être fait avant ou auparavant, prendre, devancer.

PREMATURITE, maturité qui devance la saison.

PRENDRE *terre*, s'acclimater, – *les poules-d'inde ont prins terre en ce royaume, malgré la délicatesse de la race*.

PREPARER. parer, abriter.

PREPLANTEMENT, plantation faite avant une autre.

PREPOSER, mettre avant; – préférer, donner la primauté, la préférence; contraire de *postposer*.

PRES-A-PRES, très-près.

PRESLE. Voyez ASPRELE.

PRESSE, *pressec*; espèce de pêche.

PRESURER *le laïct*, le faire cailler.

PREUVE, à *preuve de*, à l'abri de; – *la servante reposera le pain à preuve de rats, souris et poussière*.

PREUVER, prouver.

PREVERRA (on), on prévoira.

PRIMERAIN, hâtif, qui se fait ou qui arrive le premier; – *le chastrer primerain*, la castration faite peu de jours après la naissance; – *la saison primeraine*, le printemps.

PRIMEURE (la), ce qui paroît avant les autres, en parlant des plantes.

PRIMEVERE (la), le printemps; de l'italien *primavera*.

PRINCIPAL, substantif, qualité principale, première inclination.

PRINS, *prinse*; pris, prise; participe du verbe prendre.

PRIX-FACHIER, homme qui travaille à prix fait.

PROCEDURE, procédé, opération.

PRODIGALEMENT, plus que libéralement; – *qui désire avoir profit de son vignoble, l'entretienne plutôt prodigalement que libéralement*, plutôt avec prodigalité, qu'en faisant seulement ce qui est nécessaire.

PRODIGALISER, prodiguer, user avec excès de son argent ou de quelque chose que ce soit.

PROFIT, avantage, utilité, sans égard au bénéfice pécuniaire.

PROFITABLEMENT, convenablement, utilement, avantageusement; quelquefois suffisamment.

PROFITER, être bon à, – *ce remède profitera à ce mal*, sera utile contre lui; – *profier* une chose, en tirer avantage, utilité, profit, commodité, l'employer utilement; – *allant curieusement, profiterez tous vos vins*.

PROFONDER, creuser, fouiller; – s'enfoncer en terre, en parlant des racines.

PROFONDITE, profondeur.

PROPOS (de), l'occasion, le cas de faire quelque chose.

PROPRIETE, employé par *Olivier de Serres* pour usage auquel sert principalement une chose.

PROVENDE, *prouvende*; provision, nourriture.

PROVIDENCE, prévoyance; –*prevident*, prévoyant.

PROU, beaucoup, assez.

PROVISION, prévoyance, – *se provisionner*, prévoir ce dont on a besoin, s'approvisionner.

PROVOIR, *prouvoir*(se), se pourvoir, faire provision de; – prendre garde, observer, prévoir.

PSILIUM, herbe aux puces (*plantago psyllium*)

PULCE, puce; du latin *pulex*.

PURPURE, pourpré; du latin *purpura*.

Q

QUALIFIE, bien ou mal; – qui a de bonnes ou mauvaises qualités.

QUAISSE, caisse.

QUANT ET, en même temps que; – *quant et soi*, avec soi.

QUANTES, autant, toutes les fois que.

QUARREAUX, carreaux.

QUARRELLE, carrelé, où on a mis des carreaux.

QUARREURE, carré.

QUARRière, carrière.

QUARTIER, logement; – lieu destiné à un usage particulier; – quartier des gens, du bétail, des fruits; – saison, usage.

QUE, qui, aussi-tôt que, d'autant plus; – *choisi qu'on aura aussitôt qu'on aura choisi*, – *ils sont plus foibles que plus ils sont venus tardivement*, ils sont d'autant plus foibles qu'ils sont venus plus tard.

QUESTE, recherche. – *quester*, chercher.

QUEUE DE CHEVAL. Voyez ASPRELE.

QUOQUELICOQ, coquelicot (*papaver rhæas*).

QUOTIDIENE, quotidienne, de tous les jours.

R.

RABAT (sans), sans relâche, sans cesse.

RABLLAGE, rhabillage, raccommodage; *rabillé*, réparé, corrigé, redressé; – *rabiller*, rhabiller, raccommoder.

RABOUTEUX, raboteux.

RACINE, race, origine, espèce ou variété; *pommes rangées par racines distinctes*.

RACOUSTRER, rajuster, réparer, raccommoder.

RADOUBER, réparer, en calfatant et introduisant de la mousse

RAFFOURER. Voyez AFFOURAGER.

RAGAS, *ragasse*; ravine, averse, chute d'eau, torrent d'orage.

RAINE, *rainette*; grenouille; du latin *rana*.

RAINS (les), le dos; métaphoriquement, la terre qu'on laboure – *fendre les rains de la terre*.

RAIRE, raser.

RAISEAU, guirlande.

RAMAGE, branche, branchage, feuillage, rameau.

RAMEURE, petites branches qui servent d'appui aux plantes grimpantes, comme les pois, etc.; branches, rameaux et feuilles; – branchage où montent les vers-à-soie pour faire leur cocon.

RAMONTER, remonter, faire remonter.

RAPHAN, *refort*; raifort; du latin *raphanus*.

RAPPE (vin), vin où il y a beaucoup d'eau.

RAQUES (vins), vins exprimés du marc.

RARE, qui est en petite quantité; – plantes ou semences éloignées les unes des autres, qui ne sont pas drues; – transparent, clair, peu serré; *toile rare*.

RAREMENT, jeter fort rarement les semences, ne pas semer dru; – *la vigne rarement complantée*, dont les ceps sont éloignés les uns des autres.

RARITE, rareté, pris dans le sens des deux mots précédents.

RASCLEURE, raclure.

RASTELER, se servir du rateau râtelier.

RASTELIER, rafle du raisin.
 RATELLE (la), la rate; – mal de rate.
 RATOIRE, piège pour prendre les rats, ratière.
 RAVALER, diminuer de valeur, de prix.
 RAVANEL, raifort.
 RAVière, lieu semé de raves.
 RAVIGORIR, *ravigourir*; rendre la vigueur, fortifier; – *ravigouri*, remis en vigueur.
 RAZIS, onguent inventé ou employé par le médecin *Rhazis*.
 RE-AMONCELLE, amoncellé de nouveau.
 REAMPLIR, remplir de nouveau, combler.
 REAPLANIR, recouvrir en applanissant.
 REAPPOINCTE *dans terre*, fiché de nouveau en terre.
 REBOURCE, *rebours, rebourse*; rebelle, revêche, difficile; – *terre rebourse*, terre revêche, ingrate.
 RECENTEMENT, nouvellement, récemment.
 RECEOIT (il), il reçoit.
 RECEPTACLE, vase ou endroit où l'on dépose quelque chose; – réservoir; – recette ou formule d'une composition quelconque.
 RECERCHEABLE, que l'on doit rechercher; *recerche, recercher*; recherche, rechercher.
 RECEU, reçu.
 RECLORRE, refermer; – *reclorre la vigne, la biner*.
 RECOGNEU, reconnu; – *reconoistre, reconnoître*.
 RECOITE, recette; – engrangement.
 RECOURRE, recouvrir.
 RECOUVREMENT, action de recouvrir, de recueillir; – récolte.
 RECOUVRER, trouver, recueillir, récolter, rencontrer.
 RECREU, *recreue*– las, fatigué découragé.
 REDARGUER, blâmer, reprocher réprimander; du latin *redarguere*.
 REDIGER, réduire, soit en poudre, soit en cendres; du latin *redigere*.
 REDIME, délivré, quitte, racheté.
 REEMPLOYER, employer de nouveau.
 REFERER, rapporter; – *se référer au vrai*, s'accorder avec la vérité.
 REFORT. Voyez RAPHAN.
 REFUYANT, évitant.
 REGNARD, renard.
 REHAUSSEMENT, parties de terre relevées avec la houe ou autre instrument; – monticules que forment ces amas.
 REHERBER (se), se recouvrir d'herbe; – *plus facilement se reherbent les lieux abaissés, que les eslevés*.
 REJECT; – *feuille de regect*, feuille de la seconde pousse des arbres déjà effeuillés; – rejetton, – scion qui

pousse du pied.

REJETAIL, sorte de piège pour prendre des oiseaux.

REJETTER, pousser de nouvelles branches, ou des rejetons par les racines.

RELEVER, soulager, consoler.

RELEVERONS, petites élévations de terre faites avec des instrumens de labour, comme la houe.

RELIEFS, *reliques*; restes, débris de cuisine, de repas, etc.

REEMBOUCHER, c'est, lorsqu'on plante des arbres, remettre la terre de manière qu'elle couvre bien toutes les racines.

REMETTRE (s'en), s'en rapporter.

REMOUVOIR, remuer.

REMPARER, garnir.

REEMPLAGE, remplissage.

REMUER, changer; du latin *mutare*;— *les chevaux ont remué toutes leurs dents à un certain aage*; — transporter, changer de lieu, secouer; du latin *remosere*.

RENCONTRE, ensemble, union; — *cheval de beau rencontre*, dans lequel toutes les parties sont d'un bel accord.

RENCONTRER, trouver; — réussir, avoir du succès.

RENFUEILLER (se), pousser de nouvelles feuilles.

RENG, rang; — ranger; ranger, mettre à sa place.

RENOUVEAU (le), le renouvellement de la saison, le printemps.

RENVERS, revers.

REOSTER, ôter une seconde fois.

REOUVRIR, r'ouvrir.

REPARATION, rétablissement et réagrément de quelque chose que ce soit; — replantation d'arbres qui ont manqué.

REPAREE, poirée (*beta vulgaris*).

REPLAT, allée, promenoir, chemin, espace uni, plan, et sans aucune pente, mais se trouvant sur une élévation.

REPLECTION, réplétion.

REPOSITOIRE, *reposoir*; endroit où l'on pose, tout ce sur quoi l'on met quelque chose; — petits bâtimens et réservoirs posés à quelque distance les uns des autres, pour la conduite et l'entretien des eaux.

REPRISE. Voyez ORPIN.

REPROVISIONNER, s'approvisionner de nouveau.

REQUESTE, recherche,—*fruits ou vins qui sont de requeste*, que leurs qualités font rechercher.

RES, tresse d'ail, botte d'ail ou d'oignon.

RES, *rez*; très-près; — *rés terre, rez de terre*, à fleur de terre.

RESECANT, coupant; du latin *resecare*.

RESERVOIR, pièce ou meuble dans lequel on conserve quelque chose.

RES-JOUIR, réjouir, fortifier; — réjouit, réjoui, content, fortifié.

RESOLU, certain, assuré.

RESPECT (par), en égard, à cause de, par considération, – *au respect de*, au regard de, en comparaison.

RESPIRER, prendre l'air, en parlant de vases mal bouchés.

RESPONCE, raiponce (*campanula rapunculus*).

RESSENT, récent, nouveau, frais.

RESSOUDER (se), se réunir, se consolider.

RESTRINCTION, restriction, resserrement.

RETAILLEURES, copeaux.

RETENAIL, tout ce qui sert à retenir; bourrelet ou éminence formée sur quelque chose, pour l'empêcher d'entrer trop avant.

RETENTIONS, empêchement; – retenue, modération, épargne.

RETENU, modéré; – *aller retenu*, s'y prendre avec modération.

RETOURNER *vivre*, revenir à la vie, ressusciter.

RETRACTEMENT, rétrécissement; – *retracter*, rétrécir.

RETRAIT, retiré; – *les fruits se retraignent*, diminuent de volume en perdant de leur humidité; – *se retraire*, se retirer, en parlant des fruits, des draps et étoffes.

RETRAIT, privé, latrines, aisances.

REUME, humeur qui coule des yeux et de la bouche.

REVA (on), on retourne, on va une seconde fois.

REVERCHE, étoffe de laine.

REVISITE, fréquente visite.

REVONT, troisième personne plurielle de l'indicatif du verbe *r'aller*; aller de rechef.

REZ, ras, sans poil.

RHEUME (la), le rhume.

RIBLER, courir la nuit, comme font les débauchés; – se divertir.

Rière, arrière; du latin *retro*.

RIOTE, bruit, tapage, querelle, difficulté; *rioteux*, querelleurs railleur, difficile à vivre.

ROBIN (bon). On présume que ce nom appartient aux orvales ou toutes-bonnes (*salvia sclarea et salsia pratensis*), que les Provençaux appellent *bouëns=homes*.

RODE, chevaux, mulets ou bœufs attelés par paires pour fouler le grain, en rond; du vieux mot *rodo*, roue, cercle.

ROIGNE, *rongne*, la rogne; – *roigneux*, *rougneux*, qui a la rogne.

ROIGNER, rogner, couper.

ROINE, reine; – *roine des prés* (*spiræa ulmaria*).

ROMPRE, interrompre; – *rompre la terre*, labourer; – enfreindre la loi ou l'usage.

RONDELLE, hirondelle.

RONGNE. Voyez ROIGNE.

ROOLLE, liste, registre, énumération, catalogue.

ROSMARIN, romarin (*rosmarinus officinalis*).
ROUE, dévidoir; – gelée blanche du latin *rorata*.
ROUELLES, petites roues.
ROURE, chêne (*quercus robur*).
ROUSINEUX, qui a beaucoup de rosée.
ROUSSET, un peu roux; – bis, en parlant du pain.
RUBIE *majeur*, garence (*rubia tinctorum*).
RUSTICATION, vie et exercices champêtres; *Auteurs de rustication*, qui ont traité de l'Agriculture.

S.

SABE, *sape*; *suc* de fruits, cuit; – vin cuit; du latin *sapa*, qui vient de *sapere*, avoir de la saveur.
SADREE, sarriette (*satureia hortensis*).
SAIN, *sein*; sain–doux.
SAINETE, santé, salubrité; – *saineté de l'aer*, salubrité de l'air.
SAIN–FOIN, *esparcet* (*bedysarum onobrychis*); *Olivier de Serres* donne ce nom à la luzerne.
SAISON, temps propre à faire quelques travaux; *la saison des labours, des vendanges*, – *saison printempraine*, le printemps.
SAISONNER, prendre saison, prendre l'air; *saisonner le guérest*, le laisser reposer entre deux *labours*; – *fumier pourri et saisonné*, suffisamment fait et attendu.
SALETTE, petite salle.
SALICOR, *salicot*; salicome (*salicornia herbacea*).
SALVATELLE, veine qui est sur le dos de la main.
SANDALIDA *Crêtensis*, lotier cultivé (*lotus tetragonolopus*).
SANER, *souër*; châtrer.
SANGLOT, *sanglout*; le hoquet.
SANS CE QUE, si ce n'est que.
SANS RABAT. Voyez RABAT.
SAPE. Voyez SABE.
SAPINETTE, lieu planté en sapins.
SARGE, serge.
SARPE, vigne taillée; du latin *sarpta*.
SARRASINE, aristoloche (*aristolochia*).
SARRASSON, sorte de fromage cuit, qui se mange nouveau, – *recuite* dans plusieurs endroits.
SAUCISSOTS, saucissons.
SAULSAYE, *sausaie*, lieu planté de saules.
SAULX, *saux*; saule (*salix*).
SAUMEE, sommée; mesure de terre qui répond à notre ancien arpent; – mesure de grains qui équivaut à trois de nos anciens setiers.

SAUTELLE, *margote*, rejeton enraciné de vigne, qu'on fait sauter, ou qu'on éclate de la racine mère, pour le planter à part; – crossette de vigne qui a déjà du chevelu.

SAUVAGINE, saveur des fruits sauvages ou non greffés; – de la chair d'animaux sauvages, ou non châtrés.

SAUVAIGEAU, sauvageon.

SAUVETE, lieu où l'on peut mettre en sûreté; – état des personnes ou des choses qui sont dans ce lieu; – *retirer à sauveté*, mettre en sûreté, – *demeurer à sauveté*, être à l'abri.

SAVINE, *savinier*; sabine (*juniperus sabina*).

SCABREUX, âpre, rude, raboteux; – d'humeur difficile, indocile, qui a de la rudesse dans le caractère; du latin *scaber*.

SCELLEE, marquée d'un sceau; – *terre scellée*, préparation de pharmacie qu'on n'emploie plus.

SCHENOGRAPHIE, scénographie, perspective.

SCINIPION, *sënëpi* ou; *rougeole*.

SCIRPE, courtillière.

SCIRRE, skirrhe; du grec *skirrhos*, tumeur dure.

SEBEX *cêbo*, *ceba*, *cebou*; oignon (*allium cepa*).

SECOUX, secoué, agité, remué fortement.

SECRESTAIN, sacristain.

SEIN DE PORC. Voyez SAIN.

SEJOUR, retard; – repos, en parlant des terres et du bétail.

SEJOURNER, retarder, tarder, différer; reposer, faire séjourner; – *sans séjour*; *sans séjourner*; sans retard, sur-le-champ.

SEMENCE, multiplication, propagation; – *les d'indons qu'on ne chastre pas, les laissant pour semence*.

SEMINAIRE, lieu où l'on sème quelque graine que ce soit, et d'où on prend le plant pour le mettre ailleurs; du latin *seminarium*.

SENESTRE, gauche; – opposé à dextre, du latin *sinister*.

SENSOUIRE, fonds de terre salé, qu'il ne faut pas ramener à la superficie en labourant, parce que le soleil, en évaporant l'humidité laisse le sel à nud, et rend le soi infertile.

S'ENTEND, savoir; adverbe.

SENTEUR, odeur.

SEPMAINE, semaine; du latin *septimana*.

SERANCER, peigner le chanvre ou le lin, les passer au *serans*, petite planche garnie de pointes de fer disposées en forme de peignes.

SERFOUER, labourer légèrement autour des plantes avec la serfouette.

SERPENTAIRE (*arum dracunculus*).

SERPILLON, petite serpe.

SERPOULET, serpolet (*thymus serpynum*).

SERRAIL, morceau de liège ou de bois qui sert à fermer le trou du bondon d'un tonneau; – bouchon.

SERREMENT, action et temps de serrer les fruits pour les conserver.

SERREMENT, très-près, très-serré.

SERRER *marché*, clore un marché.

SERVABLE, bon à servir.

SERVE, vivier ou conservatoire où l'on met du poisson en réserve; – réservoir ou regard pour la conduite et l'entretien des eaux; du latin *servare*, garder, conserver.

S'ESJOUISSANT, se réjouissant.

SETERCEE, du mot sestier, en latin *sextarium*; étendue de terre qui demandoit un setier de grains pour être ensemencée.

SEURTE, sûreté.

SEVE, état d'une noisette tombée de maturité, et dont le calyce s'en va en poussière.

SI, conséquemment, en conséquence, partant-condition, précaution; – *mais avec un tel si*, mais à la condition de, – *si est que*, cependant; – *si que*, tellement que, de sorte que.

SIDRE, cidre.

SIEGE (le), le fondement, l'anus.

SIEGLEUX, d'un siècle, vieux – *grains siegleux*, vieux blés.

SILQUASTRE, poivre d'Inde (*cap sicam annuum luteum*).

SILIQUE. Voyez GARROBIER.

SINGULIER, unique, spécifique; – *remède singulier*, qui a une vertu spécifique.

SINGULière, nom donné aux chèvres qui ne font qu'un petit à la fois. Voyez DOUBLE.

SIRINGUE, seringue, pompe; du latin *syringa*.

SIXENER, prendre ou faire un sur six; – rendre six pour un; – perdre cinq sur six.

SOIGNER (se), éviter, prendre garde, avoir soin, se garder de.

SOLAGE, terrain, fonds, qualité de terrain; exposition au soleil.

SOLEILLANT, faisant soleil; – *jour soleillant*, où il fait beau soleil; – *endroit soleillant*, où le soleil donne; – *soleillé*, exposé au soleil, échauffé par ses rayons; – *soleiller*, faire soleil, être exposé au soleil.

SOLET, poisson, petite sole.

SOMNE, sommeil; du latin *somnus*.

SOPHLA, *talictrum*, talictron (*sisymbrium sophia*).

SOPHISTIQUEMENT, manière de falsifier les vins et les liqueurs; – sophistiquer, frelater, falsifier.

SORTIR, paroître, résulter, produire; – *d'où il sort*, d'où il résulte, d'où il paroît.

SOUCHET, *squenente*; jonc adorant (*andropogon schoenanthus*).

SOUCIEUX, soigneux.

SOUEF, *souefve*, d'odeur douce et agréable; du latin *suavis*.

SOUER. Voyez SANER.

SOULER, rassasier, lasser; – *ne se point souler*, ne se point lasser; – combler un fossé.

SOULOIR, avoir coutume, être habitué; du latin *solere*.

SOULONGNE (la), la Sologne.

SOURD, jaillit; troisième personne du présent de l'indicatif du verbe *sourdre*, sortir; – *sourdent*, sortent, proviennent; troisième personne du pluriel de l'indicatif du même verbe; du latin *surgere*.

SOUSTENEMENT, soutien.

SOUVENTES–FOIS, souvent.

SPIC. Voyez ASPIC.

SPICANARD, spique (*andropogon nardus*).

SQUENENTE. Voyez SOUCHET.

SQUINENCE, esquinancie.

STAFISAGRE, herbe aux pouilleux (*delphinium staphisagria*).

STECADOS, stechas (*lavandula stæchas*) .

STERPI. Voyez SCIRPE.

SUBJECTION, *sujection*; l'action d'être jeté ou posé dessous; – ce qui est posé ou jeté dessous.

SUBMETTRE, soumettre, mettre ou placer dessous.

SUBTILIER, raffiner, rendre petit, amincir, diminuer, aiguïser.

SUBVENTION, secours.

SUE, ressué, ressuyé, rassis; – *le meilleur pain est le sué*, est celui de la veille, qui est rassis.

SUFFIRE A, pouvoir faire, être capable de faire.

SUFFISANCE, capacité, qualité, faculté, talent, adresse; – *a suffisance*, juste ce qu'il faut.

SUFFISANT, capable.

SUJECTION. Voyez SUBJECTION.

SUMACH, sumac (*rhus coriara*).

SUMMITE, sommité; du latin *summus*.

SUMPTUOSITE, dépense.

SUPERnuméraire, surnuméraire surperflu, de surplus.

SUPPLICATIONS, *virecots*; raisins empaquetés et conservés dans des feuilles de figuier.

SUPPLIER *une chose*, la demander, la désirer.

SURROGER, suppléer, substituer, mettre à la place.

SURSAILLIR, surmonter, saillir, dépasser; *sursault*, troisième personne du présent de l'indicatif du verbe *sursailir*.

SURSEMEE, viande de porc légèrement affectée de laderie.

SUS, sur, dessus; – préposition indiquant une place supérieure, une chose déjà faite; – *sus-crit*, ci-dessus écrit; – *sus-cité*, déjà cité.

SUS–TERRAIN, opposé à souterrain; *eaux sus-terraines*, qui sont sur terre.

SYLVAIN, sauvage, rustique, champêtre.

SYMBOLISER, avoir des rapports, des ressemblances, des affinités; – sympathiser, s'accorder.

T.

TAC, *tal*. Voyez CADE.

TAILLE–SEBE, *tâlio cêbo*; coupe-oignon, courtillière.

TAINCTURIER, teinturier.

TAL. Voyez CADE.

TALICTRUM. Voyez SOPHIA.

TALLER, s'étaler, s'étendre, faire souche, en parlant des plantes, des grains, etc.; – *les blés tallent bien*, ils s'étendent beaucoup et forment plusieurs souches ou tiges.

TALUSSER, faire en talus.

TAMARIS, tamarisc de Narbonne (*tamaris Gallica*).

TANDIS, autant de temps, pendant ce temps; du latin *tamdiù*.

TANT PLUS, d'autant plus que.

TAPIR, battre, tasser; – *les pluies tapissent la terre*, elles la battent, rendent sa superficie dure et imperméable à l'eau.

TAPROBANE, l'île de Sumatra.

TARAIRE (un), une tarière.

TARAVELLE, *fiche, ou godeau*; grande tarière pour planter la vigne; du latin *terebra*, ou *terebella*.

TARDE, féminin de l'adjectif tard; – *l'heure tarde du jour*, la brune, le commencement de la soirée.

TARDITE, *tardiveté*; lenteur, délai, retard.

TARE, perte, préjudice, tort, dommage; défautuosité.

TARGON, estragon (*artemisia dracunculus*).

TARIR, se dessécher, en parlant des plantes.

TARTELAGE, toute espèce de tartes, sorte de pâtisserie.

TAUDIS, petit logement, grenier; – chenil.

TAVES, taches; – *tauelé*, semé de taches, tacheté, marqueté.

TECT, toit, logement des porcs; du latin *tectum*.

TEILLE, poil ou filasse, matière de la toile.

TELEPHIUM, *telespium*. Voyez ORPIN.

TEMPERAMENT, constitution, température du climat.

TEMPESTE, ouragan; – souffrance; – accident fâcheux; – *pire tempeste ne sauroit arriver aux d'indons*; – *tempesté*, qui a souffert d'un ouragan, de la grêle; – *vigne tempestée*, battue par l'orage.

TENAISE, tanaïsie (*tanacetum vulgare*).

TENDREUR, qualité de ce qui est tendre, comme des jeunes branches, des fruits mûrs, du pain frais.

TENDRONS, pousses d'arbre nouvelles et tendres, qui ne sont point encore devenues bois.

TENIR *à sa main*, faire valoir son bien soi-même et par ses gens; – *tenir l'œil que*, veiller à ce que.

TENU, léger, mince, délié, petit, grêle; du latin *tenuis*.

TERNISSEURE, marque de meurtrissure, ecchymose.

TERRE *scellée*. Voyez SCELLEE.

TERRESTRES (parties), parties étrangères que des liqueurs déposent au fond du vase.

TERRIER, terreau.

TESMOIGNER, assurer, n'avoir point de doute.

TESSON, *taisson*; blaireau.

TESTE *de rapport*. Voyez PORTOIR.

TESTON, monnaie valant quinze sous d'alors, plus de deux francs d'à présent; – *donques est plus à priser*

l'escu, que le teston, l'écu valoit dix francs d'aujourd'hui.

THERIACLE, thériaque.

THOLOZE, Toulouse.

TIGE, toujours masculin dans *Olivier de Serres*; *le tige*.

TILLAYE, lieu planté de tilleuls.

TILLET, tilleul (*tilia Europæa*).

TILTRE, titre; du latin *titulus*.

TISTRE, faire un tissu; du latin *texere*.

TITHYMALE, épurge (*euphorbia lathyris*).

TONNINE, le thon, poisson.

TORCE, bourrelet en paille torse ou en osier, sur lequel on pose les poëles ou bassines, les matras, etc.

TORCHES *d'oignons*, bottes d'oignons trèssées avec la fanne et de la paille de seigle.

TORF, *turf*; tourbe.

TORQUEURE, entourage avec de la paille, du linge, etc.; –torsiot, action de tordre, chose torse; on dit encore dans les manufactures de tabac, *torqueur*.

TORTURE, tranchée de ventre.

TOST, tôt, bientôt, vite, promptement; – *tost que tard*, plutôt que plus tard.

TOUCHEMENT, le toucher.

TOUPET, bouton de fleurs petite touffe de fleurs, ou de rameaux.

TOURDRE, grive; du latin *turdus*.

TOURMENTILLE, tormentille (*tormentilla erecta*).

TOURNE–MAIN, tour de main, promptement; chose faite vite.

TOURNEURE, présure ainsi appelée parce qu'elle fait tourner le lait.

TOUT, *du tout*; entièrement, tout-à-fait, absolument; – *tout-d'une-main*, tout de suite; *tout-d'une-vie*, en même-temps, à-la-fois; *toutquitte*, débarrassé, fini.

TOZELLE, sorte de froment.

TRAGACANTH, gornme adragant.

TRAICTE; – *sentir la longue traicte*, en parlant des vins, s'apercevoir par quelque diminution de qualité qu'ils sont faits depuis longtemps.

TRAITE, sous peine, au risque; – *traite de tout gêter*, au risque de tout gêter.

TRANSAILLES, *transemailles*; semé après le temps ordinaire, blés du printemps, ou de mars.

TRANSLUCIDE, transparent.

TRANSLUIRE, être transparent.

TRANSMUER, changer.

TRANSPASSER, passer outre, pénétrer.

TRANSPERCER, percer à travers, traverser.

TRANSPLACER, transposer, transporter.

TRANSVERSER, transvaser.

TRASTRAVAT, cheval qui a deux pieds blancs opposés; – *travat*, qui a deux pieds blancs du même côté.

TRAVAILLER quelqu'un, l'importuner, l'incommoder, lui nuire; – *se travailler*, prendre la peine, se donner le soin, le souci de faire.

TRAVAT. Voyez TRASTRAVAT.

TRECEAUX, sorte de raisins.

TREILLEE, vigne en treille; – *treiller*, faire une treille, ajuster ou lier sur une treille.

TRELIS, treillis, cage.

TREMES, trémois; de l'italien *tremesi*, trois mois; blé de mars.

TREMEUR, tremblement; – *tremeur de cœur*, battement de cœur, palpitation.

TREMPE. Voyez DESPENCE.

TRENCHÉ, coupe, taille, émondage; – *trencher*, couper, tailler, trancher.

TRENCHÉANT, tranchant.

TRENCHÉE, tranchée, fossé.

TRENCHÉOIRS *de bois*, coins de bois.

TREPIS, trépiquement; – action de battre les blés avec les pieds des animaux, dépiquer.

TREUVER, trouver.

TRIOLLET, trèfle des prés (*trifolium arvense*).

TRUPIER, trépiéd.

TRIPPE–MADAME, trique madame (*sedum reflexum*).

TROCHISQUE, mis en forme de trochisque.

TRONCHER. Voyez CLOSSER.

TRONÇONNE, coupé, cassé par tronçons; – *tronçonnement*, l'action de tronçonner, de couper, de faire des tronçons.

TROUPET, petite troupe, petit paquet, petit faisceau.

TRUFEMANDE, *trufomândo*, *abrotanum fœmina*; santoline femelle (*chamæ-cyparissus*).

TULIPAN, tulipe. Ce nom turc signifie turban; il a été donné à cette fleur à cause de sa forme.

TULAU. Voyez CANON.

TUMBEE, chute.

TURF. Voyez TORF.

TUSCAN, toscan.

U.

UNGUENT, onguent; du latin unguen.

UNI, aplani.

UNZE, onze.

URBAIN (*l'estat*), condition de ceux qui passent leurs jours à la ville; par opposition à *rustique*.

UTENSILE, ustensile, du latin *ustensile*.

V.

VAGER, vaguer, s'étendre de côté et d'autre; du latin *vagare*.

VAISENT, aillent; troisième personne plurielle du présent du verbe aller; – *combien qu'il ni en aie pas beaucoup qui y vaisent, qui y aillent.*

VALEUREUX, qui a du prix, de la qualité, de la valeur, en parlant des choses.

VANITE, inutilité, futilité, puérité, fausseté.

VARAIRE, *véraire*; ellébore blanc (*veratrum album*).

VEBREQUIN, villebrequin.

VEGE, espèce d'osier.

VELVOTE Voyez ELATINE.

VENDANGER, pris par *Olivier de Serres*, dans le sens général de récolte quelconque, – *vendanger les ruches.*

VENIM, venin, poison.

VENIR, devenir.

VENTOIRE, tarare, instrument à nettoyer le blé.

VERBAINE, *vervaine*, verveine (*verbena officinalis*).

VERDE, verte; de verdure.

VERGETON, petite verge, – scion ou rejeton des arbres ou des plantes.

VERGONGNE, honte.

VERISIMILITUDE, vraisemblance du latin *verisimilitudo*.

VERMICULAIRE, poivrée ou brûlante (*sedum acre*).

VERMOLISSURE, vermoulure.

VERNE, *aulne*; aune (*betula alnus*).

VERRière, verrerie.

VERSER, inonder, couvrir d'eau.

VERTUEUX, qui a de la vertu, de la qualité, de la force, en parlant des engrais.

VESPREE (la), la soirée, le soir: du latin *vesper*.

VESTU, couvert; *arbres vestus*, toujours verts, qui ne se dépouillent point de leurs feuilles.

VET, défense.

VIANDE, toute espèce de nourriture, même pour le bétail.

VICTUAILLES, vivres, provisions

VIGNE *arbusive*, vigne que l'on attache aux arbres.

VIGNETER, travailler à la vigne.

VIGNOLAN, vigneron.

VILLOTIER, qui s'amuse à la ville au lieu de travailler; – qui court les filles.

VIN, jus exprimé et fermenté des raisins et des divers fruits et glains.

VINDRENT (ils), ils vinrent, troisième personne plurielle du parfait du verbe venir.

VINER, faire le vin; – le mettre dans les tonneaux.

VINROIENT (ils), ils viendroient.

VIOLE, violette (*viola odorata*).

VIOLENT. Voyez GRIX.

VIOLIER, girofler (*cheiranthus*).

VIRECOTS. Voyez SUPPLICATIONS.

VIRER, tourner; – *virer et revirer*, examiner en tournant et retournant en tout sens.

VIRE-SOLI, grand soleil, tournesol (*helianthus annuus*).

VIREVOUTER, parcourir en faisant des détours, aller, revenir, tourner.

VISAGE, air, apparence, état, situation, en parlant des choses.

VITRE, vernissé.

VITUPERE, blâme, reproche, du latin *vituperium*.

VOIRE, même, presque; – *voirement*, vraiment, véritablement.

VOLERIE, terme de fauconnerie; – *nourrir à la haute volerie*, façon proverbiale de parler, viser un peu haut, entreprendre beaucoup.

VOLTURE, *vouceure, voulceure, vouisure, wulture, wusure; voussure*, courbure, élévation d'une voûte, d'une arcade; – *sillon en volteure*, dont la terre rejetée d'un côté forme une élévation convexe.

VOLUTE, rond, cercle.

VOLUBILIS, grand liseron (*convolvulus arvensis*).

VOMITOIRE, vomitif.

VUEILLE, veuille; troisième personne du présent du subjonctif du verbe vouloir.

X.

XAINCTONGE, Saintonge.

Y.

YVROIE, ivraie, (*lolium temelentum*).

Z.

ZEBEDEES, roses incarnates ou de Provence.

PIÈCES RELATIVES A CETTE NOUVELLE ÉDITION ET A L'ÉLOGE D'OLIVIER DE SERRES.

N^o. I. Éloge historique d'OLIVIER DE SERRES, par M. DORTHÈS

Extrait de l'Éloge historique d'OLIVIER DE SERRES, par M. DORTHÈS, qui a remporté, en 1790, le prix proposé par la Société royale des sciences de Montpellier.

Un homme dont la vie a été consacrée à instruire sa patrie, non par des recherches frivoles, mais par des écrits lumineux qui présentent les résultats de ses méditations et de la pratique obstinée de la science la plus utile et la plus pénible, livrée avant lui à une aveugle routine et aux erreurs des préjugés, mérite, à bon droit, notre reconnaissance. Tel fut OLIVIER DE SERRES.

Un tel homme étoit bien digne que, dans sa province, une compagnie savante proposât son éloge, et qu'un de ses illustres membres, placé à la tête de l'agriculture en France¹, en fût l'instigateur. Une telle distinction honore ses auteurs, et achève d'illustrer OLIVIER DE SERRES.

J'ose entrer en lice et offrir à la mémoire du patriarche de l'agriculture en France, un hommage dicté par la lecture réfléchie de ses ouvrages, dans lesquels il s'est montré l'interprète simple et sublime de la nature, par la clarté et la franchise avec lesquelles il l'a expliquée.

Puisse ce grand homme servir de modèle à ceux qui voudront approcher du vrai, ennemi du verbiage et des manières ! Puissé-je moi même l'imiter en faisant son histoire, et m'attirer l'indulgence des sages qui me jugent !

Le beau ciel de Languedoc le vit naître, Villeneuve-de-Berg fut son berceau : des parens nobles lui donnèrent le jour, sa seigneurie du Pradel fut le lieu d'où il dicta ses leçons immortelles d'agriculture. Henri IV les accueillit, daigna en conférer avec lui de vive voix, et les, fit goûter à son peuple. Voilà le raccourci du tableau que j'ai à développer.

OLIVIER nous apprend lui-même que Villeneuve-de-Berg, petite ville du Vivarais, en Languedoc, est sa patrie². Nous ignorons l'année de sa naissance³ ; mais je vois dans un de ses ouvrages, publié en 1603, que plus de trente ans auparavant il avoit employé l'écorce de mûrier à lier des greffes⁴, ce qui suppose qu'il est né vers le milieu du seizième siècle.

On trouve au greffe de Villeneuve-de-Berg une généalogie de sa famille, à laquelle sont jointes deux quittances en original du ban et arrière-ban, données en 1691 et 1692, à Constantin de Serres, arrière-petit-fils d'Olivier, et la copie d'une lettre de Henri IV, à OLIVIER DE SERRES, datée de 1600.

Nous ignorons ce dont OLIVIER étoit chargé par cette lettre⁵, qui est un monument de la confiance que son prince avoit en lui. Ces pièces nous indiquent en même temps la noblesse de sa famille⁶. Nous voyons dans la généalogie dont nous venons de parler, qu'OLIVIER épousa demoiselle Marguerite d'Arçons, dont il eut sept enfans, quatre fils et trois filles. Il eut deux frères : Jean de Serres, écuyer, sieur de la Tour de

1 Le C. Broussonet, alors secrétaire perpétuel de la Société royale d'agriculture de Paris.

2 théâtre d'agriculture. Paris, 1600, in-fol. page 145, ligne 13. Il appelle aussi le bourg Saint-Andéol, sa patrie, page 699, ligne 15.

3 Nous la savons. Voyez ci-devant, page XXXIX.

4« Plus de trente ans auparavant, j'avois employé l'escorce de tendres jettons de meurier blanc, à lier des entes à escusson, au lieu de chanvre, dont communément l'on se sert en tel délectable mesnage. » La seconde richesse du meurier blanc ; nouvelle édition publiée par M. Broussonet, en 1785, à la suite des Opuscules de Belleval, page 10. (Note de M. Dorthès.)

5 Nous le savons. Voyez ci-devant, page XXXIII.

6 Ce n'est point que je prétende lui faire un mérite de sa naissance, mais je crois qu'il peut être loué d'avoir su vaincre un préjugé encore trop enraciné de son temps, et de n'avoir pas craint, quoique noble, de s'occuper de sciences étrangères aux armes. (Note de M. Dorthès.),

Serres, et Raimond de Serres, écuyer, sieur de Lauriol.

On trouve dans le Dictionnaire historique de Prosper Marchand, l'extrait d'une lettre que je rapporterai ici, par ce qu'il instruit sur la famille d'OLIVIER DE SERRES.

Il y a eu (est-il dit dans la note, de l'article de Jean de Serres) un M. de Serres, mort en prison, au château de Guise. S'il étoit de la même famille, comme il est assez apparent, il nous en fait connoître l'origine dans une de ses lettres du 3 Mai 1714; en voici un extrait : « Ma famille est originaire d'une terre appelée la Tour de Serres, proche d'Orange ; mais ce bien a passé, par le partage des filles, à des conseillers du Parlement de Grenoble. Le dernier marié de ma famille, avoit épousé la sœur du marquis d'Aigremont, en Languedoc, de la maison de Rochemaure. Ce marquis et son père ont fini leurs jours au lit d'honneur, je veux dire dans les prisons de Pierre-Encise à Lyon, pour fait de religion. La branche d'où je sors s'est établie à Paris. Feue ma mère avoit l'honneur d'être alliée de M. le marquis de Heucourt, qui s'est retiré en Angleterre, et du marquis de Feuquière. Ma petite fortune étoit réduite en une terre et quelques effets qui m'ont été enlevés. »

D'après cet extrait, la famille d'OLIVIER DE SERRES est originaire de la Tour de Serres, près d'Orange. Jean de Serres, l'historiographe, devoit être l'aîné¹, puisqu'il étoit sieur de la Tour de Serres. Il eut un fils et sept filles ; le fils mourut sans enfans.

Le sieur de Serres, qui est désigné dans cette lettre comme le dernier marié de sa famille, étoit Constantin de Serres, écuyer, sieur du Pradel, qui épousa demoiselle Françoise d'Aigremont de Rochemaure ; il avoit été capitaine d'infanterie : il étoit arrière-petit-fils d'OLIVIER DE SERRES. Il eut pour fils François.

Le sieur de Serres, auteur de la lettre, devoit être un fils de Gédéon de Serres, avocat de Paris, autre arrière-petit-fils d'OLIVIER, puisqu'il observe que sa famille s'étoit établie à Paris.

Le fils d'une sœur d'OLIVIER DE SERRES, nommé Joannes Saignœus, fit la table d'un ouvrage de Jean de Serres, intitulé : *Defensio pro verâ ecclesiæ catholicæ auctoritate*.

D'après des renseignemens dont nous sommes redevables à un parent d'OLIVIER DE SERRES, bien digne de lui appartenir, nous savons que « la mémoire d'OLIVIER est en grande vénération dans son pays ; son ouvrage y est très estimé, quoiqu'on ne suive pas à la lettre tous les procédés qu'il indique.

« La seigneurie du Pradel, où il en faisoit l'expérience, est située au-dessous de Villeneuve-de-Berg, non loin d'un petit torrent qui est à sec la moitié de l'année, et à côté d'un bois de chênes extrêmement agréable : le terrain de cette campagne est très-fertile, il paroît avoir été fort meuble ; mais il ne reste, d'ailleurs, aucune trace des différens genres de culture d'OLIVIER DE SERRES. On croit y reconnoître quelques lambeaux d'un aqueduc qu'il annonce avoir fait à grands frais pour conduire les eaux de sa fontaine². M. le marquis de Mirabel, possesseur actuel du domaine, l'entretient supérieurement, et en tire un gros produit. Il rapporte des grains de toute espèce, du vin, des pâturages de bonne qualité, ainsi que de très bons fruits³. »

Il est surprenant que le nom d'OLIVIER DE SERRES ne soit guère connu que des agronomes. Nos biographes n'en ont point parlé dans leurs dictionnaires, tandis qu'ils ont accordé de longs articles à de froids auteurs de prose rimée, ou de phrases entortillées, vides de sens.

Une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture, accompagnée de notes instructives, nous a été annoncée par M. l'abbé Rozier : notre siècle, privé de cet ouvrage précieux et épuisé, sera mis à même de rendre à OLIVIER la justice qu'il mérite. On y admirera cette simplicité et cette philosophie naturelles, qui font lire avec délices les ouvrages de Montaigne et de Bernard Palissy, hommes immortels auxquels OLIVIER

1 C'est une erreur. Voyez ci-devant, page XXXVIII; et ci-après, No. VI, la Notice sur OLIVIER DE SERRES, par le C. Laboissière, qui est beaucoup plus précise, et qui nous apprend que la généalogie de la famille d'OLIVIER DE SERRES est imprimée dans les Pièces fugitives pour servir à l'Histoire de France, par Daubais. (F. D. If.)

2 Voyez ci-devant, pages XLII et LII.

3 Voyez ci-après, No. VI, dans la Notice du C. Laboissière, et N°. VIII, dans une Lettre du C. Faujas, des détails plus circonstanciés, relativement au Pradel. Voyez aussi le passage de M. Arthur Young, rapporté ci-devant, pages XXVIII et XXIX.

mérite d'être comparé dans sa partie. Ces trois philosophes ont osé mettre à nu la raison et la nature, en déchirant le voile épais qui les enveloppoit.

Notre siècle sera d'autant plus porté à donner à la mémoire d'OLIVIER DE SERRES des témoignages de reconnaissance, que, par une heureuse révolution, tous les esprits sont disposés à préférer l'utile à ce qui n'est qu'agréable : la philosophie et les sciences, par leurs progrès, ramènent la raison, et rendent l'homme à lui-même, en le faisant penser. L'agriculture commence à être regardée comme la science principale, et nous la voyons mise en honneur. Des Sociétés savantes d'agriculture se multiplient ; elles ne se contentent plus de vaines spéculations de cabinet : elles confèrent avec les laboureurs, et les rendent participans de leurs travaux et de leur gloire. C'étoit-là le vrai moyen de hâter les progrès de l'agriculture. cc Les sciences qui sont de pratique, disoit Fontenelle, sont les moins avancées. Deux ou trois grands génies suffisent pour pousser bien loin des théories en peu de temps ; mais la pratique procède avec plus de lenteur, parce qu'elle dépend d'un trop grand nombre de mains, dont la plupart même sont peu habiles¹. »

C'est dans ce sens qu'OLIVIER DE SERRES a dit de l'agriculture : Science plus utile que difficile, pourvu qu'elle soit entendue par ses principes, appliquée avec raison, conduite par expérience, et pratiquée par diligence. Car c'est la sommaire description de son usage, science, expérience, diligence. Je leur ad-j ouste pour compaigne la diligence : afin que nostre mesnager ne pense pas devenir riche par discours, et remplir son nid, ayant les bras croisés. Car nous demandons du blé au grenier, non en peinture. Nul bien sans peine.» (Préface.)

Nous devons beaucoup espérer du goût qui se répand pour l'agriculture, dans un moment où la physique, la chimie et l'histoire naturelle ont fait des progrès étonnans. Il n'est point à douter que, par l'application de ces sciences à l'agriculture, nous ne parvenions à avoir des principes solides en agronomie, qu'elles nous apprendront à modifier selon les circonstances.

On a eu tort de dire qu'en agriculture on ne peut pas, comme dans tous les arts et les sciences, avoir des principes généraux, cc L'agriculture, a-t-on dit, consistant dans la manière la plus propre à tirer les plus grands produits de la terre, et étant soumise à toutes les différences des terrains et des climats, devient un art particulier pour chaque pays; et, conséquemment, quelque bonnes que soient les méthodes en elles-mêmes, elles ne peuvent lui être utiles, dès qu'elles sont générales. »

Ce raisonnement n'est qu'un sophisme ; si on portoit la même manière de raisonner sur tous les autres arts et sciences, on les soumettroit aux mêmes conditions. La médecine, par exemple ne pourroit admettre de principes généraux, puisqu'il faudroit des principes particuliers pour chaque pays, selon la différence du climat, des mœurs, etc et même pour chaque individu, puisque chacun jouit d'un tempérament particulier. La nature est par-tout soumise aux mêmes lois ; mais elles sont modifiées par une infinité de circonstances : c'est au médecin, c'est à l'agriculteur à distinguer ces accidens. Mais, pour cet effet, il est besoin que ces laboureurs soient rendus plus intelligens par des instructions à leur portée, ou par les conseils des gens vraiment éclairés. cc Il faut, disoit Palissy, qu'un chascun mette peine d'entendre son art, et pourquoi il est requis que les laboureurs aient quelque philosophie : ou autrement ils ne font qu'avorter la terre et meurtrir les arbres². »

« Je vois, disoit encore le même philosophe, de si grands abus et ignorances en tous les arts, qu'il semble que tout ordre soit la plus grande part perverti, et qu'un chascun laboure la terre sans aucune philosophie, et vont tousiours le trot accoustumé, en ensuivant la trace de leurs prédécesseurs sans considérer les natures ni causes principales de l'agriculture³. » La cause principale de l'ignorance et de l'apathie des agriculteurs, est le mépris et l'espèce d'esclavage dans lequel on a tenu trop longtemps cette classe vraiment utile de citoyens. Mais notre Nation s'éclaire, les préjugés se dissipent, nous voyons luire l'aurore de ce beau jour où, véritablement hommes, nous saurons tout apprécier dans sa juste valeur, où la richesse et la fausse grandeur ne feront plus le mérite ; où la liberté, la franchise et l'honneur seront nos guides, etc etc. (Tout le reste de ce discours ne contient plus qu'une analyse des écrits d'OLIVIER DE

1 Histoire de l'académie, 1701, in-4°, page 121.

2 œuvres de Palissy. Paris. 1777, in-4°, page 511.

3 Ibidem, page 499.

SERRES.)

N° II. EXTRAIT d'un projet de Décret présenté à la Convention nationale,

EXTRAIT d'un projet de Décret présenté à la Convention nationale, au nom du Comité d'Agriculture, en l'an III, par le C. Eschasseriaux aîné.

SECTION VI.

Art. Ier. La Convention nationale voulant récompenser le génie dans quelque siècle qu'il ait vécu, Décrète que Bernard Palissy et OLIVIER DE SERRES ont bien mérité de leur siècle et de la Nation, et que leurs bustes seront placés dans la salle de la Convention¹.

N° III. LETTRE du Ministre de l'Intérieur

LETTRE du Ministre de l'Intérieur aux
Membres composant le Conseil d'Agriculture du Ministère².
Paris, le, Thermidor an IV.

L'amélioration de l'agriculture françoise, Citoyens, peut seule amener la République au degré de puissance et de prospérité dont elle est susceptible. Le plus puissant de tous les moyens d'amélioration est, sans contredit, l'exemple des cultivateurs éclairés ; mais l'instruction qui se propage par les livres, n'est pas moins précieuse, lorsqu'elle est le résultat d'une pratique reconnue, guidée par une saine théorie : elle tend alors à multiplier les essais, et conséquemment, les exemples, qu'il est si important d'étendre sur tous les points de la République. Jamais les circonstances ne furent aussi favorables, la révolution ayant ramené tous les esprits et dirigé tous les efforts de l'industrie vers l'agriculture.

Nous avons, il est vrai, quelques bons ouvrages de ce genre, quoiqu'en très-petit nombre. Celui qui jouit de l'estime la plus méritée, et qu'on peut regarder comme le modèle de tous ceux qui ont existé depuis, est le théâtre d'Agriculture d'OLIVIER DE SERRES, composé vers la fin du seizième siècle et publié au commencement du dix-septième : aussi a-t-il eu des éditions multipliées, mais il est devenu bien rare aujourd'hui, et il me semble qu'il seroit digne de vous, Citoyens, d'en publier une édition soignée, sous les auspices du Gouvernement, en y faisant les notes et les additions que vous jugeriez utiles.

Je vous invite donc, Citoyens, à vous en occuper. Je crois remplir les devoirs du ministère qui m'est confié, en vous proposant de servir ainsi la chose publique, et de rendre un hommage aussi juste au premier et au plus utile des Ecrivains agronomiques François.

Le Ministre de l'Intérieur,
Signé BENEZECH.

N° IV. EXTRAIT d'un ordre du Ministre de l'Intérieur,

EXTRAIT d'un ordre du Ministre de l'Intérieur, adressé au Secrétaire-général, le 25 Prairial an VII de la République.

LE MINISTRE DE L'INTÉRIEUR, Vu :

1. Sa lettre circulaire du 20 Fructidor an V, adressée aux Administrations centrales et aux Commissaires du Directoire exécutif, pour leur demander un compte détaillé sur les établissemens d'instruction publique ; par laquelle le Ministre a sur-tout provoqué la formation des Sociétés libres d'agriculture³. (Recueil des lettres circulaires, instructions, programmes, discours, et autres actes publics, émanés du C. François (de Neufchateau), pendant ses deux exercices du ministère de l'intérieur, tome, 7, in-4. page Lxij.)

1 Ce projet de décret, et le rapport qui le précède, contenoient, en 47 pages, les vues et les moyens les plus propres à faire fleurir l'agriculture en France. L'ouvrage fait beaucoup d'honneur au Comité d'Agriculture et au zèle éclairé du C. Eschasseriaux ; mais, malheureusement, cet excellent projet n'a pas même été discuté. (F. D. N.)

2 Les CC. CELS, DUBOIS, GILBERT, HUZARD, PARMENTIER, ROUGIER-LA-BERGERIE, TESSIER et VILMORIN.

3 On a inséré dans le texte, par extrait, les dispositions dont le Ministre avoit seulement rappelé les dates, et l'on a indiqué les recueils où se trouvent les pièces qui sont imprimées.

II. Le modèle des comptes à rendre, tous les ans, par les Administrations centrales des Départemens, annexé à sa lettre circulaire du 30 Frimaire an VII, dans lequel (titre II, section IV, sur l'Agriculture) le Ministre a rappelé succinctement l'utilité dont pourroient être à l'Administration les Sociétés d'agriculture. (§. XI, conçu en ces termes : « La Société d'agriculture peut rendre un service essentiel à l'Administration, en lui aidant à perfectionner les détails de ce chapitre, l'un des plus intéressans du compte à rendre. On verra, par la manière dont il sera rempli, quel est l'état des lumières et des progrès actuels de l'agriculture dans le Département. C'est la pierre de touche de l'économie politique. » Ibidem, page 392.)

III. Le règlement, en XXV articles, arrêté pour la formation de la Société libre d'agriculture du département de la Seine, par les cultivateurs que l'Administration centrale a réunis pour cet effet, d'après l'ordre du Ministre; ledit règlement fait le 16 Pluviose an VII, signé Creuzé-la-Touche, président ; Cels, vice-président, Huzard, trésorier ; Molard, conservateur ; Gilbert, secrétaire ; Sylvestre, vice-secrétaire : suivi de la liste des soixante membres et des correspondans de la Société. (Mémoires publiés par la Société d'agriculture du département de la Seine, tome 1, in-8° page 7.)

IV. Les observations du Conseil particulier du Ministre, composé des CC. Gallois (Aujourd'hui Tribun.) et Miot (Aujourd'hui Conseiller d'État.), sur la comparaison qu'il a ordonné d'établir entre les dispositions de ce règlement, et celles, tant des réglemens des Sociétés d'agriculture étrangères, que des anciennes lois et réglemens concernant les ci-devant Sociétés d'agriculture en France ; savoir:

1° , Les détails donnés par M. Arthur Young, dans son Voyage en Irlande, sur l'institution de la Société de Dublin, que l'Irlande dut, en 1731, au zèle du célèbre Samuel Madan (voyez ci-après, page 408 de ce volume) ;

2°. Le mémoire que M. Montaudouin fit remettre, en 1756, aux États de la province de Bretagne, sur l'agriculture, le commerce et les arts, dans lequel il proposoit d'établir, à Rennes, une Société qui feroit son étude de ces objets, à l'exemple de ce qui s'étoit fait à Dublin ;

3°. Le règlement, en XIV articles pour la Société d'agriculture, de commerce et des arts, établie, en conséquence, par les États de Bretagne 5, présenté par une Commission, le 28 Janvier 1757; approuvé par les Etats, le 2 Février suivant, et confirmé par lettres-patentes (de Louis XV) du mois de Janvier, 1762. (Corps d'observations sur l'agriculture et les arts, années 1757 et 1758, rédigé par le C. Abeille) ;

4°. Les réglemens de la Société économique de Berne, instituée en 1759, par le zèle de M. Tschiffeli, et ceux des Sociétés correspondantes dans toutes les parties de la Suisse (Mémoires et observations recueillies par la Société économique de Berne, année 1762, partie 1ère pages xlv et lxxv) ; «u,

5°. L'arrêt du ci-devant Conseil d'Etat, rendu, au rapport du ministre Bertin, le ier. Mai 1761, contenant trois articles, qui statue qu'il sera établi, dans la généralité de Paris, une Société, divisée en quatre bureaux, à Paris, Meaux, Beauvais et Sens ; laquelle fera son unique occupation de l'agriculture et de tout ce qui y a rapport;

6°. Les réglemens que cette Société s'étoit donnés, les 12 Mars 1761 et 20 Janvier 1763 ; 1 7". Le procès-verbal des séances tenues par ses Commissaires (chez M. de Buffon), pour aviser aux moyens de rendre plus active cette Société (qui languissoit sur-tout faute de moyens pécuniaires et par d'autres causes relatives à la législation de ce temps-là) ;

8°. Le projet d'une association patriotique pour propager les bons écrits sur l'agriculture, présenté à cette Société par M. de Béthune Charost (Mémoires d'Agriculture, année 17 91 trimestre d'été, page v) ;

9°. Le rapport fait par le Bureau du bien public, à l'Assemblée provinciale de la HauteGuienne, en 1786, pour établir des conférences d'agriculture, qui se tiendroient tous les mois dans chaque arrondissement, sur des programmes distribués d'avance, et dont les résultats seroient recueillis dans un centre commun ; rapport dont les vues furent unanimement adoptées par l'Administration provinciale (Précis des procès-verbaux des Administrations provinciales, in-8° tome II, page 78) ;

10°. Le mémoire sur la Société d'agriculture de Paris, et sur les Comices agricoles de cette ci-devant généralité, contenu dans le procès-verbal de l'Assemblée provinciale de l'Isle-de-France, pour 1787 (Ibidem, tome. 1, page 232) ;

- 11°. Le règlement fait par arrêt du ci-devant Conseil d'État (au rapport de M. de Breteuil), le 30 Mai 1788, par lequel, d'après le bien que cette réunion intéressante de cultivateurs éclairés, de savans utiles et de riches propriétaires, avoit déjà opéré et devoit produire encore pour améliorer les divers genres de culture, en perfectionner les procédés, répandre partout l'instruction et l'exemple, et enfin, mettre de plus en plus en honneur l'agriculture, le premier des arts et la source de la félicité et de la prospérité publique; en conséquence, la Société d'agriculture de la généralité de Paris devoit former le centre commun et le lien de correspondance des différentes Sociétés d'agriculture de la France, et devoit être composée, à l'avenir, de quarante associés ordinaires, de cent vingt correspondans François, et d'un nombre illimité de correspondans étrangers (Mémoires d'Agriculture, année 1788, trimestre d'été, page 4 et suivantes).
- 12°. La décision du Ministre des Finances (M. Necker, au rapport de M. d'Ailly), du 15 Janvier 1789, par laquelle cette Société étoit dotée d'un fonds annuel de douze mille livres, pour la mettre à portée de distribuer des prix et des médailles d'encouragement, et pour les frais de ses séances ;
- 13°. Plusieurs mémoires publiés en 1790, relativement à cette Société; savoir : les réflexions, anonymes, sur les avantages qui résulteroient de la réunion de la Société d'agriculture, de l'École vétérinaire, et de trois chaires du Collège de France, au Jardin des Plantes (in-8°. de 42 pages); l'opinion de J. A. Creuzé-Latoucke, membre de l'Assemblée nationale (constituante), au sujet du Jardin des Plantes et des Académies (in-81. de 20 pages) ; et sur-tout le mémoire sur les moyens d'accélérer les progrès de l'économie rurale en France, lu à la Société d'agriculture de Paris, par Malesherbes, membre de cette compagnie, et dans lequel il propose de lui attribuer quatre fonctions principales (in-8°. de 88 pages) ;
- 14°. Le décret de la Convention nationale, du 19 Juillet 1793, qui, sur le rapport des Comités de finance et d'instruction publique, continuoit à cette Société la jouissance provisoire de la somme de douze mille francs par an, pour ses dépenses ordinaires;
- 15°. Le compte rendu à la Société, le 30 Septembre 1793, de ses travaux faits, commencés et projetés, depuis le 30 Mai 1788, jusqu'au décret de la Convention nationale, du 8 Août, 1793, qui supprime les Académies et les Sociétés littéraires (an VII, in-81.) ;
- 16°. La copie de la chartre expédiée le 23 Août 1793, par laquelle, en conséquence d'une motion faite à la Chambre des communes, par M. Sainclairy le 15 Mai 1792, et adoptée par cette Chambre, le roi d'Angleterre établit à Londres, pour cinq ans, par forme d'essai, un Bureau ou Société pour l'encouragement de l'agriculture et pour les améliorations intérieures, sur le modèle de la chartre qui a créé aussi 1 en Angleterre, le Bureau des longitudes ; lequel Bureau ou Département d'agriculture, composé de vingt-quatre membres et d'un nombre de correspondans illimité, a été doté d'abord d'un fonds annuel de trois mille livres sterlings (soixante-douze mille livres) dans le budget de la Grande-Bretagne ;
- 17°. Les renseignemens que le Ministre a fait rassembler sur les autres Sociétés d'agriculture en pays étranger, telles que celle des Géorgophiles, établie dans le Jardin botanique de Florence, par le grand duc de Toscane, Léopold ; celles des Amis du pays, en Espagne ; celles d'Économie rurale, à Leipsick, à Vienne, à Copenhague, à Pétersbourg ;
- 18°. Les programmes des prix proposés tous les ans, aux agriculteurs Prussiens, par la direction économique de Berlin ;
- 19°. Les arrêtés pris par les généraux François en Italie, pour conserver et pour doter les Sociétés agraires de Turin et de Vérone ;
- 20°. Enfin, un mémoire imprimé, sur l'utilité et la nécessité d'une Académie d'agriculture dans un État policé (in-folio, sans nom d'auteur, et sans date de lieu ni d'année).

V.1

La lettre circulaire du Ministre aux Administrations centrales, aux Commissaires du Directoire exécutif, et aux Sociétés d'agriculture, du 21 Ventose dernier, contenant des dispositions pour la fête de l'Agriculture,

qui doit être célébrée le, o du mois prochain, par laquelle le Ministre annonce son intention de faire de nouveau, de la Société d'agriculture de Paris, le centre commun et le lien de correspondance de toutes les autres Sociétés de ce genre, répandues dans la République. (En effet, de plusieurs dispositions que contient cette lettre, le Ministre dit à ceux à qui il s'adresse, qu'il en est une, particulièrement digne de leur attention, celle de l'amélioration des laines en France. Le mouton est, sur-tout pour la République françoise, l'un des plus beaux présens de la nature. Aussi utile pendant sa vie qu'après sa mort, il nourrit l'homme, le couvre de sa toison, fertilise ses champs, et sa dépouille alimente nos manufactures. Mais, sa laine est d'une valeur inappréciable, et le degré de finesse auquel on peut l'amener promptement par un croisement bien entendu, décuple cette valeur, et affranchit en même temps nos fabriques d'un tribut annuel à l'étranger, et afin de parvenir plutôt à ce perfectionnement, il est nécessaire de connoître le point d'où l'on part, dans les différens Départemens, et celui auquel il faut atteindre. C'est de ce rapprochement indispensable que naîtra l'émulation, sans laquelle on n'obtient que des résultats stériles.

53 Vous ferez donc réunir des échantillons de laine de chaque canton. Lorsque la Société d'agriculture, ou le Jury local, vous aura fait part de son opinion, vous m'adresserez une toison de la laine qui aura obtenu la préférence : je renverrai à la Société d'agriculture du département de la Seine l'examen des toisons qui me seront parvenues des différens Départemens ; et celle qui sera jugée la plus belle, sera portée en triomphe à la fête de l'Agriculture. Le nom de l'agriculteur qui l'aura fournie, celui de sa commune et de son département, seront proclamés par le Directoire exécutif. Les autres toisons seront exposées dans le local de la fête, avec des inscriptions qui indiqueront leur origine.

Le Gouvernement se réserve d'ajouter à ce motif d'émulation, qui doit être bien puissant sur des citoyens amis de leur pays, un témoignage éclatant de sa satisfaction particulière, par des dons publics, tels que celui d'une médaille d'or, de bêtes de race, etc à ceux qui auront mérité réellement, par des efforts et des succès peu communs, une distinction aussi honorable. M Recueil des actes publics dit, ministère du C. François (de Neufchâteau), tome II, in-4° page 121.)

V. 2

Enfin, la lettre particulière adressée ce jourd'hui, 25 Prairial an VII, par le Ministre, à l'Administration centrale du département de la Seine, par laquelle il lui annonce, avec peine, l'impossibilité où il se trouve d'exécuter, dès cette année, son projet d'une fête nationale de l'Agriculture. (Le Ministre avoit demandé, dans tous les Départemens, des renseignemens précis sur les meilleurs agriculteurs, sur les nouvelles découvertes agricoles, et sur les produits les plus importans de l'économie rurale ; il devoit en résulter une fête qui auroit été, pour l'agriculture, ce que celle du 1er. Vendémiaire avoit été pour l'industrie. On auroit vu commencer, cette année, le concours annuel que le Ministre vouloit établir entre les cultivateurs, pour l'amélioration des laines et pour d'autres perfectionnemens de l'économie rurale. Les foires de laine, si célèbres en Angleterre, celles de soie, si fameuses en Espagne, les concours qui ont eu lieu en divers pays pour la meilleure charrue, etc toutes ces idées entroient dans le plan que le Ministre s'étoit fait de la solennité du 10 Messidor ; mais il avoit un vif regret de voir qu'il ne pouvoit réaliser ses vues à cet égard, dès cette année. Il attendoit, des Départemens, des réponses nécessaires : elles n'étoient pas arrivées, etc. Ibidem, tome II, page 276.)

Le Ministre désirant de rendre, à l'avenir, indépendans des circonstances, les services qu'on doit attendre des Sociétés libres qui se sont formées, à sa voix, pour la perfection de notre économie rurale, et de reconnoître sur-tout le zèle singulier que lui a témoigné la Société de Paris, il charge le Secrétaire-général de réunir en Comité, les CC. Jaquemont et Dubois, chefs des divisions de l'instruction publique et de l'agriculture ; le Président et le Commissaire de l'Administration centrale du département de la Seine ; le Président et les autres officiers composant le bureau de la Société libre d'agriculture du département de la Seine,

Et de leur notifier l'arrêté qui suit :

Art. I. Les Sociétés d'agriculture manquant de moyens de correspondance, et leurs travaux partiels ayant besoin qu'on leur imprime une direction uniforme, l'intention du Ministre est que la

Société du département de la Seine reprenne, à cet égard, le rang que lui avoit donné le règlement du 30

Mai 1788, avec les modifications et les améliorations que le régime de la liberté doit apporter aux institutions de l'ancien régime, que l'on ne doit changer qu'en les perfectionnant. L'agriculture, délivrée des chaînes féodales, a sur-tout besoin de lumières : il seroit honteux que la révolution ne l'eût affranchie qu'à demi ; et tant qu'elle demeure encore esclave de l'ignorance et de la routine, elle n'est pas libre. Les Sociétés d'agriculture peuvent donc être aujourd'hui plus utiles que jamais, si leurs travaux sont bien conduits.

Art. II. La Société d'agriculture du département de la Seine, appelée à une organisation plus importante, proposera elle-même, au Ministre, ses vues pour élever son règlement à la hauteur de cette nouvelle destinée, pour rapprocher constamment l'expérience de la théorie, et pour faire pénétrer par-tout les connoissances, qui ne sont véritablement utiles que lorsqu'elles peuvent passer de la spéculation à la pratique. Dans cette vue, la Société fera un état motivé des fonds qui lui seroient nécessaires pour remplir les intentions du Gouvernement et fixer son opinion sur les moyens les plus sûrs d'améliorer l'agriculture et l'économie intérieure de la France : il lui sera transmis, à cet effet, une copie de toutes les pièces visées ci-dessus. La réponse de la Société d'agriculture sera examinée dans le Comité formé, par cet arrêté, chez le Secrétaire-général ; et ce dernier fera, au Ministre, un rapport, dans lequel il distinguera: 1°. la partie des travaux de la Société d'agriculture de Paris, qui, ne concernant que le département de la Seine, doit rester nuement à la charge de l'Administration centrale; 2°. la partie qui, concernant la centralisation des travaux des Sociétés d'agriculture de la République, et qui, sous ce point de vue général, intéressant toute la France, doit être comprise dans l'état des fonds du Ministère de l'intérieur.

Art. III. Dans le compte des travaux projetés par l'ancienne Société d'agriculture de Paris, et qui doivent être repris par la Société actuelle, le Ministre a distingué sur-tout le projet d'une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture d'OLIVIER DE SERRES, avec des notes, par les CC. Broussonet, Dubois, Lefebvre et Parmentier. Le théâtre d'Agriculture est considéré, même par les étrangers, comme un ouvrage classique ; à plus forte raison, doit-il être reproduit chez les François : le Ministre demande que la Société d'agriculture du département de la Seine nomme une Commission, dans son sein, pour donner enfin cette édition si désirée, et qu'on a déjà promise. Un des prédécesseurs du Ministre avoit recommandé ce travail aux membres du Bureau consultatif d'Agriculture : ces citoyens, qui sont tous membres de la Société, se réuniront avec elle, pour faire, de l'édition du théâtre d'Agriculture, un monument digne du siècle qui doit le voir renaître. Le nombre des exemplaires pour lesquels le Gouvernement souscrira, sera fixé d'après un rapport particulier. Cette mesure pourra être étendue,

1°. aux œuvres de de la Quintinye, de Duhamel du Monceau, et du petit nombre d'agronomes de cette classe que la France doit se féliciter d'avoir produits;

2°. aux ouvrages importants des agronomes anciens ou étrangers, qui méritent d'être traduits et appropriés au climat de la France.

Art. IV. Le Ministre est instruit que dans la séance publique de cette Société, qui doit avoir lieu le 30 de ce mois, il doit être distribué des médailles d'encouragement à plusieurs personnes, entr'autres à deux bergers et à un jardinier; le Ministre charge le Secrétaire-général de faire inviter ces hommes estimables, à venir, après la séance, dîner avec lui au Ministère, et de leur annoncer qu'il compte aussi les présenter au Directoire exécutif. On se propose de faire mieux l'année prochaine, si le Ministre peut réaliser le concours qu'il a fort à cœur d'établir entre tous les cultivateurs, à l'exemple de celui qui a déjà eu lieu, avec tant d'éclat et de succès, entre les fabricans.

Art. V. Dans les séances publiques de la Société d'agriculture de Paris, pour les années prochaines, le Ministre désire sur-tout, qu'il soit prononcé l'éloge solennel d'un agriculteur, François ou étranger, digne d'être proposé à l'imitation des François. Les Anglois ont, dans ce genre, un fameux sermon annuel dans l'église de Saint-Paul de Londres; c'est ce qu'on appelle la fondation de Fairchild. Le Ministre pense que cette institution est naturellement liée à celle de la Société d'agriculture de Paris, qui pourra faire prononcer le discours par un de ses membres, ou en faire le sujet d'un prix, dont le montant fera partie des fonds que le Gouvernement se propose d'attribuer à la Société, aussitôt qu'il aura le rapport demandé par l'article II cidessus. Il faudra commencer par l'éloge d'OLIVIER DE SERRES.

Art. VI. etc. (Les autres articles n'ont point de rapport à notre objet.)

Le Ministre de l'Intérieur, Signé FRANÇOIS (DE NEUFCHATEAU).

Pour copie conforme, Le Secrétaire-général, Signé GEOFFROY.

N°. V. PROSPECTUS de cette nouvelle édition

PROSPECTUS de cette nouvelle édition¹, bornée de figures, et augmentée de notes et d'un vocabulaire ; publiée d'après un arrêté de la Société d'agriculture du département de la Seine, par une Commission prise dans son sein, et composée des CC. CELS, CHAPTAL, FRANÇOIS (de Neufchâteau), GRÉGOIRE, HUZARD, LASTEYRIE, PARMENTIER, SILVESTRE, TESSIER, VILMORIN, YVART,².

Il existe, sur l'économie rurale, une grande quantité d'ouvrages. Le plus grand nombre ne traite que des parties séparées de cette science ; et les ouvrages généraux qui lui sont consacrés ne consistent guère que dans un petit nombre de compilations plus ou moins estimées.

Les travaux des Anciens sur cette matière, sont recommandables, sur-tout par les vérités de pratique qu'ils contiennent. S'ils sont ternis par des préjugés qui tenoient alors à l'état des connoissances physiques, leurs auteurs ont au moins, sur un très-grand nombre d'ouvrages des Modernes, l'avantage précieux de ne s'être point égarés dans des théories plus ou moins vaines, et de parler seulement de ce que l'expérience leur avoit enseigné. On ne s'étoit point encore avisé de créer l'art, devenu trop commun, d'écrire sur des matières qu'on n'entendoit point, et de croire que des formes brillantes valussent mieux que des vérités utiles.

Un des plus anciens écrivains François, parmi les auteurs de traités généraux sur l'économie rurale, est encore, dans cette carrière, le premier de tous. Cet auteur, trop peu connu, est OLIVIER DE SERRES, et son ouvrage principal, le théâtre d'Agriculture, qui a été réimprimé un grand nombre de fois. Ce grand et bon ouvrage, dit Haller, est celui d'un homme expert qui préfère les moyens simples à ceux d'une grande dépense³. « Malgré un assez grand nombre d'éditions, il existe à peine pour les hommes auxquels il étoit consacré ; cependant ceux de ses copistes sont très-répondus : il y a peu de cultivateurs qui ne connoissent, par exemple, la Maison rustique de Liger, ou quelques autres traités du même auteur. A la vérité, le langage suranné d'OLIVIER DE SERRES a dû empêcher, dans ces derniers temps, qu'il ne fût connu autant qu'il méritoit de l'être: mais la plus grande difficulté de l'ancien langage disparoit, en changeant seulement l'ancienne orthographe, ce qui peut se faire sans altérer la pureté du texte d'un auteur, c'est un sacrifice nécessaire dans les ouvrages destinés, comme celui-ci, à être généralement répandus.

OLIVIER DE SERRES, à-peu-près contemporain de Montaigne, eut de grands rapports avec ce philosophe. Comme Montaigne, en se livrant à l'étude, il sut échapper aux horreurs des guerres civiles. Tous deux reculèrent les bornes des connoissances auxquelles ils s'appliquèrent, connoissances fort peu répandues alors, quoiqu'elles fussent cependant du nombre de celles qui devroient être les plus familières aux hommes ; leurs moyens furent différens, mais également victorieux, parce qu'ils étoient bien assortis à leurs sujets : l'un parvint à son but par le doute, l'autre, en affirmant. Montaigne, tout en humiliant l'amour-propre de l'homme, intéresse cependant celui de ses lecteurs, en doutant avec eux ; OLIVIER les force à le suivre, en leur parlant de leur intérêt. Tous deux jouirent, pendant leur vie, de la confiance de leurs concitoyens, et de la considération qui doit en être la suite : Montaigne fut maire de Bordeaux, entre deux maréchaux de France, il parut avec éclat aux États de Blois, en 1588 ; OLIVIER fut appelé et consulté par Henri IV, il rapporte ses conversations avec ce souverain. Ce fut d'après les conseils d'OLIVIER que le jardin des Tuileries fut planté en mûriers blancs, et qu'à une de ses extrémités il fut

1 Il y a eu deux Prospectus : le premier, rédigé par le C. Cels, a été lu à la séance publique de l'Institut national, le 15 Messidor an V, et publié la même année, et en l'an VIII ; le second a été publié en l'an X. Ils sont ici refondus en un seul.

2 Ces citoyens ont cru devoir profiter des offres généreuses qui leur ont été faites par plusieurs de leurs collègues, et par quelques autres savans, pour enrichir cette édition. On trouvera la liste de tous ceux qui ont coopéré aux notes de ce premier volume, à la suite de toutes ces pièces ; celle du second volume sera également en tête: chaque note est, d'ailleurs, souscrite des lettres initiales du nom de l'auteur qui l'a fournie.

3 Bibliotheca Botanica, tome I, page 396.

élevé un bâtiment pour l'éducation des vers à soie ; c'est à lui qu'on eut alors l'obligation des plantations de mûriers qui furent faites dans les généralités de Paris, Orléans, Tours et Lyon : le premier, en France, il publia qu'on pouvoit faire de belles étoffes avec l'écorce des branches qu'on retranche à la taille de ces mûriers ; et ce n'est que plus d'un siècle après, que des voyageurs célèbres nous firent connoître le parti que les habitans de la mer du Sud tiroient aussi d'une autre espèce de mûrier (*Brollssonetia papyrifera*, ou *Morus papyrifera*, L.) pour un semblable emploi. Il indiqua encore, pour le mûrier blanc, d'autres emplois économiques.

Les ouvrages que nous connoissons d'OLIVIER DE SERRES, sont :

1°. La Cueillette de la Soie, qui parut en 1599 ;

2°. Le théâtre d'Agriculture ;

3°. La Seconde richesse du meurier blanc. Ce dernier ouvrage, qui parut en 1603, fut réimprimé en 1785, à la suite d'opuscules botaniques de Pierre Richer de Belleval, par les soins du C. Broussonet, notre collègue. Il en parle ainsi dans sa préface :

« La découverte de filer l'écorce du mûrier blanc appartient entièrement à OLIVIER DE SERRES, auteur recommandable par ses profondes connoissances dans la culture des végétaux, et dont le théâtre d'Agriculture, publié vers le commencement du dernier siècle, offre une preuve des progrès que cet art avoit faits en France, long-temps avant qu'il eût attiré l'attention des peuples chez lesquels il fleurit de nos jours. Quelques personnes ayant d'ailleurs annoncé tout récemment la manière de filer l'écorce du mûrier, comme une découverte qui leur étoit propre, je me fais un devoir de rendre à la mémoire d'OLIVIER DE SERRES la justice qui lui est due à cet égard. Ses ouvrages sont peu répandus, et c'est encore un motif qui m'a engagé à donner une nouvelle édition de celui-ci. Cette manière de retirer la soie de l'écorce de cet arbre, peut devenir, sur-tout, avantageuse dans les lieux où la rigueur des saisons ne permet pas d'élever le ver à soie. »

Le C. Broussonet, cherchant à rendre plus d'un hommage à la mémoire d'OLIVIER, avoit aussi proposé son éloge à la Société des sciences de Montpellier : le prix fut décerné dans la séance publique de cette Société, le 29 Avril 1790, au mémoire de feu le C. Dorthès (Voyez ci-devant, l'extrait de cet éloge, No. I.).

Le principal ouvrage de notre auteur, son théâtre d'Agriculture, est un modèle de précision, un recueil immense de bons principes. Il faut le lire avec attention, pour n'en rien perdre. Il est divisé en huit livres, qu'il appelle Lieux, à la tête desquels sont des tableaux de ce qu'ils renferment: les sous-divisions de ces tableaux donnent les titres des chapitres, ou bien les chapitres ne sont eux-mêmes que les sousdivisions des tableaux. Cette manière trop peu suivie, cependant extrêmement utile, de réduire son travail en tableau, est celle d'un bon esprit qui a bien étudié son sujet. Ces sous-divisions sont au nombre de cent dix, elles traitent surtout des terres, des manières de les faire valoir ; des labours, des engrais, des récoltes; des grains, de leur conservation ; des vignes, des vins et des autres boissons ; de tous les animaux domestiques, y compris les abeilles et les vers à soie ; de toutes les espèces de jardins ; des arbres; des prairies naturelles et artificielles ; des eaux, des bois ; des bâtimens ruraux ; des alimens, des remèdes pour les maladies des hommes et des animaux, de la chasse, de la pêche ; de différens autres objets d'économie rurale, etc. Toute la science entre dans son plan; et quoique l'ouvrage ne forme qu'un volume d'environ mille pages, peu d'objets y sont omis. Ce traité, plein d'excellens préceptes, rempli d'observations exactes, dont plusieurs Modernes n'ont pas dédaigné de s'emparer, est écrit avec rapidité : le style en est plein et serré. L'ouvrage est semé de maximes proverbiales, d'un grand sens : c'est un moyen sûr de fixer dans la mémoire du plus grand nombre des hommes, les vérités utiles qu'il leur importe le plus de retenir. Loin de nous la pensée de regarder comme trivial ce moyen qui peint si bien la simplicité des mœurs de nos aïeux, et d'avilir une des ressources dont nous avons besoin pour opérer la régénération de l'agriculture ! Si les habitans des villes eussent employé l'autorité de ce langage consacré aux champs, ils y auroient été plus écoutés et mieux entendus; ils auroient obtenu des succès pour l'amélioration de cet art, par excellence, qui place le bonheur de l'homme si près de la nature.

Les détails de la vie d'OLIVIER, de cet homme qui s'est élevé au-dessus de son siècle, qui, par ses travaux, a si bien mérité de ses semblables, sont entièrement ignorés. On ne connoit précisément ni le

lieu, ni l'époque de sa naissance : on sait seulement qu'élevé au milieu des montagnes du Vivarais, il cultiva sur sa terre du Pradel. Peut-être des recherches plus heureuses en apprendront-elles davantage sur la vie d'un homme qui doit être compté parmi les bienfaiteurs de l'humanité ; c'est en cela que sont utiles les notices biographiques, sur-tout lorsque les Sociétés savantes qui les publient, ne perdent pas de vue que la postérité attend ces matériaux de l'histoire pour faire justice, et pour conserver à la mémoire des hommes ceux qu'ils doivent chérir et imiter.

C'est un devoir religieux à remplir, que de mettre à portée du plus grand nombre des cultivateurs, les dogmes qu'ils doivent pratiquer ; et n'en n'atteint mieux ce but que la publication des ouvrages d'OLIVIER. Déjà, plus d'une fois, cette entreprise a été tentée : les Ministres de l'Intérieur, Benezech et François (de Neufthâteau), ont provoqué successivement cette édition ; mais les circonstances se sont toujours opposées à son succès. La Société d'agriculture du département de la Seine, appréciant l'importance de ce travail, et considérant que la paix générale, qui assure à la République une tranquillité si désirée, va faire porter tous les efforts vers les arts utiles qui doivent assurer sa prospérité, a jugé que le moment étoit favorable pour réimprimer les ouvrages du premier des agronomes François ; elle a pensé qu'elle seroit puissamment secondée par tous les amis de l'agriculture, et en conséquence, dans sa séance du 4 Brumaire an X, elle a arrêté

1° qu'il seroit nommé une Commission, prise dans son sein, pour s'occuper de la réimpression du théâtre d'Agriculture d'OLIVIER DE SERRES, avec des notes;

2° que, pour faciliter cette réimpression, elle prendroit, pour son compte, un nombre déterminé d'exemplaires de l'ouvrage;

3° qu'elle inviteroit le Ministre de l'Intérieur, les Préfets, les Sociétés d'agriculture départementales, et notamment tous ses membres et associés, à souscrire pour cette utile entreprise.

Les mesures adoptées par la Société ont eu l'effet qu'elle avoit lieu d'en attendre ; les travaux de la Commission qu'elle a nommée sont en activité ; le Ministre de l'Intérieur (le C. Chaptal) a bien voulu favoriser particulièrement cette nouvelle édition ; un grand nombre de membres ont souscrit. Le C. Charles Caffarelli, alors préfet du département de l'Ardèche, aujourd'hui préfet de celui du Calvados, désirant contribuer de tout son pouvoir aux vues de la Société d'agriculture, lui a offert, pour servir de frontispice à cette nouvelle édition, la gravure du portrait d'OLIVIER DE SERRES, et celle du monument qu'il se propose d'ériger à sa mémoire, et pour lequel une souscription est ouverte¹. D'autres savans estimables se sont empressés de remettre les notes qu'ils avoient eu occasion de faire sur OLIVIER DE SERRES, ou sur ses ouvrages ; et il en a été de même de ceux des anciens collaborateurs, que leur éloignement ou leurs travaux ont empêché de coopérer plus activement à cette réimpression.

Cette nouvelle édition, avec les notes, le vocabulaire et les planches, formera deux forts volumes in-quarto, de caractère cicéro, à deux colonnes, pour le texte ; et de petit-romain, aussi à deux colonnes, pour les notes. Chaque page in-quarto, de texte, contient plus d'une page de l'édition in-folio, et chaque page de notes en contient plus du double. On n'a point cherché le luxe typographique ; on s'est borné à bien soigner l'impression, et à mettre le plus de matière possible dans un petit espace.

La Souscription reste ouverte au prix de 30 francs, jusqu'à la publication du second volume, qui est actuellement sous presse, chez madame HUZARD, imprimeur-libraire, rue de l'Éperon-Saint-André-des-Arts, N°. II. On imprimera une seconde liste des Souscripteurs, s'il y a lieu, en tête de ce volume.

N°. VI. NOTICE sur OLIVIER DE SERRES, sieur du Pradel, par le C. LA BOISSIÈRE

NOTICE sur OLIVIER DE SERRES, sieur du Pradel, par le C. LA. BOISSIÈRE, ancien Avocat-général au ci-devant Parlement de Grenoble. An IX.

OLIVIER DE SERRES, fils de Jean de Serres, sieur du Pradel, et de Louise Leyris, naquit en Vivarais, vers l'an 1539².

Au chapitre I, Lieu III, de son théâtre d'Agriculture, il appelle Villeneuve-de-Berg sa patrie. Au chapitre XXVI, Lieu VI, il donne ce nom au bourg Saint-Andéol.

¹ Voyez ci-après, N°. IX.

² Pièces fugitives de Daubais, tome II, page 334. 1788

Les probabilités se réunissent tellement en faveur de Villeneuve-de-Berg, que l'on peut assurer que s'il possédoit quelques biens au bourg Saint-Andéol, Villeneuve étoit le lieu de sa naissance.

- 1°. Sa maison étoit encadastrée dans le compoix de cette ville, fait en 1579 ;
- 2°. il cultivoit le fief du Pradel, qui n'en est éloigné que de demi-lieu ;
- 3°. sa femme, Marguerite d'Arçons, en étoit originaire, et sa famille existe encore;
- 4°. son fils Daniel du Pradel, y exerçoit, en 1611, la profession d'avocat.

Ce vrai Columelle françois, bien supérieur à celui de la république romaine, dit l'abbé Rozier¹, traça d'une main savante les préceptes de l'agriculture, pendant les horreurs de la plus désastreuse guerre civile : c'est le seul de nos écrivains agronomes qui ait été véritablement praticien; je dois cet hommage à mon maître.

Cet élan d'un disciple aussi distingué, les soins que se donna, en 1789, le premier agriculteur de son siècle, l'Anglois Arthur Young, pour découvrir la patrie d'OLIVIER DE SERRES²; la joie que lui causa cette découverte, la génuflexion dont son enthousiasme salua la terre classique du Pradel ; la confiance d'Henri IV, les éditions multipliées, dans toutes les langues, de son ouvrage; l'estime dont il jouit plus en Europe qu'en France, plus en France que dans sa patrie; le témoignage de deux siècles, enfin, me dispensent d'ajouter un éloge à tant d'éloges.

Parmi les grandes améliorations dont son génie bienfaisant enrichit l'agriculture, on compte particulièrement la culture du mûrier et l'éducation des vers à soie.

Quelques François avoient rapporté de la conquête de Naples, l'affection de pourvoir leurs maisons de telles commodités ; ils se procurèrent du plant de meurier, qu'ils logèrent en Provence et à Alan en Dauphiné³ ; mais il paroît que cette précieuse culture n'avoit pas fait les progrès que la France devoit en attendre.

OLIVIER DE SERRES, à la voix d'Henri IV, éveilla l'émulation de ses compatriotes, en publiant, en 1599, l'Art de la cueillette de la soie.

Un an après⁴, invité par une lettre que le roi, allant en Savoie, lui envoya par le baron de Colonces, il y apporta tant de diligence, qu'il fut conduit à Paris jusqu'à quinze ou vingt mille plants de mûriers, lesquels furent plantés dans les jardins des Tuileries. En 1602, des lettres patentes ordonnèrent la fourniture de tels plants dans les quatre généralités de Paris, Tours, Orléans et Lyon, de façon qu'il ne faut pas douter que, dans peu de temps, par la continuation de ces beaux commencemens, la France ne se voie rédimée de la valeur de plus de quatre millions d'or, que tous les ans il en falloit sortir. Voilà le commencement de l'introduction de la soie au cœur de la France.

Voilà les bienfaits de l'auteur du théâtre d'Agriculture. On lui doit encore l'invention de faire rouir et teiller les gaules sèches du mûrier, pour en extraire du fil⁵.

Cortice quin etiam ex morifilamina ducis, Bombicinay sagax ignota industrius arte⁶.

Ses préceptes, éprouvés par la pratique constante qu'il en fit, et par celle que les agriculteurs en font chaque jour, ont déterminé les écrivains encyclopédistes à prononcer que le théâtre d'Agriculture qu'OLIVIER DE SERRES présenta au roi en 1600, est encore le meilleur livre et le plus complet qu'on ait fait sur ce sujet, depuis qu'il a paru⁷.

1 Lettre de Rozier au C. La Boissière. Lyon, 8 Mai

2 Voyage d'Arthur Young en France, tome II, page 39. Voyez ci-devant, page xxviii.

3 théâtre d'agriculture, Lieu V, chapitre XV.

4 Ibid. Voyez aussi, ci-devant, page XXXIII.

5 Ibidem, Lieu V, chapitre XVI.

6 Vers de Chalendar, au théâtre d'Agriculture, qui ont été rendus ainsi dans l'Épître françoise : Grace à toi, du mûrier et l'écorce et la feuille, Enrichissent deux fois celui qui les recueille. Voyez ci-devant, page liij. (H).

7 Encyclopédie, in-folio, Supplément, tome I, au mot Agriculture. Cet article, rédigé par Béguillet, contient deux erreurs relatives à OLIVIER DE SERRES et à son ouvrage. L'auteur appelle OLIVIER, sire de Pradines, et il dit qu'il dédia son ouvrage au roi, en 1606 (page 216); il n'y a même pas eu d'édition publiée cette année-là. Cette dernière erreur a été reportée par l'abbé Bonnatier, dans le troisième discours qui est en tête du Dictionnaire d'Agriculture de l'Encyclopédie

Indépendamment de ce mérite, qui sera toujours réel, les amateurs de l'ancienne littérature peuvent admirer la noble simplicité de son style, son érudition, l'élévation de ses pensées, et cette douce philosophie qui sépare l'homme vertueux de l'agitation du monde, pour l'attacher à la contemplation de la nature et à la recherche de ses vrais trésors.

C'est dans ce sens que le sévère Scaliger disoit : « L'Agriculture d'OLIVIER DE SERRES est fort belle, elle est dédiée au roi, lequel trois ou quatre mois durant, se la faisoit apporter après dîner, après qu'on la lui eut présentée ; il est fort impatient, et si, il lisoit une demi-heure¹. »

OLIVIER DE SERRES prit cependant quelque part aux troubles qui agitèrent sa patrie, et cette particularité de sa vie est la seule que les écrivains du temps nous aient conservée. Il étoit de la religion réformée, les protestans ayant été chassés de Villeneuve-de-Berg, par Logières et Mirabel, vers la fin de 1572, se réfugièrent au Pradel, et de là à Mirabel ; à l'aspect de la place qu'ils venoient de perdre, ils formèrent le projet de la reprendre. Un serrurier de la ville en suggéra le moyen à OLIVIER DE SERRES, et lui offrit de rompre, au jour donné, le treillis d'un égout par lequel les troupes pourroient pénétrer dans la ville, de la même sorte qu'on a voit fait à Nîmes, aux derniers troubles².

Le plan rejeté par Baron, mais accueilli par DE SERRES, fut fixé au commencement de Mars, en 1573 ; en conséquence, les troupes protestantes nièrent de Privas à Mirabel. Leur concours et les relations des espions donnèrent des soupçons à Logières ; le 1^{er} Mars, il fit faire des rondes, garnir les remparts et illuminer pendant toute la nuit la ville où il commandoit. Les protestans voyant du sommet du Coiron luire sur Villeneuve des feux allumés, se crurent trahis, et délibérèrent long-temps entre la fougue de du Pradel, qui vouloit tout tenter, et le sang-froid de Baron, qui vouloit renoncer à tout. Le temps qui se perdit dans ces irrésolutions, fit croire à Logières qu'on lui avoit donné une cassade ; et comme le point du jour approchoit, ses soldats s'écoulèrent çà et là, et il se retira en sa maison pour prendre du repos. Les protestans profitant de son erreur et de sa lassitude, s'avancèrent à travers les coteaux et les vallons qui séparent Mirabel de Villeneuve-de-Berg, entrèrent à la file par l'égout, dont le treillis avoit été brisé, s'emparèrent des portes de la ville. Tout y fut mis à feu et à sang, et les prêtres qui s'étoient assemblés pour tenir leur synode, furent jetés dans un puits³.

De Thou a copié ces détails dans les Mémoires de l'état de la France, sous Charles IX, imprimés à Middelbourg ; et d'Aubigné, dans son Histoire Universelle, dit notamment que du Pradel étoit l'auteur du théâtre d'Agriculture.

Oublions l'erreur qui lui fit porter sa vengeance dans sa patrie⁴, et retournons avec lui aux champs du Pradel. Cette maison de campagne appartenant aujourd'hui à M. Darlempde de Mirabel, par le mariage de François de Serres avec Louise de Darlempde, en 1624, est située dans la plaine où se terminent au midi les coteaux qui descendent graduellement de la montagne volcanique du Coiron, sur laquelle Mirabel est assis. La petite rivière de Claduègue la sépare du territoire de Villeneuve-de-Berg. C'étoit jadis un château fortifié de hautes tours, de murailles hors de l'échelle, de bonnes guérites, et d'un large fossé rempli d'eau⁵. Comme les troupes protestantes s'y renfermoient et incommodoient la communication des Cévennes à Privas, à cause de la proximité du grand chemin, qui passoit alors à Mirabel, MM. de Vantadour et de Monréal, commandans des catholiques à Villeneuve-de-Berg, résolurent de l'assiéger en 1628, après la retraite de M. de Rohan⁶.

Du Pradel, fils d'OLIVIER DE SERRES, en défendit les approches avec trente hommes, et tua ou blessa quinze des assaillans ; mais Marsillac ayant conduit au siège deux canons, eut emporté en deux jours les

méthodique, dans lequel il a donné l'extrait du théâtre d'Agriculture (page 242 et suivantes). (H).

1 Scaligerana, page 3ai. Voyez ci-devant, page xxvj.

2 Mémoires de l'état de la France, sous Charles IX, tome II, page 135. Mais voyez ci-après, N^o. VII.

3 Histoire des Guerres du comtat Venaissin, par Perrulis.

4 Voyez, sur ce fait, ce qui a été dit dans l'éloge, page xxj, et les éclaircissemens contenus dans la première partie du N^o. VII.

5 Manuscrit du Commentaire du soldat du Vivarais.

6 Histoire de Montmorenci, par Ducros, page 203.

guérites et les défenses.

On alloit ordonner la sappe, lorsqu'au quatrième jour le château se rendit, et fut, peu de temps après, démoli jusqu'aux fondemens. Les arbres et les vergers furent coupés, dit l'historien, avec moins de dépenses et de labeurs que l'auteur du théâtre d'Agriculture n'en avoit mis pour les élever. »

S'il faut en croire les versificateurs qui ont célébré, à la tête de cet ouvrage, la belle ordonnance de cette maison de campagne, le Pradel étoit un endroit délicieux; ses fontaines étoient aussi pures et aussi belles que celles de Fontainebleau ; des vergers plantés en quinconces, des vignes bien alignées, des jardins fertiles, des parterres émaillés de fleurs, des labyrinthes enfin réjouissoient le bon vieillard revenant de la cour d'Henri IV, dans le sein de sa famille.

Lorsqu'on médite les préceptes de cet écrivain pratique, et qu'on considère sa longévité, ces descriptions ne paroissent pas trop exagérées, et elles ne doivent éprouver d'autre déchet que celui de la poésie sur la prose. Il ne reste de ses labeurs que le canal de la petite eau pèrenne, qu'il conduisit de la montagne du Coiron autour de sa maison (théâtre d'Agriculture, Lieu VII, chapitre I.), dont il arrosoit ses jardins, et dont le superflu se rendoit dans les canaux de ses moulins, qui existent.

Deux vers latins, gravés sur la porte d'une chambre [du Pradel], échappés à la fureur des démolitions, sont le seul témoignage local du séjour d'OLIVIER DE SERRES dans la terre natale qu'il cultiva, qu'il embellit, qu'il immortalisa : je les recueille avec la vénération que l'on doit à sa mémoire.

*Rus domus, unda fluens, viridaria, vinea, sylva,
Pradelli dominum, pascua, rura juvant¹.*

*Champs, prés ; vergers, vigne, forêt,
Eau courante, manoir champêtre ;
Au Pradel, tout est plein d'attrait,
Le séjour est digne du maître.*

Il mourut le 2 Juillet 1619.

OLIVIER DE SERRES eut un frère puiné, bien plus connu que lui dans les fastes de l'histoire et de la littérature. Ce fut Jean de Serres, ministre à Orange, auteur de l'Inventaire de l'Histoire de France, des Mémoires sur la troisième Guerre civile, du Recueil des choses mémorables, appelé le Recueil des cinq rois, de la Vie de Culigni, et des Commentaires de Statu reipublicæ et religionis. Il fut encore l'annotateur et l'éditeur du beau Platon, connu sous le nom de Serranus, imprimé en 1678, par Henri Etienne, et dont les exemplaires sont rares. Historiographe du roi et courtisan d'Henri IV, il fut un des quatre ministres qu'il consulta quand il embrassa la religion catholique. Jean de Serres appaisa ses scrupules, et proposa, dans la suite, un plan de réunion des deux religions, trop longtemps divisées. Du Perron assure qu'il lui a vu faire l'abjuration² ; et Cayet attribue sa mort au poison qui l'en punit³. Il mourut en Mai 1598, et fut enterré le même jour que sa femme⁴.

Les éditeurs de la Généalogie d'OLIVIER DE SERRES, imprimée au deuxième volume des Pièces fugitives de Daubais, se trompent en lui donnant pour fils Jean de Serres. Le père Le Long, dans la Bibliothèque historique de la France (Tome II.), dit que Jean étoit le frère d'OLIVIER, et cette assertion prend une entière certitude dans les vers qu'un auteur contemporain, Denis le Bay de Batilli, lieutenant de la justice à Metz, a mis à la tête du théâtre d'Agriculture. « Pendant que ton puiné, sur le premier modèle des choses du passé où son vol le portoit, De l'état des François l'histoire retraçoit, etc. »

Jean de Serres est célébré dans tous les dictionnaires et dans toutes les biographies; OLIVIER y est entièrement oublié. Il faut que le hasard offre au lecteur quelques passages disséminés dans divers ouvrages, pour en composer quelques traits de la vie d'un homme bien au-dessus de son siècle, et qui a fixé la fortune des siècles à venir. Étrange prévention, toujours condamnée et toujours renaissante, qui

1 Voyez la traduction de ces vers, page lvij. [Page 1376]

2 Perroniana.

3 Chronol. Kovcnaire, tome III, page 547.

4 Spon, Histoire de Genève. Voyez sur Jean de Serres, ci-devant, page xxj.

accorde tout à la célébrité, de quelque manière qu'elle vienne, et si peu de chose à l'utilité, son seul et véritable principe! S'il eût dévasté son pays par des conquêtes, dit l'abbé Rozier, son nom seroit consigné dans nos annales ; il a fait le bien, et on n'en parle plus¹

Espérons, plus que jamais, que la France n'abandonnera plus les soins de la reconnaissance nationale aux Anglois, qui ont naturalisé OLIVIER DE SERRES parmi eux, et qu'un monument érigé dans sa patrie le rendra à la vénération de ses concitoyens, riches de ses bienfaits, sans en connoître le dispensateurs

N°. VII. ÉCLAIRCISSEMENS sur plusieurs passages de la Notice précédente,

par le C. François (DE NEUF CHATEAU).

Sur la surprise de la ville de Villeneuve-de-Berg.

Je ne connoissois pas cette Notice intéressante, lorsque j'ai composé l'éloge d'OLIVIER DE SERRES. Je le regrette d'autant plus, qu'elle m'eût épargné des recherches pénibles et une longue incertitude. Privé de ces renseignements, j'ai lieu de m'applaudir, du moins, de m'être souvent rencontré avec l'auteur de la Notice. Il n'y a qu'un seul point, dans lequel je diffère de son opinion. L'objet m'en paroît important. Voici mes conjectures, que je soumets très-volontiers au jugement de ceux qui pourront les mieux éclaircir.

Je n'ai pu discuter les autorités sur lesquelles l'auteur de la Notice s'appuie pour penser que le capitaine Pradel, auteur, ou plutôt conseiller de la surprise faite à Villeneuve-de-Berg, en 1573, n'est autre qu'OLIVIER DE SERRES. J'ai révoqué la chose en doute, d'après le texte de l'Histoire du président de Thou, qui a puisé le fait, non pas dans les Mémoires de l'état de la France, qui ont paru à Middelbourg, en trois volumes seulement, mais dans les savans Commentaires, composés en fort beau latin par le ministre Jean de Serres, et publiés en cinq volumes in-8° de 1570 à 1575 (1).

(1) Le C. Barbier, bibliothécaire du Conseil d'État, m'a indiqué ce bon ouvrage (N°. 7771 du Catalogue de cette bibliothèque choisie, dont j'ai été le fondateur). Il manque, à cet article de la bibliothèque, le cinquième volume de l'ouvrage de Jean de Serres. Ce cinquième tome est très-rare. C'est une erreur assez commune, de croire que les Mémoires de l'état de la France sont le même ouvrage que les Commentaires latins de Jean de Serres ; ceux-ci sont bien supérieurs.

Ni Jean de Serres, qui pourtant devoit bien connoître son frère, ni de Thou, ni Perrulis même, ne donnent à penser que le capitaine Pradel soit OLIVIER DE SERRES; mais le C. La Boissière assure positivement que d'Aubigné déclare, dans son Histoire Universelle, que ce Pradel étoit l'auteur du théâtre d'Agriculture. Rien ne sembleroit plus précis, et il n'y auroit rien à répondre à ce témoignage d'un écrivain contemporain.

Mais le C. La Boissière ne cite pas la page de l'Histoire de d'Aubigné, comme il cite d'ailleurs assez exactement les tomes et les pages des autres auteurs qui ont servi à former sa Notice : j'en conclus, qu'au moment où il attribuoit cette assertion si précise à Théodore d'Aubigné, dans son Histoire Universelle, il n'avoit pas lu cette histoire, ou ne l'avoit pas sous les yeux. Et en effet, il n'y a rien qui ressemble, le moins du monde, à ce qu'on lui fait dire. Il a parlé de Jean de Serres, et il n'a rien dit d'OLIVIER.

On sait que le grand-père de madame de Maintenon étoit un ardent calviniste ; il en vouloit à Jean de Serres, parce que ce ministre fut le quatrième de ceux qui avouèrent à Henri IV que l'église romaine étoit une église sans queue, et qu'on pouvoit bien faire en elle son salut. D'Aubigné insinue que Jean de Serres ne parla ainsi, que parce qu'il avoit dix mille écus à solliciter. (Livre XXXIX, page 290.)

Si d'Aubigné avoit pu dire que le capitaine Pradel étoit le même que l'auteur du théâtre d'Agriculture, c'eût été lorsqu'il parle de la surprise de la ville de Villeneuve-de-Berg ; or, en cet endroit même, il garde là-dessus le plus profond silence. La manière dont il raconte ce trait particulier de nos guerres civiles, prouveroit aussi qu'OLIVIER, s'il étoit vrai que ce fût lui qui eût été connu alors sous le nom de Pradelle, auroit bien concouru à faire surprendre la ville, par son activité et un stratagème nocturne, mais sans être coupable des massacres qui s'ensuivirent, et sans que sa mémoire dût en être tachée.

¹ Lettre au Citoyen La Boissière.

Voici l'extrait fidèle des Histoires de d'Aubigné (liv. I, chap. xi), intitulé : Guerre relevée en Languedoc; et à la marge : cid id LXXIII (1573).

Villeneuve au Vivarets cousta plus de peine à avoir. Logières l'avoit saisie quelque temps auparavant. Le capitaine Baron qui y commandoit, s'estoit retiré à Mirabel entre les mains d'un gentilhomme, nommé Pradelles, son ami, par le moyen duquel il fut mis dans St. Privat. Les fugitifs de Villeneuve voyoient tous les jours de Mirabel en hors leur patrie, ce qui les empeschoit encore plus de l'oublier. Entre ceux-là, un soldat, serrurier, ayant averti Pradelles que si on vouloit il emporteroit à Villeneuve une grille pareille à celle de Nismes, cela fit rappeler Baron, qui apportoit force difficultés à l'affaire, et entr'autres qu'ils ne pourroient battre cette garnison, quand mesme ils seroient dedans, qu'avec grand nombre ; comme aussi Pradelles l'incita à son bien, plus que son bien mesme. Il fallut, pour avoir des hommes, communiquer avec ceux d'Aubenas. De ceux-là, quelques faux frères avertirent Logières. Voilà quand et quand à Villeneuve la garnison renforcée, les gardes doublées, et Logières qui passoit les nuits sur la courtine. Au commencement de Mars, les forces d'Aubenas et Baron (pressé par Pradelles) se rendent à Mirabel, ce qui ne se put faire avec tel secret que Logières ne fût averti quoique faussement plusieurs fois ; et tant qu'il tint ce dernier avis encore pour une baye. toutes-fois, pour accomplir tous les points de son devoir, il fait fermer les portes de bonne heure, mettre du feu aux fenestres, de l'eau aux huis, doubler encore les gardes, met en divers endroits sentinelles perdues, fournit le courridour de routes et les rues de patrouilles. Et par ainsi, les entrepreneurs failloient, s'ils n'eussent failli ; et la froideur de Baron acheva l'entreprise; car on l'y traisnoit à l'escorche-cul, et pourtant il cherchoit toutes les difficultés et longueurs qu'il pouvoit inventer. Peut-estre que la peur qu'il avoit eu à la prise n'avoit pas fait encore son opération. a Pradelles remporté et par son désir et autorité, contraignit l'autre à laisser marther, mais si tard pour les traisneries de Baron, qu'ils n'arrivèrent qu'au jour. C'estoit lorsque Logières et les capitaines, lassez de veiller, s'estoient jettez sur des lits. Le serrurier donc marche à la grille qu'il avoit élochée auparavant, l'arrache et entre le premier. Les compagnons qui le suivirent mettent en pièces le premier corps-de-gardé, presque tous endormis. Une partie court par la ville, crians : ville gagnée. Les autres^yont, à coups de hache, ouvrir les portes au gros. Quelques soldats a qui se rallioient à Logières, mettent le feu au canon qui estoit sur le rempart, et en tirent » plusieurs coups. Nonobstant, tout entre, et tuent tout ce qu'ils trouvent en armes parmi les rues ; parmi ceux-là, force prestres qui estoient venus à leur synode. Ceux-là furent sauvez, qui se jettèrent avec le gouverneur en sa maison fortifiée. Quelques soldats aussi se » sauvèrent dans la tour d'une porte et au clocher. Tout se rendit dans trois jours ; et par M ce gain, ils joignirent Lagorse et Saunas, le chemin du Vivarets à Nismes fut net, et encore y eut de la communication aux Sevenes, M dedans lesquels rien n'avoit branlé pour la M Saint-Barthélemi. » (Tome II, page 60.)

Voilà tout ce que j'ai trouvé dans l'Histoire de d'Auhigné; il ne dit nullement que ce gentilhomme, Pradelles, fut le même qui fit, depuis, le théâtre d'Agriculture : ainsi, je persiste toujours à croire que ce n'est point lui (voyez ce que j'ai dit au commencement de l'Éloge, ci-devant, page xxj) ; mais quand même ce seroit lui, dans le fait ainsi raconté, il n'y a plus rien qui l'inculpe, et qui répugne à ce qu'on sait d'ailleurs précisément du caractère modéré et de l'esprit paisible qui l'anima toute sa vie. C'étoit Baron qui commandoit, et qui, seul, pouvoit être responsable des désordres commis par ses soldats dans cette attaque, dont le capitaine Pradelles, quel que fût ce dernier, n'avoit fait que donner l'idée et hâter l'exécution.

Au surplus, la Notice du C. La Boissière m'a donné lieu de faire beaucoup d'autres recherches. On doit ce respect au public, de ne rien épargner pour découvrir la vérité dans les moindres détails. J'ai trouvé peu de résultats ; mais ceux qui suivent serviront à prouver mon exactitude.

2°. Généalogie de la famille d'OLIVIER DE SERRES, extraite des diverses productions devant les Commissaires des francs-fiefs de la province de Languedoc, généralité de Montpellier. 1

« VIVIERS. 604. SERRES.

» I. Jean Serres, seigneur de Pradel, épousa Louise Leiris, qui le rendit père d'OLIVIER SERRES, écuyer, seigneur de Pradel, qui épousa, le 11 Juillet 1559, » Marguerite d'Harcoûs¹, et il en eut, 1°. Daniel Serres,

1 Dans l'Éloge, j'ai appelé la femme d'OLIVIER, Marguerite d'Arçons, sur la foi de M. Dorthès; le C. La Boissière lui donne

seigneur de Pradel, qui suit ; » et 2°. Jean Serres, historiographe du roi, » par brevet du 30 Novembre 1596¹.

III. Daniel Serres, seigneur de Pradel, » épousa, le 3 Mai 1599, Anne de Frise, qui M le rendit père-de

» IV. François Serres, seigneur de Pradel, » qui épousa, le, Décembre 1624, Louise Arlampde de Mirabel, et il en eut

M V. Constantin Serres, seigneur de Pradel, » qui épousa, le 12 Novembre 1662, Françoise » Rochemore d'Aigremont².»

Cette pièce, énoncée dans la Notice N°. VI, page lxxiv, est tirée des Pièces fugitives pour servir à l'Histoire de France, tome 1, partie seconde, page 324 (Paris, 1759, in-4°). C'est L'indication donnée par le C. La Boissière (page lxxj), qui me l'a fait connoître, quoique la page ne fût pas citée avec exactitude.

Dans le même volume, on trouve un autre article SERRES, faisant le N-. 514, des jugemens rendus par M. de Besons, intendant de Montpellier, sur la noblesse de Languedoc ; c'est la généalogie d'une famille noble, commençant à Charles de Serres, lieutenant civil et criminel au bailliage de Vivarais, ennobli par lettrespatentes enregistrées à la Chambre des Comptes de Montpellier, le, Décembre 1612. Un de ses fils, Just de Serres, fut évêque du Puy. On ne sait si cette famille étoit, ou n'étoit pas une branche de celle dont étoit OLIVIER.

L'usage a prévalu, de mettre avant le nom de ce dernier, la particule DE, quoique ses descendans paroissent ne l'avoir pas prise, ou ne l'avoir pas obtenue, en produisant leurs titres devant les Commissaires à la recherche des francs-fiefs. Les francs-fiefs et les particules étoient de bien grandes affaires dans l'ancien régime ; mais la véritable noblesse, le titre impérissable que la postérité adjuge à OLIVIER DE SERRES, c'est d'avoir composé le théâtre d'Agriculture. On ne demande plus s'il étoit écuyer : il fut le bienfaiteur du monde.

3°. Sur OLIVIER DE SERRES.

Il reste, malgré mes recherches, et même encore après les indications de la Notice précédente, beaucoup de circonstances concernant OLIVIER DE SERRES, sa famille et son livre, lesquelles nous sont inconnues, et qui auroient besoin d'être vérifiées.

J'ai fait demander sur les lieux des éclaircissemens qui me m'ont procuré que des réponses incomplètes. Voici du moins quelques objets, sur lesquels on peut réclamer de nouvelles instructions.

La tradition porte qu'OLIVIER occupa, dit-on, un office de juge dans la sénéchaussée de Villeneuve-de-Berg³. Ceci pourroit se constater par des documens du pays.

On peut remarquer, cependant, que l'épître de Chalendar, juge-mage, ou lieutenant civil de ce tribunal, adressée à notre OLIVIER, en 1599, et qui récapitule avec le plus grand soin tous ses travaux, tous ses mérites, ne renferme pas un seul mot qui ait trait à cet exercice des fonctions judiciaires. Il seroit étonnant que le chef de ce tribunal, en louant un de ses confrères, eût oublié précisément le trait qui paroïssoit devoir rapprocher davantage l'auteur et son panégyriste; mais peut-être OLIVIER ne prit-il une charge dans la sénéchaussée, qu'après l'époque où Chalendar lui avoit adressé ses vers.

Quoi qu'il en soit, j'aimerois mieux voir dans notre OLIVIER un grave magistrat, qu'un fougueux

également le même nom. Voyez ci-devant, pages xxxviii, lxj et lxxj.

- 1 Ceci est une erreur palpable. L'historiographe de France étoit le frère d'OLIVIER. Voyez ci-devant, pages xxxviii, lxix et lxxiv. Suivant la généalogie, OLIVIER s'étoit marié à vingt ans, en 1559. Si Jean de Serres eût été son second fils, il n'auroit pu naître, tout au plus, qu'en 1561. Comment auroit-il pu publier, en 1570, à l'âge de neuf ans, le premier volume de ses beaux Commentaires latins sur l'état de la France ?
- 2 Voyez ci-devant, page lxj. On ne se dissimule pas que ces discussions de généalogie sont nécessairement arides ; mais ce qui tient à un grand homme est toujours sûr d'intéresser; et d'ailleurs, on espère que ces données insuffisantes procureront peut-être des renseignemens plus précis. Les observations que fera naître la lecture de cette édition, peuvent être adressées à la Société d'Agriculture du département de la Seine ; elle se fera un devoir d'accueillir et de publier tout ce qui seroit de nature à remplir son objet, et qui lui auroit échappé, soit dans l'Eloge d'OLIVIER, soit dans le reste de l'ouvrage.
- 3 Extrait d'une lettre du C. Denoyer, maire du Saint-Esprit, du 15 Nivose an XII.

capitaine, et la robe longue me semble bien plus analogue à ses goûts que la casaque militaire.

L'opinion commune est aussi qu'OLIVIER DE SERRES fut, pendant les guerres civiles, un calviniste très-zélé, ce qui le fit nommer, dit-on, un des vingt-quatre Commissaires qu'une assem. blée des protestans nomma pour transformer la monarchie en république, et ce qui engagea les catholiques à brûler une partie de son château. Ces croyances vulgaires ne sont fondées sur rien, que sur un souvenir confus des horreurs qu'un faux zèle a trop multipliées en France, et qui ont long-temps rappelé l'exclamation de Lucrece : Tantùm relligio potuit suadere malorum !

La première anecdote, celle des Commissaires ou députés chargés par une assemblée calviniste, d'organiser la république, feroit aujourd'hui peu de tort à OLIVIER DE SERRES. Mais supposons le fait aussi certain qu'il est douteux, la date que lui donnent les seuls écrivains qui en parlent, est postérieure à la date de la mort d'OLIVIER. Celui-ci étoit expiré en 1619; et c'est en 1621, que les jésuites accusent les protestans d'avoir voulu changer la forme du régime et du Gouvernement de France. Si donc les protestans nommèrent des députés républicains, et si parmi ces députés il y eut un de Serres, ce ne put pas être OLIVIER, puisqu'il n'existoit plus.

Il faut se défier beaucoup de ces fraudes pieuses, par lesquelles chaque parti s'efforce d'altérer l'histoire, pour inculper ses ennemis. Les Jésuites nommément en vouloient aux frères de Serres. Jean de Serres avoit, comme nous l'avons observé, publié plusieurs livres contre cette société ; et la compagnie de Jésus n'avoit pas emprunté de son divin modèle le pardon des injures.

Quant à l'incendie du Pradel par le ressentiment du parti catholique, il paroîtroit, d'après la Notice du C. La Boissière, que cet événement n'eut lieu non plus qu'après la mort de notre auteur, et contre un de ses fils. (Voyez ci-devant, page lxxij.)

4°. Sur la famille d'OLIVIER DE SERRES.

Ces contradictions et ces incertitudes règnent également dans tout ce qui concerne la postérité d'OLIVIER. Aussi, n'ai-je point cru devoir parler de deux de Serres, l'un catholique distingué, et l'autre, fameux protestant, dont j'ai trouvé la mention, mais sans pouvoir vérifier s'ils descendoient, ou non, de notre illustre auteur.

L'un est l'abbé André de Serres, né au bourg Saint-Andéol, diocèse de Viviers. Il fut général de Saint-Ruf. Son éloge historique se trouve dans la Gazette de France, et dans un Journal de Verdun, de l'an 1728.

L'autre, dont il est question dans le chapitre de Voltaire, du Calvinisme au temps de Louis XIV, étoit un protestant, qui joua un grand rôle dans les tumultes des Cévennes.

cc La première école de prophétie, dit Voltaire, fut établie dans une verrerie, sur une montagne du Dauphiné, appelée Peira. Un vieil huguenot, nommé de Serre, y annonça la ruine de Babylone et le rétablissement de Jérusalem. Il montrait aux enfans les paroles de l'écriture, qui disent : Quand trois ou quatre sont assemblés en mon nom, mon esprit est parmi eux, et avec un grain de foi, on transportera des montagnes. Ensuite il recevoit l'esprit ; on le lui conféroit, en lui soufflant dans la bouche ; parce qu'il est dit, dans saint Mathieu, que Jésus souffla sur ses disciples avant sa mort. Il étoit hors de lui-même, il avoit des convulsions, il changeoit de voix, il restoit immobile, égaré, les cheveux hérissés, selon l'ancien usage de toutes les Nations, et selon ces règles de démence transmises de siècle en siècle. Les enfans recevoient ainsi le don de prophétie, etc.

Ce passage, où Voltaire a voulu vraisemblablement se moquer des prophètes, a-t-il rapport à un de Serres, de la famille d'OLIVIER ? Seroit-ce, par hasard, ce M. de Serres, dont parle Prosper Marchand, qui mourut en prison dans le château de Guise ? (Voyez ci-devant, pages xxxviiij et lxj.) C'est ce que rien ne m'a appris, et ce qui est indifférent au théâtre d'Agriculture.

N°. VIII. EXTRAIT d'une lettre du C. FAUJAS,

EXTRAIT d'une lettre du C. FAUJAS, Professeur au Muséum d'Histoire naturelle.

A Saint-Fond, par Lauriol, département de la Drôme, le 26 Nivôse an X.

Je viens de recevoir, au retour d'un voyage, la lettre par laquelle vous m'apprenez que la Société

d'agriculture de Paris a arrêté qu'elle s'occuperait tout de suite d'une nouvelle édition, avec des notes, du théâtre d'Agriculture d'OLIVIER DE SERRES. Les Commissaires qui ont été nommés pour exécuter cet honorable travail, s'en acquitteront à merveille, je n'en doute pas ; et le service réel qui sera rendu aux cultivateurs, sera le monument le plus utile et le plus durable que toutes les Sociétés d'agriculture des villes aient jamais rendu au premier de tous les arts.

Il y a plus de trente ans que je mets en pratique les préceptes d'OLIVIER DE SERRES, et je les trouve parfaits ; il est vrai que c'est dans une possession d'une assez grande étendue, qui est sous le même ciel, et à une distance peu éloignée de celle où le père de l'agriculture française faisoit de si belles expériences.

Cet écrivain admirable a eu toujours un si grand charme pour moi, que j'ai recueilli avec soin, et réuni dans ma bibliothèque, toutes les éditions de son livre, non seulement celles qui ont paru pendant qu'il vivoit, mais celles qui ont été réimprimées après lui, à commencer de la première édition in-folio, jusqu'au petit et rare traité de la Cueillette de la Soie, en un volume in-12¹.

J'ai fait plusieurs voyages au Pradel, où j'ai fait dessiner, avec beaucoup de soin, tout ce qui reste de ses jardins, ainsi qu'une charmante vue de la grande et belle prairie qui étoit en face de sa maison, disposée en pente douce, arrosée par une fontaine qui est à la tête, et bordée dans toute sa longueur, qui est considérable, d'un triple rang de magnifiques chênes, qui donnent à ce beau lieu l'aspect d'une décoration théâtrale; le fond du tableau est terminé par une montagne volcanique noire, couronnée par des colonnades de basalte, au pied desquelles est le village et le château gothique de Mirabel, dans le département de l'Ardèche.

C'est la vaste et longue prairie dont je viens de parler, qui a donné son nom au Pradel, dont OLIVIER DE SERRES étoit seigneur: elle est telle qu'elle existoit du temps de l'auteur du théâtre d'Agriculture. Le château a été incendié trois fois du temps des guerres de religion ; une seule tour est restée, sur pied, et on a eu le bon esprit de la conserver dans les nouvelles constructions.

Un des descendants d'OLIVIER DE SERRES, du côté des femmes, M. de Mirabel, seigneur de la terre de Mirabel dont j'ai parlé ci-dessus, a quitté cette terre pour faire sa résidence au Pradel, c'est un homme très-estimable. Il voulut bien me confier, il y a trois ans, un petit portrait, fait dans le temps au lavis, d'OLIVIER DE SERRES, portrait qui, sans être bien fait, a du caractère, pour un ouvrage ancien : il n'y avoit que la tête de terminée ; on lit, au bas, en écriture ancienne, faite à la plume, que ce portrait d'OLIVIER DE SERRES a été peint par son fils, seigneur de Lérise.

J'ai fait copier ce portrait à Paris, par un très-bon peintre, il est très-ressemblant à côté de l'original, et je l'ai ensuite fait graver : le cuivre est en mon pouvoir. C'est absolument le seul portrait qui existe de ce célèbre agriculteur ; car j'ai fait faire toutes les recherches possibles dans l'immense collection de portraits du recueil des gravures de la Bibliothèque nationale et ailleurs, et jamais l'on n'a rien trouvé. Si ce portrait peut intéresser l'édition qu'on se propose de donner, j'en céderai avec plaisir le cuivre, en n'exigeant que mes déboursés². Je tenois ce portrait en réserve, parce qu'ayant recueilli quelques matériaux pour sa vie, je me proposois de la publier un jour, avec celle de Bernard Palissy, mais l'histoire naturelle, et particulièrement la géologie, exigeant de moi encore des voyages et de longs travaux, je renonce entièrement à ce projet ; et je suis charmé que le sénateur François (de Neufchâteau) veuille s'en occuper. J'aurois bien voulu pouvoir lui communiquer tout de suite ce que j'ai recueilli; mais tout est à Paris, et je ne peux m'y rendre qu'à la fin de Mai. D'ici là, je tâcherai d'aller faire une nouvelle incursion au Pradel, où je suis bien aise de vérifier encore quelques faits.

Je pourrai vous donner aussi quelques observations assez piquantes, au sujet de certains arbres plantés par OLIVIER DE SERRES, et qui existent encore dans toute leur force ; et je vous ferai part de quelques détails sur le premier mûrier planté en France et apporté de la dernière croisade, par un Guy-Pape de Saint-Auban, seigneur d'Allan, à une lieue de Montélimar. OLIVIER DES SERRES fait mention de cet

1 Le C. Faujas se méprend ici : ce petit traité, ainsi que celui de 1603, sont in-8°. Voyez la notice bibliographique des ouvrages d'OLIVIER DE SERRES, ci après. (H.)

2 Celui que nous devons au C. Caffarelli, et qui est en tête de cette édition, a été gravé également d'après le portrait original, par B. Roger, sous la direction du C. Guérin, peintre, dont les talens sont bien connus dans ce genre. (H.)

arbre, et détermine son âge à l'époque où il écrivoit son théâtre d'Agriculture. Cet antique mûrier existe encore ; M. de la Tour-du-Pin-la-Chaux, mon ami, qui avoit la terre d'Allan, comme douaire-de sa femme, fit respecter ce monument d'agriculture, en l'entourant d'un mur, et en défendant qu'on en recueillît la feuille. Il est encore sur pied, ses grands bras sont maigres et caducs, et son tronc est séparé en trois parties ; mais il se couvre encore, à chaque printemps, de bourgeons, de fruits et de feuilles, malgré tant d'hivers qu'il a bravez : ses descendans couvrent à présent le sol de tout le midi de la France, l'on pourroit même dire de la France entière, et produisent à l'État un revenu de plus de cent millions, en soie brute, et de plus de quatre cent millions en soie industrielle. Voyez, d'après cela, combien un seul homme, ami de l'agriculture, a mérité de son pays, et lui a fait du bien, sans faire répandre une larme; et cet homme est à peine connu !

Signé, FAUJAS.

N°. IX. Souscription pour un Monument à élever à la mémoire d'Olivier DE SERRES,

Souscription pour un Monument à élever à la mémoire d'Olivier DE SERRES, proposée par le C. CHARLES CAFFARELLI, préfet du département de l'Ardèche, aux Amateurs de L'Agriculture.

Les anciens peuples ne sachant comment reconnoitre ce qu'ils devoient aux agriculteurs qui leur apprirent à semer et à recueillir du blé au lieu du gland qu'ils mangeoient dans les forêts, en firent des dieux. Cette exagération, que l'importance d'un pareil service rend concevable, a perdu, à travers les siècles, tout son merveilleux ; elle est tombée avec les statues de ces hommes déifiés, avec le culte qu'on leur rendoit ; et le nom des premiers bienfaiteurs de l'humanité est aujourd'hui relégué dans les ouvrages mythologiques.

L'histoire a conservé le souvenir de quelques cultivateurs célèbres, de leurs ouvrages, de certaines familles dont le nom tiroit son illustration des légumes qu'ils enseignèrent à cultiver; mais elle nous dit bien peu de choses des honneurs publics qu'on leur rendit.

Ainsi s'est éteint ce sentiment de reconnaissance dont les hommes s'étoient pénétrés pour leurs premiers, pour leurs véritables amis ; mais ce devoir n'en est pas moins imposé aux Gouvernemens qui se sont enrichis par leurs découvertes et par l'exemple de leurs travaux.

Cette reconnaissance ne doit pas être un sentiment stérile, elle doit se manifester par des monumens qui instruisent les citoyens à l'amour de leur patrie, et leur donnent cette émulation dont le germe enfante les vertus et les talens. En embellissant les villes où ils sont placés, ils appellent les étrangers avides d'instruction, ceux qui aiment à contempler les traits d'un homme célèbre, et ils honorent autant la Nation qui les élève, que la mémoire de ceux auxquels ils sont consacrés.

Depuis long-temps celle d'OLIVIER DE SERRES, sieur du Pradel, réclame les honneurs dus aux grands hommes. La voix publique, celle de nos législateurs, l'opinion des savans, le vœu des agriculteurs, celui des étrangers même, lui désignent une récompense digne des services qu'il rendit à la France, et que ses ouvrages classiques lui rendront de plus en plus, tant qu'on méditera les préceptes d'un agriculteur-pratique, qui les prouva par des succès.

Pour en connoitre l'importance, il faut se reporter au temps où OLIVIER DE SERRES les promulgua. Depuis 1560, la France étoit en proie aux dissensions intestines ; des gens armés fouloient sous leurs pieds les campagnes et en dévoroient les fruits : le cultivateur labouroit à regret des terres condamnées à un pillage périodique. C'est pendant cette cessation des droits du propriétaire, qu'OLIVIER DE SERRES prenant tour-à-tour la charrue et la plume, réparaît les maux de la guerre civile, fixoit dans des écrits lumineux ses pénibles observations, et préparoit la France aux douceurs de la paix qu'Henri IV lui donna.

Il faisoit plus; il méditoit les moyens de concentrer dans sa patrie les sommes immenses qui en sortoient pour l'achat des soies nécessaires à nos manufactures naissantes, et tandis que Sully les élevoit et les encourageoit, le vieillard agriculteur ne cessoit de la pourvoir de ses plants de mûriers, qui devenoient une production nationale. Ainsi son génie bienfaisant, après avoir raffermi les bases de l'agriculture nécessaire à la subsistance du peuple, s'occupoit du luxe qui devoit l'enrichir ; ainsi se vérifioit sa prédiction : et la France s'est rédimée de plus de quatre millions d'or que le Piémont en retiroit annuellement.

Il faudroit extraire une partie de son estimable ouvrage, si l'on vouloit faire connoître l'importance des

leçons qu'il a données à tous les peu pies : elles sont mêlées de maximes laconiques, de proverbes économiques, et enrichies de traits d'une morale pure et de ce quiétisme philosophique qui attache l'homme au sol qu'il cultive et lui montre ses plaisirs dans les travaux de l'agriculture. Ces leçons, d'abord pratiquées autour d'OLIVIER DE SERRES, se sont répandues de proche en proche : elles couvrent la France de moissons, de vignobles, de prairies ; elles ont pénétré jusques chez les nations rivales de la France. Mais telle est la fatalité attachée aux soins des véritables bienfaiteurs de l'humanité : le nom de Marius, inscrit sur un bouclier de l'arc d'Orange, y éternise la mémoire de cet homme farouche ; un arc triomphal, placé par des Romains sur des campagnes dévastées, perpétuera un nom souvent odieux, tandis que l'écrivain agronome qui aura revivifié les plaines surmontées de ce monument de destruction, ne vivra pas même dans le souvenir de ceux qui lui doivent leur existence, leur fortune, leur bonheur.

Le préfet du département de l'Ardèche, témoin des bienfaits dont OLIVIER DE SERRES a enrichi sa patrie, partageant avec tous les vrais philanthropes la vénération que ce grand homme inspire, se propose de venger sa mémoire d'un oubli de deux siècles, et d'élever un monument au premier et au plus utile des écrivains agronomiques de la France¹.

Ce monument sera élevé sous les auspices d'un Gouvernement, juste appréciateur du mérite.

Sous le consulat de N. BONAPARTE: il vient de montrer un grand homme de plus à l'Europe, et il est jaloux de lui montrer encore tous ceux que la France a produits. D'ailleurs, les palmes qu'il a cueillies, les lauriers dont son front est couvert, l'olive qu'il présente aux Nations, naissent et croissent par les soins de l'agriculteur. Ces emblèmes avertissent les conquérans qu'ils reçoivent le prix le plus flatteur de leurs travaux, des mains de la simple nature, et que leur gloire est en quelque sorte liée par quelques brins d'herbe au premier des arts et aux honneurs qu'ils rendent à la mémoire des écrivains distingués qui s'y sont dévoués.

Sous le ministère du C. Chaptal: de ce savant recommandable, qui, ne se contentant pas d'accorder aux sciences une protection de convenance, les protège, parce qu'il les cultive, qu'il les aime, et qu'il a la conscience intime de leur utilité et de leur sublimité. Il daignera se rappeler qu'il a souvent publié l'estime dont il est pénétré pour OLIVIER DE SERRES, et que son nom est inscrit parmi ceux des écrivains estimables qui se proposèrent, en l'an VII, de donner une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture.

Ce monument sera placé à Villeneuve-de-Berg, département de l'Ardèche, patrie d'OLIVIER DE SERRES: il sera simple comme les goûts de celui à qui il est destiné, comme l'art qu'il s'agit d'honorer. Il consistera en une pyramide de marbre de dix mètres environ d'élévation totale, à laquelle sera attaché le buste en marbre blanc d'OLIVIER DE SERRES, accompagné d'ornemens analogues et exécutés par un habile artiste² : une inscription courte apprendra à l'honneur de qui le tout est élevé. L'aperçu de la dépense est de 8,000 francs.

La misère des peuples n'ayant pas permis au Conseil-général du Département de demander l'exécution du monument aux frais du pays, ainsi qu'il l'auroit désiré, le Préfet de l'Ardèche fait avec confiance un appel aux amateurs de l'agriculture, et les invite à réunir leurs souscriptions pour honorer la mémoire d'un des hommes les plus recommandables qu'ait produits la France : il ose espérer que sa proposition sera accueillie favorablement. Déjà, un général qui a rendu de grands services à sa patrie en combattant glorieusement pour elle, le lieutenant-général Suchet, instruit de ce projet, a souscrit pour une somme de trois cent francs.

A peine ce prospectus avoit-il été publié, que le consul Lebrun a souscrit pour sept cent francs ; beaucoup de Préfets, pour des sommes plus ou moins considérables. La Société d'agriculture du département de la Seine a non seulement souscrit pour deux cent francs, mais encore elle a pris l'engagement de donner une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture, et distribué déjà le travail à plusieurs de ses membres. La gravure du monument et du portrait d'OLIVIER DE SERRES, servira de frontispice à cette nouvelle édition.

Toutes les offres seront admises : les particuliers qui voudront souscrire, sont invités à faire parvenir au

1 Lettre du C. Benezech, ministre de l'intérieur, aux Membres du Conseil d'agriculture. Voyez ci-devant, N°. III.

2 Le C. Chinard, membre de l'Institut national de France, sculpteur, à Lyon.

Préfet le montant de leur souscription, soit en lettres-de-change, soit en numéraire. Le Préfet fera imprimer et publier les noms des Souscripteurs, et le montant de leurs souscriptions, dont le compte sera rendu public par l'impression, inséré dans les journaux, et un exemplaire adressé à chaque Souscripteur.

Les citoyens domiciliés à Paris, qui voudront concourir à cette œuvre vraiment patriotique, sont invités à remettre leurs souscriptions au C. BOLLIOUD, membre du Corps législatif, qui veut bien se charger de les recevoir. Sa demeure est rue de la Concorde, nos. 8 et 39,

Le préfet du département de l'Ardèche,
Signé CHARLES CAFFARELLI.

ESSAI HISTORIQUE SUR L'ÉTAT DE L'AGRICULTURE EN EUROPE AU SEIZIÈME SIÈCLE

PAR LE C. GRÉGOIRE.

L'éternel ordonnateur des mondes a disséminé sur la terre les germes réparateurs de tous les êtres, qui, jouissant de la vie, sont, par-là même, condamnés à la perdre.

Ministre de ses volontés, la nature féconde obéit à la voix de l'homme, qui, par l'agriculture, agrandit le domaine de ses jouissances, et recule, pour ainsi dire, les bornes de la création. Rien ne seroit plus curieux et plus utile qu'une histoire détaillée de ce qu'ont fait, en traversant les âges, dans les différentes régions, les sections diverses de la famille humaine, pour se nourrir, se vêtir et s'abriter. Les aberrations de l'esprit systématique, les pratiques vicieuses, les préjugés ridicules ou désastreux, ne doivent pas échapper aux recherches de l'historien. Il importe également de faire connoître les erreurs qui marquent l'écueil, et les tentatives couronnées de succès, qui indiquent la route. C'est ainsi que le passé devient l'héritage de l'avenir ; et quoique, suivant l'expression de Fontenelle, les sottises des pères soient perdues pour leurs enfans, l'histoire, en indiquant les maux y montre les remèdes, comme si, à raison de leur efficacité, on pouvoit se promettre que les hommes auront toujours soin d'y recourir.

Mais où trouver les monumens dont se composeroit cette histoire ? Où puiser les détails circonstanciés de ce qu'ont fait les peuplades humaines pour seconder la fécondité de la nature, pour vaincre les obstacles résultans du sol et du climat, pour les défrichemens, le saignement des terres inondées, l'irrigation des terrains secs, la cicuration¹, l'éducation, les maladies des animaux associés aux travaux et aux besoins de l'homme, la nature et l'emploi des engrais, l'assolement des terres, l'acclimatement et la culture des plantes céréales, oléagineuses, textiles, tinctoriales et à fourrages, celle des arbres à fruit, et spécialement celle de l'arbuste dont la grappe fournit la plus précieuse des liqueurs. Ceux qui manioient la charrue et la bêche écrivoient peu, ceux qui écrivoient eussent craint, pour la plupart, de se ravalier en traitant de l'agronomie. Plus occupés de l'art qui détruit, que de celui qui conserve, les auteurs nous parlent de légions, de batailles, de machines de guerre, plutôt que d'instrumens aratoires. Vainement l'humanité en deuil répand des malédictions sur la tombe de ceux qui ont fait du bruit, au lieu de faire du bien, vainement elle s'efforce d'inculquer le sentiment de . La véritable gloire, en criant que l'oppression n'est que l'ouvrage de l'ineptie et du crime ; que savoir gouverner un peuple libre, est, en politique, le seul indice qui décèle l'homme de génie. Dix mille villes en ruines attestent les fureurs de quelques centaines de brigands qui ont désolé le globe, et ces monstres ont trouvé une foule de panégyristes ; car ils eurent à leurs gapes les gens de lettres et les prêtres, qui, depuis la plus haute antiquité, jusqu'à nos jours inclusivement, oubliant leur dignité, et si souvent vils adulateurs, ont, les uns, profané la religion, les autres, prostitué le talent.

L'histoire des Nations est presque ensevelie dans l'oubli, on n'a guère que celle de leurs bourreaux : qui ne connoît pas Alexandre, César, Auguste, Charles XII? Mais, qui pourra révéler à notre reconnaissance les noms de ceux qui inventèrent la voûte, la douve, le cric, le van, le crible, le levain, etc etc. ?

Dans les champs désolés par la grêle, le laboureur recherche quelques épis échappés à la tempête: tels

¹ Je hasarde ce mot, d'après le verbe latin cicurare. Notre langue n'offre rien qui le remplace : apprivoisement ne dit pas assez ; domestication seroit barbare.

Polydore-Vergile, P anciole, Paschius, Goguel, Dickson, et d'autres écrivains, ont recueilli dans les landes de l'histoire quelques faits isolés sur l'agriculture.

Circonscrit par la nature de mon travail, à la période qu'illustra OLIVIER DE SERRES, j'ai compulsé les archives des nations Européennes, pour connoître l'état-pratique de l'agriculture au seizième siècle et au commencement du dix-septième, mais lorsque les faits échappent ou sont contestés, parce que les écrivains gardent le silence ou se contredisent, n'a-t-on pas quelque droit à l'indulgence du lecteur qui découvre dans un écrit des lacunes et des erreurs involontaires? Il demande l'histoire de la science agronomique, dont malheureusement on ne peut guère lui offrir que l'histoire littéraire, c'est-à-dire la nomenclature raisonnée des principaux auteurs qui ont écrit sur cette matière ; or, le nombre de ceux qui méritent d'être cités comme classiques, est très-petit : les autres sont des cultivateurs de cabinet et des compilateurs.

Hippocrate, le seul des philosophes anciens qui ait fait une secte durable, parce qu'il s'est fondé sur l'étude de la nature, seroit encore aujourd'hui le premier des médecins. Ressuscitez Columelle et Vairron, ils égaleroient encore nos plus célèbres géoponiques ; car, si l'agriculture s'est enrichie d'acquisitions nouvelles, par les soins des botanistes, si elle a perfectionné l'éducation des animaux et la culture des arbres, combien d'autres articles sur lesquels elle a réellement fait très-peu de progrès! Tel est l'avis de de la Brousse¹ et celui de Senebier² ; mais, quand ce dernier, pour établir cette vérité, allègue qu'autrefois les récoltes étoient plus abondantes dans l'Italie et la Sicile, la preuve n'est pas concluante. La Chaldée et l'Egypte sont assurément moins éclairées qu'autrefois, s'ensuit-il que les sciences soient arriérées ou stationnaires ?

Les arts d'agrément, qui, dans l'attrait des hommes pour le plaisir, trouveront toujours des encouragemens, ont par-tout recueilli les faveurs, tandis que la modeste agriculture obtint à peine quelques regards protecteurs. Avec la somme que coûte annuellement l'Opéra de Paris à la Nation, qui n'en jouit pas, on donneroit l'impulsion à tout ce que le génie inventeur peut tenter en agronomie. Osez-vous demander à la terre de plus riches moissons, lorsqu'une ariette ou une contredanse sont bien autrement payées qu'une découverte utile?

Les causes qu'on a indiquées, et celles qui vont l'être, expliquent pourquoi les progrès de l'agriculture ont été si tardifs. La chimie, qui promet beaucoup, et qui tiendra parole, n'avoit pas encore soumis à l'analyse les principes reproductifs des engrais naturels et artificiels. Grew, Hales" Malpighi" et leurs successeurs, n'avoient pas encore établi les fondeinens de la physique végétale. La mécanique, qui associe les forces de la nature à celles de l'homme, étoit loin encore de la perfection vers laquelle elle marche. La météorologie, née seulement dans le siècle dernier, n'avoit pas encore ses Kirwan, ses Cotte, ses Toaldo; quoique celui-ci se soit déclaré le défenseur des influences lunaires sur la végétation, assurément il n'eût pas souffert que l'astrologie, comme au temps de nos pères, gouvernât l'économie rurale.

Si la méditation, l'expérience, ou d'heureux hasards, éclaireroient la pratique du cultivateur, rarement cette découverte franchissoit les limites du canton où elle avoit pris naissance, soit que l'égoïsme en fit un mystère, soit que l'homme aime à se traîner dans l'ornière de la routine, soit enfin que le défaut de communications entre les peuples empêchât la circulation des découvertes. Qui pourroit en être surpris, quand on considère que, malgré les efforts des Sociétés agronomiques, les secours de l'imprimerie, et le zèle de cette foule de voyageurs qui visitent les diverses contrées du globe pour y pomper ce qu'il y a d'utile, il est beaucoup de procédés susceptibles d'être adaptés à notre sol, qui, enfouis dans les livres, servent seulement à augmenter le patrimoine des érudits, sans accroître nos jouissances? Tels sont les détails-pratiques de l'agriculture Chinoise, consignés dans les Mémoires des Missionnaires ; plus encore de l'agriculture de ces Japonais, qui, nous dit-on, n'ont pas laissé un coin de terre inculte, et dans les champs desquels on ne trouve pas une seule herbe parasite. Leur fléau à trois battans, leur sakkî qu'on vend dans toutes les auberges, comme le vin en Europe, la belle espèce d'orge à épis pourprés, l'emploi de diverses plantes comme substances alimentaires, tout cela est décrit par les voyageurs, qui s'extasient

1 Mélanges d'Agriculture. Nismes 1789, in-8°.

2 Essai sur l'Art d'observer et de faire des expériences Genève, 1802, in-8°.

spécialement sur l'art des Japonais dans la préparation des engrais ; c'est le langage de Kœmpfer¹ et de Thunberg². Titzing, qui a demeuré cinq ans dans ce pays, ajoutera à leur récit, dans l'ouvrage curieux qu'il va publier. Hirzel expose les moyens par lesquels K lyiogg multiplioit ses engrais, en se servant même de mousses, de menues branches d'arbres résineux et conifères³, etc. En sommes-nous plus avancés dans ces diverses branches d'économie rurale ? Comment profiteroit-on des connoissances venues de loin, quand on néglige ce qu'il y a de bon chez ses voisins ? Dans le nord de la France, la Hollande, l'Angleterre, on se sert généralement de ce qu'on appelle la tuile flamande : a-t-on seulement essayé d'en comparer l'usage à celui des tuiles creuses ou plates employées dans les autres Départemens ? La pince à arracher les chardons est un instrument supérieur au sarcloir ; pourquoi n'est-elle employée, jusqu'à présent, que dans quelques communes de la ci-devant Normandie⁴ ?

Arrieta, Herrera, Castelmou, et d'autres écrivains, se sont récriés contre l'attelage des bœufs au joug, qu'ils regardent comme un acte de cruauté : ils soutiennent que les ligatures exerçant une compression douloureuse sur le front de l'animal, il en résulte qu'au milieu des tourmens il dépense ses forces plus vite et avec moins de profit. Ces réflexions, dictées par l'humanité et l'économie y ont-elles détruit un usage blâmable ?

Mais le plus grand obstacle aux progrès de l'agriculture ancienne et moderne, fut le mépris dont elle se trouva frappée par l'abandon exclusif qu'on en fit aux esclaves, puis aux serfs de la glèbe. Après avoir avili les individus, on avilit l'industrie et la terre. Il est étrange que dans l'enseignement religieux on ait conservé l'expression d'œuvres serviles, puisque la religion a tant fait pour honorer le travail, affranchir les hommes, et les rappeler à leur dignité primitive.

Constantin déclara libres tous les esclaves qui embrasseroient le christianisme. De Cairol prétend que la saine politique condamne cette mesure, et que le décret de Constantin nous a produit ces mendiants vigoureux, hardis et fainéans, qui infestent diverses contrées de l'Europe⁵ : il s'est abstenu prudemment d'en déduire les preuves. Autant vaudroit, comme le père Barre et Linguet, assurer que l'esclavage est un moyen de civilisation et de bonheur.

Il faut que la propriété et les produits de la terre soient libres, pour la faire prospérer. L'estimable Malouet avoue que l'agriculture ne s'est perfectionnée en Europe, que par la destruction du servage qui, substitué à l'ancien esclavage, en avoit prolongé les effets désastreux ; et c'est de-là, dit-il, que date la prééminence de cette partie du monde⁶. Ailleurs, cependant, il prétend que les Colonies ne peuvent être cultivées par des blancs. On seroit effrayé des conséquences et des contradictions qui sortent d'une telle assertion, si l'on ne pensoit, avec de Fradt, que la maturité des abus dans les Colonies y amènera prochainement un nouvel ordre de choses⁷.

Les moines, jadis trop préconisés, aujourd'hui trop décriés ; les moines, espèce de république, dont les règles offroient depuis lons-temps l'image du système représentatif, avoient remis en honneur le travail des mains, et recueilli les procédés utiles de l'art rural. Les sciences et les lettres, épouvantées par le cri des barbares qui ravageoient l'Europe, se réfugièrent dans les cloîtres. La charrue et la bêche, les arts et les métiers, trouvèrent un asile autour des monastères, on y bâtit des villages, dont un grand nombre devinrent des villes. Les enfans de saint Basile, de saint Benoît, de saint Bernard, de saint Norbert, conservèrent les monumens du génie, et défrichèrent les cantons où ils avoient choisi leurs retraites. Dans la foule d'écrivains où l'on peut en puiser les preuves, je citerai : Pierre de Crescens, qui, dans sa lettre au général des Dominicains, dont les conseils l'avoient encouragé, le prie, ainsi que les autres moines, de

1 Histoire du Japon. La Haye, 1729, in-fol.

2 Voyage au Japon. Paris, 1796, in-8°.

3 Le Socrate rustique. Lausanne, 1777, in-8°, tome 1, page 54 et suivantes.

4 Il y a une bonne gravure de cet instrument dans l'ouvrage intitulé : Dissertazioni sopra una Gramigna che nella Lombardia infesta la Segale, Milano, 1772, in-4°. page, 50.

5 Réflexions sur les révolutions qu'a essayées l'Agriculture. Toulouse, 1786, in-8°.

6 Collection de Mémoires sur l'administration des Colonies. Paris, an X, in-8°, tome IV, page 79.

7 Les Trois âges des Colonies. Paris, 1801, 3 vol, in-8°.

corriger son ouvrage sur l'agriculture¹ ; Nelis, qui expose, les avantages que l'agriculture a tirés des abbayes fondées dans le septième siècle², Lavezari, traducteur italien de Mitterpacher, qui retrace les services rendus à l'agriculture par les moines, spécialement ceux de Chiaravalle³. La Lombardie leur doit l'art des irrigations, au moyen desquelles l'agriculture de ce pays a devancé d'environ un siècle celle des nations voisines.

En 1694, fut fondée à Bologne une chaire d'hydrométrie, occupée par Guglielmini ; mais depuis longtemps l'Italie savoit mesurer la force et la vitesse des eaux, les gouverner, les répartir entre les cultivateurs : la pratique avoit précédé les théories scientifiques.

Souvent les moines échangeoient des fonds améliorés, contre des domaines incultes, mais plus vastes. Cavanilles, dans ses Observations sur le royaume de Valence, vous promène, en quelque sorte, dans ces champs où les Cisterciens, à force de travail, fertilisèrent des sables arides⁴. Il réclame en faveur des curés, contre les chapitres, dont les membres, à quelques exceptions près, sont aussi inutiles en Espagne, que tout ce qui, en France et ailleurs, a porté ou porte ce nom. Cavanilles décrit les soins d'un curé pour perfectionner la culture des melons. Ce fait ramène naturellement l'éloge de cette classe si respectable de pasteurs auxquels on doit beaucoup pour l'avancement de l'économie rurale⁵, dont un Gouvernement sage réclamera toujours l'intervention, et sur le compte desquels tous les cahiers des bailliages, en 1789, appeloient les regards de l'estime et de la bienveillance. C'est le langage des hommes éclairés dans tous les pays, tels que Arthur Young, J. J. Rousseau, Levéque ; Quintero, membre de l'Académie d'histoire à Madrid⁶, Grisellini, secrétaire de la Société patriotique de Milan⁷, et le vertueux Colloredo, dans sa belle Instruction pastorale, du 29 Juin 1782⁸.

L'ancienne Société d'agriculture de Paris comptoit un grand nombre de curés parmi ses correspondans les plus actifs, les plus éclairés ; elle avoit nommé des Commissaires et approuvé leur rapport sur mon Mémoire concernant la dotation des Curés en fonds territoriaux⁹, mais le délire de l'intolérance foula au pied ce projet, de peur qu'il ne rut utile à la religion, à la morale, à l'indigence ; et par-là fut tarie une source d'instructions favorables à l'agriculture.

Depuis Pallade jusqu'à la renaissance des lettres, on ne trouve guère d'auteurs géoponiques que saint Isidore de Séville, Constantin Porphyrogenète, qui fit recueillir par Cassianus Bassus ce qu'il trouva de mieux dans les Anciens; Vincent de Beauvais et Ebn-el-Awam, c'est-à-dire, un évêque, un empereur, un moine et un musulman.

Italie.

Le savant Muratori, dans sa XXI^e dissertation des Antiquités d'Italie, fait des réflexions sur les maux que cause la guerre à l'agriculture. Son pays ne l'a que trop éprouvé. Long-temps en proie aux factions, l'Italie

1 Voyez cette lettre, en tête de son ouvrage : Trattato della Agricoltura. Bologna, 1784, in-4°. 1 tome I.

2 Vues sur différents points de l'Histoire Belgique, dans les Mémoires de l'Académie de Bruxelles, tome II.

3 éléments d'Agricoltura. Milano, 1784, in-8°, tome I, page, de la préface.

4 Observaciones sobre la Historia natural, etc. del reyno de Valencia. Madrid, 1795, in-fol. tome II, page 207 et suivantes.

5 Dans le Semanario de Agricultura (Madrid, 1797, in-4°.), journal utile, entrepris par deux hommes de mérite, et continué par l'un d'eux, on trouve plusieurs traits qui attestent les connoissances agronomiques et le zèle des curés Espagnols.

6 Pensamientos politicos y economicos dirigidos a promover en Espana la Agricultura, etc. Madrid, 1798, in-8°.

7 Il a imprimé à Milan, en 1778, un discours pour faire voir l'utilité des pasteurs, considérés sous ce point de vue.

8 Touchant l'abolition des pompes religieuses inutiles, l'exhortation à la lecture assidue de la Bible, l'introduction d'un recueil de cantiques en allemand, etc.

9 Cet ouvrage est imprimé. Les Commissaires chargés du rapport, étoient deux savans devenus depuis mes amis ; Broussonet, qui arrive des Canaries, avec de nouvelles richesses scientifiques, et Boncerf, qui a bien mérité de la France par ses travaux agronomiques, et sur-tout en publiant les Inconvéniens des droits féodaux, l'écrivit eut l'honneur d'être brûlé en vertu d'un arrêt du Parlement ; l'auteur échappa avec peine au supplice. Au commencement de la révolution, Boncerf, décoré de l'écharpe municipale, concourut à installer un nouveau tribunal judiciaire dans l'édifice où l'on avoit prononcé l'arrêt qui sera à jamais la honte de ses juges et la gloire de l'auteur ; dans le même local, Boncerf, traduit depuis au Tribunal révolutionnaire, y fut absous ; mais le chagrin l'a conduit au tombeau.

sortoit à peine de cette lutte où la liberté, alternativement victorieuse et vaincue, combattoit le despotisme, les arts commençoient à reparoître sur cette terre classique : un mouvement général, imprimé aux esprits, s'étendit à l'agriculture, dont les procédés n'étoient qu'une science traditionnelle.

Venise peut se vanter, selon Mills¹, que son Camille Tarello est le premier homme de mérite qui ait écrit sur l'art rural, après la renaissance des lettres². Mills auroit-il donc oublié ce Pierre de Crescens, citoyen de Bologne, dont j'ai déjà parlé, qui, né en 1230, voyagea pendant trente ans dans diverses provinces de l'Italie, pour recueillir tout ce que l'état de l'agriculture présentait d'intéressant ? Il consigna ses recherches dans un traité sur cette matière ; l'avoit-il composé d'abord en latin ou en italien ? c'est une question longtemps débattue : quoiqu'il en soit, l'ouvrage fut promptement traduit en plusieurs langues³. Lastris a remarqué que Crescens cite Caton Varron et Pallade, mais jamais Columelle⁴, qui, peut-être, n'étoit pas encore exhumé de la poussière des bibliothèques.

Les études se ranimèrent, sur-tout à la fin du siècle suivant. Alors parut une foule d'ouvrages sur l'agriculture, l'art vétérinaire, la maréchallerie, la chasse, les fleurs. Montagne, dans ses Voyages, parle avec éloge des jardins d'Italie ; néanmoins cet art étoit défectueux, selon Hirschfeld⁵. Il prétend, avec Addison, dans ses Remarques sur l'Italie, que nous avons emprunté des Italiens, la disposition de nos jardins ; assertion dont il nous doit encore la preuve. On trouve dans Lastris⁶ et dans Rè⁷ la liste nombreuse des auteurs Italiens qui se sont occupés de l'art rural. Il nous suffira d'indiquer les plus renommés.

Lauro, qui publia une version de Constantin Porphyrogenète et de Columelle⁸. La plupart des géoponiques grecs et latins furent traduits non seulement en italien, mais dans toutes les langues cultivées de l'Europe. Il étoit sage de consulter l'antiquité ; mais on devoit encore plus interroger la nature.

Venuto, *L'Agricoltura*, etc. Napoli, 1516, in-4°.

Africo Clemente, *Trattato dell'Agricoltura*. Venetia, 1572, in-8°.

Tatti, qui, dans la préface de son livre, extrait en grande partie des Anciens, dit que l'agriculture est un des principaux membres de la république⁹.

Tarello, déjà cité, qui propose d'alterner les cultures¹⁰ ; invention dont Rè fait mal-à-propos honneur à l'Angleterre. Dans le siècle dernier, le père Scottoni publia des notes utiles sur ce livre¹¹. La décadence de l'agriculture chez les Modernes est, à son avis, le résultat de ce qu'il appelle le *Sistema Barbiano*, c'est-à-dire, de la détestable méthode des baux de trois ans seulement, inventée à Rome, dans le treizième ou le quatorzième siècle, par des seigneurs de la maison Barbiani, et qui de-là s'est répandue en Europe. Cette manière d'affermir les terres, trompe les calculs des propriétaires, par-tout où leur avarice mal entendue tient à la mobilité perpétuelle des baux triennaux, au lieu d'attacher les fermiers, de les intéresser à l'amélioration des terres par la longueur et la stabilité de la location.

J. B. Porta, qui, parcourant le champ des sciences, s'exerça sur beaucoup de sujets, réussit dans plusieurs,

1 *Jl. new system of practical Husbandry*. London, 1767, in-8°. tome I.

2 *Ricordo d'Agricoltura*. Venezia, 1567, in-8°.

3 *Opus ruralium commodorum*, etc. Lovanii, 1474, in-fol. C'est le premier ouvrage sorti des presses de cette ville. Il fut traduit en françois, sous le titre de *Prouffitz champestres et ruraux* ; en allemand, etc.

4 *Bibliotheca georgica degli Scrittori di Agricoltura spettanti al Italia*. Firenze, 1787, in-4°.

5 *Théorie de l'art des Jardins*. Leipsick, 1779, vol. in-4°.

6 *Bibliotheca georgica*, etc.

7 *Saggio di Bibliographia georgica*. Venezia, 1802, in-8°.

8 *Costantino Césare de notevoli et utilissimi ammaestramenti dell'Agricoltura etc.* Venetia, 1542, in-8°. Vitelli en avoit publié une autre version à Venise, la meme année. *Lutio Giunio Moderato Colamella de l'Agricoltura*, lib. XII. Vénétia, 1544, in-8°.

9 *Della, Aricoltura*. Venetia, 1561, in-4°.

10 *Ricordo d'Agricoltura*, etc.

11 Voyez l'édition du *Ricordo etc Venezia*, 1772, in-4°.

fit des essais dans ses jardins près de Naples, et publia sa *Maison Rustique*, que l'on consulte encore avec fruit¹.

Yettori, qui, outre ses exercices sur les auteurs géoponiques, composa un excellent livre sur la culture de l'olivier². Il fait autorité pour la langue, chez les grammairiens ; et pour les préceptes, chez les agronomes.

Bonardo, *Le Ricchezze dell Agricoltura*. Venezia, 1584, in-8°.

Bussato, qui, nonobstant quelques préjugés, recueillit de bonnes observations sur les arbres fruitiers³ On remarque que son ouvrage est en grande partie dégagé des observations superstitieuses dont fourmillent la plupart des écrits contemporains, il accorde moins aux influences lunaires que Davanzati, estimé d'ailleurs pour avoir bien établi la nomenclature des fruits, et pour avoir décrit avec soin la culture de la vigne en Toscane⁴, beaucoup d'autres s'occupèrent de cet arbuste intéressant, tels que Altomare⁵, Magazzini⁶, Soderini⁷, Bacci, qui publia une *Histoire naturelle des Vins*, ouvrage curieux et savant⁸, Randella⁹, oublié par Lastrì, etc.

Arma discuta la propriété du riz, pour la panification¹⁰, et adopta la négative. Crasso et Segni examinèrent les qualités alimentaires et les dangers de l'ivraie¹¹. Ce dernier emploie un chapitre à prouver que l'abondance est utile, et que la famine est un malheur¹². De nos jours, on croiroit qu'il est très inutile d'établir des vérités si palpables ; mais en se reportant à l'époque où écrivoit Segni, cela paroît, à notre collègue François (de Neufchâteau), l'indication d'un fait important, c'est qu'alors les famines étoient fréquentes en Italie, soit par le défaut, soit par l'excès de police : en sorte que ce chapitre seroit une preuve du malheur des temps, et de la mauvaise administration qui présidoit en ce pays.

On conçoit que l'éducation des vers à soie et la culture du mûrier durent appeler l'attention des Italiens. Corsuccio, qui dédia aux dames de Rimini un traité sur cet insecte¹³, prétend être le premier qui, depuis long-temps, en ait parlé, quoique Vida eût déjà composé un poème¹⁴ qui, à la vérité, peut être considéré comme ouvrage d'imagination, plutôt que d'instruction.

Les Italiens paroissent être la nation la plus riche en poèmes didactiques sur les matières d'économie rurale. Le seizième siècle vit naître ceux d'Alamanni¹⁵, le plus beau poème géorgique de l'Italie; de Rucellai¹⁶; de Tansillo¹⁷ ; qui ont été suivis de beaucoup d'autres, et dont on a publié un recueil intéressant¹⁸.

1 Villa, XII. Francourti 1502, in-

2 Lodi e Coltivazione degli Ulivi, Firenze, 1569, in-4°.

3 Giardino d'Agricoltura. Venetia, 1592, in-4°.

4 Trattato della Coltivazione delle Viti, etc. Firenze, 1600, In-4°.

5 De Tinaceorum Facultate et Usu. Neapoli, 1562, in-4°.

6 Coltivazione Toscana. Venezia, 1625, in-4°.

7 Coltivazione Toscana delle Fiti. Firenze, 1600, in-4°.

8 De naturali Vinorum Historia. Rome, 1556, in-fol.

9 De Vineâ, Vindemia et Vino. Venetiæ, 1629, in-fol. Voyez la notice de cet ouvrage et du précédent, ci-après, page 375.

10 Che il Pane fatto con il decotto del Riso non sia sano. Torino, 1569, in-8°.

11 De Lolio Tractatus, etc. Bononice, 1500, in-4°.

12 Discorso intorno alla Carestia e Fame. Bologna, 1605, in-4°.

13 Il Vermicello delta seta. Rimini, 1581, in-4°.

14 De Bombycum Curd et Usa, libri II. Lvgduni, 1537, in-4°.

15 La Coltivazione, libri VI. Parigi, 1546, in-12.

16 Le Api, 1530, in-8°.

17 Il Podere. Ce poème, qui a été publié pour la première fois, à Turin, en 1769, avoit été composé deux siècles auparavant.

Nous venons de nommer Gallo. La prééminence de cet écrivain le recommande à la postérité; et les vrais appréciateurs de son mérite applaudiront à Rè, pour en avoir pris la défense¹, contre Haller qui l'a maltraité². L'Agriculture de Gallo³ a eu plus de vingt éditions en Italie, sans compter les traductions françaises. On trouve dans les discours d'un de ses interlocuteurs, quelques idées fausses ou exagérées, par exemple, quand il soutient que les commerçans feroient mieux de se livrer à l'agriculture ; comme si le négoce n'étoit pas aussi un des élémens dont se compose l'organisation sociale. Avec la plupart des auteurs géoponiques, Gallo s'élève contre les rêveries astrologiques. Il écrit sans ornement; mais ses réflexions sont judicieuses, et l'ouvrage se fait lire avec intérêt. On y voit, entr'autres choses, que les Milanois faisoient cuver leurs vins, vingt-cinq et même trente jours. Louis XII ayant conquis le pays, les François répugnoient à boire ce vin extrêmement dur: les habitans contractèrent en conséquence l'habitude de cuver peu leurs vins. Gallo parle de ceux de la Voltolina, qui, peu ou pas cuvés, se conservoient pendant vingt ans.

Ne pourroit-on pas reprocher à plusieurs des artistes qui, dans ces derniers temps, ont écrit sur l'architecture, d'avoir dédaigné les constructions rurales, sur lesquelles notre collègue Lasteyrie a publié un traité, traduit de l'Anglois ? Ont-ils pu oublier que, non loin des palais, se trouvent des chaumières d'autant plus multipliées, d'autant plus chétives que les châteaux sont plus nombreux, par la raison que, dans la distribution des richesses, si l'un a trop, l'autre a trop peu ? Rendons justice aux architectes des quinzième et seizième siècles : Alberti⁴, Grapaldi⁵, chez les Italiens ; Ponsard⁶, chez nous, et beaucoup d'autres, se sont occupés des édifices champêtres. Ce dernier, sur-tout, disserte sur la bâtisse des étables, des poulaillers, des colombiers.

Les détails que l'on vient de lire ne sont guère qu'une énumération fastidieuse d'auteurs géoponiques ; mais l'intérêt qu'inspiroit alors l'agriculture à l'Italie, est prouvé par la multiplicité même de ces écrits, et par la variété des objets dont ils traitent. En donnant les préceptes, leur tâche est remplie, celle des historiens ne l'est pas : on désireroit le tableau statistique. des divers États, et celui des progrès de la civilisation ; car, à quoi bon tant de chroniques remplies de généalogies, d'intrigues de cour, de récits de guerre, où (suivant l'expression de ce Frédéric à qui, sur plusieurs articles la philosophie conteste le nom de Grand) les princes jouent les provinces, et les hommes sont les jetons avec lesquels on paie ? A quoi bon tant d'ouvrages où l'on ne voit que des sacrificateurs couronnés, des peuples victimes, et des satrapes qui, par leurs adulations envers ceux-là, ont obtenu le privilège de torturer ceux-ci ?

Honorons la mémoire d'un écrivain du seizième siècle, auquel on ne peut adresser ce reproche, et dont l'ouvrage est une espèce de statistique, sous un autre titre. Dans un livre où se montrent avec éclat deux sentimens inséparables quand ils ne sont pas dénaturés, l'amour de la religion et celui de la liberté, Sacci embellit par les charmes d'une diction élégante les détails curieux qu'il donne sur les excellens chevaux de la Pouille, sur les irrigations, les fenaisons, le battage des grains, le lin du Bressan, les asperges de la Laumeline, l'éducation des vers à soie. Dans cette petite contrée on suppléoit aux mauvaises vendanges, en faisant du vin avec le fruit de la vigne sauvage (*vitis labrusca*)⁷.

Demandez-vous quels pays de l'Italie avoient la culture la mieux entendue au temps d'Olivier DE SERRES? Assurément, ce n'étoit pas cette Sardaigne dont on vante l'antique fertilité, et qui, pour remonter à un état prospère, n'attend que les regards vivifiants de la liberté. Pendant quatre siècles,

18 En 1785, à Lucques, on les a réunis en deux volumes in-8°. avec ceux de Betti, il Baco da seta ; de Baruffaldi, il Canapaio ; de Spolverini, la Coltivazione del Riso ; de Lorenzi, della Coltivazione de Monti; de Giorgetti, il Filugello ; etc.

1 Bibliographia georgica, pag. 35.

2 Bibliotheca botanica, tom. I. pag. 30.

3 Le vinti Giornate dell Agricoltura. Venetia, 1569, in-4°. La première édition, en dix journées, est de 1550.

4 De Re Aedificatorid. Florentice, 1485, in-fol.

5 De Partibus Aedium. Parmice, sans date (1494), in-4°.

6 Traité de l'élection et choix des Lieux salubres, pour la construction des Bastimens. Paris, 1617, in-4°.

7 Bernardi Sacci Patritii Papiensis de Italicamm Rerum varietate et elegantia, libri X. Papice, 1565, in-4° lib. I, cap.V; et lib. IV, cap. IV, VI, VII, etc.

possédée par l'Espagne, qui lui envoyoit des vice-rois dont l'unique occupation étoit de s'enrichir, frappée du fléau des corvées, de la féodalité et de la fiscalité, la Sardaigne étoit tombée dans un état d'apathie dont elle ne s'est pas relevée. L'ignorance y est telle encore, que l'opinion générale exclut l'emploi des mulets, sous prétexte que leur introduction gêneroit la race des chevaux, c'est Azuni qui nous l'assure¹.

Etoit-ce la Sicile, que Cicéron appelle un grenier toujours abondamment rempli? Le froment y croît spontanément, Fazello l'avoit déjà remarqué².

La canne à sucre étoit-elle connue des Anciens ? L'affirmative est prouvée d'après les témoignages de Théophraste, de Pline, d'Arrien, de Lucain et d'autres auteurs recueillis par Falconer, dans son Essai sur l'Histoire du Sucre³, et par Grainger, dans les notes de son poème sur le roseau qui le produit⁴.

Ce roseau est indigène en Sicile. Chiariti a publié un rescrit de l'empereur Frédéric II, qui cède aux Juifs ses jardins de Palerme, pour y cultiver le palmier et la canne à sucre⁵. Il est question de cette plante dans un autre rescrit de Charles d'Anjou, premier du nom, sous l'an 1281, publié par le prélat de Canosa, Farges-LJavanzati⁶.

Les Arabes inventèrent, dit-on, l'art de cristalliser le sucre ; et, vers l'an 1471, un Vénitien, si l'on en croit Pancirole, faisoit usage de ce procédé⁷ ; mais des monumens incontestables établissent l'antériorité de cette découverte.

Farges assure avoir lu dans les archives de l'Hôtel de la Monnoie, à Naples, un titre de l'an 1242, dans lequel un certain Pietro est désigné sous la qualification de Magister Saccherarius. L'historien Troyll assure qu'autrefois on faisoit du sucre en Calabre ; et si, de nos jours, dit-il, ce bon genre d'industrie est tombé, c'est que le sucre étranger nous est apporté à très bon compte⁸.

Le mûrier, également indigène dans l'état de Naples, fut cultivé sous Roger I, qui fit venir de Négrepont des ouvriers en soie. Ce travail devenu languissant, fut ranimé par Charles II d'Anjou. La culture du mûrier, très répandue dans la Pouille, vers le commencement du seizième siècle, y prospéra jusques vers le milieu du dix-septième. Alors des droits exorbitans sur la soie nuisirent à cette branche de commerce.

Parmi les victimes du patriotisme, assassinées judiciairement à Naples en 1799, on trouve le célèbre Çyrillo, qui, vers 1766, avoit découvert, en Sicile, le papyrus ; quelques années après, on essaya, avec succès, d'en faire du papier, qui n'avoit que l'inconvénient d'être d'un blanc livide : l'inventeur cherchoit les moyens de le perfectionner.

Il paroît qu'au seizième siècle la fécondité du sol de cette île n'étoit pas grandement secondée par la main des hommes. Les contrées d'Italie les mieux cultivées étoient alors la Lombardie, la Toscane, le Ferrarois, le Bressan, dont Gallo disoit, quand il naît un Bressan il naît un agriculteur ; le Bergaluaque, où les préceptes de Crescens étoient en honneur, on y publia une édition nouvelle de Tarello; le Piémont, si riche en productions variées et en pâturages. L'avocat Lanzon soutient qu'annuellement il en sort quatre-vingt mille bœufs⁹.

En 1583, le gouvernement de ce pays avoit fait des réglemens sages sur les soies et sur le commerce des grains. Au seizième siècle, on y creusa un grand nombre de canaux, dont les eaux sont réparties aux

1 Histoire de la Sardaigne. Paris, 1802, 2 vol. in-8°. Nous devons au même écrivain un bon ouvrage sur les Droits maritimes des peuples, etc.

2 De Rebus Siculis. Panormi, 1558, in-fol cap. IV, de Ubertate Sicilice.

3 Sketch of the History of Sugar, etc dans les Memoirs of the literary and philosophical Society of Manchester. Manchester, 1796, in-8° tome IV, partie II.

4 The Sugar-cane : a poem. London, 1764, in-4°

5 Commentario sulla costituzione, de Instrumentis conficiendis.

6 Dissertazione sulla seconda moglie del re Manfredi, in-4° page 84. Je dois à ce savant écrivain plusieurs autres indications.

7 Rerum memorabili ltnL sive deperdiidrum, etc. Francofurti, 1631, in-4°.

8 Storia générale del reame di Napoli. Napoli, in-4° tom. I, part. I.fol. 156.

9 Sguardo sul Piemonte, etc. Torino, 1787, in-8°

cultivateurs avec une sagesse qui peut servir de modèle pour cette partie de la police rurale. Le christianisme, qui intervient par-tout où il peut placer une bonne œuvre, stimula le patriotisme par des fondations pieuses et commémoratives. Dans diverses paroisses on acquitte des obits anciennement établis par la reconnaissance, en faveur de ceux qui avoient bien mérité de leurs concitoyens, en faisant construire tel canal qui arrose les propriétés des habitans¹.

Ici s'intercale naturellement la mention des marais Pontins, dont on avoit entrepris le dessèchement, l'an 550 de Rome ; car, alors, les eaux avoient déjà envahi ce terrain, où l'on avoit compté vingt trois villes². M. Nicolai, auteur d'un ouvrage très-savant sur cet objet, observe que les papes, occupés à calmer les troubles politiques, ne purent travailler au dessèchement jusqu'à Léon X, qui commença l'ouvrage ; après lui, Sixte-Quint fit de nouvelles tentatives en 1586. Après avoir recueilli les conseils d'hommes éclairés, il entrevoyoit avec joie, dans le lointain, ses efforts couronnés du succès; espérance vaine ! Aucun pape n'a plus dépensé que Pie VI, pour cette vaste entreprise, qui n'est encore exécutée qu'en partie³. Ce que n'a pu Rome moderne, eût été fait par la Hollande. Il en est temps encore : appelez à votre aide une compagnie de ces robustes Flamands qui ont desséché des moores vers Dunkerque, et du temps de Sully les marais de cette partie du Poitou à laquelle on donne encore le nom de Petite Flandre; ou confiez l'entreprise à ces estimables Bataves qui ont perfectionné l'hydraulique, posé des barrières aux flots irrités, desséché la mer de Deemen, dont le sol, plus bas que les eaux de l'Océan, est couvert de jardins, de maisons de campagne, et qui n'ont pas encore abandonné. le projet de dessécher la mer de Harlem,

Espagne.

Sous le gouvernement Romain, l'agriculture de l'Espagne fit quelques progrès, grâce à l'esprit d'observation qui s'introduisit. Ces progrès eussent été plus signalés, si l'Espagne n'eût été cultivée par des mains esclaves, et en proie à ce système des grandes fermes, l'objet de tant de discussions dans ces derniers temps, contre lequel se sont élevés avec force Mann⁴, Beunie⁵, Chalmers⁶, Banqueri⁷, etc système dont la chute est inévitable dans tout pays où la population recevra de grands accroissemens.

L'Espagne s'honore d'avoir donné le jour à Columelle. Isidore de Séville, quelques siècles après, se plaça au rang des pères de l'église et des écrivains agronomiques⁸. On conçoit que l'invasion des Goths, puis celle des Sarrasins, durent momentanément nuire à la culture. Ceux-ci réparèrent ensuite le mal par des découvertes dans l'astronomie, la médecine, l'agriculture, qui leur assurent un rang entre les nations savantes.

L'expulsion des Maures affoiblit considérablement l'Espagne ; le mal fut au comble, lorsqu'en 1610 Philippe III chassa les Moriscos, accusés de n'être chrétiens qu'à l'extérieur. Plus d'un million d'individus, la plupart cultivateurs et artisans, quittèrent le pays. Le roi crut qu'en accordant la noblesse et l'exemption du service militaire à tous les Espagnols qui se feroient laboureurs, il atténuerait les effets désastreux de sa fausse politique. Cette mesure produisit peu d'effets.

Les Maures, refoulés dans les contrées Africaines, y sont retombés dans la barbarie ; il faut chercher sans doute l'explication de ce phénomène dans la disparité de législation, de gouvernement, de climat. A leur Expérience, ils avoient ajouté celle des autres siècles, des autres pays. Ils avoient traduit du chaldéen en arabe les écrits agronomiques de Cucemi qui, traduits successivement en ancien castillan, puis en

1 Je dois les faits concernant le Piémont, à deux citoyens estimables, Galli, conseiller d'État, et Paroletti, membre de l'Académie des sciences et de la Société d'agriculture de Turin.

2 Plinii Hist. Nat. lib. III. Arcere, De l'état de l'Agriculture chez les Romains. Paris, 1, in-8° page 20.

3 De Bonificamenti delle terre Pontine. Roma, 1800, in-fol lib. II, cap. VI.

4 Voyez ses Mémoires, dans ceux de l'Académie de Bruxelles, tome IV.

5 Essai chymique des terres. Ibid. tome II.

6 An estimate of the comparative strength, of Great Britain, in-8°.

7 Traducteur, en espagnol, d'Ebn-el Awam, dont on va parler.

8 Voyez ses Origines, sur-tout le livre XVII, de Rebus Rusticis, et le XXe concernant les instrumens aratoires et domestiques.

espagnol moderne, l'an 1626, n'ont pas été imprimés¹. On y retrouve le goût des Orientaux pour les apologues ; tel est celui des arbres qui y voyant dormir sous leur ombrage des serviteurs chargés de les élaguer, et soupçonnant que quelques-uns étoient éveillés, pronostiquent la mort de quiconque osera les tailler. Ce stratagème leur réussit². Mais dans ces contes, sont intercallés des détails curieux, spécialement sur les pruniers et les palmiers.

Un autre monument très-précieux de l'agriculture des Maures en Espagne, est l'ouvrage d'Ebn-el-Awam, de Séville, attendu long-temps, et dont M Banqueri vient enfin de donner une magnifique édition, qui contient le texte, avec une version espagnole³. Le traducteur ne rapporte aucuns détails biographiques sur cet écrivain. Casiri croit qu'il a vécu au sixième siècle de l'hégire, c'est-à-dire au douzième de l'ère chrétienne⁴. Ebn-el-Awam cite une foule d'auteurs géoponiques Arabes⁵. La culture de la canne à sucre et celle du safran sont mentionnées dans cette Maison rustique. Elle embrasse tous les objets dont se compose une exploitation rurale, sans oublier la vétérinaire, les procédés pour conserver tant frais que secs, les fruits et les légumes, l'indication des plantes auxquelles on peut avoir recours, dans les temps de disette. L'auteur disserte en homme éclairé, sur les engrais et sur les irrigations. L'Espagne doit aux Maures l'usage des noria, ou roues à chapelet, sur le contour desquelles sont adaptés des seaux, qui s'emplissent comme celles qu'on voit à Zurich, sur la Limatli, à sa sortie du lac. Ce moyen, également employé dans le Piémont, la ci-devant Provence, et dans quelques parties des Vosges, est cependant trop peu répandu.

Campomanes, censeur de l'ouvrage, regrette qu'il n'ait pas été connu de Herrera, qui en auroit profité pour décrire quelques espèces de fruits et de plantes, cultivées dans les provinces méridionales de l'Espagne, mais inconnues au centre de ce pays, comme le caroubier, le cotonier et le riz. Cette dernière culture avoit été prohibée plusieurs fois en Espagne, entr'autres par Pierre II, dans le royaume de Valence. Alonzo avoit même statué que les infracteurs de cette défense seroient punis de mort.

Communément on attribue l'état languissant de l'agriculture, dans les parties alors possédées par les Espagnols, aux guerres qu'ils eurent à soutenir contre les Maures ; cependant ceux-ci, en maniant l'épée, n'avoient pas négligé la charrue. Au seizième siècle, les Espagnols s'éveillèrent, ainsi que les peuples voisins : la découverte de l'Amérique pouvoit seconder leurs efforts agronomiques ; mais l'espérance d'y faire rapidement et avec facilité des fortunes colossales, s'étoit emparée des esprits ; d'un autre côté, la grandesse et le désir de s'avancer à la cour tenoient les riches propriétaires éloignés de leurs domaines : ajoutez à cela que la législation et la politique furent, comme elles le sont très souvent, en opposition avec le voeu et le bonheur du peuple.

Alors, cependant, parurent beaucoup d'écrivains sur l'art vétérinaire, l'agriculture, etc dont M. Rodriguez publia, il y a treize ans, un catalogue⁶, tel est, entr'autres, Reyna⁷, à qui Feyjoo attribue la découverte de la circulation du sang⁸. M. Rodriguez la donne au fameux Servet, autre Espagnol, antérieur à Reyna ; mais Dutens revendique cet honneur pour les Anciens.

1 Agricultura del Cucemi, author caldeo, y traduzida en arabigo y anadida por Ahubecre-a-hen-noxia, author arabe, traduzida en lenguase castellano por ricierto y Buelta, en castellano bono ordinario del antiquo, etc por Manuel Serrano de pas, 1626. Ce manuscrit m'a été prêté par M. de la Serna, Commissaire-général du commerce d'Espagne. Il m'est doux d'avoir à consigner ici mes sentimens de gratitude envers un homme aussi estimable. Cucemi seroit-il le même que Kutsami, mentionné comme auteur d'un Traité sur l'Agriculture nabathéenne, dans l'ouvrage d'Ebn-el-Awatn ? Je ne trouve pas dans Casiri, le nom de Cucemi.

2 Chapitre de Enxerimiento.

3 Libri di Agricultura. Madrid, 1802, 2 vol. in-fol.

4 Bibliotheca Arabico-Hispana, Matriti, 1760, in-fol tom. I, pas. 323.

5 Des 1602, la traduction d'un ouvrage arabe sur les Limons avoit été imprimé a Paris : De Limonibus Tractatus Emhitar arabis, per Andream Bellunensem latinitate donatus. Parisiis, 1602, in-4°.

6 Catalogo de algunos autores Españoles que han escrito de Veterinaria, de Equitacion, y de Agricultura, etc. Madrid, 1790, in-4°. Libro de Alheyteria. Burgos, 1564, in-4°

7 Theatro critico, etc. Madrid, 1764, in-4° tome VIII, discours XII, page 49.

8 Recherches sur l'origine des découvertes attribuées aux Modernes. Paris, 1763, in-8° troisième partie,

Parmi les écrivains géoponiques de l'Espagne, vers le temps d'OLIVIER DE SERRES, on cite encore Louis Pèrez, auteur d'un *Traité sur le Chien et le Cheval*, considérés dans leurs rapports avec l'agriculture¹ ; Jean de Arrieta, auteur du *Despertador (l'Excitateur)*, excellent discours sur la fertilité de l'Espagne, réimprimé dans la dernière édition de Herrera² ;

Gregorio de los Rios, qui disserte sur les jardins³ ; Gutierrez de Salinas⁴, Agustin, auteur des *Secrets de l'Agriculture*, qui parurent en 1617; traité bien fait et réimprimé avec l'augmentation d'un cinquième livre qui étoit resté inédit⁵ ;

Lopez de Deça qui, en 1618, se plaint amèrement du manque de laboureurs ; en conséquence, il veut qu'on supprime les professions de parfumeurs, de musiciens, et sur-tout de comédiens⁶ ;

Gonzalo de las Cazas, qui traite de l'éducation des vers à soie⁷ ; Mendez de Torres, qui s'occupa des abeilles⁸. Cet ouvrage, réimprimé dans la nouvelle édition de Herrera, n'a pas été effacé, dit-on, par celui que Jayme Gil publia sur le même sujet, vers le commencement du dix-septième siècle⁹. Cependant ce dernier, qui est un homme expérimenté, écrit avec méthode, et paroît avoir atteint le but qu'il s'étoit proposé, de ne rien admettre d'inutile, et de ne rien omettre d'utile.

Un autre écrivain, du même nom, le père Gil, des clerics mineurs, a publié un plan d'administration des forêts¹⁰. Les faits cités dans son ouvrage attestent qu'au seizième siècle elle étoit déjà très-vicieuse, puisque Charles-Quint, dans une cédula de l'an 1518, gémit de voir l'Espagne manquer de bois à brûler et à bâtir. Philippe II, en 1582, fit quelques réglemens en conséquence.

Plusieurs patriotes distingués du seizième siècle désiroient qu'on établît des chaires et des académies d'agriculture ; et certes on peut encore, comme Columelle, comme Feyjoo, s'étonner qu'il y ait tant de maîtres à chanter, à danser, et point pour enseigner l'art de cultiver¹¹. C'est l'objet d'un excellent écrit, publié par notre collègue François (de Neufchâteau)¹². Tel étoit aussi l'avis du plus célèbre géoponique de l'Espagne, de Herrera, dont la réputation l'élève au-dessus de ses contemporains qui ont suivi la même carrière. Le cardinal Ximenès encourageoit par-tout les sciences et les arts; c'est par son ordre, dit Munoz¹³, que Herrera écrivit son ouvrage d'agriculture¹⁴. Munoz a voulu dire, sans doute, sur son invitation : De quel droit la puissance voudroit-elle commander au génie ?

Herrera avoit étudié les Anciens, visité l'Allemagne, l'Italie, le Dauphiné ; il rapproche les vieilles pratiques des nouvelles, donne des recettes bonnes pour la plupart, mais il est à regretter, dit M. Rodriguez, qu'il n'ait pas étendu ses observations sur toutes les provinces de l'Espagne. Toutes ont, du moins, profité de son ouvrage, traduit en plusieurs langues, si souvent réimprimé, et dont la réputation se

1 Del Perro y del Caballo. Valladolid, 1568, in-8°.

2 L'ouvrage avoit déjà paru à Madrid en 1581, in-8°.

3 La Agricultura de Jardines. Madrid, 1502, in-8°.

4 Discursos del Pan y del Vino, etc. Alcala, 1600, in-4°.

5 Libro de los Secretos de Agricultura, casa de campo y pastoril. Perpiñan, 1626, in-4°.

6 Gobierno politico de Agricultura. Madrid, 1618, in-4°.

7 Arte nuevo para la Cria de la Seda. Granada, 1581, in-8°.

8 Tratado breve de la Cititacion y Cura de las Colmenas. Alcala, 1586, in-8°.

9 Perfecta, y curiosa Declaración, de los provechos grandes, quedan las Colnzenas bien administradas : y Alabanças de las Abejas. Zaragoza, 1621, in-8°.-Notre. langue manque de mot pour désigner la personne qui soigne les ruches. Les Espagnols en ont deux, abejero et colmenero.

10 Plan de nueva Ordenanza de Montes. Madrid, 1794, in-8°.

11 Theatro critico, etc tome VIII.

12 Essai sur la Nécessité et les Moyens de faire entrer dans l'Instruction publique l'enseignement de l'Agriculture. Paris, an X, in-8°.

13 Discurso sobre la Economia política. Madrid, 1769, in-8° préface, page 30.

14 Libro de Agricultura que es de la Labranca y Crienca, etc. Toledo, 1520, in-fol. La dernière édition est de 1700.

soutient au milieu des bons écrits agronomiques qui ont paru depuis.

Un passage & Isidore de Séville prouve que, de son temps, les bœufs étoient employés à la charrue¹. Ils ont cédé la place aux mulets, dont l'usage est presque universel : Herrera s'en plaint amèrement, ainsi que Lopez de Deça² et Arrieta. Ce. dernier assure que c'est une calamité d'avoir quitté le bœuf pour semer, labourer, charroyer, battre le blé, et de lui avoir substitué le mulet, dont il dit beaucoup de mal³.

La même question, reproduite plusieurs fois, a toujours été jugée de même, entr'autres par l'auteur du *Laboureur Biscayen*⁴. En 1787, Castelmou publia sur ce sujet, un ouvrage, dans lequel, après avoir exposé les raisons et discuté les objections, il conclut en faveur du bœuf, par le moyen duquel on obtient, dit-il, un sillon plus profond⁵. En 1790, un autre écrivain, Maurueza Baireda, attaqua de nouveau l'emploi des mulets⁶. Ces écrits multipliés sont une nouvelle preuve de la ténacité du peuple dans des usages invétérés, contre lesquels la raison réclame.

M. Asso nous apprend divers faits relatifs à l'agriculture de l'Aragon; par exemple, l'artichaut ne fut introduit dans ce royaume, que vers la fin du seizième siècle. On peut s'étonner de ce retard, s'il est vrai que les autres provinces le connoissoient bien antérieurement, comme paroît le prouver son nom arabe, dans la langue espagnole, *alcachrfa*. Le choufleur et le brocoli ne furent connus, en Aragon, que long-temps après⁷; mais les vers à soie l'étoient vers le milieu du seizième siècle⁸. On voit, par l'ouvrage de Casiri, que, depuis long-temps, Grenade en élevoit beaucoup⁹.

Autrefois les francolins et les faisans étoient communs en Aragon, où actuellement leur race est éteinte¹⁰. Quoiqu'on n'assigne pas l'époque précise à laquelle l'olivier y fut cultivé, on sait que, vers 1640, on en distinguoit déjà deux variétés, la royale, et celle qui est appelée *empeltres*¹¹, espèce de petit olivier, dont les brandies sont très-multipliées.

Quant aux vignes, celles de Jaca furent renommées depuis le douzième siècle, jusqu'à la fin du dix-septième. M. Asso attribue leur dégénération à ce que le climat est devenu plus froid¹². En 1616, elles étoient si abondantes vers Sarragosse, qu'il fut défendu d'en planter davantage¹³.

Le bénédictin Feyjoo disoit qu'en Galicie, en Asturie, et dans les montagnes de Léon, les laboureurs étoient la classe la plus affamée, la plus malheureuse¹⁴, car il est à remarquer que souvent ceux à qui le riche doit les primeurs, les fruits exquis, le pain blanc, manquent du nécessaire, c'est toujours la sentence de Virgile vérifiée: *Sic vos non vobis*, etc. Pour remédier à ce mal, Feyjoo propose de créer un conseil de laboureurs, de diminuer le nombre des fêtes¹⁵. Avant lui, Gutierrez de Sallnas, contemporain de Herrera, demandoit une association pour secourir quiconque feroit des pertes de bestiaux, en répartissant le prix

1 Lib. II, cap. XVII.

2 *Gobierno politico*, etc fol. 35.

3 et *Despertador*, etc.

4 *El abrador Vascongado*, por Ant. de San martin, Burgoa. Madrid, 1797, in-8°, page 98.

5 *Memoria sobre la preferéncia que por Su calidad se debe dar al Buei respecto de la Mula para la Labranzat etc.* Madrid, 1787, in-8°.

6 *Adición al tratado intitulado : Despertador*, etc. Madrid, 1790, in-8°.

7 *Historia de la Economia politica de Aragon.* Zarragossa, 17 98, in-4° page 122 et suivantes.

8 *Ibid* pag. 174.

9 Casiri, pag. 248.

10 *Historia de Economía*, etc page 96.

11 *Ibid* pag. n o.

12 *Ibid* pag. 54.

13 *Ibid* pag. 115.

14 *Theatro critico*, etc tome VIH 2 discours XII, page 439.

15 *Theatro critico*, etc.

sur chacun des associés¹. Telle est l'excellente vue que réalisa dernièrement la Hollande, par une assurance de chaque bête à cornes, au moyen d'une très-modique avance.

Deux pragmatiques, l'une de Philippe II, en 1594, l'autre de Philippe IV, en 1633, avoient accordé aux laboureurs le privilège de ne pouvoir être arrêtés pour dettes, pendant les six derniers mois de l'année, à moins qu'elles ne fussent provenues de délits.

En 1616, on avoit formé à Huesca un Mont-de-piété pour les laboureurs ; établissement utile, si les effets n'en avoient été combattus par une multitude d'obstacles également funestes à l'agriculture et à ceux qui s'en occupoient. Hâtons-nous de consigner ici, qu'en 1802 la Société Aragonoise en a établi un à Sarragosse.

Un oncle de Columelle avoit croisé avec succès les bêtes à laine d'Afrique et d'Espagne : dès le temps de Pline et de Virgile, les laines de cette dernière contrée avoient de la réputation. Le mérinos, qui est la race pure d'Espagne, est-il originaire d'Angleterre? Ou, la race anglaise est-elle le résultat d'une espèce croisée avec le mérinos ? Cette question a été discutée par la Société Biscayenne des Anis du pays², par Nelis³, par Alstrom⁴, et par notre collègue Lasteyrie⁵, qui, en ce moment, visite de nouveau l'Espagne avec le zèle et le tact d'un homme exercé dans les objets d'économie rurale. Ce problème historique sera l'objet d'un mémoire particulier de notre collègue Huzard⁶. Il est probable que les troupeaux furent transhumans, c'est-à-dire errans, dès la naissance de l'art pastoral. Leurs courses furent restreintes par la circonscription des propriétés dans les contrées populeuses : il faut en excepter l'Espagne, où les troupeaux transhumans devinrent communs vers la fin du quatorzième siècle, de-là naquit la Mesta⁷.

La Mesta, espèce d'État dans l'État, est une confédération des propriétaires de grands troupeaux contre les propriétaires de terres. Cette corporation de bergers est composée de grands seigneurs et de moines opulens : c'est la ligue des forts contre les foibles, qui ramène de droit ceux-ci à la défense naturelle, quand la loi est impuissante ou torsionnaire. En 1490, un édit promulgué à Cordoue avoit permis de clore les terres. Sans doute on avoit déjà entrevu ce qu'a dit Pattullo, long-temps après : Un champ clos vaut le double d'un autre. Les propriétaires de grands troupeaux jetèrent de hauts cris, et l'exécution de la loi paroît avoir été bornée au territoire de Grenade. Les bergers acquirent une telle prépondérance, qu'en 1499 la reine de Portugal leur envoya, dit Alstrom⁸, des ambassadeurs, pour leur proposer la cession des pâturages sur ses terres, moyennant une redevance. La tyrannie de cette corporation, qui, depuis des siècles, pèse sur l'Espagne, s'est accrue spécialement depuis le seizième. Il y a une quarantaine d'années que le Gouvernement voulut remédier au mal. Campomanes, mort il y a deux ans, fut chargé de recueillir les plaintes qui éclatoient de toutes parts, et quelle fut l'issue de cette affaire ? Le bon sens et la nature avoient prononcé, mais la justice fut contrainte de se taire devant la puissance. Les actes de cette discussion sont consignés dans sa Concordia de la Mesta, ouvrage qui attestera à jamais le patriotisme de l'auteur et les vexations exercées par une minorité puissante qui opprime la nation⁹. Campomanes y

1 Discurso del Pan, del Fino, etc.

2 Ensayo de la Sociedad Bascongada de los Amigos del pais. Vitoria, 1768, in-8°.

3 Mémoire sur les Vigognes, dans les Mémoires de l'Académie de Bruxelles, tome I.

4 Essai historique et politique sur la race des Brebis à laine fine, tiré du suédois. Saarbruck, 1774, in-8°.

5 Traité sur les Bêtes à laine d'Espagne. Paris, an VII, in-8°.

6 La bienveillance avec laquelle il communique les livres rares de sa bibliothèque vétérinaire, la plus complète peut-être qui ait jamais existé, y ajoute un nouveau prix. Cette bibliothèque contient de quoi faire un ample supplément à celles de Haller, Latri, Amoureux, Boehmer, etc.

7 Le mot transhumant ne se trouve dans aucun de nos Dictionnaires. Les Provençaux l'ont tiré de deux mots latins, trans et humus, pour exprimer le passage des bêtes à laine d'une terre dans une autre. Les Espagnols disent trashumante. Le mot mesta est analogue à l'espagnol, mestal, qui signifie terre aride et inculte, résultat nécessaire du parcours illimité des troupeaux.

8 Essai historique, etc page 26 et suivantes.

9 Memorial ajustado del expediente de Concordia que trata et honrado Concejo de la Mesta, con la diputacion général del reyno y provincia de Extremadura, etc. Madrid, 1783, 2 vol. in-fol.

démontre que la transhumation est une erreur d'économie politique ; que les lois de la Mesta étant funestes à la culture, le sont à la population ; et que ces lois étant contraires au droit naturel, puisqu'elles privent le peuple de ses propriétés, de ses pâturages et de sa liberté, par-là même elles sont frappées de nullité. Ces vérités ont été reproduites avec force, par le célèbre Jovellanos, dans un ouvrage où, avec autant de modestie que de talent, il développe les obstacles qui s'opposent aux progrès de l'agriculture dans son pays¹. Il observe que les sciences exactes ont perfectionné leurs instrumens, tandis que l'agriculture ne peut se glorifier d'un pareil avantage. On conçoit que les majorats, les substitutions, la facilité d'amortir les terres, de les mettre entre les mains des moines, ne pouvoient échapper à la censure. Devoit-on lui en faire un crime? Son avis est celui de tous les hommes instruits qui ont traité cette matière ; tels que Vincent pèrez², Quintero³, etc. : c'étoit l'avis des assemblées nationales du seizième siècle, plusieurs fois elles avoient renouvelé les dispositions des Cortes antérieurs et des rois qui, depuis long-temps, avoient tâché de fortifier la politique contre la prodigalité d'une dévotion mal entendue.

De 1558 à 1699, diverses lois avoient fixé en Espagne le prix des grains; ces lois eussent été inutiles, si l'on eût affranchi ou agrandi la navigation intérieure, comme le conseilloit Bails⁴. Jovellanos, qui insiste sur ce moyen, observe que les blés de la Beauce et de l'Orléanois, très-éloignés de la mer, arrivent à Cadix avec l'économie de cent pour cent, comparativement à ceux de Palencia, éloigné seulement de vingt myriamètres de Santander. Pour avoir combattu des abus et des préjugés désastreux, quel a été le sort de Jovellanos ? Sorti de la carrière ministérielle, où il portoit des lumières et de la droiture, assiégé de calomnies, livré à l'Inquisition, il a été relégué dans une chartreuse, à Mayorque. Vainement, par sa lettre au roi, du 8 octobre 1801, il expose qu'attenter à la liberté d'un innocent, c'est menacer celle de tous les autres ; il demande qu'on le juge, qu'au moins on lui dise de quoi il est accusé : ce cri de la vertu est regardé comme un nouveau crime. Le triste appanage des amis de l'humanité est-il donc d'être tourmentés pendant leur vie ! Souvent la justice tardive ne reparoit que sur leur tombe, et des éloges posthumes ne leur rendent pas la vie. Un jour luira ! ce jour de la justice présentera Jovellanos, mort ou vivant, à l'estime de son pays, dont il a voulu opérer le bien, tandis que le tribunal dont l'existence calomnie la religion et déshonore l'Espagne, sera voué à l'exécration publique avec les hommes dont il est l'instrument et l'organe.

Portugal.

Le Portugal, souvent considéré comme un satellite attaché au sort d'un plus grand astre, suivit long-temps l'impulsion de l'Espagne. Mello, écrivain Portugais, assure que ses compatriotes furent toujours de soigneux cultivateurs⁵. L'auteur d'un mémoire inséré dans ceux de l'Académie des sciences de Lisbonne, sur l'histoire de l'agriculture de Portugal, se plaint que les faits lui manquent⁶; il désire que, pour remplir cette lacune, on compulse les archives de la Torre di Tombo: Il a cependant recueilli assez de documens pour combattre l'assertion exagérée de Mello.

L'agriculture avoit été encouragée en Portugal, au quatorzième siècle, par Denis I et Sanche I, honorés l'un et l'autre du titre de rois laboureurs. Même éloge est dû à la reine sainte Elisabeth, qui s'occupoit d'élever et de marier les filles des cultivateurs pauvres.

Sous Jean II, l'agriculture fit une conquête, par l'introduction du maïs, nommé grosso de maça-roca, qui, semé d'abord à Coimbre, puis à Beira, se répandit dans tout le royaume, où il fait une grande partie de la nourriture du peuple.

Mais depuis Vasco de Gama, le goût de la navigation, les fausses idées de gloire, la soif de l'or, le luxe

- 1 Informe de la Sociedad Economica de esta Corte, al real y supremo Consejo de Castilla en et expediente de ley agraria. Madrid, 1704, in-4°.
- 2 Discursos politicos sobre los Estragos que causan los censos, etc. Madrid, 1766, in-12. Voyez sur-tout page 262 et suivantes.
- 3 Pensiamentos, etc page 132 et suivantes.
- 4 Éléments de Mathématiques, tome IX.
- 5 Institutionum Juris civilis Lusitani, lib. fflitQlysiptione, 1 ttoo, in-4°. 1. I, c. VII.
- 6 Memorias de Litteratura Portugueza, publicadas per la Academia real das Sciencias. Lisboa, 1790, in-4° tome II.

Asiatique, firent négliger l'agriculture ; on ne rêvoit plus que découvertes. Le pays s'affoiblit encore par l'expulsion des Juifs, la multiplication des moines, et le passage d'un nombre incroyable de Portugais, avec les Espagnols, en Flandre, pour y faire la guerre ou s'établir.

Alors les étrangers s'emparèrent du commerce du Portugal, achetèrent ses soies, mirent leurs troupeaux dans ses pâturages, et le rendirent tributaire. L'abus fit chercher le remède ; de-là naquirent plusieurs lois, émanées de rois assez ignorans pour croire que tout se fait par des réglemens, tandis que les hommes soumis à l'empire de l'éducation, de l'opinion, de l'habitude, sont presque entièrement gouvernés par elles.

Un édit de 1504, rapporté par Duarte Nunès de LeaÕ, dans sa collection des Extravagantes¹, ordonne de nettoyer les champs ensemencés, d'en arracher les mauvaises herbes : si la famille est insuffisante, le chef aura recours à d'autres personnes, s'il tombe de la pluie, ou des brouillards sans vent, il ira chaque matin avec son fils ou son serviteur, au moyen d'une corde dont chacun tiendra un bout, secouer l'humidité répandue sur la tane, sinon il sera amendé de quatre mille reis par muid de semence, ce qui revient à environ vingt-cinq francs de notre monnaie.

En 1521, le roi Emmanuel fit une ordonnance, portant que tout homme de travail surpris au jeu, un jour ouvrable, payeroit cinq cent reis, (environ trois francs). En 1527, Jean III condamna aux peines suivantes, quiconque exportera des troupeaux de Portugal : s'il est peã (prolétaire), sera fouetté avec cri public, exposé au pilori, disloqué d'un pied, déporté à l'île Saint-Thomas, et tous ses biens seront saisis ; s'il est hidalgo (gentilhomme), il perdra tous ses biens et subira un exil de sept ans en Afrique².

En 1564, une loi renouvelle l'ordre de nettoyer les champs ensemencés, c'est-à-dire, de faire par devoir ce que précédemment on faisoit par goût. Vers cette époque on perdit encore deux branches importantes : les soies d'Orient firent négliger les mûriers, et le sucre des îles fit négliger l'éducation des abeilles, non seulement en Portugal, mais dans presque toute l'Europe.

La décadence de l'agriculture en Portugal, aux seizième et dix-septième siècles, s'accrut dans une progression alarmante. Il est à remarquer qu'on en trouve des preuves jusques dans le dictionnaire de la langue. Diverses espèces d'arbres et de légumes cultivés par les Maures, et qui l'ont été de même par les Portugais, puisqu'ils ont des noms propres dans les auteurs des quatorzième et quinzième siècles, n'existent plus en Portugal : de ce nombre sont, le pistachier, et le almixa des Maures (cordia nyyxa des botanistes), qui donne le sebeste.

Parmi les causes qui conduisirent à cet état de dégénération les vainqueurs de l'Inde, on assigne spécialement les suivantes, comme ayant agi avec plus de force : 1°. l'Inquisition, établie en 1539; 2°. le système réglementaire, pour taxer les produits les plus importans de la terre ; 3°. les chasses royales ; 4°. les lois sur la remonte de la cavalerie et les haras.

10. Dans la loi de 1774, qui donne à l'Inquisition une nouvelle forme, le roi Joseph annonce, d'après l'examen des archives, que, dans l'espace de deux siècles, l'Inquisition avoit brûlé plus de quinze cent victimes, et confisqué les biens de plus de vingt-trois mille familles. Le plus grand nombre de ces horreurs appartiennent sans doute au seizième siècle, qui est le premier de ce tribunal: or, il faut remarquer que ceux qui sortoient de l'Inquisition, absous, après bien des années de prison, étoient à-peu-près également ruinés, comme ceux dont elle confisquoit les biens, par conséquent, on est loin de l'exagération, en supposant vingt-trois mille autres familles ruinées. Ce fléau n'étoit pas réparti avec égalité sur tout le royaume ; mais il tomboit tantôt sur une ville, tantôt sur une autre, en laissant des traces profondes de dévastation. En 1785, on monroit encore aux voyageurs, dans les villes d'Avis et de Souzel, les preuves existantes des ravages que l'Inquisition y avoit commis trente ans auparavant : des rues entières étoient désertes, les maisons ruinées ; et de vastes terrains, dans les campagnes fertiles, étoient couverts de buissons et de ronces.

Ces désordres en amenèrent un autre, fatal à l'agriculture. Les mahométans ont une institution qu'ils appellent vakouf; elle consiste à substituer des biens qui restent toujours hypothéqués à une mosquée, ou fondation pieuse, pour le paiement d'une somme annuelle : les descendans du substituteur les

1 Les Extravagantes, collegidas y relatadas pelo Duarte, etc. Lisboa, 1569, in-fol.

2 Memorias de Litteratura Portugueza, etc tome II, pages 31 et 32.

administrent, et jouissent du surplus de revenu, à l'extinction de la famille, la mosquée s'en empare, et le souverain en donne l'administration à une autre famille. Ces biens ne peuvent pas être aliénés, et s'ils le sont, ils peuvent être repris. Cette institution mahométane s'est perpétuée en Portugal, où les premiers rois la sanctifièrent, en donnant aux églises ce qui appartenait aux mosquées.

Une loi fameuse de Jean III, ordonna que de telles fondations, une fois acceptées par l'église, subsisteroient, quand même on prouveroit qu'elles sont instituées pour frauder les créanciers de l'instituteur. Or, du temps des ravages de l'Inquisition, les propriétaires trouvèrent que c'étoit l'unique moyen de conserver des biens dans leurs familles, malgré le saint Office. Insensiblement tout le royaume fut rempli de capeuas, ainsi nomme-t-on ces substitutions ; la circulation des biens-fonds devint nulle, et l'agriculture en souffrit horriblement. Le marquis de Pombal, au grand chagrin du clergé, fit abolir légalement toutes ces substitutions dont le revenu net seroit moindre de douze cent cinquante francs. Les résultats de cette loi, qui n'exista que quatre à cinq ans, ont été très-heureux. A la mort du roi Joseph, une des premières sollicitudes du légat Muti Bussi fut de faire abolir cette loi ; mais il ne l'obtint qu'en partie. Il est dit dans le préambule, que les messes payées au clergé par ces substitutions étoient si nombreuses, que, d'après un calcul rigoureux, si tous les individus mâles du Portugal étoient prêtres, en disant la messe tous les jours, ils ne pourroient pas encore atteindre au nombre requis. L'honoraire de ces messes étoit un impôt de plus sur l'agriculture.

2°. Le système réglementaire du prix des denrées de première nécessité a été une manie dans plusieurs contrées de l'Europe, à l'époque dont nous parlons ; mais, par des circonstances particulières, il n'a été peut-être nulle part si fatal qu'en Portugal. Dans le quinzième siècle et très-avant dans le seizième, une grande partie des Etats de Fez et de Maroc étant soumis au Portugal, y entretenoient l'abondance, et même fournissoient de quoi faire un commerce de blé avec l'étranger ; ces provinces africaines furent abandonnées et perdues, pour courir après les richesses de l'Inde. La disette se fit sentir dans les provinces portugaises de l'Europe, qui, à l'exception de l'Alentejo, ne sont pas généralement bien fertiles. On crut remédier à la cherté, en faisant des maximum ; on voulut que personne n'achetât des denrées de première nécessité pour les revendre. Des réglemens insensés en enfantèrent d'autres, qui l'étoient encore davantage ; le commerce intérieur fut anéanti, et l'agriculture en souffrit horriblement. Toute cette période fourmille de lois de cette nature. Citons-en deux, assez étranges, de la minorité du roi Sébastien. Par la première, il est défendu d'acheter plus de blé ou de pain, que ce qui est prouvé être nécessaire à la consommation de la famille ; l'autre loi, très-solemnelle, que le même roi fit insérer dans la collection rédigée d'après ses ordres, par le juge Duarte Nunez de Leaô, porte que tout homme qui a acheté du blé, de l'huile, etc pour les revendre, sera condamné à une amende double du prix, et à deux années de déportation à la côte d'Afrique. Peu-à-peu le roi se vit obligé à permettre que l'on pût acheter ces objets pour les revendre dans le territoire d'une autre municipalité, mais de l'aveu des deux municipalités, et en les revendant sous trente jours, avec un profit dont la loi établit le maximum.

3°. Les lois rigoureuses sur les chasses royales sont de cette période. Le roi Sébastien établit les juges privatifs des chasses, et, ce qui est singulier, l'autorité du grand-veneur a été fixée, mais non limitée, par Philippe III, qui ne résidoit pas en Portugal. C'étoit vraisemblablement un moyen de s'attacher quelques amilles nobles qui jouissoient de ces chasses pendant l'absence du prince.

4°. Quand les Portugais possédoient leurs provinces de la Mauritanie, ils étoient riches en beaux chevaux. La perte de ces provinces, et la défense toujours subsistante, en Espagne, d'exporter des chevaux, fit faire des lois qui obligent tout agriculteur, et plusieurs réunis, s'ils ne sont pas riches, à entretenir une jument pour les étalons du roi, et à élever des poulains, qui, ayant les qualités requises, sont achetés par le roi à un prix trop peu considérable pour les dédommager. La noblesse et le clergé, c'est-à-dire les plus riches propriétaires trouvèrent peu-à-peu le moyen de jeter leur quote-part sur le tiers-état. L'oppression étoit insupportable. Le roi Joseph y a porté quelque remède, en déclarant que cette obligation est territoriale, non personnelle; par conséquent, quel que soit le possesseur, le fardeau est également réparti sur la valeur de toutes les terres du royaume.

La période que nous venons de parcourir ne présente qu'une foule de réglemens dont on peut oublier les dispositions, mais dont on a une juste idée, en se rappelant qu'ils étoient absurdes et que les cultivateurs

étoient opprimés. Je dois, en partie, l'article qui concerne le Portugal, au savant : Correa, ancien secrétaire de l'Académie de Lisbonne. C'est l'homme qui a le plus approfondi l'histoire de son pays, dont il a publié une foule de monumens. Sa complaisance égale ses talens. que fixoit la Sacca, on accordoit un an de terme à ceux qui recevoient des marchandises étrangères, sans aucunes formalités, ni recherches gênantes. Cet usage ancien subsistoit, à ce qu'il paroît, en 1723. On voit que, cette année, on permit d'importer de la bière à Lisbonne, pourvu qu'on fit. sortir des vins de Portugal, dans la proportion de l'entrée de la bière ; mais des précautions si sages ne sont plus observées. Par le traité de Methuen, le Portugal s'est mis à la discrétion du Gouvernement anglois. Voilà la principale cause de la décadence rapide qu'a éprouvée l'agriculture dans ces belles contrées de l'antique Lusitanie.

Cependant, il ne faut pas croire qu'il n'y ait eu que des abus dans les anciens réglemens des peuples qui paroissent les plus mal gouvernés : il y avoit en Portugal la loi de la Sacca, c'étoit une espèce de droit de commutation, excellent statut de commerce, qui obligeoit les étrangers, lorsqu'ils vouloient porter des marchandises à Lisbonne, à en enlever la valeur, par estimation, en denrées du cru du pays, ou marchandises portugaises. Pour remplir la condition

Turquie.

On a vu les Maures en Portugal, en Espagne, cultiver les sciences et les arts ; par-tout ailleurs l'islamisme fut escorté de l'ignorance. Dans ces brillantes contrées de la Grèce, il refoule, pour ainsi dire, au sein de la terre, les productions spontanées de la nature.

Les auteurs gardent le silence sur l'état de l'agriculture dans la Turquie d'Europe au seizième siècle. Belon, qui alors la visita, se borne à nous vanter le goût des Turcs pour les fleurs, et leur habileté dans le jardinage¹, ce qui ne signifie pas toutefois que parmi les bostangis on trouve des de la Quintinye.

Chez les Grecs modernes, une routine, quelquefois assez bonne, préside aux travaux rustiques. Dans l'Attique, et particulièrement au mont Hymète, dont le miel conserve sa réputation, Félix Beaujour compte environ douze mille ruches. D'après un règlement de Soliman II, mort en 1566, règlement qui est en vigueur dans plusieurs provinces, les mouches à miel ne sont pas confiscales pour payement d'impôts.

Les Grecs continuent à faire usage de ruches cylindriques en terre cuite, et forment, comme leurs ancêtres, de nouveaux essaims, en substituant aux vieilles ruches, pendant que les abeilles sont à la picorée, une ruche nivelle qu'ils garnissent de quelques rayons et qu'ils frottent avec des feuilles vertes de mélisse. Trompées par la ressemblance, les mouches, au retour des champs, entrent dans cette habitation nouvelle².

Mais la routine repousse toute innovation : les Grecs n'ont pas encore adopté la bêche, ils se servent de la houe ; dans l'Attique, ils continuent à gauler les oliviers pour faire tomber le fruit, opération qui le meurtrit et qui endommage les rameaux³ ; et l'on n'a pu, jusqu'ici, les engager à se servir de la garance fraîche, ce qui épargne la moitié des racines, sans que la teinture soit moins nourrie⁴.

Les Grecs de l'Archipel, moins exposés aux avanies et aux actes arbitraires par lesquels on fixe le prix des grains, tirent parti de leurs terres, sur-tout à Scio, à Naxos ; mais il faut en excepter l'île de Crète, où les laboureurs sont tourmentés et découragés. Notre collègue Olivier, qui a donné des observations curieuses sur cet objet, regrette qu'ils n'ayent pas la pomme de terre, que peut-être ne leur envieroit pas l'avidé musulman⁵. Leur agriculture est donc une connoissance traditionnelle sur laquelle ils n'ont rien d'écrit ; on n'a que l'ouvrage en grec vulgaire, du moine Agapius publié il y a plus de cent cinquante ans, qui a copié

1 Les Observations de plusieurs Singularitez et Choses mémorables trouvées en Grèce, Asie, etc. Paris, 1553, in-4°, liv. III, chap. LI.

2 Tableau dit Commerce de la Grèce. Paris, an VIII, in-8° tom. I, pas. 158 et suiv.

3 On a reproché avec raison, à Roucher, d'avoir vanté cette opération dans son poème des Mois : Que le bâton bruyant frappe à coup redoublé, Et qu'en tous ses rameaux l'arbre soit ébranlé. (CHANT IX, page 146, in-4°.)

4 Tableau du Commerce de la Grèce, tome I, pages 185, 217 et 241

5 Voyage dans l'Empire Othoman, eic. Paris, an IX, in-4° tome I, page 413. C'est une édition nouvelle de cet ouvrage, qui est mentionné plusieurs fois par du Cange, dans le Glossarium in fimoe, græcitatibus.

les Anciens sur l'art de planter et de greffer (2). Notre collègue Ameilhon se propose d'en donner une notice.

Hongrie.

Qu'importe d'avoir pour maître un pacha ou un magnat, si l'on est asservi? Le régime féodal exerçoit en Hongrie toute sa force au seizième siècle. On voit dans la collection des lois de ce pays, à quoi se bornoient les droits des laboureurs, à l'exemption des travaux gratuits pendant la moisson et la vendange¹. La défense de quitter la Hongrie atteste que l'oppression pesoit sur eux.

Cet état de choses est un peu modifié depuis que les lumières y ont pénétré : l'école d'économie établie récemment à Keszlhely, dans le comtat de Tzalader, par le comte George Pestetil², les Elémens d'agriculture, publiés par Mittepacher, à l'usage des écoles hongroises³, sont des monumens honorables pour les auteurs et utiles pour leurs concitoyens.

Mais que pouvoit être l'agriculture, dans un pays où actuellement encore elle est si peu avancée? La plus grande partie des terres n'y reçoivent pas d'engrais: les habitans prétendent que leur sol est assez riche ; et par une contradiction étrange, ils le laissent reposer tous les trois ans⁴.

Nicolas Olaus, qui écrivoit au seizième siècle, faisant rémunération des vins fins de Hongrie, ne mentionne pas le Tokai, sur lequel, en 1744, Matolai de Zolna publia une dissertation curieuse⁵. Cet écrivain, qui étoit Hongrois, nous apprend que, depuis 1566 à 1605, les vignes de son pays furent souvent ravagées par la guerre et par l'intempérie des saisons. On ne citoit alors que le vin de Sirmich: on n'a parlé, dit-il, du Tokai, que depuis l'extinction de la race des rois de Hongrie. l'ownson fixe au temps de Ragotzki l'époque à laquelle ce vin obtint de la célébrité⁶.

Pologne.

L'amour de la patrie est un sentiment si louable, qu'on peut lui pardonner quelques exagérations : ainsi, Staravolscius écrivain Polonois, prétend que la Pologne a tout, excepté la soie, les aromates et le vin : elle tire ce dernier article de la Hongrie. Il y a vers Sandomir quelques vignes dont parle Sarniky⁷. Dans la petite Pologne, on trouve aussi des raisins assez bons, mais Cromer avoue qu'on n'entiroit qu'un vin de mauvaise qualité⁸.

Depuis plusieurs siècles, la Pologne et les pays qui en dépendoient, produisent abondamment du miel, du chanvre, du blé, du lin, des fruits et des arbres d'une grosseur prodigieuse, de riches troupeaux, couvrent de gras pâturages, au milieu desquels on aperçoit à peine, dit Rzaczynski, les cornes des bœufs⁹. On peut renvoyer aux ouvrages de cet écrivain pour connoître les productions de cette Ukraine où le cardinal Commendon trouva, au seizième siècle, des Juifs cultivant la terre et dont le travail n'étoit pas avili par l'usure¹⁰ ; de cette Lithuanie si fertile, qu'on croiroit, dit le même Rzaczynski que Cérès y est née, de cette Pologne, qu'il appelle l'Egypte de l'Europe. Le terrain y est si gras que souvent on brûle les pailles pour s'en débarrasser. Veut-on cultiver un sot couvert de halliers ou de genêts ? On y répand de la paille en abondance, puis on y met le feu.

1 Jus Huraaricu.rt, tom. II, pag. 329.

2 Magazin encyclopedique, N°. V, an XI.

3 Rei KusticceElepienta, in usumAcade miarum regni Hungaricp. conscripta. Budte, 1777, 2 vol. in-8°,

4 Travels in Hungaryy by R. Townson. London, 1797 < in-4°. pag. 230.

5 Disquisitio physico-medica de Vini Tokaiensis Cultura, Indole, etc dans les Acta physicu-ii: Academic Cciesnren etc. Norimbergtv, 1744 in-4° tom. VII, Appendix.

6 Travels in Hungary, etc pag. 262. Voyez encore ci-après la note (99) du troisième Lieu, page 360 et suivantes.

7 Descriptio Polonice veteris et novae. Lipsice, 12, in-fol.

8 Polonice, sive de Situ, Populis, Moribus, Magistratibus et Republica regni Polonite. ColoniiVy 1578, in-4°. lib page 21.

9 Historia Naturalis curiosa regni PolonicB, etc. Sandomirice, 1721, in-4°. Aucillarium Historice Naturalis regni Polonice. Gedani, 1736, in-4°.

10 De Vita Joannis Commendoni, libri IV, editi curante Rogesio Kasia (Gratiani). Parisiis,) 667, in-4°.

Dans les temps de disette, l'Europe tourne ses regards vers la Pologne, où l'abondance est permanente, et qui a la facilité des transports par la voie de Dantzick, Kœnigsberg, Memel et Riga : de-là s'expédient des bâtimens chargés de blé, pour les contrées qui en manquent. En 1392, on compta à Dantzick trois cent navires de France et d'Angleterre, et tous eurent cargaison complète. En 1565, les greniers de cette ville étant remplis, on déposa l'excédent dans les maisons des citoyens. Tantôt (en 1415) l'empereur et le patriarche de Constantinople réclament les secours de la Pologne, tantôt (en 1590) elle nourrit Gènes, Rome et la Toscane. L'histoire nous apprend qu'en 1626 l'ambassadeur d'Espagne voulut acheter, de la part de son Gouvernement, tous les blés du pays. A cette contrée favorisée du ciel, habitée par des hommes braves, et sur laquelle à jamais planera le génie du vertueux Kosciusko, il ne manquoit que la liberté. On lui a arraché même l'existence politique, et l'on a tenté d'effacer ses enfans de la liste des Nations.

Allemagne.

D'immenses forêts couvroient l'Helvétie et la Germanie, l'accroissement de la population y multiplia les défrichemens, et les hommes demandèrent à la terre leur subsistance. Au septième siècle, les Bohémiens tirèrent de la charrue leur duc Primislas ; le champ qu'il cultivoit se nomme encore le champ du roi. Partout où vous trouvez une république, là certainement fleurit l'agriculture ; et jamais la terre humectée des larmes d'un esclave ne prodiguera ses dons comme lorsqu'elle est arrosée des sueurs de l'homme libre. C'est la liberté qui, chez ces respectables Helvétiens, fertilisa des rochers, fit croître des moissons à côté des glaciers, et planta des arbres à fruits sur les flancs escarpés du Saint-Gothard. Au seizième siècle, l'agriculture qui, jusques-là, en Suisse, n'avoit été qu'un art, monte au rang des sciences par les soins des Bauhins, originaires de France, de T. Zwinger¹, de Conrad Gesner, qui a composé un ouvrage sur le lait et les laiteries².

C'est encore l'avantage inestimable de la liberté, qui, autour des villes Anséatiques, appela et fit fleurir l'agriculture. D'ailleurs, ces cités commerçantes ayant des rapports avec les régions étrangères, en rapportèrent des graines, des plantes, et l'art de les cultiver.

Après l'écriture, l'invention la plus belle est l'imprimerie, et grâce à ce bel art, qui n'eut pas d'enfance, plus de cinquante ouvrages géoponiques, originaux ou traduits, anonymes ou avec noms d'auteurs, plusieurs concernant les Jardins, les uns pour les célébrer, les autres pour en décrire la culture, furent publiés en Allemagne, dans les seizième et dix-septième siècles. Tels sont entre autres, les traductions des agriculteurs grecs et latins, par Herzen; celles de Vierie de Crescens, de la Cueillette de la soie, de notre OLIVIER DE SERRES ; les ouvrages de Cognatus³, de G. Marius⁴, de J. Camerarius⁵, de Voigts⁶, de

1 Methodus Rustica Catonis atque Varronis, etc. Basilece, 1576, in-8°.

2 Libellus de Lacte et Operibus Lactariis etc. Tirri, 1541, in-8°.

3 De Hortorum Laudibus Basilece, 1546.

4 Paralipomena et marginalia Hortulanica : das ist, GartenklInsl zum Feldbalt angehorig, etc. Strasburg, 1568, in-fol.

5 ix.u. Sive Opuscula qucedam de Re Rustica, partim collecta, partim composita, etc. Norimbergœ, 1596, in-4°. La première édition est de Nuremberg, 1577, in-4°. C'est à tort que Haller (Bibliotheca Botanica, tom. I, pag. 271) en indique une de 1539, in-8° aussi à Nuremberg, et qu'il attribue cet ouvrage à J. Camerarius le père : il est du fils, qui portoit le même prénom, et qui est né en Le titre de l'édition de 1577 que ne cite point Haller; et la souscription de l'épître dédicatoire, ne laissent aucun doute à cet égard : on lit, à D. Joachimo J. F. Camerario, medico No ribergensi ; ce qui étoit nécessaire alors pour qu'on n'attribuât point cet ouvrage à Camerarius le père, qui n'étoit mort que depuis peu d'années (1574), et ce qui n'a point été répété dans l'édition in-8° de 1596.

6 Pflanzbuchlein. Breslau, 1541

Donizer¹, de Moller², de Coler³, de Seydeler⁴, d'Iunghanssen⁵, de Knaben⁶, de Dümler⁷, de Stengelius⁸, etc.

L'histoire s'arrête avec complaisance sur Heresbach, né en 1509, dans le duché de Clèves, mort en 1576. Il est à remarquer que chacune des principales Nations de l'Europe, à-peu-près vers le même temps, a produit un écrivain géoponique devenu classique pour son pays. Heresbach s'exerça sur des sujets historiques et politiques. Il fit, entre autres, un ouvrage sur l'éducation des princes⁹ ; et quoiqu'il fut conseiller de celui de Juliers, il veut dans un État, des corps intermédiaires qui, tempérant la puissance, en règlent l'exercice, et sur-tout des lois dont la religieuse observation exclut l'arbitraire. Mais ici nous envisageons Heresbach comme le Heriera, le Gallo, le Hartlib, l'OLIVIER DE SERRES des Allemands : c'est le rang que lui assure son ouvrage sur l'art rural, réimprimé plusieurs fois¹⁰. Il emprunta beaucoup des Anciens, mais à leurs préceptes il joignit son expérience, car il étoit cultivateur, et le séjour de la campagne lui a inspiré des réflexions très sensées sur la misère splendide des courtisans : ce sont ses expressions.

Lauremberg de Rostock, qui vint quelque temps après, écrivit sur la culture des Jardins¹¹. Au lieu de prouver que Jehova hit le premier jardinier, que les plantes ont une ame végétative et non sensitive, il auroit pu s'étendre davantage sur les détails analogues à l'objet de son ouvrage, qui d'ailleurs est curieux et enrichi de belles gravures des instrumens aratoires, par Mathias Mérian.

Auguste l'électeur de Saxe, contemporain, de Lauremberg, publia en 1636, sur la culture des Vergers, un ouvrage qui est encore lu avec fruit¹². La qualité de prince seroit oubliée, ou tout au plus recueillie sur une tablette chronologique, celle de jardinier lui a donné une créance honorable sur la postérité.

L'Allemagne décerne de justes éloges là, d'autres écrivains qui, dans le dix-septième siècle, ont traité avec succès les matières agronomiques : J. J. Agricola, plusieurs Fischer, F. P. Floririus, Tubermanus, Thienle, Glorenze, Ilolyck, Hochberg, etc. ; mais: ils sont postérieurs à l'époque d'OLIVIER. DE SERRES. Leurs noms, sans doute, seront rappelés avec distinction dans les ouvrages qui ajouteront à la célébrité de J. Becknzann¹³, d'Anton¹⁴ et de Sickler. Ce dernier, à qui je dois plusieurs indications utiles, s'assure des droits à la reconnaissance publique par son Histoire des Arbres fruitiers, dont la partie imprimée va jusqu'à Charlemagne, et qu'il continue¹⁵.

1 De Stirpium Cultur. Francofurti, 1547, in-8°.

2 Winterfeldbau, wie das feld iin Herbst am hequemsten zu bestellen. Leipzig, 1583, in-4°. On voit par les dates des ouvrages cités, que Moller n'est pas, comme le dit il, le premier qui ait donné des préceptes agraires en allemand.

3 Oekonomie-oder Haussbuch. Witte. berg, 1593-1612, 6 vol. in 4°. Les ouvrages de cet auteur, long-temps classiques en Allemagne, ont été réimprimés un grand nombre de fois, in-4°. et in-fol. Il a donné aussi : De Bombyce Dissertatio. Giessœ Hassorum, 1665 1 in-4°.

4 Nettes Gartellbuchlein. Dresden, 1596.

5 Neu Künstlich Obstgartenbüchelein. 1619.

6 Hortipomologium. Ein sehr liebreich und Auserlesen Obst-garten lind Pcltzhuch. Nürnberg, 1621, 3 vol. in-4°.

7 Erneverter und vermehrter baum-und Obs-garten. Nürnberg, 1644 ? in-8°.

8 Hortorum, Florum et ArhorllnZ Historia. Augustœ Vindelicorum, 1647-165:0, 2. vol. in-12.

9 De educandr.'s erudiendisq. Principum liberis, deque Republica Christianâ administranda. FraTlco/urti ad Mænum, 15y0, in-8°.

10 Rei Rusticæ libri IV. Colonice, 1571, ; in-8°. A la suite est un traite, De Venatione, Aucupio et Piscatione.

11 Horticultura;. Francofurti ad Mœnum, 1631, in-4°. ; traduit en allemand, et imprimé à Nuremberg en 1671, in 8°.

12 Chuifirstens Augusti zu Sachsen Obstgartenbüchelein. 1636.

13 Grundsätze der Teutschen Landwirtschaft. Gaettingen, 1783, in-8°. Beytrage zur Geschichte der eifindungen; Leipzig, 186, 4 vol. in-8°.

14 Geschichte des Teutschen Landwirtschaft. Goe//!z, 1800, in-8°.

15 Geschichte das Obscultur, etc. 1802, in-8°.

Les coteaux qui avoisinent le Rhin sont, depuis bien des siècles, couverts de vignobles dont les produits sont aussi abondants qu'estimés. Heresbach y ajoute ceux des bords du Neckar, du Mein et du Danube, et Crusius sous l'an 1583, décrit la fête des vigneronns célébrée annuellement à Tubingen¹. Avant le seizième siècle, le vin de Baccharach étoit déjà recherché : l'empereur Charles IV l'aimoit beaucoup ; Wenceslas, surnommé le Fainéant, hérita du goût de son père. Les villes impériales ayant été sommées de prêter serment à l'empereur Robert, son compétiteur à l'Empire, les habitans de Nuremberg s'y refusèrent, mais, pressés par les circonstances, ils écrivirent à Wenceslas, pour qu'il voulut bien y consentir, en lui offrant vingt mille pièces d'or. Des commettans qui demandent à leur mandataire permission de le congédier ! cela est absurde, mais ce n'est pas de quoi il s'agit. Wenceslas accédant à leur vœu, refusa l'or, à condition toutefois qu'on lui enverroit quelques voitures du bon vin de Baccharach².

Des bords du Rhin, la vigne avoit été portée dans l'intérieur de l'Allemagne, et au commencement du seizième siècle il y en avoit dans l'électorat de Brandebourg³.

Baccius mentionne les vins de Francfort-sur-l'Oder⁴, il y joint une digression sur les réunions bachiques des Saxons, et il paroît s'être rencontré avec Obsopœus. Celui-ci regrette que la nature n'ait pas été envers eux plus prodigue de ses dons à cet égard, car ils les méritent : digna mero gens⁵.

Il paroît même que, dès le quinzième siècle, la Prusse avoit des vignes, puisqu'en 1455 le grand-maître de l'Ordre Teutonique détruisit celles des environs de Culm. Waisselius, qui rapporte ce fait, nous apprend encore qu'en 1379 la maturité des fruits fut tellement précoce en Prusse, que la vendange étoit faite à la Saint-Barthélemi (24 Août)⁶.

Autrefois, en Allemagne, les bergers étoient aussi vilipendés que chez les anciens Égyptiens. Ils étoient considérés comme le furent long-temps les gahets de Gascogne et les cagouac de Bretagne, puisqu'à une époque très-moderne (en 1747), dans le duché de Brunswick, on crut devoir faire un règlement contre ces préjugés invétérés : il porte que les bergers ne seront pas déshonorés à cause de leur état, et parce qu'ils dépouillent les brebis mortes ; qu'à leur mort on leur donnera la sépulture selon le rit chrétien, et que leurs fils seront admissibles dans tous les corps de métiers.

Suède, Danemarck.

A mesure qu'on s'avance vers ces régions glacées où la nature, presque toujours dans la douleur, sourit rarement à ceux qui les habitent, on les voit déployer leur activité et lutter avec succès contre l'âpreté du climat. Un des ouvrages les plus curieux concernant l'agriculture du Nord, à l'époque d'OLIVIER DE SERRES, est celui d'Olaus Magnus, archevêque d'Upsal⁷. Au treizième livre, qui a pour objet l'agriculture, Olaus nous apprend que le millet, les pois chiches, les concombres, le melon, le cardon, avoient été long-temps inconnus dans ces pays, mais le froment fournissoit de riches moissons.

On faisoit sortir le grain des épis par le piétinement des chevaux on le conservoit long-temps dans des caisses de bois de chêne, on y conservoit de même, pendant plusieurs années, la farine bien pressée. L'auteur entre dans quelques détails sur la panification. Il raconte qu'à la naissance d'un enfant, on faisoit une espèce de pain qui se conservoit sans putréfaction jusqu'à son mariage.

Gustave Vasa défendit l'exportation des grains de Suède : sans cela l'agriculture eût éprouvé des améliorations sensibles. Du reste, il la favorisa sur certains articles ; mais son fils Eric XIV désorganisa tout.

Les cultivateurs s'aidoient réciproquement pour transporter les engrais ; un repas d'amitié, dit Olaus,

1 Annalium Suevicarum. Francofurti, 1596, in-fol tom. II, part: III, lib. XII, cap. XXX, pag. 788.

2 Martini Schoockii liber de Cerevisiâ. Groniner 1661, in-16, pag. 324.

3 Mémoires pour servir à l'histoire de la Maison de Brandebourg. Berlin, 1789, in-8° page 30.

4 De Naturali Vinori/mHistorid, lib. un, pas. 338.

5 De Arte Bihendi, libri III. Norimbergce, 1536, in-4°.

6 Historia Naturalis resni Polonice, etc pag. 72.

7 Historia de Gentibus Septentrionalibus, earumque diversis Statibus, Conditionibus, etc. Romer. 1555, in-fol.

payoit cet acte de complaisance.

L'auteur donne des détails précieux sur les animaux domestiques, leurs qualités, leurs maladies. Un chapitre traite des rennes. Ici nous intercalons un fait puisé dans Cateau¹. Le premier règlement, en Danemarck, sur l'éducation des chevaux, est de l'an 1686.

Olaus rapporte une anecdote curieuse sur la détronisation de Christiern II, roi de Danemarck. Il avoit défendu aux Goths et aux Suédois l'usage des balistes, ou arbalètes, pour tuer les bêtes féroces qui dévoroient leurs troupeaux. Une inquisition tyrannique fit brûler beaucoup de balistes, mais aussi on en avoit caché beaucoup. La multiplication des animaux nuisibles porta le mal à son comble. Les laboureurs furieux se rassemblèrent au nombre de quarante mille, et, armés de balistes, ils chassèrent à travers les forêts de la Smaalande le roi et ses satellites. « Leur exemple, ajoute l'écrivain, est une leçon à la postérité ; il apprend aux hommes de l'avenir qu'en obéissant aux rois et aux princes, ils ne doivent pas se laisser dévorer, ni leurs troupeaux, par les bêtes féroces. Que les princes, dit-il, soient en garde contre les délateurs et les adulateurs, ils n'auront rien à craindre des arcs ni des flèches². » Les insurrections, nommées improprement révoltes, ne sont communément que les résultats de la tyrannie ; les excès ont du moins l'avantage de rappeler aux peuples leurs imprescriptibles droits.

L'ouvrage contient des recettes pour préparer l'hydromel et la bière. Les Norvégiens aimoient beaucoup les vers dans le fromage ; quelques-uns de ces fromages étoient si durs, que leur écorce servoit de bouclier à la guerre. Olaus prétend que les Ostrogots l'emportoient sur tous les peuples dans la préparation des fromages, ils en avoient de si gros, que le poids d'un seul excédoit presque les forces de deux hommes³. Misson assure qu'à Parme on en a vu qui pesoient cinq cent livres⁴. Je tiens d'un savant Danois, Heiberg, qu'à Tye, en Jutland, on en fait de cette énorme grosseur.

Autrefois, dans le Nord, c'étoient les femmes qui s'en occupoient, les hommes n'avoient pas droit d'y assister. Quelque préjugé sans doute les excluait de cette opération. Ce n'est pas le seul qui soit mentionné dans le livre d'Olaus : tel étoit l'usage de faire bénir par un prêtre le champ qui avoit été souillé de sang humain, afin de lui rendre sa première fertilité.

Les femmes même s'exerçoient à dompter les chevaux, car elles n'étoient pas étrangères aux travaux extérieurs, sans négliger les soins du ménage. L'auteur trace un tableau touchant de leurs occupations domestiques⁵. Actuellement encore, en Suède, il n'est pas rare que des filles fassent le métier de postillon.

Olaus parle de maisons bâties avec des côtes de cétacées, et il en donne même la figure⁶. Ainsi, au Helder, à la pointe de la Nord-Hollande, on emploie les côtes de baleine non à bâtir, mais à clorre les héritages ; et, dans ce canton dénué d'arbres, elles servent encore de point d'appui aux bêtes à cornes pour se gratter.

Le jardinage s'est perfectionné en Prusse, et même plus avant dans le Nord, par les protestans François qu'avoit proscrits un roi bigot qui n'eut pas le courage de s'élever jusqu'à la piété. Une autre circonstance avoit favorisé l'hortolage en Danemarck : Cateau remarque que le goût d'Isabelle, épouse de Christiern, pour les légumes des Pays-Bas, sa patrie, fut cause qu'on en fit venir des jardiniers ; on leur céda l'île d'Amak, voisine de Copenhague) on leur accorda des privilèges dont leurs descendants continuent de jouir, en conservant le costume, les usages, la langue de leurs ancêtres⁷ ; et même, sur quelques articles, ils sont encore gouvernés par les lois de la Frise.

N'oublions pas une circonstance qui a contribué à vivifier l'agriculture en Danemarck et en Suède : les

1 Tableau des Etats Danois, etc. Paris, 1802, in-8° tome II, page 141.

2 « Documentum posteris prcerbentes, ut sic regibus et principibus obediant, ne se, atque proles, et jumenta sua bestiis permetterent devoTanda. Caveant principes a delatoribus, adulatoribus, et susurronibus : et de arcubus, ac sagittis non erit formidandum. » Lib. XVIII, cap. XIV.

3 Historia de Gentibus, etc lib. XIII, cap. XLVI.

4 Voyage d'Italie. Paris, 1744, in-12, tome III, page 177,

5 Historia de Gentibus, etc lib. XV.

6 Ibid lib. XXI, cap. XXIV.

7 Tableau des Etats Danois, etc, tome II, page 136.

paysans y jouissoient d'une existence politique ; dans les États-généraux de ces contrées, il y avoit l'ordre des laboureurs. Je remarque avec plaisir que, cependant, ils ne furent pas représentés en Danemarck, dans la fameuse assemblée de 1660, qui consacra le despotisme : du moins ils n'ont pas contribué à donner à leurs descendans des fers dont, à la vérité, le poids est allégé par la justice des gouvernans ou par l'ascendant de l'opinion.

La reconnoissance des laboureurs éleva un monument à Bernstoif: son neveu, mort depuis quelques années, et auquel les Danois doivent l'établissement d'une École vétérinaire, en a un autre dans le cœur des Nègres et de tous les amis de l'humanité ; mais où placeront-ils le fils de ce dernier, s'il n'exécute pas la loi concernant l'abolition de la traite ?

J'ai regret de n'avoir pu trouver l'ouvrage d'Aident Berentsen, sur la fertilité du Danemarck et de la Norvège¹, ni celui de Chrétien. Gartner, concernant le jardinage de cette dernière contrée². Pontoppidan, qui les cite, n'indique pas l'état des connoissances agronomiques de la Norvège au seizième siècle, elles étoient probablement très-resserrées, puisque, en 1624, des étrangers venus à Sondenfield, enseignèrent aux paysans la manière de convertir leurs forêts en terres arables, et de les fertiliser avec des cendres³.

La proportion entre la partie cultivée du pays et la partie inculte étoit, selon Pontoppidan, comme un à quatre-vingts Si quelquefois la disette affligea la Norvège, d'autres fois la récolte fut abondante, au point qu'on put vendre un superflu d'orge et de seigle aux provinces limitrophes de la Suède⁴.

Les îles Feroë jouissent également d'une certaine fertilité, puisque Thomas Bartholin y a vu cinquante épis issus d'un seul grain d'orge⁵.

Pourrions-nous passer sous silence cette Islande qui, dans le moyen âge, devenue une république, avoit imposé à ceux de ses habitans qui voyageoient chez l'étranger, l'obligation de se présenter à leur retour devant le Magistrat, pour lui communiquer les observations applicables au bien de leur patrie ?

Snorronius, Islandois, qui a publié un traité historique sur l'agriculture de cette île, établit, par des preuves incontestables, qu'au dixième siècle elle y étoit florissante. Après s'être soutenue jusqu'au quatorzième, elle déclina sensiblement par l'effet des émigrations, des guerres civiles et des maladies contagieuses. Snorronius indique la possibilité et les moyens de réparer ces désastres: un sol où la fève croît spontanément, ne se refuse pas à diverses cultures, il conseille, entre autres, celle du lin de Sibérie⁶. Horreow a donné de nouvelles preuves de la fertilité de cette île, où il a trouvé dans un état prospère le groseillier, le chou, le navet, les pois, etc.⁷. D'ailleurs, le pays a des pâturages, puisque von Troil y a vu des paysans qui avoient de deux cents à quatre cents moutons⁸ : ces troupeaux passent l'hiver en plein air. L'Islande participera sans doute à l'impulsion donnée, dans les contrées du Nord, vers les établissemens utiles ; elles sont les premières où l'enseignement de l'agriculture est devenu classique, et celles où l'on marche avec le plus de constance au bien général.

Russie.

Dans l'histoire de la société civile, la période la plus remarquable est le passage de la vie nomade à l'état agricole. Tooke applique cette réflexion à la Russie⁹, sur l'agriculture de laquelle nous allons dire quelques mots, en faisant observer au lecteur, qu'il est bien plus aisé de savoir ce qu'elle est que ce qu'elle fut au

1 Danmarks oe Norgis fructbar Herlighed, etc. Kiobenhavn, 1655, in-4°.

2 Underi, iising, etc. Nidros 1746, in-8°.

3 The Natural History of Norway, etc. London, 1755, in-fol pas. 104. The Natural History of Norway, etc. London, 1755, in-fol pas. 104.

4 Ibid et pag. suiv.

5 Ibid. pag. 100.

6 Tractatus historico-physicus de Agriculturd Islandorum. Harenim 1757, in-8°.

7 Nouvelle Description de l'Islande, etc. Paris, 1764, in-12, tome 1, page 134 et suivantes.

8 Lettres sur l'Islande. Paris, 1781, in-8° page 110. L'auteur est mort récemment, archevêque d'Upsal.

9 View of the Russian Empire, etc. London, 1802, 3 vol. in-8°.

seizième siècle.

Gmelin, Lepechin Guldenstett, Pallas, et d'autres savans, ont jeté un grand jour sur l'état actuel de cet Empire, où la diversité de sols et de climats appelle toutes les tentatives agronomiques et promet des succès. La guède, le chanvre, et d'autres plantes non moins utiles, y sont indigènes. Pallas a trouvé des terres productives jusqu'en Sibérie. Le canton de Demiansk, à cinquante-neuf degrés et demi dans le gouvernement de Tobolsk, récolte de l'orge et de l'avoine, et ce n'est pas le dernier terme de latitude pour la végétation. Il y a sans doute des pâturages vers Archangel, qui est encore plus au nord, puisqu'on y a de belles vaches dont la race est venue de Hollande (Ibid.). Pontoppidan assure que la Finmarchie est productive jusqu'au soixante-huitième degré¹. D'ailleurs, suivant Horrebow, dans la Laponie, dont ce pays fait partie, la distance de la semaille à la moisson n'est que de six à sept semaines².

Une louable émulation vivifie l'agriculture dans les provinces où la température est moins rigoureuse, surtout vers les bords du Don et du Wolga; le miel et la cire y forment une branche importante de commerce. Tooke prétend que la Tauride deviendra la Champagne de la Russie³; la culture de la vigne, dans cette province, lui paroît un reste de la culture grecque : cette opinion n'a rien d'improbable.

Olearius nous apprend qu'en 1613, des marchands de la Perse ayant porté la vigne à Astracan, elle y fut cultivée par un moine Autrichien, résidant alors dans cette ville. Le czar en trouva le fruit excellent; le moine fut encouragé, et cette contrée dut à ses soins un genre de culture qui prospère⁴.

La stérilité de l'histoire de Russie, à l'époque qui nous occupe, fera pardonner la brièveté de cet article. Mais aurions-nous pu garder le silence sur cette immense région, vers laquelle se dirigent si souvent les regards de la politique, sur laquelle se reposent déjà avec intérêt ceux de la philosophie, et qui, liant l'Europe à l'Asie, occupera une place éminente dans l'histoire de l'espèce humaine, lorsque des tribus encore nomades, ayant fixé leur domicile, verront arriver au milieu d'elles tous les arts, enfans de la civilisation; lorsque la suppression du servage y relèvera les fronts humiliés; lorsque la déclaration des droits de l'homme, du citoyen, du peuple, éclairant l'horizon du Nord, établissant le jugement par jury, appelant à des assemblées nationales, permanentes ou périodiques, les députés du souverain, y asseoir la liberté publique sur une constitution inviolable, c'est-à-dire, lorsque le Gouvernement, sondant l'avenir et connoissant la véritable gloire, anticipera une révolution qui (là comme ailleurs) seroit un jour l'heureux et inévitable effet du progrès des lumières ?

Belgique.

Nous avons dit qu'autrefois de vastes forêts couvroient le sol des contrées boréales. Les montagnes des Ardennes étoient dans le même état; mais, dès le douzième siècle, ces dernières avoient, été essartées en partie, et l'Escaut étoit renfermé dans son lit⁵.

Vers l'an 1600, on citoit les Flamands comme les meilleurs laboureurs. Jamais un peuple ayant une agriculture si florissante n'écrivit moins sur cet objet : il falloit voyager chez eux pour la connoître. Ils vouloient, comme aujourd'hui, que les fermes ressemblent à des jardins. La petite culture étoit presque la seule admise, la luzerne, le trèfle, le sarrasin, le turneps, y étoient abondans. Les auteurs du Fermier complet leur font honneur d'avoir les premiers mis les troupeaux dans des parcs, d'avoir découvert sept à huit espèces d'engrais, dont ils auroient dû nous donner la liste, et d'avoir semé sur les terres arables des végétaux destinés à les améliorer, en s'y décomposant lorsque la charrue en avoit retourné la surface⁶. Ce procédé étoit pratiqué chez les Anciens.

Cet article, je le sens trop, doit paroître bien court pour un pays presque classique en fait d'agronomie. En

1 The Natural History of Norway, etc page 98.

2 Nouvelle Description de l'Islande, etc.

3 View of the Russian Empire, etc tom. II, pag. 248.

4 Voyages en Moscovie, Tartarie et Perse, etc. Amsterdam, 1727, in-fol p. 456.

5 Recueil de Mémoires sur les Établissements d'humanité, par Duquesnoy, Paris, an X, in-8°. N°. 28 et 29, page 137

6 The complete Farmer: or, a général Dictionary of HU05handry, etc. London, 1777, in-4°.

compulsant les monumens de l'histoire ecclésiastique et civile des Provinces Beligiques, en pourroit recueillir des renseignements indirects sur l'état de l'agriculture, et principalement sur les causes de ses progrès. Si, des peuples modernes, les Flamands ont été cités comme les premiers qui se soient distingués dans l'agriculture-pratique, même avant le seizième siècle, à quelles circonstances du climat, ou du sol, ou des lois, ou des mœurs, ou de tous ces objets ensemble, doit-on rapporter ce succès? Quelle part y ont eue le grand nombre de villes fondées dans ce pays, les canaux qu'on y a creusés, l'esprit de liberté qui s'y est montré, le mode de gouvernement qui a favorisé ces germes précieux, ou qui n'a pu les étouffer? Pourquoi ces causes n'eurent-elles qu'une influence renfermée dans certaines limites? Pourquoi l'exemple heureux des Belges ne fut-il pas suivi de leurs voisins immédiats, etc. ? Toutes ces questions seroient intéressantes, mais on sent que leur examen conduiroit trop loin. On trouveroit, à ce sujet, des matériaux détachés dans les Mémoires de Paquot, et dans quelques autres ouvrages purement historiques, que, par cette raison, je n'indiquerai pas ici d'une manière plus précise.

Ces recherches utiles n'avoient pas échappé aux vues de l'Académie de Bruxelles. Il est à souhaiter que l'on reprenne ce problème, l'un des plus importants que l'histoire des derniers siècles offre à l'économie rurale et politique¹. Ce problème s'applique aussi à l'article suivant, pour lequel néanmoins on a plus de secours, parce que les lumières se propagent toujours avec la liberté.

Hollande.

Dans les riches plaines de la Belgique, il suffit de seconder l'exubérance de la nature; au lieu qu'elle exige de plus grands efforts dans les vastes landes du Brabant Hollandois et d'autres parties de la Batavie, où l'exemple de la Belgique, sur la préparation des engrais, n'a point exercé d'influence. Cette branche d'économie rurale y est, comme par-tout (à quelques exceptions près), très-peu avancée, et jusqu'à nos jours, au-delà d'Alkmaër et ailleurs, s'est conservé l'usage irréflecti de placer les fumiers en plan incliné, près des canaux, où s'écoulent les eaux chargées des principes les plus précieux de la végétation.

Au seizième siècle, la Hollande n'étoit pas citée pour la beauté des bêtes à laine ; mais elle tira des Grandes Indes une variété qui réussit dans la Frise Orientale et ailleurs, et dont la toison égale en finesse les meilleures d'Angleterre²; elle est remarquable, dit Lasteyrie, par la grandeur et la beauté des formes, par de grands produits en laine, en lait, et en agneaux³. Cette race avoit passé de Hollande en France; et Querbrat Calloet assuroit, en 1666, qu'elle prospéroit dans les marais de la Charente, de l'Aunis et du Poitou⁴.

Nous avons nommé la Frise, c'est une des provinces les plus riches en pacages et en troupeaux ; elle a vendu, en 1802, du beurre et des fromages pour onze millions de florins (vingt-trois millions de notre monnaie)⁵. Les procédés au moyen desquels on les prépare furent décrits, vers le milieu du dix-septième siècle, par un savant de cette contrée, Martin Schoockius⁶, qui fit aussi un traité sur la bière⁷, dont ses compatriotes faisoient une grande consommation.

Cette boisson devoit trouver place dans mon ouvrage, à raison de l'emploi du grain qu'elle nécessite, et du houblon, dont la culture a été l'objet de plusieurs traités. La bière fut inventée, dit-on, à Peluse. Hartig prétend que les Egyptiens ajoutoient à l'orge des lupins, en place du houblon qu'ils ne connoissoient pas⁸. Valmont de Bomare indique le ménianthe, ou trèfle des marais, comme un stomachique puissant qui peut

1 On pourra lire, à ce sujet, une note de notre collègue François (de Neufchâteau), insérée dans ce volume, pages 182-204.

2 Ensayo de la Sociedad Bascongada, etc page 130.

3 Histoire de l'Introduction des Moutons à laine fine d'Espagne dans les divers Etats de l'Europe, etc. Paris, 1802 ? in-8° page 240.

4 Moyen pour augmenter les revenus du royaume de plusieurs millions, etc. Paris, 1666, in-4° page 2.

5 Ce fait m'a été attesté en Hollande par des personnes instruites.

6 Tractatus de Butyro Groningae, 1664, in-12.

7 Liber de Cerevisid, etc déjà cite.

8 Observations sur les progrès et la décadence de l'Agriculture chez les anciens peuples, traduit de l'allemand, par Leroi Lozembrune. Vienne, 1789, in-8°.

remplacer le houblon ; et il semble dire qu'en Angleterre, dans le Hampshire, on s'en sert de cette manière¹. Les informations que j'ai prises sur les lieux n'ont pu m'en fournir la preuve.

Les houblonnières, qui formoient sans doute autrefois une grande partie de la culture Hollandoise, ont cédé la place à d'autres productions, parce qu'on fait de la bière sans houblon, et sur-tout parce qu'actuellement, en Hollande l'usage de cette boisson est extrêmement diminué depuis l'introduction des boissons chaudes en Europe. Amersfort, qui comptoit environ soixante brasseries, n'en a plus que deux. On assure que, par ce changement de régime, les calculs urinaires, autrefois communs, y sont devenus fort rares². La rareté des maladies de la vessie est un fait indéniable ; mais la cause qu'on assigne est néanmoins contredite par des médecins François, au dire desquels la bière légère peut être administrée utilement contre la maladie dont on vient de parler. Cette discussion est étrangère à mon sujet, auquel je reviens.

On doit aux Hollandois l'art de rendre les fleurs doubles, secret: inconnu au seizième siècle³ ; de l'agréable ils ont su tirer l'utile : la culture des fleurs devint, à Harlem sur-tout, l'objet d'un commerce et une source de richesses qui n'est pas tarie. Beckmann a recueilli divers faits pour prouver à quel point on a poussé la manie sur cet objet : un oignon de tulipe fut vendu quatre, mille six cent florins, avec une voiture neuve et deux chevaux ; un autre, à Alkmaër, fut payé sept mille florins; un autre, échangé contre douze acres de terre, etc. Le jésuite Ferrari, qui écrivoit en 1633, vante l'adresse des habitans;des Pays-Bas, non seulement à cultiver les fleurs, mais encore à les imiter en soie, de manière à tromper l'œil le plus exercé.⁴

Si plusieurs contrées de la Batavie sont encore des déserts, le défaut de, population n'en est pas l'unique cause. Le Gouvernement des Provinces-Unie. regardant les marais de la partie orientale comme une barrière naturelle contre l'Allemagne, avoit, dit-on, défendu de les dessécher ; l'état de cette contrée seroit donc l'effet réfléchi d'une mauvaise politique. Émiland Estienne pré, tend que, depuis l'assimilation du Brabant batave aux autres Départemens de la République, il a presque changé de face : « Nous osons prédire, ajoute-t-il, » qu'avant trente ans on comptera plus de marais desséchés, plus de bruyères » défrichées, plus d'ateliers nouveaux dans ce Département, que durant les » deux derniers siècles, à-peu-près, qu'il a été traité en pays conquis par l'an» cien Gouvernement des Provinces-Unies⁵.» Au surplus, de quoi n'est pas capable cette Nation respectable qui, dirigée par Civilis, avoit résisté aux Romains ? qui, après avoir, au seizième siècle, conquis sa liberté sur le tyran Philippe II, conquit sur la mer une partie de son territoire, convertit en rians parterres un sol sur lequel naguère flottoient les vaisseaux et nageoient les poissons? Telle est la mer de Deemen dont j'ai parlé. Les environs de Leyde, de Harlem, d'Utrecht, etc, les quatre myriamètres de distance entre cette dernière ville et Amsterdam, qui n'étoient qu'un sable aride, et qui sont devenus un jardin perpétuel, attestent l'industrie de ces généreux Bataves qui, actuellement, s'occupent avec succès de la culture des dunes⁶.

Isles Britanniques.

Les Isles Britanniques ayant subi, comme le continent Européen, le joug des Barbares, on conçoit que l'agriculture y éprouva les mêmes désastres. Après leurs irruptions vinrent les querelles sanglantes des rois, et les peuples eurent la stupidité de s'égorger pour des disputes de succession au trône, pour des maitresses, etc.

Des Conciles avoient quelquefois statué sur des objets d'économie rurale, dans les rapports de ces objets

1 Dictionnaire d Histoire Naturelle, etc. Paris. 1791 » in-8° articles Buck-Bean et Trèjle de marais.

2 C'est l'avis de mon ami le savant et respectable van Swinden. Il m'est doux de lui payer un tribut d'estime et de reconnaissance. C'est à lui que je dois un ouvrage très curieux : *Dissertatio medico-chimica de Causis imminutæ in republicâ Batavâ Morhi Calculosi frequentie*. Lugduni-Batavorum, 1802, in-4°. Cette thèse a été soutenue par M. Schulten, sous la présidence de M. Sahdifort.

3 Mélanges tirés d'une grande Bibliothèque, tome X, page 40. v

4 De *Florum Culturâ*. Romce, 1633, in-4°.

5 *Statistique de la Batavie*. Paris, an XI, in-8° page 85.

6 Cette culture est l'objet d'un ouvrage intéressant publié, depuis peu, par ordre du Gouvernement. *Tegenwoordige Staat der Duinen*, etc. Leyden, 1798, 2 vol. in-8°.

avec la compétence ecclésiastique. Celui de Narbonne, de l'an 1054, défendit de couper les oliviers, parce qu'ils fournissent la matière propre au luminaire. En Angleterre, un Concile de Calcuth, tenu l'an 787, avoit défendu de couper la queue aux chevaux, de les essorriller, de les rendre sourds, de leur fendre les naseaux, ce que l'on faisoit par superstition¹, cruauté actuellement encore exercée sur les ânes en Espagne.

Qu'un pamphlétaire, nommé Donaldson, insulte les moines dans un écrit que la postérité ne lui reprochera pas, car il n'arrivera pas jusques-là², qu'importe ? Des injures, en déshonorant toujours celui qui en est l'auteur, honorent quelquefois celui qui en est l'objet. C'est encore aux moines qu'on eut l'obligation d'avoir perpétué les bonnes pratiques de la culture des jardins. Walker, qui leur rend cette justice, remarque que leurs travaux furent détruits pendant les troubles religieux³. Aussi Fynes Morison, qui écrivoit sous Elisabeth, nous apprend, dans son Itinéraire, que l'Irlande étoit inférieure à l'Angleterre pour les fleurs et les fruits. Celle-ci fournit à l'Irlande le cerisier, qu'y porta Walther Rawleigh dans un jardin encore existant vers Waterford⁴. Ce fait appelle naturellement une réflexion sur l'introduction de cet arbre en Europe. Lucullus l'avoit apporté, dit-on, de l'Asie mineure en Italie ; le témoignage de l'histoire, à ce sujet, est énoncé d'une manière assez positive pour repousser les doutes : s'ensuit-il de-là que le Nord de l'Europe doive au général Romain l'acquisition des cerisiers ? et ne peut-on pas, comme Rozier⁵, comme Poederlé, croire que dans les Gaules ils sont indigènes, puisqu'on en trouve le type dans nos forêts⁶ ?

Mais à l'époque où Rawleigh communiqua cet arbre à l'Irlande, l'Angleterre elle-même étoit-elle bien avancée dans l'art du jardinage ? Des traités furent écrits sur cette matière, par Léonard Mascall⁷ et Thomas Hill⁸, leurs ouvrages furent suivis de beaucoup d'autres, parmi lesquels on distingue ceux de François Bacon⁹, d'Austin¹⁰, de Hugues l'att¹¹, etc.

Alstrom prétend qu'au seizième siècle l'hortolage étoit négligé, en Angleterre, à tel point, qu'on étoit obligé d'acheter chez l'étranger les légumes les plus communs, tels que le chou, le navet¹². Actuellement encore, dans certains cantons, on ne trouve guère que le haricot Ji fleurs rouges, et l'oscillé y est rare.

D'après quelques faits consignés dans un mémoire de Cliquot de Blervache on peut croire que l'Ecosse fut long-temps arriérée pour les arts, puisque celui de faire du savon n'y remonte qu'à l'an 1524, et qu'en, i£36 François l'r. lit présent à Jacques V de deux hommes de chaque métier et des instrument propres à l'Agriculture¹³.

Bacon cite plusieurs lois de Henri VII, favorables à l'économie rurale¹⁴. A. Hunter, dans ses notes sur la Sylva d'Evelyn, place à l'an vingt-sept de Henri VIII la première époque du dépérissement des forêts,

1 Collectio maxima Conciliorum, per P. Labbe et G. Cossart, etc. Parisiis, 1671, in-fol tom. VI, pas. 1872.

2 Agriculture considered as a moral and political Duty. London, 1775, in-8° pag. 46.

3 Essay on the Rise and Progress of Gardening in Ireland, etc dans les Transactions of the royal irish Academy, tom. IV. Antiquities, etc.

4 Ibid.

5 Dictionnaire d'Agriculture, etc tome II.

6 Manuel de l'Arboriste et du Forestier Belges. Bruxelles, 1792, in-8° tome I, page 158.

7 The Art and Manner how to Plant and Graft all sorts of Trees, etc. London, 1529, in-4°.

8 The Art of Gardening. London, 15172, in-8°.

9 Opera omnia. Londini, 1638, in-fol. Sermones fideles', le 44e», page 237, traite de Hortis.

10 A Treatise of fruit-trees, & hewing the Manner of Planting, Grafting, etc. Oxford, 1653, in-4°.

11 The Garden of Eden, or account of the Culture of the Flowers and Fruits, 1.651 — 1660, 2 vol. in-8°.

12 Essai historique et politique, etc p. 15.

13 Mémoire, sur l'état du Commerce in térieur et extérieur de la France, depuis la première Croisade jusqu'à Louis XII. — Voyez aussi l'Histoire du Havre. Paris, 3 789, page 48.

14 Opera omnia : Historia regni Henrici Septimi, pas. I.

lorsque le monarque saisit pour son usage celles du clergé¹. Tussery versificateur du même temps, se plaignoit de ce qu'on étoit plus empressé à couper qu'à planter².

On se tromperoit néanmoins en croyant que cette époque ait été très-fatale à l'agriculture. C'est sous Edouard IV, Henri VIII et Elisabeth, que les Anglois, en croisant les races, obtinrent de belles laines³. En 1534, les troupeaux étoient multipliés à tel point, qu'on fit un statut portant la défense d'avoir plus de deux mille moutons. En 1566, fut renouvelée la loi qui prononçoit des peines sévères contre quiconque exporterait des laines ou des brebis ; la récidive étoit punie de mort⁴.

Dès le commencement du seizième siècle, avoit été imprimé, avec figures, l'ouvrage de Reynolds Scots, sur la culture du houblon et celle du tabac⁵.

En 1514, parut comme un phénomène Filz Herbert qui publia sur l'agriculture un ouvrage, suivi d'un second en 1539⁶. Dans le premier, il débute par la description des diverses espèces de charrues, celles de Kent, celles de Sommerset, et autres comtés. Cet article intéressant est très-détaillé. Viennent ensuite la culture des grains, l'éducation et le soin du bétail, etc. L'auteur, extrêmement religieux, indique soigneusement toutes les occupations de la femme dans le courant de la journée, depuis les prières, dont il spécifie la formule, jusqu'au soin de recueillir les œufs.

Fitz Herbert enchante par le ton persuasif et la naïveté de son langage suranné. Dans les Mémoires de la Société de Bath, M. Back le cite comme le premier Anglois qui ait examiné la nature du sol et les lois de la végétation, pendant quarante ans, il en avoit fait son étude. Ses ouvrages éveillèrent l'émulation, tant pour cultiver que pour écrire sur cette partie, et l'on citera toujours Fitz Herbert comme, ayant eu le double mérite de faire aimer l'art rural et la vertu.

L'éducation des abeilles a beaucoup occupé les écrivains Anglois, tels que Hylls⁷, Butler⁸, Levett⁹ Guillaume Lawson¹⁰, Warder¹¹, Worlidge¹², Thomas et Daniel Wildman¹³, etc. Leurs ouvrages, pour la plupart, sont assez bien faits, sur-tout celui de Butler : il a mérité les éloges de Worlidge c'est-à-dire, d'un écrivain qui, embrassant toutes les parties de l'agriculture Angloise en régularisa le système¹⁴. Mais voyez à quel point de bassesse se ravalent certains hommes, qui se donnent pour les précepteurs du genre humain ! La plupart de ces auteurs, entre autres, Butler et Warder, ayant dédié leurs ouvrages à des reines, ne manquent pas de trouver dans le gouvernement d'insectes industriels l'image et l'apologie du pouvoir absolu, dont la conséquence immédiate est l'obéissance passive. On peut adresser le même reproche à Jérôme Cortès, Espagnol, qui s'est aussi occupé des abeilles, dont la soumission lui paroi ! l'image de celle

1 Sylva or a Discourse of Forests-trees, etc. York, 1786, 2 vol. in-4°.

2 Five hundred points of good Husbandry, etc, London, 1546, in-8°.

3 Informe de la Sociedad Economica, etc pag. 42.

4 Essai historique et politique, etc pages 18 et 19.

5 A Perfect Platform of a Hop Garden, etc. London, 1574, in-4° nouvelle édition.

6 The Book of Husbandry. London, 1534 ; in-8° — The Book of surveying and improvement, etc. London, 1539, m-8°. On les a réimprimés en 1767.

7 Instruction of Bees. London, 1593, in-8°.

8 The Feminin Monarchi, or the Histori of Bees. London, 1623, in-4°.

9 The Ordering of Bees, etc. London, 634, in-4°.

10 The Husbandry of Bees. 1656, in-4e; à la suite des outrages de Markham.

11 Apiarium, or a Discourse of Bees, etc. London, 1676, in-8°. — The true Amazons : of the Monarchy of Bees. London, 1716, in-8° troisieme édition.

12 viarium, or a Discourse of the Government and Ordering of the Bees. London, 1678, in-8°.

13 A Treatise on the management of Bees; etc. London, 1768, in-4°. — A complete Guidefor the management of Bees, etc. London, 1773, in-8°.

14 The Mystery of Husbandry discovered, wherein in treated of the several ways of Tilling, Planting, Sowing, Manuring, Ordering of all sorts of Gardens, Orchards, etc. London, 1669, in-fol.

que doivent les sujets ¹; cependant il reconnoît que le roi des abeilles est électif: cet aveu est déjà quelque chose. Puisque nous imprimons sur leurs fronts une flétrissure bien méritée, citons avec honneur Conringius, qui a fait sentir l'ineptie de telles comparaisons².

L'agriculture de diverses parties de la Belgique et des ci-devant Alsace, Beauce et Normandie, peut soutenir le parallèle avec celle de la Grande Bretagne, dont le sol est entrecoupé de fermes magnifiques et de landes à perte de vue ; mais les instrumens aratoires sont, plus que chez nous, perfectionnés chez les Anglois, qui en ont des manufactures. La partie la plus brillante de leur économie rurale, et sur laquelle ils laissent en arrière toutes les Nations, c'est l'éducation des animaux domestiques, dont ils ont toujours cherché à perfectionner les races. Nous ajouterons incidemment qu'en agronomie ils ont pour principe, de ne jamais rester stationnaires, mais de tendre toujours à un mieux, qu'ils ne croient pas l'ennemi du bien, quoi qu'en dise le proverbe.

Obtenir de la vache la plus grande abondance possible de bon lait, obtenir du bœuf et du mouton la plus grande quantité possible de bonne viande, tel est le problème qu'ils ont résolu. Par des croisemens habilement ménagés, dans les bêtes à cornes, les bêtes à laine et les porcs, ils se sont procuré des variétés telles, que la croissance se développe avec plus de force dans les parties les plus susceptibles de fournir une substance alimentaire : de-là cette disproportion dans la grosseur des membres de certains animaux, dont les jambes courtes ou grêles supportent un corps volumineux. Ils en ont multiplié les gravures et ils se proposent de publier successivement celles des animaux de chaque comté ; nous ne citerons que les ouvrages de Guillaume Pitt³, de George Garrard⁴, d'Edmond Scott⁵, et nous ajouterons qu'ils joignent à ce moyen celui de les modeler en petit, et de les répandre par-tout. Garrard a formé à Londres un établissement encore unique en ce genre⁶.

En 1633, Mascall, déjà cité, publia sur l'éducation du bétail un ouvrage estimé⁷. Dans le nombre de ceux qui enseignent la manière d'élever et de dresser les chevaux, la supériorité paroît acquise à celui de Cavendish, duc de Newcastle, écrit en François, et qui parut vers le milieu du dix-septième siècle⁸.

Hugues Platt est reconnu pour un des cultivateurs les plus ingénieux comme les plus modestes, il établit dans toute l'Angleterre des correspondances agricoles, publia, outre son Jardin d'Eden, d'autres bons ouvrages ; s'occupa avec une persévérance infatigable, de recherches sur les engrais, en appliquant à la fertilisation des terres le sable, l'argile, les boues des rues, la terre à foulon, la fougère, les cendres des végétaux, etc.

Gabriel Plattes, génie original, commença ses observations sous Elisabeth, les continua sous les règnes suivans, et les trois ou quatre premières années de la république⁹. Il inventa, dit Haller une machine pour arracher les arbres. Malgré ses talens, ses écrits et les services qu'il avoit rendus, Plattes, accablé sous le poids de la misère, périt dans une rue de Londres, n'ayant pas une chemise sur son dos, disent les auteurs du Fermier complet³ de qui nous empruntons cet article.

On a donné de grands éloges aux nombreux ouvrages de Gervais Mail,-ham, qui écrivoit dès 1593. L'auteur a la bonhomie de dire que les combats de coqs sont l'amusement le plus délicieux, le plus noble, en conséquence, un chapitre a pour objet l'éducation des jighting-cocks, ou coqs destinés aux

1 Libro, y Tratado de los Animales terrestres, y volatiles, etc. Valenci(i 1613, in-8° pag. 452.

2 Dissertatio de Differentiis Regnorum, etc cité par Pierre Muller, dans sa Dissertation de Jure Apum. Ienœ, 1738, in-4°.

3 Général View of the Agriculture of the country of Stafford, etc. London, 1796,

4 A Description of the different Varieties of Oxen, common in the British Isles, embellished-with engravings; etc. London, 1800, grand in-fol.

5 Proceedings of the Sussex Agricultural Society, from its institution, to 1798, inclusive. Together with engravings of the prize of Cattle for that year, etc. Lewes, 1801, in-fol seconde édition.

6 A Description of the Models of Cattle, domestic and foreign, in the Agricultural Museum ; etc. London, 1801, in-4

7 The Gouvernement of Cattle, etc. London, 1633, in-4°.

8 Méthode et Invention nouvelle de dresser les Chevaux, etc. Anvers, 1658, in-fol.

9 A Treatise of Husbandry. London, 1638, in-4° et d'autres ouvrages dont on eut voir la liste dans Haller, Boehmer, etc.

combats ; mais ses ouvrages renferment, d'ailleurs, des vues utiles. Il observe que l'usage de la marne, employée autrefois comme engrais en Angleterre, puis discontinué, avoit recommencé depuis trente ou quarante ans¹. Si l'on juge de la bonté de ses écrits sur l'art vétérinaire et principalement sur l'hippiatrique, par celui que nous avons sous les yeux², et dont Foubert nous a donné une traduction française³, on en aura une médiocre idée. Un juge irrécusable, notre collègue Huzard, remarque qu'à cette époque, ce qu'on avoit de moins mauvais sur cet objet si nécessaire à l'agriculture, c'étoient les traductions des Grecs et des Latins, et quelques ouvrages italiens peu répandus.

Au milieu des guerres civiles, les Anglois avoient souvent changé en armes leurs instrumens aratoires, les troubles étoient-ils calmés, à l'instant l'agriculture reprenoit une nouvelle vie, et beaucoup d'hommes, enrichis des dépouilles du clergé, retournoient à la charrue qu'ils avoient quittée. On remarque sur-tout, vers l'an 1600, de grands efforts pour ranimer le travail des champs, et bientôt après parurent des traités géoponiques, qui ont encore de la célébrité, tel est celui de Blith, dédié à Cromwel, et au frontispice duquel on lit, en français écrit ainsi : Vive la République. L'auteur donne la description d'une charrue à deux socs. Les vergers, le trèfle, le sainfoin, la guède, le safran, le houblon, la garance, le lin, le chanvre, l'emploi de la marne, de la craie, tout cela occupe successivement l'attention de Blith, qu'on peut citer comme un bienfaiteur de son pays⁴.

Supérieur aux hommes qu'on vient de citer, Hartlib, fils d'un marchand Polonois, vint en Angleterre, vers 1640. Ami de la religion et des bonnes mœurs, il ne cessa de les encourager ; il écrivit sur les moyens de mettre la paix entre les théologiens protestans. Seroit-ce le chagrin de n'avoir pas réussi, qui le porta vers des études où il eut plus de succès ? Instruit à l'école des Flamands, il publia d'abord son traité sur l'Agriculture de la Belgique⁵, ensuite l'ouvrage intitulé Legs⁶, qui, si l'on en croit les auteurs du Fermier complet, est de Child; ainsi Hartlib n'auroit fait que corriger et publier cet ouvrage, destiné à examiner les défauts et les remèdes de l'agriculture angloise. On y voit que, dans le comté de Kent, on atteloit quatre, six, et même douze chevaux à une charrue, on n'y lit pas sans étonnement qu'en Irlande, quelques laboureurs attachoient leurs chevaux par la queue pour traîner les charriots, etc. L'auteur se plaint amèrement de la grande variété de charrues usitées dans le même canton, au lieu de comparer leurs effets et d'adopter ce qu'il y avoit de mieux. Hartlib n'étoit pas encore satisfait de l'éducation des bêtes à laine, et il se répand en plaintes sur cet objet. Il veut qu'on s'occupe davantage des abeilles, car le miel d'Angleterre lui paroît le meilleur que l'on connoisse. Il cite l'urine de vache, employée par les Hollandois, comme un excellent engrais au pied des arbres. Il avoit envoyé en France des questions sur la luzerne ; on les trouve dans ses ouvrages, ainsi qu'une foule d'autres questions sur l'agriculture de l'Irlande, avec les réponses. Il désire qu'on s'occupe des vers à soie, et rapporte une lettre du roi Jacques, qui ordonnoit la culture du mûrier.

Dickson dit que les Anglois ont trois saisons pour semer, le printemps, l'été, l'automne ; tandis que les Romains n'avoient que la première et la troisième⁷. Ce n'est pas là une découverte, mais une indication suggérée par l'humidité de l'atmosphère britannique, à laquelle on doit attribuer en partie le luxe de végétation de cette contrée. Quant aux cultures alternes, d'après Tarello, Hartlib les introduisit en Angleterre. Il propose d'établir un directeur, ou ministre public de l'art rural, et sur-tout il gémit de ce qu'on n'adopte pas la culture flamande, dont il décrit les procédés. Ses plaintes ne furent pas perdues.

L'Angleterre doit beaucoup à la Belgique, par les connoissances rurales qu'elle a empruntées de ce pays. Nous ajouterons incidemment qu'elle lui est encore redevable pour ses manufactures.

1 The Whole Art of Husbandry, etc. London, 1657, in-4° neuvième édition. Il contient ses adieux à l'Agriculture (Parewel to Husbandry). On trouvera le catalogue de ses ouvrages dans Boehmer, etc.

2 Markham's master-piece revived, etc. London, 1656, in-4°.

3 Le Nouveau et Scavant Mareschal, etc. Paris 1666, in-4°.

4 The English Improver improved or the Survey of Husbandry. London, 1652, in-4°.

5 The Discourse of Flander's Husbandry, etc. London, 1641, in-4°.

6 A Legacy or an enlargement of the Discourse of Husbandry, etc. London, 1651, in-4°.

7 The Husbandry of the Ancients. In two volumes. Edinburgh, 1788, in-8°.

Au commencement du quatorzième siècle, Louvain, dont la population surpassait de beaucoup celle d'aujourd'hui, avoit une telle multitude d'ouvriers occupés aux fabriques de draps, que, par mesure de police, on sonnoit une cloche à l'heure où les tisserands quittoient l'ouvrage, afin que les parens avertis retirassent les enfans des rues, de peur qu'ils ne fussent écrasés, mais, en 1382, les ouvriers s'étant ameutés, le duc Wenceslas les bannit très-impolitiquement; ils se réfugièrent en Angleterre, où ils portèrent leur industrie. Les cruautés du duc d'Albe occasionnèrent une émigration nouvelle des fabricans de Gand et de Bruges, qui furent accueillis par la reine Elisabeth¹.

Il n'est aucun pays où la dîme soit aussi onéreuse qu'en Angleterre elle s'étend à toutes les productions que l'on récolte : on exigeoit même, il y a quelques années, celle des ananas. La dîme des vins y étoit autrefois assez considérable: le nom de vine-yard, que portent encore divers lieux, atteste que la vigne fut cultivée. On en trouve, d'ailleurs, des preuves, jusques dans le fameux Doooms-day-book, qui est le grand cadastre ou terrier. N'est-il pas remarquable que Pline vante, d'une part, la bière de France et d'Espagne, et de l'autre, le vin de l'Angleterre ? Telles sont les observations de l'anonyme qui, en 1727, vouloit réconcilier la vigne avec le climat de son île, d'où elle ne fut exclue, dit oit-il, que parce que le besoin du pain est plus impérieux que celui du vin². Les Anglois, devenus maîtres de la Gascogne, qui leur fournissoit une liqueur exquise, négligèrent les vignes de leur pays. Hartlib annonce néanmoins que, de son temps, quelques gentlemens faisoient encore leur vin. Enfin, on sentit qu'il valoit mieux s'occuper de faire d'excellent cidre. Depuis long-temps celui du Herefordshire est fameux ; c'est de-là qu'au dix-septième siècle la pomme qui le fournit fut portée en Irlande.

Worldige a publié un traité curieux sur le cidre³. Celui des comtés de Hereford, Gloucester et Worcester, lui paroît le meilleur ; on y ajoute actuellement celui du Devonshire⁴. J. H. Meibomius s'est élevé contre les boissons tirées des fruits⁵ ; mais l'expérience en a fait l'apologie. Worlidge rapporte, d'après Bacon⁶, que huit hommes, ayant entr'eux huit cents ans, exécutèrent une danse; on sut que c'étoient des tenanciers du comté d'Essex, grands buveurs de cidre. Worlidge en conclut que cette liqueur est salubre. Elle a obtenu des éloges tels, que Philips, dans son poème sur le cidre, le préfère aux vins de France et d'Italie⁷.

Si l'on en croit Gautier Hart⁸ et les autres écrivains, l'époque de Hartlib est celle de la gloire de l'agriculture angloise. Cromwel, convaincu du mérite d'un tel homme, lui assigna une pension annuelle de cent pounds, dont il ne toucha que le brevet, semblable en cela à Descartes, qui mourut à quatre cent lieues de sa patrie, sans en avoir obtenu d'autre bienfait que le brevet d'une pension de trois mille francs. Hartlib étoit ami de M-ilion, qui lui dédia un traité d'éducation. Dans la vie de celui-ci, Todin se plaint de ce qu'on n'a pas écrit celle du grand promoteur de l'agriculture angloise, dont le nom n'a pas été recueilli par nos faiseurs de dictionnaires ; ils s'appesantissent sur des auteurs d'ouvrages licencieux ou de romans oubliés, et souvent ils n'ont pas même mentionné des hommes qui avoient droit à la reconnaissance de tous les siècles, ceux qui ont allégé les maux de l'humanité, ceux qui ont défendu les droits des peuples, ceux qui ont travaillé à les nourrir ; tels sont : OLIVIER DE SERRES, Jean de Arrieta, Jean de lioxas, Auguste, de Saxe, Althusius, Sparre Tubero Antoine Pérès, Buckelz, J Meeuwis Bakker, JYagenaar, Somers, Daniel de Foë, Hochberg, François solis, Chumacero, Ingrassias, Genovesi, Thomas Coram Hanway, Guillaume Shipley, etc.

S'il nous étoit permis de descendre à des époques plus rapprochées, nous rendrions un juste hommage à cette foule de célèbres agronomes dont s'enorgueillit l'Angleterre ; tous, sans doute, occuperont les places

1 Mémoires pour servir d l'Histoire de la Maison de Brandebourg, page 400 et suivantes.

2 The Vine-yard, etc. London, 1727) in-8° avis au lecteur, et pages 6 et 7. Je ne trouve nulle part, dans Pline, qu'il mentionne le vin de la Grande-Bretagne.

3 Vinetum Britannicum or a Treatise of Cyder, etc. London, 1676, in-8°.

4 J'ai visité le comté de Hereford, le cidre y étoit bien inférieur à celui que j'ai bu à Woburn, terre du duc de Bedford.

5 Liber de Cerevisiis potibusque et ebria minibus extrd Vinum aliis. Helnzstadii, 1664, In-4°

6 Opera omnia : Historia Vitæ et Mortis, etc Dag. 408.

7 Cyder a Poem. London, 1720, in-12. Far surmonts, Gallic or latin Grapes. (Liv. I, pag. 159.)

8 Essais on Husbandry. London, 1765, in-8° pag. 23.

honorables qui leur sont dues, dans l'histoire de l'agriculture que prépare le docteur Johnson.

France.

La France ayant partagé avec toute l'Europe les malheurs du moyen âge, son agriculture éprouva les mêmes désastres. Étouffée ensuite sous le fatras des réglemens féodaux, eût-elle pu renaître au milieu des orages politiques ? La vie rurale disparut presque entièrement du temps de la ligue, l'agriculture, réfugiée dans les vallées des Alpes, y fit cependant quelques progrès sous la main des Vaudois échappés aux horribles massacres ordonnés par le Parlement d'Aix, en 1545.

Louis XII avoit encouragé les laboureurs en diminuant le poids des impôts fonciers. Ils furent frappés d'un sceptre de fer, sous son successeur gouverné par sa mère, sa maîtresse et ses favoris. Ainsi, l'époque de François Ier tant vantée par les poètes, est une période de calamité pour l'agriculture, quoique ce règne fût brillant, ou plutôt parce qu'il le fut. Ici nous alléguerons une nouvelle preuve de la disette de faits. Gaillard a écrit d'une manière intéressante l'histoire de François Ier : un volume est consacré aux sciences et aux arts, et, pourroit-on le croire ? l'agriculture n'a pas trouvé la moindre place dans cet ouvrage, ni dans l'Histoire de France par Velly, Villaret et Garnier.

Le célèbre capitulaire de Charlemagne, de Villis¹, en apprend beaucoup plus, sur la culture de son temps, que les volumineuses collections dans lesquelles sont décrits les forfaits et les folies des rois et de leurs cours. L'agriculture étoit une pratique et non une science; la tradition seule servoit de véhicule aux connoissances agronomiques, par la tradition se perpétua l'usage du béton, que nous devons aux Romains, ainsi que la bâtisse en pisé, que Cointeraux a perfectionnée.

Du temps de Catherine de Médicis, une nuée de monopoleurs désolèrent la France : les extorsions, les factions, le désordre des finances, achevèrent de discréditer les biens-fonds, symptôme infaillible d'une agriculture languissante. Chopin écrivoit alors, à Cachant, près Paris, son traité des privilèges des paysans² ; foibles privilèges, calculés plutôt encore sur l'intérêt des propriétaires que sur celui de leurs fermiers : telle est la défense de saisir pour dettes les instrument et les animaux destinés à l'agriculture. Cette disposition, à très-peu d'exceptions près, existe dans la législation de tous les peuples civilisés. Les faits se seroient entassés sous la main de l'écrivain courageux qui eût peint les malheurs des paysans accablés sous le poids de la féodalité, des corvées, et de toutes les charges publiques.

Ouvrez le Code rural-de Boucher d'Argis, les trois volumes qui le composent sont le manuel de la tyrannie. Il contient une multitude de réglemens sur la chasse, les banalités, les droits honorifiques, etc mais presque rien en faveur de l'homme qui travaille à la terre³. Il en est de même du droit coutumier : à peine trouve-t-on quelques vestiges de bienveillance envers le cultivateur, même dans les codes rédigés par les pays d'État, tels que la Lorraine ; parce que, en dernier résultat, l'autorité législative, qui est une propriété inaliénable du peuple, étoit entre les mains des nobles. J'en excepte la coutume de la Bresse, dans les Vosges, monument de républicanisme antérieur à l'existence de la République.

Sous Henri IV, le commerce des grains jouit de la liberté. Plus bas, nous parlerons de ses efforts pour encourager la culture du mûrier.

Sully, dans ses Economies royales, prétend que l'État se passeroit mieux, pour les commodités de la vie, des gens d'église, nobles, officiers de justice, et financiers, que de marchands, artisans, pasteurs et laboureurs. La première chose à faire étoit de rectifier la législation dans ses rapports avec l'art rustique ; jusques-là qu'avoit-on fait pour elle ? rien ou presque rien.

Malgré les erreurs de la politique, l'agriculture se ressentit, en France, du mouvement imprimé, dans le seizième siècle, aux sciences et aux lettres. Dès 1535, Charles Estienne avoit publié un ouvrage sur les jardins ; successivement il en donna d'autres sur les semis et plantations, sur la culture de la vigne, des

1 Capitularia Regum Francorum, etc edente Steph. Baluzio. Parisiis, 1677 ? in-fol tom. I, pag. 331 et suiv.

2 De Privilegiis Rusticorum. Parisiis, 1574, in-8°. La quatrième édition est de Paris, 1621 1 in-fol.

3 Code Rural, ou Maximes et Règlemens concernant les Biens de campagne, notamment les fiefs, droits seigneuriaux, etc. Paris, 1774, in-12, troisième édition.

prés, des bois, sur les étangs, etc.¹. Ces traités, réimprimés plusieurs fois, furent réunis, en 1554, sous titre de *Prædium rusticum*. En 1565, il publia l'*Agriculture et Maison rustique*². Cet ouvrage, augmenté, en 1570, par Jean Liebaut son gendre, n'est guère qu'un extrait des Anciens, copié sans discernement, ainsi que l'avoit fait Vincent de Béarnais : on y trouve des inepties, comme de croire, d'après Varron que les chèvres ont toujours la fièvre ; la manière de faire cuire les œufs, en les agitant dans une fronde, ineptie réimprimée dans la *Nouvelle Maison Rustique* ; la manière de faire crever les chenilles sur les choux, en faisant promener dans les carrés une femme échevelée, les pieds nus, etc. Et voyez comme les erreurs traversent les âges. Cette sottise, attribuée à Démocrite, et qu'OLIVIER DE SERRES tourne en ridicule, se retrouve dans Columelle, dans Ballade, dans Charles Estienne, etc. Les meilleurs esprits sont-ils donc condamnés à payer tribut à la foiblesse humaine ?

Ainsi Lommius, dans son excellent *Tableau des Maladies*, prétend que la pléthore est constatée quand on rêve qu'on a une crête de coq. Actuellement, comme au temps de Tite-Live, on parle de pierres tombées du ciel, et Biot discutera savamment tous les récits de l'histoire à ce sujet, mais de Thou, le sage de Thou, parle d'une pluie de froment en Carinthie, l'an 1548, elle dura deux heures, et l'on en fit, dit-il, d'excellent pain³. Il faut bien que tous les siècles aient quelque ressemblance. N'a-t-on pas cité dernièrement une pluie de graines vers Léon, en Espagne ? C'est, dit-on, une espèce de lupin⁴.

Dans Charles Estienne et Liebaut sont insérées des recettes pour guérir les bœufs ensorcelés. Dans le chapitre de la médecine des poules, on conseille de leur faire tiédir l'eau quand elles sont enrhumées, de les laver avec du lait de femme quand elles ont mal aux yeux. Il faut porter aux doigts une bague de diamans pour prévenir les fausses couches, etc.

Cependant on doit savoir gré à Charles Estienne d'avoir, le premier, en France, depuis la renaissance des lettres, écrit sur l'art rural. Son ouvrage, dont on a plus de trente éditions, et qui fut traduit en plusieurs langues, dut ce succès, non seulement à l'importance du sujet, mais encore aux contes dont il fourmille, parce qu'ils étoient analogues à l'esprit du temps. N'en lit-on pas d'aussi étranges dans d'autres auteurs contemporains, tel que Élie Vinet, qui assure, d'après Sethi, qu'un enfant aura de l'esprit, si, dans le cours de la grossesse, la mère a mangé beaucoup de coings⁵ ; tel que ce Mizaulds qui conseille, pour détourner la grêle, de présenter un miroir à la nuée lorsqu'elle approche, en se voyant si laide, elle reculera d'effroi, ou, trompée par sa propre image, elle croira voir une autre nuée à qui elle cédera la place⁶.

Nous avons dit que la météorologie n'a pris naissance que dans le siècle dernier : cela ne signifie pas qu'auparavant on n'avoit fait aucune tentative pour soumettre à des règles certaines la connoissance des météores, mais seulement qu'on n'avoit pas encore assez de données acquises pour en former un corps de doctrine. Peut-on même déjà donner le nom de science à quelques observations incohérentes ? Ce qu'on trouve, au seizième siècle, de moins absurde sur ce sujet, est l'ouvrage de J. B. Porta⁷. A cette époque, le bétail, les semailles, et quelquefois la politique, étoient soumis aux décisions des astrologues. Dès le quinzième siècle, on trouve une espèce d'almanach, c'est le *Compost ou Calendrier des bergers*, qui a été réimprimé jusques dans le dix-huitième siècle. L'Europe fut inondée et l'esprit du peuple fut empoisonné par ces ouvrages, où, après avoir établi comme vérité incontestable le mariage du soleil avec la lune, on en déduisoit l'influence de celle-ci sur tous les élémens, même sur les pierres de taille, le moellon, les

1 De Re Hortellsi Libellus. Parisiis, 1535, in-8°. — Semillarium et Plantarium fructiferarum, praesertim Arborum, etc. Parisiis, 1536, in-8°. -laxetum, in quo varia vitium, uvarum, vinorum, etc. Parisiis, 1537, in-8°. -Arbustum Fonticu. lus, Spinetum. Parisiis, 1538, in-8°. Sylva, Frutetum, Collis. Parisiis, 1538, in-8°. -Pratum, Lacus, Arundinetum. Parisiis, 1543, in-8°.

2 Imprimée la même année, à Paris, in-4° et à Lyon, in-16.

3 Historiarum sui Temporis, etc. Londini, 1733, in-fol lib. v. Dans ce même livre, il assure qu'à Paris, rue Saint-Merry, on a vu un poulet ayant quatre ailes, quatre pieds, deux croupions, qui marchoit à gauche, à droite, devant, derrière, etc. et qui vécut deux jours.

4 Annales de l'Agriculture française, etc. Paris, an XII, tome XVII, page 247.

5 La Maison Champestre et Agriculture. Paris, 1607, in-4° page 688.

6 Secretorum Agri Enchiridion primum, Hortorum Cultura, etc. Lutetiae, n 560, in-8° lib. I, cap. XIII.

7 De Aeris Transmutationibus. Romae, 1614 1 in-4°.

vents du midi et leurs lieutenans, ce sont les expressions de ce Mizauld, le Mathieu Lansberg de son temps, qui semble n'avoir écrit que sous l'inspiration du délire¹. Puisque, à la honte des autorités publiques, on voit encore circuler en Europe des almanachs de Baie, de Liège, des livres sur les chances de loterie, le tirage des cartes, etc. ; puisque les Gouvernemens punissent les erreurs et les crimes qu'ils ont créés ou tolérés, faut-il être surpris que le peuple soit encore superstitieux à tel point, que toutes les folies renaissent ou sont près de renaître ? Pourroit-il n'être pas froissé entre l'impiété et le fanatisme, lorsque, par un calcul sacrilège et profondément pervers, on dénature la religion, en lui associant tout ce qui peut la rendre odieuse ou ridicule, lorsque des hypocrites, qui autrefois calomnioient le christianisme en lui imputant des forfaits qu'il abhorre, d'incrédules devenus cagots, calomnient la philosophie, sous prétexte d'abus qu'elle réproûve ? Et c'est sous de tels auspices qu'est né le dix-neuvième siècle !

Les phénomènes de la nature proclament l'existence et la puissance du Créateur ; mais l'ignorance veut trouver dans tout ce qui l'étonne des prodiges ou des sortilèges. Par suite de cette crédulité, le peuple donne pour auteurs à la plupart des antiques monumens, César, Charlemagne, les Templiers, les fées ou le diable. Et ne dites pas que ces inepties, ou d'autres semblables, ont moins de cours dans les pays protestans : la Suède, l'Allemagne, l'Islande, l'Angleterre, pourroient étaler une longue série de contes aussi niais. Pour ce dernier pays il suffira de renvoyer au Glossaire de Grose² et à l'ouvrage intéressant que vient de publier Ferry³.

On trouve cependant des renseignemens utiles dans divers écrits publiés par ce Mizauld⁴, et plusieurs fois nous aurons occasion de le citer, ainsi que d'autres auteurs qui, en petit nombre à la vérité, traitèrent incidemment, ou ex professo, des objets d'économie rurale.

Jehan de Brie, ainsi appelé parce qu'il étoit de Coulommiers en Brie, écrivoit sous Charles V, en 1379, et si je n'ai pas mentionné son ouvrage avant ceux d'Estienne, c'est qu'il ne fut publié qu'en 1542, sous ce titre : Le vrai régime du gouvernement des bergers et bergères, par le rustique Jehan de Brie, le bon berger. Paris, 1542, in-12. Ce petit livre, extrêmement rare, et dont je ne connois d'autre exemplaire que celui de la bibliothèque de l'Arsenal, est dégagé d'observances superstitieuses, et assez judicieusement rédigé, il renferme des détails sur le soin des bêtes à laine pour les divers mois de l'année, leurs maladies, le parcage, la propreté des bergeries, les mœurs et l'habillement qui conviennent à un berger. Il est intéressant, même pour la paléographie de notre langue, la naïveté du style en rend la lecture agréable.

Tandis que du Bartas⁵, Robert le Breton⁶, Pibrac⁷, Hegemon⁸; Gauchet⁹, et quelques autres, les uns en mauvaise prose, les autres en vers détestables, faisoient l'éloge de la vie champêtre, Antoine Pierre, Cotereau, Darces, etc traduisoient en notre langue, encore informe, les anciens Géoponiques¹⁰. Des observateurs, après avoir vérifié par de nouvelles expériences les préceptes de l'antiquité et les aphorismes de la routine, confioient au public les révélations de la nature. Ces connoissances étant devenues vulgaires, on négligea les ouvrages qui les contenoient ; en sorte que plusieurs sont très rares, ou même

1 Le Miroiter du Temps. Paris, 1547, in-8°. Le Miroiter de l'Air. Paris, 1548, in-8°. Secrets de la Lune. Paris, 1570, in-8°.

2 A provincial Glossary, etc with a Collection of local Proverb's and popular Superstitions, London, 1750, in-8°.

3 Londres et les Anglais. Paris, an XII, in-8° tome IV, page 138 et suivantes.

4 Tels que Hortus Medicus, etc. Lutetice, 1565, in-8°. - Nova et mira Artificia comparandorum Fructuum, etc. Lutetice, 1564, in-8°.

5 Les œuvres de Guillaume de Saluste, seigneur du Bartas. Paris, 1583, 111-12. Les pièces réunies dans ce volume a voient déjà été imprimées séparément.

6 Agricultures Encomium. Parisiis, 1539, in-4°.

7 Les Plaisirs de la Vie rustique. Paris, 1577, in-8°.

8 La Colombière, et Maison Rustique. Paris, 1583, in-8°.

9 Les Plaisirs des Champs. Paris, 1583, in-4°.

10 Les XX Livres de Constantin César, ausquelz sont traictez les bons enseignemens d'Agriculture. Poitiers, 1543, in-fol. Les Douze Livres de Lucius Junius Moderatus Columella des Choses Rusticques. Paris, 1551, in 4°. - Les Treze livres des Choses Rusticques de Palladius Taurus AEmilianus. Paris. 1553, in-8°.

introuvables aujourd'hui. Que d'obligations n'avons-nous pas à Symphorien-Champier¹, la Bruyère-Champier, son neveu², Benoît Court³, la Framboisière⁴, Gorgole de Corne, le Frère Dany, Nicolas du Mesnil⁵, Prudent le Choyselat⁶, Landric!⁷ Il en est d'autres, dont les noms sont conservés et les écrits indiqués dans les bibliothèques françaises de la Croix-du-blaine et de du Verdier⁸ Je reviens un moment sur Gorgole de Corne. Dans son ouvrage est un chapitre sur le parciquier, qu'ailleurs il nomme perciquier, et que Landric appelle perceguier ; ce n'est pas le pavie, car le dernier les distingue. Seroit-ce le pêcher, qu'en italien on nomme également pesco ou persico, et que Gorgole de Corne, qui étoit Florentin, auroit francisé ? Non ; car il dit que le pescher s'ente mieulx au parciquier. La description qu'il donne de ce dernier est insuffisante pour déterminer à quel arbre correspond ce mot dans la nomenclature actuelle de la botanique ; mais il paroît certain que c'est une division du genre des pêchers. D'un autre côté, les mots parciquier, perciquiei, perceguier, ne se trouvent pas dans les glossaires de notre ancien langage, tels que ceux de Ménage, Borel, Lacombe, etc. Du Cange traduit cependant persicarius par le mot pescher. N'ayant pu résoudre ce problème, je l'indique aux recherches des lecteurs⁹.

Belon, qui, dans ses longs voyages, avoit recueilli des connoissances étendues sur la culture, voulut stimuler le zèle de ses compatriotes¹, et consigna ses vues dans ses Remontrances sur le défaut du labour et culture, imprimées à Paris, en 1558, in-8°. ¹⁰.

Bernard Palissy potier de terre en Saintonge, mort vers la fin du seizième siècle, écartant, par la force de son génie, les obstacles d'une éducation non cultivée, et s'élevant au-dessus de ses contemporains y composa des ouvrages qui lui ont fait une réputation posthume, et qui, partant, n'est pas usurpée¹¹. Charles Estienne ne vouloit pas que les cultivateurs sussent lire et écrire, de peur qu'ils ne s'en prévalussent ; Palissy, plus sensé, forme un vœu contraire ; il désire, au surplus, qu'on ramène la Nation à la vie simple et frugale ; mais, malheureusement, l'ambition et l'avarice ont, dit-il, rendu presque tous les hommes fous et leur ont quasi pourri la cervelle. Qu'auroit-il dit s'il eût vécu de nos jours ? Il traite en maître diverses parties de la science économique, et se fâche contre les instrumens aratoires du Bigorre, qu'il trouve d'une exécution lourde et mauvaise.

Les brûlis dont parle Virgile, pour fertiliser les terres¹², sont depuis long-temps pratiqués dans le nord, particulièrement en Suède. On peut à cet égard consulter la Collection académique¹³, qui présente simultanément l'abus de cette opération, car si des taillis brûlés se recouvrent quelquefois de bois dans l'espace de vingt ans, à la longue ces terrains deviennent stériles par le feu. On a même contesté l'utilité de l'écobuage, qui consiste à enlever la superficie du sol avec le gazon et les racines, qu'on sèche et qu'on embrase au moyen de petits bâtis en bois, disposés d'espace en espace. Palissy dans son Traité des Sels en

1 Hortus Gallicus. Lvgduni, 1533, in-8°. — Campus Elysium Gallice. Lugduni, 1533, in-8°.

2 De Re Cibaria, libri XXII. Lugduni, 1560, in-8°. Livre savant et plein de recherches.

3 Hortorum libri XXX, in quibus continentur Arborum historie, etc. Lugduni, 1560, in-fol.

4 Le Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé. Paris, 1600 in-8°.

5 Les écrits de ces trois auteurs, publiés d'abord séparément, ont été réunis sous le titre de Quatre Traitez d'Agriculture, et Manière de planter, arracher, labourer, semer, et amander les Arbres sauvages, etc. Paris, 1560, in-8°.

6 Discours oeconomique, monstrant comme de 500 livres, l'on peult tirer par an 4,500 livres, etc. Paris, 156, in-8°.

7 Advertissement et Manière d'enter asseurément les arbres en toutes saisons, etc. Bordeaux, 1580, in-8°.

8 Nouvelle édition, publiée par Rigoley de Juvigny. Paris, 1772, 6 vol. in-4°.

9 Dans le Dictionnaire Languedocien François, par l'abbé de Sauvages, imprimé à Nismes en 1785, on trouve passegré et pessegré, pêche. L'auteur observe avec raison, que la pêche quitte le noyau, ce que ne fait pas le pavie. Vers Bordeaux, on a plusieurs variétés, jaune, rouge, etc du fruit nommé perseig ou pêche maie, mais on m'observe qu'ici la pulpe adhère au noyau, et que c'est le pavie.

10 Voyez, aussi son Traité des Arbres résineux conifères. Paris, 1553, in-4°.

11 Voyez ses œuvres, publiées par Faujas de Saint-Fond. Paris, 1777) in-4°.

12 Saepè etiam steriles incendere profuit agros. (GEORG. lib. I, v. 85.)

13 Partie étrangère, tome XI, page 352.

parle comme d'une chose inconnue en France, excepté dans quelques cantons des Ardennes¹.

On peut voir dans les savans mémoires de notre collègue Ameilhon ce qu'ont fait les Anciens pour rendre à la terre fatiguée les principes productifs², cet art, qui est fondamental en agriculture, occupa beaucoup Bernard Palissy.

Quiqueran de Beaujeu, évêque de Senez, sans l'égaliser en talens, déploya le même zèle pour cette branche d'économie rurale. Dans son Pliage de la Provence, il nous apprend que les laboureurs de ce pays ne fumoient jamais leurs terres ; en sorte que leur travail n'est guère, dit-il, que semer et moissonner³. Tel, ajoute-t-il, n'ensemence son champ qu'à la quatorzième raie, croyant par-là suppléer au fumier. L'auteur est loin de partager cette opinion, et il censure la paresse de ses compatriotes à cet égard, quoique d'ailleurs il loue leur zèle pour l'agriculture.

Im L'ouvrage de Quiqueran est indigeste et confus. Semblable à ce prédicateur dont parle Erasme, qui de la Trinité passe à la quadrature du cercle) Quiqueran intercale dans les détails ruraux une longue digression contre Cicéron, etc. ; mais son livre est utile pour connoître les procédés agronomiques de son pays et de son temps. A point nommé, dit-il, on voit arriver des troupes de Savoyards au pied ferré, sales, rudes, laborieux, pour faire la moisson en Provence. L'histoire ne doit pas dédaigner ces migrations périodiques d'une contrée dans une autre, pour y exercer quelques branches d'industrie : telles sont celle de ces estimables Savoisiens répandus dans toute la France, celle des habitans de la Bresse et du Bugey, pour peigner les chanvres, celle des Limosins, des Auvergnats, des Gallegos en Espagne, des Westphaliens qui, au nombre de quarante mille, vont annuellement en Hollande pour la fauchaison, l'extraction des tourbes, etc. Je ne sais pourquoi on y a, de ces hommes utiles, une opinion voisine du mépris.

Du temps de Strabon, on trouvoit la vigne sur les côtes méridionales de la France, quoique, suivant le même auteur, le raisin mûrit difficilement au nord des Cévennes. Bientôt les défrichemens ayant rendu le pays moins humide, la vigne s'avança rapidement vers le nord, à tel point, que sept ou huit siècles après, on la trouvoit dans des contrées qui ne l'ont plus : tels sont le pays de Caux, les environs de Caen, le Bec, Jumiège, Corbie, l'Artois, la Belgique. Baccius dit que Louvain se glorifia de ses vendanges⁴. Au surplus, la latitude n'est pas la seule règle d'après laquelle on puisse déterminer la possibilité de cette culture : la hauteur des montagnes qui servent d'abri, une heureuse exposition, et d'autres causes, doivent entrer dans les élémens de ce calcul.

Deux fois les vignes furent arrachées en France, par l'ordre de deux hommes dont les noms ne réveillent que des sentimens d'horreur, Domitien et Charles IX. Ce dernier fit détruire une partie de celles de la Guyenne. Henri III, en 1577, modifia cette injonction, en recommandant seulement aux gouverneurs des provinces d'empêcher que la culture de la vigne n'acquiescât une extension préjudiciable à celle du froment. Une ordonnance de police avoit déjà statué la même chose, deux ans auparavant.

La vigne avoit été, jadis, cultivée jusques dans les emplacements qui forment le centre de Paris car, en 1160, Louis-le-Jeune avoit assigné au curé de Saint Nicolas six muids de vin, à prendre annuellement sur le produit d'une pièce de vigne qui étoit dans les jardins du Louvre⁵.

D'autres quartiers de Paris, depuis long-temps couverts de maisons, l'étoient alors par la vigne. De la Marre mentionne spécialement les deux grands vignobles de la montagne Sainte-Geneviève et du territoire de Laas, où sont à présent les rues Saint-André-des-Arcs, Serpente, de la Harpe, etc.⁶.

1 Voyez aussi, à la suite du second Lieu, ci-après, pages 167 et 168, les notes (1) et (8) de notre collègue Yvart, sur cet objet.

2 Mémoires publiés par la Société d'agriculture du département de la Seine. Paris, an LX in-8° tomes III et IV.

3 De Laudibus Provincioe. Parisiis, 1551, in-fol lib. 1, cap. XV. Cet ouvrage a été traduit en français par F. de Claret, sous ce titre : La Nouvelle Agriculture, ou Instruction générale pour ensemenner toutes, sortes d'arbres fruitiers, avec divers traictez des couleurs et naturel des animaux, etc. Tournon, 1616, in-8°.

4 De Naturali Vinorum Historia, etc. lib. VII, pag. 338.

5 Histoire de la Vie privée des Français. Paris, 1782, in-8°. tome X, page 150.

6 Traité de la Police. Paris, 1705, in-fol tome I, page 76 : tome III, page 524.

Le Falerne, le Massique, le Cecube, sont déchus de leur réputation. La même chose est arrivée aux vins des environs de Paris, qui ont cependant conservé leur crédit jusqu'à des époques très-récentes. La Bruyère-Champier, Bacdus, Paulmier, et après eux, Hartlib et l'abbé de Marolles, en font encore l'éloge. On citoit particulièrement ceux d'Argenteuil, de Marly, de Ruelle et de Montmartre. Vaulmiery copié textuellement par la Framboisière, dit que ces vins convenoient sur-tout aux citoyens des villes et aux gens sédentaires¹. La Bruyère-Champier vante les vins de Toulouse, de Bordeaux, d'Orléans, d'Angers² ; celui d'Arbois étoit déjà estimé du temps d'Henri IV, qui en fit donner au duc de Mayenne, mais le vignoble de Coucy, en Picardie, planté par les ordres de François Ier, étoit considéré comme le plus précieux, par ses produits, qu'on réservoir au roi³. Des poètes ont plaidé, en beaux vers, sur la préférence à donner au Champagne ou au bourgogne ; peut-être est-il plus aisé de juger ce procès, que de résoudre la difficulté relative au temps où ces vins commencèrent à être cités⁴.

Grégoire de Tours avoit parlé avantageusement des vins de Mâcon et de Dijon⁵; ceux de Reims et autres cantons voisins, sont loués dans une lettre de Pardule, évêque de Laon, adressée à Hincmar⁶. Béguillet, voulant contester aux vins de Champagne une réputation déjà fort ancienne, oppose à ces témoignages irréfutables, et qu'on pourroit fortifier de plusieurs autres, une présomption fondée sur ce que, pour le sacre des rois, on envoyoit à Reims des vins de Bourgogne⁷. Les fêtes splendides qui accompagnoient une cérémonie à laquelle on attachoit alors de l'importance, devoient naturellement, amener tous les moyens de varier les plaisirs et de flatter la sensualité, voilà tout ce qu'on peut en conclure. D'autres se sont également trompés, en citant Pérignon" bénédictin de l'abbaye de Hautvilliers, comme celui à qui le Champagne doit sa réputation ; mais il en a perfectionné la manipulation, sur-tout par l'art d'assortir les raisins de différens vignobles. C'est ce qu'on lit dans Pluche⁸, qui impute à Brossette d'avoir, dans ses notes sur Boileau, pris le nom de Pérignon pour celui d'un coteau⁹.

Au seizième siècle, Liebaut comptait dix-neuf sortes de raisins ; OLIVIER DE SERRE en trouvoit beaucoup plus¹⁰ : le Grand d'Aussi prétend qu'il y en a trois cent variétés en Europe¹¹. Quand on lit les ouvrages qui traitent de l'œnologie, il est difficile, et souvent impossible de se faire des notions justes sur ces variétés. La disparité des langues et celle des dénominations usitées, même dans des cantons voisins, forment un calios où s'éclipse la lumière, où se perd la patience. Qui pourroit assigner les diverses sortes de raisins auxquelles correspondent celles qui sont indiquées dans Pointa¹² ? Les écrivains géoponiques, en général, ont négligé la synonymie, si nécessaire pour l'intelligence de leurs écrits.

Quant à la manière de soigner la vigne, souvent elle fut subordonnée, comme toutes les autres cultures, aux rêveries astrologiques et alchimiques. Mizauld conseilloit, d'après les Anciens, copiés en cela par Liebaut, d'arroser les ceps avec certaines drogues purgatives.

Il paroît que l'art de faire des rapés étoit connu dès le douzième siècle, de même que celui de faire du vin blanc avec des raisins noirs. Il y a plus de cent ans que, dans certains cantons du Bordelois, on mêloit du sucre avec le vin, pour le rendre meilleur¹³. Ce procédé peut être avantageux, ainsi que les foudres en

1 De Vino et Pomaceo, librill. Parisiis, 1588, in-8°. Le Gouvernement nécessaire à chacun, chap. XIII.

2 De Re Cibaria, etc lib. XVII, cap. I, pag. 913.

3 Paulmier et la Framboisière, ibid.

4 Voyez à la suite .du troisième Lieu, la note (110) de notre collègue François (de Neuf château), ci-après, page 469.

5 Recueil des Historiens des Gaules et il de la France, par D. Bouquet. Paris, 1739, in-fol tome II, page 197.

6 Opera omnia. Parisiis, 1644, in-fol tom. II, pag. 838.

7 Œnologie, ori Discours sur la meilleure manière de faire le Vin, etc. Dijon, 1770, in-12, page 30.

8 Spectacle de la Nature. Paris, 1732, in-12, tome II, page 359.

9 Cette bévue de Brossette ne se trouve pas dans l'édition des Œuvres de Boileau, imprimée à Paris, en 1747, in-8°.

10 Voyez, troisième Lieu, page 215, et la note (11) de notre collègue Cels, à la suite de ce Lieu, page 316 et suivantes.

11 Histoire de la Vie privée des Français, tome III, page 247.

12 Villæ, etc lib. VI, cap. IV.

maçonnerie, qui étoient en usage du temps d'OLIVER DE SERRES¹ ; et l'on devoit au moins avoir la pudeur de ne pas les annoncer comme des découvertes.

Arnaud de Villeneuve parle de la préparation des eaux-de-vie, Dutens croit qu'elle n'étoit pas ignorée des Anciens. En 1646, fut publié un ouvrage sur cet objet, composé anciennement par Brouaut². Je lis, dans He {yot" que les Jésuates, dont l'ordre fut supprimé en 1668, par Clément IX, s'occupaient, non seulement à préparer des médicamens pour les pauvres, mais encore à distiller des eaux-de-vie, d'où leur vint le nom gli padri delV acqua vita³. Mais l'époque à laquelle on imagina d'extraire de l'eau-de-vie du marc des raisins paroît plus tardive: Du rival la fixe à l'an 1696⁴ ; j'ignore sur quelle autorité. Diverses autres substances ont été employées à cet usage, les cerises, les prunes, la baie de sureau, la pomme de terre, etc. Il y a long-temps que les Suisses tirent, du fruit de la ronce, une liqueur qu'ils estiment.

L'art de conserver les vins étoit bien imparfait vers 1560, car la Bruyère-Champier cite comme une merveille, que des vins de Bourgogne se soient gardés six ans. Dans les caves de l'hôpital, à Strasbourg, on avoit encore, il y a quelques années, ce qu'on appeloit du vin de Luther. Cette indication annonce plus de deux siècles. Ce vin étoit, à la vérité, d'une saveur désagréable. Crusius nous fournit un fait analogue à celui qu'on vient de lire. De son temps (vers la fin du seizième siècle), une inscription attestoit que le vin contenu dans le foudre de Heidelberg, y avoit été mis en 1343⁵ ; on n'en conclura pas sans doute qu'il fut identiquement le même, mais que les quantités de liqueurs soutirées partiellement à diverses époques avoient été remplacées par d'autre vin d'une date plus récente, et qui, par-là, se trouvoit combiné avec celui qu'on y avoit mis au quatorzième siècle.

Les Anciens ont-ils connu le cidre? L'affirmative est prouvée par des passages de Pline et d'autres auteurs. On prétend néanmoins que l'usage de cette boisson, en France et en Angleterre, n'a guère que trois siècles. Paulmier dit que les Basques et les Normands s'en disputoient l'invention⁶. Du Perron nous apprend que, quand la Normandie en manquoit, elle en tiroit de la Biscaye. Paulmier ajoute que, depuis un temps immémorial, on en faisoit dans le Cotentin ; mais qu'à Rouen on n'en buvoit que depuis environ cinquante ans. Cet écrivain espéroit que bientôt, dans diverses maladies, le cidre seroit recommandé par préférence au vin. Le versificateur Saint-Amand, plus exagéré que le poète Philips, cité précédemment, ne se contente pas, dans une pièce de vers sur le cidre, de lui donner la préférence sur le vin ; si on l'en croit, le cidre est l'or potable que la chimie a préconisé⁷.

Il n'entre pas dans mon plan de parler des autres liqueurs inventées par le besoin, ou raffinées par le luxe. La médecine a beaucoup raisonné sur les boissons chaudes qui, actuellement admises dans toute l'Europe, n'étoient pas connues au seizième siècle. Ellis, dans un traité sur le café⁸, où souvent il a copié celui de Galland⁹, dit qu'en 1555 la décoction de ce fruit étoit déjà usitée en Turquie. Les prédicateurs musulmans l'attaquèrent par des déclamations. Un muphti décida que les amis du café étoient ennemis de la loi de Mahomet. Un successeur de ce muphti décida le contraire.

Pierre de la Vallé écrivoit, en 1615, de Constantinople, qu'à son retour à Venise il rapporteroit du café pour le faire connoître à l'Italie¹⁰. Il paroît que cette fève ne fut apportée en France qu'en 1644, par des voyageurs de Marseille; et Galland raconte que Thevenot, revenu d'Orient en 1658, aimoit cette boisson,

13 Histoire de la Vie privée des Français, etc tome III, page 247.

1 Lieu troisième, chap. VI, page 264

2 Traité de l'Eau-de-vie, ou Anatomie théorique et pratique du Vin. Paris 1 1646, In-4°.

3 Histoire des Ordres Monastiques, etc. Paris, 1714, in-4° tome III, page 417.

4 Description de la Lorraine. Nancy, 1778, in-4° tome I, page 88.

5 Annalium Suevicarum, etc tom. II, pars III, lib. IV, cap. XIII, pag. 242.

6 De Vino et Pomaceo, etc pag. 38.

7 Voyez ses œuvres. Paris, 1642, in-4° tome 1, page 386. Il a fait aussi un poème sur le melon.

8 An historical Account of Coffee, etc. London. 1774, in-4°.

9 De l'Origine et Progrès du Café. Caen, 1690, in-12.

10 Viaggi, etc. In Roma, 1650, m-4°, tom 2 let. Ili, pag. 154.

dont il régaloit ses amis.

Le chocolat nous vint vers 1661. L'introduction du thé est antérieure, elle date au moins de l'an 1636 : il est devenu tellement à la mode, que, dans certains pays, comme l'Angleterre, la Hollande, déjeuner, signifie-exclusivement, boire du thé et manger des beurrées.

On a beaucoup parlé du luxe des tables chez les Romains. Jusqu'à nous retentit le scandale des festins de Lucullus, de Cléopâtre, qui, cependant, ne connurent jamais divers alimens, ni une foule de superfluités que le luxe moderne a convertis en besoins ; mais aussi on exclut de nos tables des mets vantés chez les Anciens ; tel est le lupin, qui n'est pas banni des tables en Espagne, en Corse et ailleurs ; ils mangeoient aussi plusieurs espèces d'animaux, qui sont encore aujourd'hui recherchés dans certaines contrées, tandis que d'autres les repoussent avec horreur. Ainsi à la Chine on mange le ver du hanneton (le man), et les Sardes s'accoutument fort bien de la viande de jeunes chevaux. Ainsi les Romains, amateurs d'escargots, avoient des lieux destinés à les engraisser¹ : ce parcage s'est maintenu dans la ci-devant Lorraine et le pays de Trèves. Il n'est pas rare d'y voir des escargotières ; ainsi nomme-t-on des endroits où au milieu des pierrailles et de la mousse sont déposés des milliers d'escargots : on les entoure d'une enceinte en maçonnerie, sur laquelle s'élève une cloison en fil-d'archal, à pointes recourbées, pour empêcher ces animaux de s'échapper. Dans un ouvrage élémentaire sur l'agriculture, Schroenius indique la forme convenable à ces bâtimens² ; et l'on trouve une description de l'escargotièrre des Capucins de Fribourg, en Suisse, dans Addison, qui, n'ayant jamais rien vu de semblable, en parle avec étonnement³.

En 1530, Étienne Daigne, ou de Laigue, publia son traité des tortues, escargots, grenouilles, etc.⁴. La Bruyère-Champier et Gontier parlent de l'escargot comme aliment. Des côtes de l'Océan on en fait quelquefois des envois dans les Colonies⁵ : on en mange en Espagne, en Allemagne, etc mais très-peu à Paris, quoiqu'il en ait beaucoup dans le voisinage, entr'autres à Romain ville. A cette occasion, j'observerai que des circonstances locales ont quelquefois amené certaines branches de culture ou d'industrie, et j'intercale ici, sur le régime diététique, quelques observations qui se rattachent à mon sujet.

Sir Joseph Banks, à qui les sciences et les savans ont tant d'obligations, a inséré, dans les Mémoires de la Société des Antiquaires de Londres, un mémoire, jusqu'alors inédit, de l'an 1605, qui présente dans un très-grand détail le tableau des officiers dont se composoit la maison d'un gentilhomme, et de leurs devoirs respectifs, receveur, contrôleur, écuyer, dépensier, etc.⁶. Dans les notes destinées à éclaircir le texte, on avoue que certains alimens dont il parle, sont actuellement inconnus, et l'on ne sait à quelle espèce d'oiseaux appliquer les noms de quelques-uns indiqués dans cet ouvrage ; il en est d'autres, très-connus, qu'on trouve avec surprise dans le menu d'un cuisinier : telle est la cicogne (stork), qui est un manger détestable. Un ouvrage analogue à celui qu'on vient de citer, fut imprimé à Paris, en 1692. La dépense annuelle de table, chez un homme riche, ayant tous les jours douze couverts, soir et matin, y est évaluée à 1880 livres 15 sols⁷. C'est encore au seizième siècle que nos régions septentrionales acquièrent divers poissons, entr'autres la carpe, dont la patrie, suivant Bloch, est le midi de l'Europe. La carpe a été portée en Hollande, en Suède Mascall la procura, en 1514, à l'Angleterre, et Pierre Oxe, vers l'an 1560, au Danemarck⁸.

Le Grand d'Aussi s'appuie de divers témoignages, pour prouver qu'autrefois, en France, on a mangé de la

1 Varron, livre III, chap. XIV.

2 Syntagma de Rebus Rusticis et OEconomicis, etc. Erfordia, 1735, in-8° pag. 330.

3 Remarques sur divers endroits d'Italie, à la suite du Voyage de Misson. Paris, 1722, in-12, tome IV.

4 Singulier Traicté, contenant la propriété des Tortues, Escargots, Grenouilles, et Artichaultz. Paris, 1530, in-4°.

5 Histoire de la Vie prit ée des Français, etc tome II, page 137.

6 Copy of an original Manuscrit entitled, a breviat touching the Order and Go-vernement of a Nobleman's House, dans l'Archceologia or Miscellaneous Tracts, relating to Antiquities. London, 1800, in-4°, torn. XIII, pag. 315 et suivantes.

7 La Maison réglée, etc par Audiger. Paris, 1692, in-12.

8 Ichtyologie, ou Histoire Naturelle, générale et particulière des Poissons. Berlin, 1785, In-fol tome 1, page 77.

baleine, et il ne cite pas l'Histoire du Siège de Metz, insérée dans les œuvres d'Ambroise Paré¹, qui lui en auroit fourni une nouvelle preuve. On lit dans Thunberg, qu'au Japon beaucoup de pauvres ne vivent que de chair de baleine². Il en est de même, au rapport d'Anderson, dans les îles Feroë³.

L'usage de manger de l'ânon, introduit par Mécène, fut renouvelé par le chancelier Duprat, son digne imitateur, comme partisan de la tyrannie. On conçoit que, si ces alimens étoient encore à la mode, ainsi que les salades faites des sommités de mauve, de houblon⁴ et de brione, dont parle la Bruyère-Champier ; si l'usage de se parfumer avec du beurre, qui existoit peut-être du temps de Déjotarus, s'étoit maintenu, la pêche de la baleine, l'éducation des ânes, la culture des plantes qu'on vient d'indiquer, le prix du beurre, etc auroient éprouvé des modincations.

Et voyez quelle bizarrerie dans ce qui tient au régime diététique : autrefois, en France, on faisoit toujours germer les légumes avant de les faire cuire⁵. Baccius et Théodore de Muyden ont discuté l'importante question de savoir si les Anciens ont bu froid ou chaud⁶; la Bruyère-Champier nous apprend que, dans le Lyonnais et le Vivarais, des personnes qui avoient l'habitude de boire de l'eau chaude, ont vécu très-long-temps⁷.

On voit, par la règle de saint Chrodegand, évêque de Metz, que, de son temps, la faîne et le gland servoient encore de nourriture à l'homme. A mesure que les campagnes se couvrirent de moissons, les plantes céréales lui fournirent sa subsistance, la disette seule obligea de recourir quelquefois au gland : c'est ce qui arriva en 1548, dans le Mans, ainsi que l'assure du Bellay ; et certes, ce n'étoit pas le gland doux (quei-cus esculenta, L.) que l'on trouve dans le midi de l'Espagne, et qu'on pourroit avoir sur les côtes méridionales. de France. Mais des naturalistes prétendent que le mot gland, dans les auteurs, a quelquefois une acception étendue, et désigne, en général, les fruits sauvages.

En Provence, le froment étoit, selon Quiqueran, le seul grain employé pour la nourriture des hommes. Il ajoute que, même dans les temps de disette, on ne donne pas aux chiens du pain d'avoine, dont usent les Ecossois. Johnson, dans son Dictionnaire Anglois, définit l'avoine un grain qui sert pour nourrir les chevaux en Angleterre et les hommes en Ecosse. Une plaisanterie n'est pas une définition.

Les Norvégiens aiment beaucoup le pain d'avoine. Poncelet dit en avoir mangé, dans le Walt-land⁸, qui étoit supérieur à tout autre ; il est fâcheux qu'il n'ait pas décrit le procédé par lequel on le prépare. Ces faits répondent à ceux qui nient les propriétés alimentaires de l'avoine : on en tire d'ailleurs un bon gruau. La Bruyère-Champier le mentionne comme une invention récente⁹; et cependant, dès l'an 1506, ce mets étoit, dit-on, usité en Bretagne. Liebaut nous apprend que cette province et l'Anjou en faisoient une grande consommation.

La Framboisière, médecin de Henri IV, vanitoit l'orge mondé¹⁰. On en mange beaucoup dans quelques départemens de l'est de la France, tandis qu'à Paris cet aliment sain et peu coûteux est presque inconnu.

Les temps de famine étoient autrefois encore plus calainiteux que de nos jours, et ces fléaux étoient plus

1 Paris, 1628, in-fol page 1209.

2 Voyage au Japon, etc tome IV, page 4.

3 Histoire Naturelle de l'Islande, etc. Paris, 1750, in-12, tome 1, page 204.

4 On mange encore du houblon dans la Belgique.

5 Beckmann, Beytrcege zur Geschichte der erfindungen, etc tom. II, pag. 404.

6 De Naturali Vinorum Historiâ, l. IV, pag. 173.-Della Natura del Vino e del Ber caldo o freddo. Parma, 1608, in-8°.

7 De Re Cibaria, etc lib. XVI, cap. XV.

8 Histoire Naturelle du Froment. Paris, 1779, in-8° pages 213 et 214. Où est situé le Walt-land ? je l'ignore. Ce mot, en allemand, avec un d au lieu d'un t, signifieroit pays de forêts : il est quelquefois employé, par opposition à Korn-land, pays de blé.

9 De Re Cibariâ, etc lib. V, cap. XX, pag. 367.

10 Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement, etc livre I, chap. X. — Advis utile et nécessaire pour la conservation de la santé, contre les injures du temps. Paris, 1637, in-8°. On y voit, page 4, que, de son temps, les femmes, vêtues aussi indécement qu'aujourd'hui, sacrifioient déjà leur santé à leur vanité.

fréquens. Maret, le père, compte dix famines dans le dixième siècle, et vingt-six dans le onzième¹. Les principes d'administration relatifs à la circulation des grains, trop peu connus, étoient étouffés sous les trames des accapareurs : on affamoit une province, pour maintenir l'abondance ailleurs. En 1564, un règlement de police, à Paris, défend aux boulangers d'acheter au marché plus d'un demi-muid de blé, et aux pâtisseries plus d'un setier, sous peine de, etc.; en 1567, une ordonnance du Conseil du roi, en prohibant l'exportation, établit la liberté commerciale dans l'intérieur ; dix ans après, une autre ordonnance renouvelle ces dispositions, et prohibe la vente à l'étranger, sinon en payant un droit déterminé ; mais en 1604, lorsqu'une famine horrible désoloit le Languedoc, le roi ayant permis de tirer des grains de Bourgogne et d'autres provinces, le Parlement s'y opposa, sous prétexte qu'on faisoit sortir les blés.

Anciennement le mal s'aggravoit encore par le morcellement de la France en plusieurs Etats, dont chacun ayant sa législation particulière, à la moindre apparence de disette, défendoit sévèrement l'exportation des comestibles. C'est ce qu'avoit fait, en 1333, Humbert II, en Dauphiné : il interdit la sortie des blés, des bœufs, des moutons, des vins, etc.

Ajoutez enfin, que diverses plantes alimentaires, qui sont pour nous d'un grand secours, n'étoient pas encore connues en Europe. On étoit moins éclairé sur la nature de celles auxquelles on pouvoit recourir passagèrement, et sur lesquelles notre collègue Parmentier a publié un traité²; on l'étoit moins, sur la conservation des grains, sur la manière de prévenir les maladies du jurement : telle est la carie dont parle la Bruyère-Champier, en, 1560 ; depuis quelque temps, elle affligeoit les cultivateurs des montagnes du Lyonnais. Si on écrase le blé entre les doigts, il s'en exhale, dit-il, une odeur fétide³.

Ces maladies, et les remèdes à y appliquer, ont été l'objet des recherches profondes de Tillet⁴, de Ginanlli⁵, de notre collègue Tessier⁶, et de quelques autres.

Plusieurs écrivains, entr'autres Sacci⁷, regardent le fléau à battre le blé, comme une invention récente, quoique ce moyen soit indiqué par le bon sens.

L'antiquité avoit les moulins à bras et ceux qui ont l'eau pour moteur. Un chroniqueur de la Bohême a soutenu que, depuis douze siècles, dans son pays, on se servoit des moulins à vent ou pneumatiques, c'est le nom que : donne Ileringius. Ce dernier allègue des faits qui feroient remonter assez haut cette invention, et néanmoins il la croit moderne⁸. Il est vraisemblable que les moulins à vent nous arrivèrent au retour des croisades, auxquelles on doit plusieurs objets d'industrie, de culture, et beaucoup de plantes du Levant : ils sont mentionnés dans les Annales des Bénédictins, sous l'an 1105⁹. Le

1 Mémoire dans lequel on cherche à déterminer quelle influence les mœurs des François ont sur leur santé, couronné à Amiens en 1771. Amiens, 1762 (erreur de date, c'est sûrement 1772), in-8° page 122. Il est à désirer qu'on recueille les mémoires épars de ce savant, et qu'on en donne une édition complète ; personne n'est plus en état de le faire que le fils, qui a hérité de ses talens.

2 Recherches sur les Végétaux nourrissans, qui, dans les temps de disette, peuvent remplacer les Alimens ordinaires, etc. Paris, 1781, in-8°.

3 De Re Cibariâ, etc lib. IV, cap. X, pas. 263.

4 Dissertation sur la cause qui corrompt et noircit les grains de Bled dans les épis. Bordeaux, 1755, 2 vol. in-4°.

5 Delle Malattie del Grano in erba. Pesaro, 1759, in-A.°.

6 Traité des Maladies des Grains, etc. Paris, 1783, in-8°.

7 De Italicarum Rerum Varietate, etc lib. I, cap. V, et lib. III, cap. III.

8 Tractatus singularis de Molendinis eorumque Jure, etc. Colonice Agrippince, 1724 1 in-fol pas. 17.

9 Annales Ordinis Sancti Benedicti. Lutetiæ, 1713, in-fol tom. V, pag. 474. Cette date est rappelée dans l'Histoire de la Vie privée des Français (tome I, page 43) ; mais le Grand d'Aussi ajoute qu'elle est citée dans du Cange, au mot Molendinum, ce qui est une erreur. Du Cange (Glossarium ad scrip tores mediæ et injimæ latin itatis, etc. Parisiis, 1733, in-fol.) cite un décret de Célestin III, que je n'ai pas trouvé, et une charte de l'an 1205, qu'il dit mentionnée dans Lobineau, ce qui est une autre erreur. Lobineau (Histoire de Bretagne. Paris, 1707, in-fol tome II, page 390) cite une charte de l'an 1243, qui parle d'un moulin, sans dire s'il est mû par le vent. Ces observations serviront peut-être à faire voir combien d'erreurs se glissent dans les citations, et peut-être, moi-même, suis-je tombé involontairement dans plusieurs.

Grand de Aussi, qui s'appuie de cette autorité, prétend que cette espèce de moulin est souvent représentée dans les anciennes armoiries, quoique d'autres contestent le fait. De grands avantages résultèrent de leur emploi: en 1726, on voulut même les appliquer au labour des terres ; mais aucune Nation n'en tire un plus grand parti que les Hollandois, pour tous les genres de mouture, pour broyer le tabac et les bois de teinture, scier les planches, dessécher les marais, etc. A Sardam, sur un myriamètre carré, on compte environ huit cent moulins à vent.

Beckmann croit que le bluteau n'a été introduit qu'au commencement du seizième siècle ; cependant le Gralld d'Aussi le trouve mentionné dans un poème du treizième siècle.

La mouture économique, qui consiste à faire repasser plusieurs fois les sons sous la meule, étoit déjà usitée en 1546, ainsi qu'on le voit par une ordonnance du prévôt de Paris, et c'étoit vers Senlis qu'on avoit perfectionné cette méthode ; mais elle n'étoit pas générale.

Que le levain soit une découverte due au hasard, comme le présument Goguet¹ et d'autres auteurs, toujours est-il vrai de dire qu'elle fut extrêmement utile. La levure de bière, au dire de Pline², étoit connue des Gaulois³ : l'emploi en fut interrompu pendant des siècles, et reprit faveur à Paris, dans le seizième, ou, selon Malouin ? au commencement du dix-septième³, parce qu'alors on mit en vogue un pain mollet qui, étant plus difficile à faire lever, à raison des substances qu'on y mêloit, eut besoin d'un ferment plus actif, ce fut la levure de bière, mais les médecins se divisèrent sur ses propriétés, bonnes ou mauvaises: on écrivit, on s'injuria, et vers 1670, la dispute duroit encore⁴.

Du temps de la Bruyère-Champier, pour faire lever la pâte, on employoit même une eau vineuse, et l'on saloit le pain. Cette dernière pratique, qu'il loue, étoit déjà presque générale en Europe.

A la fin du seizième siècle, la panification étoit peu avancée en Italie, puisqu'on y préféroit les boulangers Allemands, comme plus experts dans ce travail. Montaigne, qui, en ce temps-là, visita Plombières, dit qu'on y mangeoit de mauvais pain⁵. Les choses ont bien changé : aujourd'hui, il égale celui de Gonesse, dont la réputation date de loin. Ce pain et celui de Gentilly sont cités avec éloge par Houghton⁶ Anglois, qui écrivoit en 1681⁶. Les observations de cet écrivain ont eu bien peu d'influence dans son pays, sur l'art de la boulangerie. Ce qu'on nomme pain en Hollande et en Angleterre, n'est guère qu'une pâte échauffée, lourde et très-indigeste, cependant, l'enseigne de quelques boulangers, à Londres, porte qu'on trouve chez eux du pain françois. Jusques dans nos campagnes s'est propagée la méthode pour le bien faire: l'Avis aux bonnes Ménagères, par notre collègue Parmentier, et l'École de boulangerie, créée à Paris, en 1780, y auront beaucoup contribué.

La Bruyère-Champier⁷ et d'autres écrivains croient que le seigle étoit inconnu aux Anciens. Cette opinion est contredite par Jean Olathias Gesner⁸ qui a donné en 1735 une bonne édition des Géoponiques Latins, et par Saboureux de la Bonneterie, qui les a traduits en françois en 1771, l'un et l'autre pensent que le grain nommé heocastichum, dans Columelle⁸, n'est autre que le seigle : quoi qu'il en soit, ce grain fonnoit, au seizième siècle, une branche considérable d'agriculture. L'expérience avoit appris qu'il convenoit mieux que le froment dans les terres sablonneuses. La longueur de sa paille, utile pour lier les gerbes, fut un motif de plus, à mesure que la dégradation des forêts rendit plus chers les liens de bois.

La Bruyère-Champier et Liebaut parlent de l'escourgeon, qu'ils appellent scourgeon⁸ comme d'une plante dont on faisoit cas ; l'un et l'autre le croient, mal-à-propos, un blé dégénéré, peu propre à la panification,

1 De l'Origine des Lois, des Arts et des Sciences. Paris, 1758, in-4° tome I, page 97.

2 Historia Naturalis, lib. XVIII, cap. VII.

3 Description et détails des Arts du Meunier, du Vermicellier, et du Boulanger. Paris, 1767, in fol.

4 Voyez, ci-après, à la suite du troisième Lieu, la note (113) de notre collègue François (de Neufchâteau), page 476.

5 Journal de son Voyage. Paris, 1774, in-4°.

6 A Collection of Letters for the Improvement of Husbandry and Trade. London, 1681, in-4°.

7 De Re Cibariâ, etc. i lib. V, cap. XVII, pag. 355.

8 Livre II, chap. IX.

et qu'il faut laisser, dit le premier, rusticorum latrantibus stomachis¹.

Plusieurs variétés de blé se répandirent successivement : OLIVIER DE SERRES, en 1598, essaya dans son jardin le blé de Smyrne, ou blé de miracle, qui a des épis latéraux, le produit fut de quarante pour un².

Mes recherches ne m'ont procuré aucun renseignement sur l'époque où commença la distillation des eaux-de-vie de grains, dont on fait, depuis très-longtemps, un grand usage dans le nord de l'Europe, et qui s'est introduite en France, vers l'époque de la révolution.

Pierre de Crescens, qui vivoit au treizième siècle, ne parle pas du sarrasin : on peut conclure de son silence, qu'alors il n'étoit pas connu. Les témoignages sont assez concordans pour en placer l'introduction dans diverses contrées de l'Europe, au seizième siècle. Gérarde prouve qu'il étoit cultivé en Angleterre, avant l'an 1597³. Noël Fail, auteur des Contes d'Eutrapel, publiés en 1587, dit que, sans ce grain connu depuis soixante ans, les pauvres auroient beaucoup à souffrir ; et Schoockius écrivoit, en 1661, que le sarrasin venu de Pologne étoit cultivé dans la Belgique depuis moins d'un siècle⁴. La Bruyère-Champier, Heresbach, et d'autres auteurs, assurent que ce grain a été tiré de Grèce et d'Asie, aliove orbe, dit Champier. Le sentiment le plus reçu est qu'il a été communiqué à la France par les Maures ou Sarrasins d'Espagne, à qui nous devons également le maïs, nommé aussi blé d'Espagne, blé de Turquie.

Quelques personnes veulent que nous soyons encore redevables aux Maures du safran, que d'autres disent nous avoir été apporté par un pèlerin venu du Levant. La culture de cette plante se trouve mentionnée dans Ebn-el-Awam, Pierre de Crescens, Hereshach, Quiqueran, OLIVIER DE SERRES, etc. La France, qui, au seizième siècle, en consommoit plus qu'aujourd'hui, parce qu'alors on en mêloit dans la plupart des alimens⁵, en produisoit aussi beaucoup. La Provence, l'Albigeois et l'Angoumois éfbient les cantons les plus renommés pour cette culture ; elle fut l'objet d'un ouvrage extrêmement rare, sur lequel gardent le silence presque tous ceux qui ont traité du safran. Le Grand d'Aussi avoit fait des recherches infructueuses pour le trouver ; il a pour titre : Le Safran, de la Rochefoucaut. Poitiers, 1567, in-4° de 40 pages. Si, pour cette époque, on avoit un traité analogue sur chaque branche de l'économie rurale, il seroit facile d'en rédiger l'histoire. Un ton de véracité et de naïveté caractérise ce petit livre, où l'on pourroit désirer un peu plus de méthode, mais qui décrit d'une manière intéressante la plantation, sa culture, les maladies, la récolte et le commerce du safran. Avant l'année 1520, on en cultivoit peu, l'empressement des acheteurs éveilla l'intérêt, et bientôt cette plante couvrit les campagnes de l'Angoumois ; en sorte qu'il en produit assez, dit l'auteur, pour saouler toute la Gaule, la Germanie, et plusieurs autres pays. La Rochefoucaut étoit le grand marché : lorsque, dans les environs de cette ville, le sol, fatigué, parut repousser le safran, et se couvrit de froment, la réputation de la Rochefoucaut y conserva l'entrepôt de ce commerce; de toutes parts y affluèrent les vendeurs et les acheteurs⁶.

La Taille des Essarts prétend que les premiers oignons de safran furent apportés dans le Gâtinois, vers la fin du quatorzième siècle, et que, jusqu'au commencement du dix-septième, on en vendoit beaucoup aux Hollandois et aux Allemands⁷. Guillaume Morin, qui écrivoit en 1630, assure que ces derniers en acliétoient annuellement pour plus de trois cent mille francs, et que ce commerce se faisoit à Boy nés,

1 De Re Cibariâ, etc lib. V, cap. III, pag. 315.

2 Voyez second Lieu, page 135, et la note (30), à la suite de ce Lieu, page 177.

3 The Herball or général History of Plants. London, 1597, in-fol.

4 De Cerevisia, etc.

5 Champier, de Re Cibaria, lib. IV, cap. II, pag. 239, de Victu Rusticorum, se plaint que le luxe a pénétré même dans les villages, où l'on veut des assaisonnemens de poivre, de safran, d'épices, etc. Il regarde cet usage comme une contagion funeste.

6 Le Grand d'Aussi croyoit que l'ouvrage étoit intitulée Traité de la Culture du Safran dans l'Angoumois, par la Rochefoucaut (Histoire de la Vie privée des Français, tome II, page 191). Duhamel du Monceau, dans ses élémens d'agriculture (Paris, 1762, in-12, tome II, chap. III, du Safran, page 241 et suivantes), et Rozier, qui l'a copié, dans son Dictionnaire d'agriculture, article Safran, sont tombés dans la même erreur. L'auteur anonyme annonce qu'il a composé son ouvrage l'an 1560, à Montignac-Charente.

7 Mémoire sur le Safran. Orléans, 1766, in-8° page viij de l'Avertissement, et page 85 de l'ouvrage.

petite ville champêtre / ce sont les expressions de l'historien¹. Cette culture a obtenu, dans se Gâtinois, un succès qui, depuis long-temps, lui assure la préférence sur le safran que fournissent encore d'autres contrées.

Depuis un an, plusieurs personnes instruites avoient secondé mes perquisitions pour trouver ce livre, mais sans succès. Le sénateur la Boissière, étant à Angoulême, eut cependant lieu de s'assurer qu'il étoit à la bibliothèque de cette ville, mais alors sous le scellé⁵ et d'après ma demande, le Ministre de l'Intérieur (le C. Chaptal) avoit bien voulu donner des ordres pour le faire venir. Dans l'intervalle, j'ai découvert, enfin, à la Bibliothèque de l'Arsenal, l'exemplaire de 1567, que j'ai cité, faisant suite à plusieurs pièces colligées dans un même volume, et j'en ai découvert un autre exemplaire à la Bibliothèque Nationale, de la même édition, mais portant la date de 1568, indiquée aussi dans Haller et dans Boehmer.

Je crois ces indications utiles pour stimuler le zèle à conserver les livres. La recherche de tel opuscule qu'on néglige aujourd'hui, parce qu'il est commun, fera peut-être un jour le tourment des savans et des bibliographes. Dans certains pays, il y a une chance de plus contre le sort des écrits qui révèlent des vérités désagréables au despotisme. Par-là s'explique la rareté de certains ouvrages de saint Vincent-Ferrier, las Casas, Savonarole, Althusius, Clemengis, Pierred Ailly, Hubert Langue t, ClaudeJoly, Velasco, Ramirez, Muratori, pèira, Campomanes, Tamburini, Mineo, etc.

Quiqueran dit qu'en 1551 les Provençaux tentèrent la culture de la canne à sucre, et sur-tout celle du riz venu d'Orient, qui a été essayée de nouveau en France, à des époques très-récentes. La Bruyère-Champier observe qu'elle réussit peu dans le Lyonnais, où cependant on s'en-occupa beaucoup, ainsi qu'en Provence, où il fallut régler par un édit la portion de terrain que chaque ville ou village employeroit à cette culture actuellement abandonnée, quoique le gain, dit Quiqueran" lut assez considérable. Le Grand d'Aussi pense que le riz ayant besoin d'eaux stagnantes, lesquelles auront peut-être occasionné des fièvres, cette considération aura fait négliger une culture qu'il faut laisser au Piémont, où elle prospère.

Nous devons probablement les melons aux conquêtes de Charles VIII, en Italie: ils devinrent communs en France, et furent, en 1586, l'objet d'un traité de Jacques de Pons, qui les croit venus primitivement d'Afrique en Espagne et en Italie². L'auteur n'est pas de l'avis de Cardan, qui auroit voulu extirper à jamais cette plante. Il n'est pas inutile d'observer que, près d'un siècle après (en 1680), le même ouvrage, un peu corrigé pour le style, fut réimprimé et annoncé au frontispice, comme nouvellement mis au jour : il y est dit qu'en Syrie et à Constantinople on trouve une espèce de melon qu'on suspend au plancher et qu'on mange en hiver³, ce qui prouveroit que le melon d'hiver, si commun en Espagne, et que l'on y conserve jusqu'en Avril, n'étoit pas encore cultivé en France⁴.

OLIVIER DE SERRES conseille les cloches de verre pour accélérer la maturité des melons : ce conseil même annonce qu'on en faisoit peu d'usage. Le Languedoc étoit vanté pour cette culture : on ne parloit pas encore des melons de Metz et de Vie, qui acquièrent depuis une réputation méritée.

L'Italie nous envoya aussi l'espèce de concombre nommé serpent. Toulouse tut la première ville qui la cultiva. Le même auteur prétend que nous avons tiré la citrouille de Naples et d'Espagne.

Ce dernier pays nous apprit l'usage des truffes, et nous transmet la scorsonère. L'auteur du Jardinierfrançois³ imprimé en 1651, prétend l'avoir cultivée l'un des premiers. Le chervi, qu'on néglige actuellement, étoit recherché.

L'épinard, venu de l'Asie mineure, est mentionné dans Casiri ; par-là même, il est prouvé que les Arabes l'ont cultivé. Il paroît n'avoir pas été connu des Grecs, ni des Romains; c'est l'opinion de Mizauld⁵, de la

1 Histoire générale des pays de Gâtinois, etc. Paris, 1630, in-4°.

2 Sommaire Traité des Melons. Lyon, 1586, in-12.

3 Ibid page 8.

4 Un versificateur françois publia un poème, intitulé : Le Procès du Melon, par M. M. L. M. Paris, in-8° sans date. C'est une plate invective contre ce fruit, qui s'est rendu coupable de lèze-majesté, en donnant une indigestion à Henri IV.

5 Hortus Medicus, etc pag. 38.

Bruyère-Champier¹, et de Boldo². Quelques littérateurs pensent que ce pourroit être le chrysûlaca des Grecs. Néanmoins la Bruyère-Chaozpier assure que cette plante, dont il parle avec mépris, étoit, depuis plusieurs siècles, d'un grand usage, sur-tout à Paris et à Lyon, et que le précepte du carême avoit fait en partie la réputation de l'épinard, à raison de sa précocité. Beckmann croit, avec beaucoup de botanistes, que cette plante nous est venue d'Espagne³ ; aussi, quelques auteurs l'ont nommée *hispanicum ohis*, dit Gerarde, qui paroît également prévenu contre ce mets, auquel il attribue des qualités nuisibles⁴.

Les artichauts, rares du temps de Pline et qui paroissent indigènes dans l'Andalousie, avoient été ensuite abandonnés. Hermolao Barbaro raconte qu'en 1473, à Venise, ils parurent une nouveauté. Vers 1466, ils avoient été portés de Naples à Florence, d'où, selon Ruel, ils passèrent en France, au commencement du seizième siècle⁵, et sous Henri VIII, en Angleterre. Daigue dit qu'on voit à présent les jardins remplis d'artichauts⁶; cette phrase et la suite du texte insinuent que cette culture étoit récente ; et attendu que cette plante est de la famille des chardons, il s'indigne que nous ayons empiété sur la pâture des ânes. Arthur Thomas, sieur d'Endry, auteur de l'Isle des Hermaphrodites, rapporte que l'on servoit des artichauts aux repas somptueux de Henri III.

Il seroit trop long d'énumérer toutes les acquisitions faites alors ; d'ailleurs, la culture fit éclore de nombreuses variétés dans les plantes congénères. La Bruyère-Champier parle avec étonnement des choux énormes qu'il a vus vers Senlis⁷. OLIVIER DE SERRES dit que le chou-cabus dégénéroit. Il falloit annuellement tirer des graines de Tortose, Savone ou Briançon; actuellement nous sommes dispensés de recourir à cet expédient. Vers la fin du seizième siècle, ou au commencement du suivant, les brocolis lurent apportés d'Italie en France. Beckmann ajoute, que les choux-fleurs, venus du Levant en Italie, passèrent de-là en Allemagne. Le même auteur parle de diverses plantes autrefois cultivées, aujourd'hui négligées ; et Sickler m'assure qu'indépendamment de ces plantes, qu'il conviendrait de réintégrer dans nos potagers, l'Allemagne possède sept ou huit variétés de légumes qui nous manquent.

Au treizième siècle, Arnaud de Villeneuve ne comptoit que trois sortes de choux ; Bonnefonds, auteur du Jardinier françois, y ajoute la liste de plusieurs autres. Charles Estienne ne parle que de quatre sortes d'oseilles, et quatre de laitues : un siècle après, le Jardinier franc ois en compte sept de chaque espèce. Actuellement, dit le Grand d'Aussi, nous avons plus de cinquante variétés de choux, cinquante de laitues, quarante de melons.

L'introduction de quelques fleurs peut ici obtenir une place. Conrad Gesner, le premier qui ait décrit la tulipe, raconte qu'en 1559 on la vit à Ausbourg, où auparavant elle étoit inconnue. Nous devons la tubéreuse à un minime, que le savant Peiresc avoit envoyé en Perse⁸ ; c'est l'opinion commune. Néanmoins le père Dardenne ? de l'Oratoire, prétend que les Indes ont donné, cette étrangère charmante à l'Italie, qui l'a fait passer jusqu'à nous⁹. D'un autre côté, Beckmann s'appuie de l'autorité de Papon¹⁰, pour attribuer l'introduction de cette fleur en Europe, avant l'an 1594, à Tovar, médecin Espagnol. L'hortensia étoit, depuis quelques années, très-répendue en Angleterre et en Hollande : elle commence à obtenir chez nous la même faveur, et dans quelques parties de la France, des plantes champêtres passent graduellement dans les parterres, qu'elles orneront en s'embellissant elles-mêmes. Les fleurs sont ce qu'on les fait, dit

1 De Re Cibarid, etc lib. VIII, cap. XII, pag. 475.

2 Libro dea natura e virtù delle Cose che nutriscono, etc. Venetia, 1576, in-4° p. 43.

3 Beytraege zur Geschichte der erfindungen, tom. V, cah. 1.

4 The Herball, etc pag. 33.

5 De Natura Stirpium; etc. Parisiis, 1536, in-fol lib. III, cap. XIV, pag. 643.

6 Singulier Traicté, etc chap. XII.

7 De Re Cibarid, etc lib. VIII, cap. IX, page 471 et 472.

8 J'ai lu, je, ne sais où, qu'autrefois, dans plusieurs villes de France, le droit d'élever des rosiers étoit restreint ; c'étoit un privilège particulier.

9 Traité sur la Connoissance et la Culture des Jacintes. Avignon, 1759, in-12, p. 111.

10 Voyage de Provence. Paris, 1787, 111-12, tome II, pages 138 et 139.

Saint-Simon ; la nature ne leur a donné que leurs moindres agréments. On pourroit citer en preuve ce qu'il raconte des environs de Harlem, où l'on distingue par des noms différens près de deux mille variétés de jacintes¹, quoique leur type soit unique. Ces considérations, qui s'appliquent à presque tous les genres de cultures utiles, comme à celles d'agrément, doivent encourager les tentatives. Je trouve sous la date de Paris, 1658, in-8° un ouvrage de P. Morin, intitulé : Remarques nécessaires pour la culture des Fleurs, à laquelle l'auteur s'étoit livré pendant plus de quarante ans, ainsi que son frère. Il fut, pour son siècle, ce qu'étoit, de nos jours, Vilmorin, avec cette différence, que ce dernier s'est occupé de l'utile comme de l'agréable. La mort vient d'enlever cet homme de bien, dont la mémoire sera toujours chère aux agriculteurs et aux républicains.

La conquête du Nouveau-Monde procura à l'Europe des acquisitions nouvelles : la grenadille, indigène au Mexique et au Pérou, fut présentée au pape Paul V ; la capucine est originaire des mêmes contrées ; l'ananas, mentionné dans Labat, sous l'an 1694², l'est bien antérieurement, et je pense, pour la première fois, dans Hernandez de Oviedo, qui publia son histoire en 1535³.

Le tabac, venu du Brésil en Europe, par l'entremise des Portugais, fut, par le cardinal de Sainte-Croix, noncé à Lisbonne, porté en Italie, où pendant quelque temps, on l'appela herbe de Sainte-Croix, comme chez nous il emprunta le nom de l'ambassadeur Nicot, qui, en 1559, l'envoya en France⁴. L'usage de cette plante fut interdit à Rome et à Constantinople : ces contradictions mêmes servirent peut-être à le répandre. La Guyenne, et sur-tout Clairac, en produisoient d'excellent, il devint bientôt une branche importante de commerce, pour l'Alsace. Les Muses le chantèrent, et dès l'an 1628, on trouve des poèmes sur le tabac, entr autres, celui de Raphaël Thorius⁵. Huit ans auparavant, Neanderen avoit donné un traité complet⁶, qui étoit déjà traduit en françois en 1626.

Du Nouveau-Monde nous vinrent aussi le topinambour (*helianthus tuberosus*, L.), ensuite la patate ou batate (*convolvulus batatta*, L.), indigène aux deux Indes, et dont la culture vient d'obtenir quelques succès à Toulouse, par les soins de Ferrière, de Puymorin, et de Picot la Peyrouse.

La pomme de terre (*solanum tuberosum* L.), improprement appelée aussi patate, vint-elle d'Amérique en Galice, puis en Irlande, comme l'assure Bowles⁷, ou fut-elle transportée directement, par Walter Rawleigh, d'Amérique en Irlande, d'où elle passa dans le Lancasliire, comme l'assure notre collègue Parmentier⁸ ? Peu importe. Successivement elle se répandit dans toute l'Europe : c'est une des plus belles conquêtes dont on puisse se féliciter, et l'accueil que cette racine obtient par-tout la venge bien du mépris qui la couvrit trop long-temps⁹.

1 Des Jacintes, de leur anatomie, reproduction et culture. Amsterdam, 1768, in-4°, chap. I. L'auteur de ce traité est plus connu par un ouvrage intéressant sur les guerres des Bataves contre les Romains.

2 Nouveau Voyage aux Isles de l'Amérique. Paris, 1722, in-12, tomel, page 401.

3 La Historia général y natural de las Iridias. Se villa, 1535, in-fot lib. VII, cap. XIII; traduite en françois, et imprimée, en 1555, à Pans, aussi in-fol.

4 Georg. Paschii Inventa nov-antiqua. Lipsia;, 1700, in-4°, pago 454.

5 Hyninus Tahaci. Lugduni-Batavorum, 1628, in-4°

6 Tabacologia, hoc est Tabaci seu JSficotiance Descriptio. Lugdulli-Batavorum, 1622, in-4°.

7 Introduction à l'Histoire Naturelle et à la Géographie physique de l'Espagne. Paris, 1776, in-8° page 242.

8 Mémoires de l'Académie de Toulouse, tome III. Sous l'an 1664, je vois cité, dans les auteurs, l'ouvrage de Forster, que je n'ai pu trouver : England's happiness increased by a Plantation of Potatoes. London, 1664) in-4°.

9 D'après le célèbre Haller, copié par Boehmer, et d'autres bibliographes géorgiques, on a cru qu'OLIVIER DE SERRES connoissoit la pomme de terre (*solanum tuberosum*), et qu'il l'avoit décrite sous le nom de cartoufle (théâtre d'Agriculture, Lieu VI, chap. X). J'ai suivi, sur ce point, l'opinion qu'autorisoit le grand nom de Haller (voyez ci-devant, dans l'Eloge, page xxviii) ; mais ce pourroit être une erreur. Notre collègue Parmentier, à qui il appartient sur-tout de parler des pommes de terre, parce qu'il est celui, de tous les agronomes, qui a le plus étudié ces racines utiles, et qui les a le plus fait valoir, croit qu'on ne peut leur appliquer la description des cartouffles, qui ne sont, selon lui, que les topinambours (*helianthus tuberosus*). Il faut observer qu'OLIVIER dit que cette espèce de truffes qu'il appelle cartouffles, étoit venue de Suisse ; et qu'encore aujourd'hui, en Suisse, on donne à la pomme de terre le nom de tarteuffel, qui approche beaucoup de celui de cartoufle. Mais notre illustre Parmentier prouvera son avis dans la note sur les cartouffles. Il a bien mérité qu'on s'en

OLIVIER DE SERRES parle beaucoup des prairies artificielles, Henri IV en forma dans diverses contrées. Hartlib disoit qu'à Paris il y avoit de la luzerne peut-être supérieure au sainfoin récemment apporté en Angleterre.

Les plantes dont on obtient des huiles, des principes colorans, des tissus, etc fourniraient matière à d'autres détails, si leur multiplicité même ne forçoit à se restreindre dans l'énumération des faits.

Les plantes à filasse ont peu de variétés, et les contrées qui, autrefois, en culti voient beaucoup, sont à peu-près les mêmes, telle est, entr'autres, la ville de Bulles, depuis long-temps fameuse par ses lins, et indiquée comme telle par Louvet, au commencement du dix-septième siècle¹.

Quelqu'un a prétendu que la culture de la garance, en France, étoit très-récente : le contraire est prouvé par l'anecdote suivante, que m'a fournie le savant bénédictin D. Poirier, enlevé, il y a deux ans, aux lettres et à l'amitié. En 1275, sous Philippe-le-Hardi, une transaction fut passée entre le prieur de Saint-Denis et le religieux infirmier, qui étoit un officier claustral, au sujet de la dîme de la garance. On faisoit aussi grand commerce de guède, ou pastel, à Saint-Denis, qui a encore une place appelée le Marché de Guèdes.

On sait que la plupart de nos bons fruits sont venus d'Asie : l'abricot, la prune, l'aveline, la figue, la noix l'olive, le coing, la grenade, etc. Les arbres qui les produisent, sont, depuis bien des siècles, naturalisés en Europe, ou plutôt indigènes; car une plante l'est dans un climat, dit Burtin, lorsqu'elle y exerce toute la puissance végétative de son espèce².

OLIVIER DE SERRES place au règne de Charles VIII l'introduction du mûrier en France; mais en lisant La Bruyère-Champier, Liebaut et Quiqueran, on trouve que cet arbre étoit peu cultivé. On n'en fait pas de cas, dit ce dernier, excepté pour la nourriture des vers à soie. Cependant, dès l'an 1554, un édit avoit ordonné la plantation des mûriers. Toulouse, Moulins, et particulièrement Tours, commencèrent à récolter des soies; on s'en occupa bientôt avec succès en d'autres lieux : à Mantes, à Rosny et au Jardin des Tuileries, par les soins d'Olivier DE SERRES, pour le compte de Henri IV. En 1599, ce roi avoit prohibé l'importation des étoffes de soie, dont l'achat faisoit écouler beaucoup de numéraire en Italie³. En 1602, il donna des lettres-patentes, dont l'objet étoit de propager les mûriers ; il y exhortoit les ecclésiastiques bénéficiers à le seconder par leur exemple. En conséquence, les entrepreneurs de ces plantations, à la tête desquels étoit Barthélémy de Laffemas, contrôleur-général du commerce de France, firent rédiger par celui-ci, un ouvrage élémentaire sur la culture du mûrier, à l'usage du clergé⁴.

En 1603, des experts furent envoyés par l'autorité publique, dans les généralités de Paris, Orléans, Tours et Lyon, pour prendre tous les renseignements, à leur retour ils déclarèrent que les vers à soie et l'arbre qui les nourrit, pouvoient prospérer dans toute la France. Ces faits sont rappelés avec force par le Tellier, auteur de divers écrits sur la culture du mûrier et l'éducation des vers à soie⁵ ; mais aucun ouvrage ne fit autant de sensation que celui QU'OLIVIER DE SERRES avoit publié en 1599, sur la Cueillette de la Soie. Dans la Seconde Richesse du Meurier blanc, il établit que l'écorce de cet arbre peut servir à faire des

rapporte à lui sur les racines esculentes, et pour lever toute équivoque, j'ai proposé, depuis long-temps, que le précieux tubercule, si mal nommé pomme de terre, reçût des botanistes et des cultivateurs françois, le nom de Parmentière. Ce seroit, de leur part, l'acte de la reconnaissance et l'hommage de la justice. (F. D. N.)

- 1 Histoire de Beauvais. 1614, in-4° pages 51 et 52.
- 2 Mémoire sur la question : Quels sont les Végétaux indigènes que l'on pourroit substituer, dans les Pays-Bas, aux Végétaux exotiques, etc. Bruxelles, 1784, in-4°. Dans ce mémoire, couronné par l'Académie de Bruxelles, l'auteur a fait, pour la Belgique, ce qu'avoient fait, pour la Lorraine, Coste et Willemet. Voyez Matière médicale indigène, ou Traité des Plantes nationales, substituées, avec succès, à des Végétaux exotiques, etc. Ouvrage couronné à Lyon en 1776. Nancy, 1793, in-8°.
- 3 J. A. Thuani Historiarum sui Temporis, etc lib. CXXIII, cap. X.
- 4 Instruction du plantage des Meuriers pour Messieurs du Clergé, avec les figures pour apprendre à nourrir les Vers, etc. Paris, 1605, in-4°. L'année précédente, Laffemas avoit publié un autre opuscule sur le même sujet. Façon de faire et semer la graine des Meuriers, les eslever, etc. Paris, 1604, in-12. Il annonce, page 33, qu'à Provins, en Brie, jadis il y avoit dix-huit cent métiers en draps, qui, de son temps, étoient réduits à quatre.
- 5 Brief Discours contenant la manière de nourrir les Vers à Soie, etc. Paris, 1602, in-4°, oblong, avec de très-belles figures, dessinées par J. Stradan, et gravées par P. Galle. Mémoires et Instructions pour l'establissemen, des Meuriers, etc. Paris, 1603, in-4°.

cordages, et même des toiles fines.

Une traduction allemande du premier de ces deux écrits, fut imprimée à Tubinge, en 1603, et une traduction anglaise des deux, à Londres, en 1607. A cette époque, on s'occupoit aussi de l'éducation des vers à soie sur la rive droite du Rhin ; de 1583 à 1608, les ducs de Wurtemberg en firent l'objet continuel de leurs soins. Des détails à cet égard sont consignés dans un ouvrage de Godefroy-Daniel Hoffman¹, qui, en parlant du tort que fit à nos Soieries la révocation de l'édit de Nantes, l'appelle un solécisme politique.

On a soutenu que l'arrivée de l'oranger en Europe étoit due aux découvertes des Portugais dans les Grandes-Indes ; assertion démentie par un fait consigné dans Valbonnois, qui, sous l'an 1333, mentionne cet arbre², dont la culture fut plus soignée lorsque Henri IV eut fait bâtir une orangerie aux Tuileries, parce que, dans le pays qu'il gouvernoit, on est toujours, en bien ou en mal, servilement imitateur. L'oranger nommé le grand Bourbon, dans la belle orangerie de Versailles, où il subsiste encore, et qui a environ trois cents ans, avoit été saisi, en 1523, sur le connétable de Bourbon³ il a un mètre et demi (cinquante-quatre pouces) de circonférence. A Bruxelles, on conserve une magnifique suite d'orangers, nommés les Isabelles, parce qu'ils sont contemporains de cette princesse.

L'arrivée du citronnier en France, date sans doute du même temps que celle de l'oranger. Cette culture aura été communiquée à la Provence par les Alpes Maritimes, où depuis long-temps elle est en honneur ; j'en trouve des preuves dans l'Histoire manuscrite de ce dernier pays, transportée de Turin à la Bibliothèque nationale³, qui finit à l'an 1602, et qui en parle comme d'une culture florissante depuis longues années : elle est magnifique à Menton, où l'industrielle activité des habitans plante jusques dans les rochers des arbres vraiment arrosés de leurs sueurs. Telle est l'importance de cette récolte pour cette ville, que, pendant cent treize ans et jusqu'à sa réunion à la France, elle eut un magistrat de vingt-sept membres, nommé le magistrat des citrons, pour diriger la récolte et la vente de ce fruit, qui s'élève quelquefois à trente millions de citrons ; elle auroit enrichi Menton, si les gelées et l'espèce de galle-insecte, nommée la moiphée, ne détruisoient quelquefois l'espérance des cultivateurs.

Le caroubier est indigène dans le voisinage de Menton, sur-tout à Roquebrune. Sestini se plaint de ce qu'on ne cherche pas à multiplier cet arbre, dont le fruit est utile aux animaux, et dont le bois est excellent pour les boiseries⁴.

La Bruyère-Champier, en 1560, ne mentionne que quelques variétés de figues⁵ ; la Brousse, en 1774, en compte vingt-deux⁶ ; quinze ans après, il élève ce nombre à vingt-quatre⁷. La Bruyère-Champier veut qu'on se défie de celles qui croissent vers Orléans et Paris. La culture en aura sans doute amélioré les qualités, puisqu'on, en mange qui flattent le goût, sans nuire à la santé. Il paroît, d'après le même la Bruyère-Champier, que l'abricot ne fut connu de nos ancêtres que dans le seizième siècle, car il en parle comme d'un fruit nouveau : on en comptoit trois variétés en 1651 ; Duhamel les porte à treize.

En 1613, la Framboisière, médecin de Henri IV et de Louis XIII, parloit des pêches de Corbeil comme des meilleures ; et le même Champier dit qu'à Paris on les estimoit. A quoi donc tient la qualité des fruits ? De la Quintinye, au contraire, vers la fin du même siècle, cite comme mauvaise la pêche de Corbeil⁸.

La Bruyère-Champier et Liebaut mettent au premier rang les prunes de Tours, auxquelles actuellement plusieurs autres sont comparées ou préférées : labrignole, la prune d'Agen, le moyeu de Bourgoigne, la

1 Observaciones circd Bombyces, Sericum et Moros, etc. Tubingce, 1757, in-4° page 47

2 Histoire du Dauphiné. Genève, 1722, in-fol Preuves, tome II, page 279.

3 Historia dell Alpi Maritime, 2 vol. in-fol tom. I, pas. kS et 46.

4 Descrizione di vari Prodotti dell Isola di Sicilia, etc. Firenze, 1777, in-8° pag. 73.

5 De Re Cibariâ, etc lib. XI, cap. XXXVII.

6 Traité de la culture du Figuier, etc. Paris, 1774) in-12, page 33.

7 Mélanges d'Agriculture, etc tome II, page 21.

8 Instruction pour les Jardins fruitiers et potagers, etc. Paris, 1716, in-4° nouvelle édition, tome 1, pages 386—391.

mirabelle, la reineclaude, la kouetche, trop peu connue, et qui abonde dans les Départemens du nord-est de la République.

Est-il bien vrai qu'autrefois le châtaignier étoit plus cultivé qu'à présent ? Ceux qui tiennent pour l'affirmative, s'appuyent sur la présomption que les magnifiques charpentes de quelques anciennes basiliques, telles que celle de Chartres, sont en châtaignier. Cette opinion est combattue par Biiffon, au dire duquel ces charpentes sont en chêne blanc. Quoi qu'il en soit, le châtaignier est un arbre dont nos ancêtres, il y a deux siècles, sentoient mieux le prix que leurs descendans actuels¹.

Le marronnier d'Inde, qui croît spontanément en Asie, et en Amérique chez les Illinois, passa du nord de l'Asie en Angleterre, vers l'an 1550, et de-là à Vienne, vers 1588. On tient pour certain qu'un curieux, nommé Bachelier, l'apporta en France, à son retour du Levant, en 1615². L'arrivée de cet arbre chez nous, seroit donc postérieure à celle du faux acacia ou robinier, qu'on lui préfère actuellement pour les avenues, et qui, du Nouveau-Monde, nous fut apporté, vers l'an 1600, par Jean Robin, professeur de botanique³.

Des sauvageons tirés des forêts ont été cultivés et nous ont donné de bons fruits : on cite eif ce genre le rambur, le bezy-d'hery, le colmars, la virgouleuse, la silvange, etc qui, la plupart, ont emprunté leurs noms des lieux de leur origine.

Gontier dit que la calville nous est venue de Danemarck ou de Normandie⁴; cette alternative n'éclaircit pas le fait.

OLIVIER DE SERRES comptoit quarante-six variétés de pommes ; de la Quintinye, seulement vingt-cinq OLIVIER DE SERRES comptoit soixante-deux variétés de poires ; le Jardinier françois et de la Quintinye, plus de trois cent.

Les botanistes, scrutant toutes les parties du globe où la végétation exerce son pouvoir, nous enrichirent successivement de plusieurs milliers de plantes, tant herbacées que ligneuses, les unes propres à nourrir ou à guérir l'homme et les animaux, les autres à le récréer : la confusion se seroit établie au milieu de ces vastes collections, si, d'après les caractères de famille reconnus dans chaque plante, ils ne leur eussent assigné des rangs de-là les systèmes, parmi lesquels celui de Tournefort avoit obtenu la préférence⁵, jusqu'à l'époque où, du fond du Nord, un autre homme de génie commanda, pour ainsi dire, à l'Europe une classification différente, une langue nouvelle, et l'Europe obéit⁶. Espérons que les efforts soutenus des savans feront un jour disparaître la dernière classe de Linné, celle des cryptogames, qui renferme toutes les plantes dont la reproduction est pour nous un mystère.

Les classifications arbitraires, utiles à la mémoire, en laissoient néanmoins désirer une fondée sur les affinités naturelles des végétaux. Guidé par cette considération, Antoine Laurent de Jussieu en a établi une nouvelle⁷, qui sort du cercle des systèmes, pour passer au rang des vérités ; et l'Europe savante doit ce bienfait à un François, qui soutient honorablement une célébrité héréditaire dans sa famille.

Le seizième siècle est l'époque où furent établis, en diverses contrées de l'Europe, des jardins botaniques, et l'Italie eut la gloire de montrer l'exemple. Le premier est celui de Padoue, en 1533 ; quelques années après, urent formés ceux de Florence et de Pise. Ferrari, en 1632, cite les plus remarquables, qui avoient déjà bien des années d'existence : ceux des Médicis, à Florence, des Farnèse, à Parme ; des ducs de Brabant, à Bruxelles ; ceux de Vienne, de Salzbourg, d'Eichtet⁸, etc etc. Ce dernier, à ce que nous apprend

1 Mémoire de Burtin, page 84. L'auteur dit que les châtaignes de Wisbeeck, près d'Enghien, surpassent même les marrons dits de Lyon.

2 Manuel de l'Arboriste, etc tome II, page 50. L'auteur y indique, page 60, la manière de faire wie lampe de nuit avec un marron.

3 Lettre sur le Robinier, etc par Francois (de Neufchâteau). Paris, an XI, in-12, page 7.

4 Exercitationes Hygiasticae, sive de Sanitate tuenda. Lugduni, 1668, in-4°, lib. VII, cap. VII.

5 Elémens de Botanique. Paris, 1 6-94, 3 vol. in-8°.

6 C. Linnæi Systema Naturce. Lugduni Batavorum, 1735, in-fol prima editio.

7 Genera Plantarum secundum ordines naturales disposita. Parisiis, 1780, in-8°.

Stingelius¹, avoit été formé par Jean Conrad de Gemmingen" évêque de cette ville. Le même auteur assure que, dans celui du cardinal Alexandre de Médicis, une sorte de lin venu des Indes croissoit à la hauteur d'un arbre ; il y a sans doute beaucoup à retrancher de cette assertion. Paris avoit un jardin botanique en 1591 Iloltel établit, vers l'an 1600, celui des apothicaires de cette même ville : celui de Montpellier, établi par le médecin Richer de Belleval, date de l'an 1598.

Selon, à qui la botanique et l'agriculture ont de grandes obligations, offrit de fournir annuellement d'arbres exotiques les maisons royales ; le cardinal de Lorraine l'appuya fortement, et Henri II lui assigna la pension de six cent francs dont nous avons parlé, qui ne lui fut jamais payée.

Depuis Isidore de Seville, jusqu'a Stratico, eveque de Lesina, qui publia en italien ? En 1790, a Venise, des opuscles utiles pour connoitre l'etat de la Dalmatie jusqu'a l'eveque de Valladolid, qui vient d'etablir a ses frais une chaire d'economie domestique et une d'agriculture², une foule de prélats ont bien merite de l'art rural : le seizieme siècle nomme, en France, Quiquerall de Beaujeu, eveque de Senez, et duBella, eveque du Mans, gui fit des efforts incroyables pour perfectionner le jardinage. Cet homme de bien tiroit des arbres de Fetranger; Belon lui en avoit procure beaucoup. Du Bella poussoit les precautions jusqu'a faire passer par l'eau bouillante les terres destinees a elever des plantes rares, afin d'extirper les insectes.

Porta fait remonter aux Anciens l'expérience singulière par laquelle de jeunes arbres arraches etoient a l'instant replantes, les branches en terre, les racines en l'air³. Cette expérience, renoulee de son temps, l'a été depuis par Leeuwenhoek, de l'ouvrage duquel de Vallemont l'a reportee dans le sien⁴, et recemment par Duhamel; elle avoit du moins un but utile, celui de connoitre les phénomènes de la seve. Au seizieme siècle on commença à greffer en flute. Le meme Porta en parle comme d'une invention récente, dont cependant il ne nomme pas l'auteur⁵. Mizauld, qui a ecrit sur la greffe⁶, dit, dans un autre de ses ouvrages, avoir vu un arbre qui portoit simultanement des pommes, des noix, des raisins et des fleurs⁷. On mettoit alors de l'importance a la production de ces monstruosites vraies ou fabuleuses. Les auteurs de ce temps, pour la plupart, donnent, a ce sujet, des recettes bizarres; on en trouve sur-tout dans l'ouvrage italien de Bonardo⁸. L'extravagance de ces tours de force a été combattue dans un traite sur les arbres fruitiers, publie sous le nom de le Gendre, cure d'Hénonville, mais dont le veritable auteur est Arnaud dJ Andilly⁹. Tandis que, sous Louis XIV, Girardet a Bagnolet, de la Quintinye a Montreuil, s'occupoient de perfectionner la culture des arbres a fruit, les illustres solitaires de Port-Royal, destines a faire le bien, et a ne faire que le bien, se delassoient de leurs travaux sur la religion et les sciences, en soignant leurs jardins. A la ferme des Granges, sont encore beaucoup d'espaliers et de hauts-vents plantes par leurs mains. Quoique ces arbres, dans leur decrepitude, ne produisent plus de fruits, le fermier, par respect, defend qu'on les arrache.

Les provinces les plus vantees de la France, en agriculture, étoient, comme aujourd'hui, pour les grains, la Flandre, la Normandie, le Soissonnois, la Brie, la Beauce, le Bassigny, la Picardie ; cette dernière étoit également renommée pour les légumes et pour toutes les plantes potagères. La Touraine étoit déjà appelée le jardin de la France, non à cause du climat, mais, dit Liebaut, pour les bons fruits et l'habileté en jardinage.

8 De Florum Cultura, pag. 85.

1 Hortorum, Florum et Arborum Historia, etc.

2 Décade Philosophique, 10 Thermidor, an XI, page 197.

3 Villae, etc lib. IV, cap. VII.

4 Curiosités de la Nature et de l'Art, sur la Végétation : ou l'Agriculture, et le Jardinage dans leur perfection, etc. Paris, 1705, in-12, page 162.

5 Villae, etc lib. IV, cap. XXI.

6 De Hortensiunz Arborum Insitione Opusculum. Luteticp 1560, in-8°.

7 Nova et mira Artificia comparandorum Fructuum, etc cap. VII.

8 Le Richezze dell Agricoltura, etc.

9 La manière de cultiver les Arbres fruitiers, où il est traité des Pépinières, etc. Paris, 1662, in-12, page 76 et suivantes.

Les plantes du midi, transplantées dans le nord, s'y acclimatent plus facilement que celles qui passent du nord au midi : c'est un fait connu en histoire naturelle. Néanmoins, dans le grand nombre de celles qui, des pays chauds avoient été portées dans les régions boréales, il en est qui, redoutant les gelées, ne peuvent guère habiter que les serres. On chercha les moyens de les prémunir contre ce danger, sur-tout chez les Anglois et les Hollandois, les deux nations qui aiment le plus le jardinage. Le Grand d'Aussi présume que les serres d'hiver ont été d'usage avant les serres chaudes, quant à celles-ci, on en fit un essai en grand au seizième siècle, dans les jardins de l'électeur Palatin, à Heidelberg. OLIVIER DE SERRES en parle comme d'une chose merveilleuse¹. On voit, dans l'ouvrage de Ferrari sur les orangers, que les François avoient depuis long-temps employé des procédés analogues pour abriter ces arbres et d'autres plantes contre la rigueur des froids².

Annuellement, du Poitou, on envoyoit par la poste, à Paris, des cerises précoces, dont la Bruyère-Champier ne fait pas, grand cas³, et dont la maturité avoit été, accélérée par de la chaux ou de l'eau chaude au pied de l'arbre. Je trouve, dans les œuvres de Melin de Saint-Gelais, une pièce de vers, assez plate, qui accompagne un envoi de cerises à des dames, le 1er. Mai.

La manière d'obtenir des primeurs étoit bien peu avancée au seizième siècle, on peut en juger d'après les époques que de la Quintinye, long-temps après, assigne pour avoir des laitues pommées, des fraises, etc et sur-tout par une lettre, en date du 10 Mai 1696, dans laquelle madame de Maintenon parle des petits pois, comme d'une nouveauté qui, depuis quatre jours, occupoit la vanité gourmande des princes.

On prétend que l'art des espaliers, presque ignoré des Anciens, n'a été bien pratiqué qu'à la fin du seizième siècle: ce n'étoit d'abord qu'une espèce de haie, soutenue par des pieux, d'où l'espallier prit son nom, qu'il a gardé lorsqu'on l'a adossé à des murs. On ne voit pas en France, comme en Angleterre, le groseillier à grappes rouges et le cerisier s'élever en espallier à des hauteurs quadruples de celles qu'ils ont chez nous, et couvrir les murs de leurs fruits, parce que jouissant d'un climat plus favorable et pouvant nous procurer ces fruits en hauts-vents, nous réservons les expositions contre mur pour obtenir d'autres produits.

Quelques observations sur les animaux domestiques précéderont la conclusion de cet ouvrage. Les Francs étoient passionnés pour la fauconnerie et la chasse ; de-là naquit, et pendant onze cents ans se perpétua, jusqu'à la révolution, à l'abbaye de Saint Hubert des Ardennes, l'usage d'envoyer annuellement au roi de France six chiens courans et six oiseaux.

On feroit une bibliothèque considérable des ouvrages sur la police des tournois, la chasse, l'éducation des oiseaux de vol amenés à la domesticité. Dès le treizième siècle, on trouve des traités de l'empereur Frédéric II et d'Albert, dit le Grand, sur la fauconnerie⁴; plusieurs autres, sur la chasse, datent du quatorzième siècle, entr'autres celui du roi Modus, dont le manuscrit est à la Bibliothèque Nationale, et qui fut imprimé en 1486⁵. Celui du roi de Castille et de Léon, don Alphonse, augmenté et publié par Gonçalo Argote de Molina, en 1582, paroît dater également de ce temps⁶. Bientôt après on publia et on traduisit les ouvrages de Xénophon, d'Arrien, d'Oppien, de Pfiœmon, de Gratins, de Nemesien, etc et l'assassin des François, Charles IX, composa aussi, sur la chasse, un ouvrage qui ne fut imprimé que sous Louis XIII⁷. Le seizième et le dix-septième siècles virent éclore des poèmes sur les chiens et sur la chasse, par le Comte, Passerat, le cardinal Castellesi, Darci, Strozzi, Angeli, Fracastor, de Xhou, Savary, etc. Une

1 théâtre d'Agriculture, tome II, Lieu VI, chap. XXVI.

2 Hesperides, sive de Malorum aureo rum Culturd et Usu. Homce, 1646, in-fol.

3 De Re Cibarid, etc lib. XI, cap. VIII, pag. 593.

4 Reliqua librorum Friderici II, imperatoris, de Arte Venandi cum Avibus ; cum Manfredi regis additionibus ; ex membranis vetustis nctnC primum edita. Alher.tus magnus de Falconibus, Asturibus, et Accipitrihus. Augustæ Vindelicom, 1596, In-8°. Un très-beau manuscrit de cet ouvrage, sans lacunes, comme il y en a dans l'imprime, étoit entre les mains de Mercier de Saint-Leger, d'ou il est passe dans celles de notre collegue a l'Institut, Leblond, conservateur de la Bibliotheque Mazarine.

5 S'ensuyt le Livre du roy Modus et de la royne Racio qui parle du déduit de la Chasse à toutes Bestes sauvages. Avec le stille de Faulconnerie, etc. Chambéry, i486, in-fol.

6 Libro de la Monteria.-Discurso sobre et Libro de la Monteria. Sevilla, 1582, in-fol.

7 La Chasse Royale. Paris, 1620, in-8°.

foule d'ouvrages sur les mêmes objets, sur la fauconnerie, la pêche, furent composés chez toutes les Nations savantes, je me bornerai à citer ceux de Cirino, Storzino, de Kaie, Paullini, Bellisaire Aquaviva, Mateos, de Espinar, Sébastien de Médicis, Blondus" Gaston Phebus, du Fouillouac, de Clamorgan" Gruau, Isachius, Cockaine, Falvasone, Giorgi, Harmont, Samove, Pruckmann, Raimondi, de Sélincourt, Simon Latham, Taverner, Coppini, de Franchières, Gace de la Figne, Artelolche de Alagona, Tardif, de Gommer, d'Arcussia d'Esparron, de Saint-Aulaire, le frère Fortin, Baldigara, IValton, Eglin, de Ganzon¹, de Strosse², de Ligneville³, et autres, que Kreysig a fait connoître dans sa bibliothèque⁴, et dont Lallemand a donné une notice raisonnée⁵. Si l'on en croit ce Gaston Phébus, qui nourrissoit seize cent chiens, il faut devenir chasseur pour faire son salut, parce qu'au moyen de cet exercice on fuit les sept péchés mortels⁶. Du Fouilloux est à-peu-près du même avis. « La première science, dit-il, après la crainte de Dieu, est de se tenir joyeux, usant d'honnêtes exercices⁷. » Un effet assez naturel de l'importance qu'on attachoit à des choses d'agrément, étoit d'en mettre peu aux choses utiles. Ainsi, à la même époque, les chasseurs écrivoient sur les maladies des oiseaux, des chiens et des chevaux de chasse, tandis que l'art vétérinaire étoit dans l'abjection, quoique des épizooties très-fréquentes, sur-tout en Italie⁸, dussent rectifier l'opinion égarée sur les avantages de cette partie des connoissances humaines.

Quelques bons esprits s'élevèrent cependant au-dessus du préjugé. Ruel publia une version latine des vétérinaires grecs⁹ ; Grynœus donna une belle édition du texte seul¹⁰ ; Massé les mit en françois¹¹, et Jean Jourdain en donna, vers le milieu du siècle suivant, une nouvelle version dans la même langue¹² ; Charles Estienne traduisit Fegèce¹³, et cette traduction, publiée sous le nom de Bernard du Poy-Monclar, est revendiquée fortement par Charles Estienne¹⁴. Divers autres ouvrages sur la médecine vétérinaire, et plus particulièrement sur l'hippiatrique, furent publiés à cette même époque, ou peu après, par Heroard, médecin de Henri IV ; Ruini, sénateur de Bologne, dont l'ouvrage est étonnant pour l'époque où il vivoit¹⁵, J. Cainerarius, Rusius, Jean Vincent, Laville, Thenand", Beaugrand⁹ Baret, du JMesnil, Lanfray, Rusto ou

-
- 1 Les Pescheries, divisées en deux parties, où sont contenues, par un nouveau genre d'escrire, et sous des aussi beaux que divers enseignemens, les plaisirs inconnus de la mer, et de Peau douce. Lyon, in-12.
 - 2 Le Discours du déduit de la Chasse, suivant les quatre saisons de l'année, pour toutes sortes de Gibiers : et pour sçavoir à quels Oyseaux il fait bon chasser. Paris, 1603, in-8°. J'ai cité plus particulièrement ces deux derniers ouvrages, parce qu'ils sont très-rare, et inconnus aux bibliographes ; le dernier n'est point la traduction du poème de Strozzi, comme le pensait Lallemand, qui ne l'a voit pas vu.
 - 3 Les Melittes et Veneries de Jean de Ligneville, comte de Bey, in-fol. Très-beau manuscrit, de plus de 700 pages, écrit en 1636-1641. Le comte de Ligneville, grand veneur de Lorraine et Barrois, avoit vécu sous Henri IV, et étoit contemporain de notre OLIVIER DE SERRES. Ce manuscrit, et les deux ouvrages précédens, sont dans la riche bibliothèque de notre collègue Huzard.
 - 4 Bibliotheca Scriptorum Venaticorum, etc. Altenburgi, 1750, in-8°.
 - 5 L'École de la Chasse aux Chiens courans, précédée d'une Bibliothèque historique et critique des Théreuticographes. Rouen, 1763, in-8° tome I.
 - 6 Des Déduits de la Chasse des Bestes sauvages et des Oyseaux de proie. Paris, Verard, in-4° gothique, sans date.
 - 7 La Venerie. Poitiers, 1561, in-fol. Voyez l'Épître dédicatoire au roi.
 - 8 Fracastor, de Contagiosis Morbis lib. cap. XII, parle d'une épizootie sur les bœufs, en 1514, dans le Frioul, le Véronois, etc. Wier, de Præstigiis Dæmonum, lib. IV, cap. XXX, cite la grande épizootie de 1552, c'étoit une maladie charbonneuse. Antoine Faccio, de Padoue, décrit celle de 1599, dans les Etats de Venise. Le sénat défendit l'usage du lait, du beurre, du fromage, de la viande, etc.
 - 9 Veterinarice Medicinæ libri II. Parisiis, 530, in-fol.
 - 10 T.», *l?r7rieCTfiic2t B, :)i" Ju'a>. BasilecB, 1537, in-4°.
 - 11 L'Art Vétérinaire, ou grande Maréchalerie, etc. Paris, 1563, in-4°.
 - 12 La Vraie connoissance dit Cheval, ses maladies et remèdes, etc. Paris, 1647, in-fol.
 - 13 Quatre Livres de Puble y egèce ltenay, de la Médecine des Chevaux malades, etc. Paris, 1563, in-4°.
 - 14 L'Agriculture, et Maison Rustique, etc. Paris, 1565, in-4° liv. 1, chap. XXIII, feuillet 33 Sic vos non vobis vellera fertis oves. dit Charles Estienne, en terminant sa réclamation.
 - 15 Dell Anatomia et dell Infirmi del Cavallo. In Bologna Bolona, 1598, 2 voi. in-fol.

Ruffo, Calabrois, le premier qui ait écrit sur la ferrure des chevaux ; Naaldwyck, Hollandois ; Scacco, de l'Espznay, Lœhneisen, Reuschel, Geissert, et autres, -indiqués dans la Bibliothèque des auteurs vétérinaires, par Amoureux¹ ; jusqu'à Solleysel, dont l'ouvrage, traduit en anglais et en allemand, a eu un si grand nombre d'éditions², et Winter³, qui terminent honorablement l'un et l'autre cette nomenclature, vers la fin du dix-septième siècle.

Ingrassias regardé comme l'Hippocrate de la Sicile, ne dédaigna pas la vétérinaire ; il loue beaucoup cette science et ceux qui l'exercent, dans l'ouvrage qu'il a rédigé sur la similitude qui existe entre la médecine des bestiaux et celle de l'homme⁴. Tiraqueau, jurisconsulte célèbre, publioit, dans un de ses ouvrages, une liste des médecins vétérinaires et des savans agriculteurs, qui honore les fastes de ces deux branches d'une même science⁵. On conçoit qu'alors elle n'avoit pas encore cette marche assurée et méthodique qu'elle n'a commencé à prendre que dans les ouvrages de la Guérinière et de Garsaut, et au moyen de laquelle elle a fait tant de progrès de nos jours, entre les mains de Bourgelat, créateur des Écoles vétérinaires en France, des Lafosse, père et fils; de Chabert Vitet, Ficq-d'Azyr; de Paulet, qui a publié une excellente histoire des épizooties⁶; de Huzard, Gilbert, Flandrin, etc. Combien de contes étoient alors débités sur l'hippomanes, que Daubenton a prouvé n'être que le sédiment de la liqueur placée entre l'arnios et l'allantoïde ! On le trouve non seulement dans la jument, mais encore dans l'ânesse et dans la vache⁷.

L'art du manège, sur lequel François Sacci et Jacques Savary ont composé des poèmes latins⁸, fut perfectionné d'abord en Italie, par Fiaschi, Grison, Corte, Caracciolo, et sur-tout par Pignatelli, à qui la France dut Labroue, Pluvinel et Menou.

La maréchallerie le fut en Allemagne, ensuite en France ; l'art d'élever les chevaux et de croiser les races, le fut en Angleterre.

Du temps de Gaston il y avoit à Mazères des haras dont parle Faisselle⁹. Notre collègue Huzard prétend que leur destruction, en France, lut indirectement l'ouvrage de Richelieu, qui eut la politique d'appeler à la cour tous les grands tenanciers¹⁰. Quelques ouvrages ont été publiés sur cet objet, à l'époque dont je m'occupe, par Jean-Baptiste Ferraro¹¹, Jean Tacquet¹², et un anonyme¹³. Ce dernier éva uuoit fi environ cinq millions par an notre exportation de numéraire pour l'achat de chevaux étrangers ; elle est bien augmentée depuis. Un demi-siècle après, Querbrat Calloet, déjà cité à une autre occasion, nous donnoit des avis utiles, mais peu suivis¹⁴, et Willter publioit, en quatre langues, son traité des Haras¹⁵.

1 Montpellier, 1773 in-8°. On lui doit une première Lettre sur la Médecine Vétérinaire. Montpellier, 1771, in-8° et quelques autres ouvrages sur l'agriculture, entr'autres : Traité de l'Olivier. Montpellier, 1784, in-8°. ; Mémoire sur les Haies de clôture. Paris, 1787, in-8° dans lequel il traite des haies épineuses, d'agrément, et productives ; Notice des Insectes de la France, réputés venimeux. Paris, 1789, in-8° etc.

2 Le Parfait Mareschal, etc. Paris, 1664, in-41 première édition ; la dernière est de 1775. On lit dans le privilège de la quatrième, imprimée en 1680, l'année même de la mort de l'auteur, qu'il y avoit, à cette époque, plus de dix-sept mille exemplaires répandus de contrefaçons de cet ouvrage.

3 Eques peritus et Hippiaater expertus. NorimbergcB, 1678, 3 vol. in-fol.

4 Quod Veterinaria Medicina formaliter una, eademq. cum nobiliore hominis Medicina sit, materice duntaxat dignitate, Sell. nobilitate differens : ex quo Feterinariiquofue Medici, non minūs, qudm nobiles illi ominum Medici, etc. Venetiis, 1568, in-4°.

5 Commentarii de Nobilitate et Jure Primigeniorum. Lugduni, 1617, in-fol quarta editio, cap. XXXI, pag. 293 et seqq.

6 Recherches historiques et physiques sur les Maladies épizootiques, avec les moyens d'y remédier. Paris, 175, 2 vol. in-8°.

7 Mémoires de l'Académie royale des Sciences, année 1751, in-4° page 203.

8 Hippicon, libri IV. Itomce, 1634, in-4°. — Albuni Hipponce, sive Hippodromi Lees. Cadomi, 1662, in-4°.

9 Histoire générale du Languedoc. Paris, 1665, in-fol tome IV, page 398.

10 Instruction sur l'amélioration des Chevaux en France. Paris, an X, in-8° page 12.

11 Delle Razze, disciplina del Cavalcare, etc. In Napoli, 1560, in-4°.

12 Philippica, ou Haras de Chevaux. .Anvers, 161A. in-4°.

13 Mémoires pour l'establissement des Haraz en France, etc. 1639, in-12.

La Provence étoit, selon Quiqueran, un des pays remarquables par l'excellence et l'abondance du bétail. Il parle d'un taureau si gros et si féroce, que, pour le dompter, on lui attacha un cable, auquel étoit suspendu le tronc d'un arbre, pesant environ six cent livres (trente myriagrammes) ; mais, comme il traînoit ce fardeau à travers les champs cultivés, et les abîmoit, on fut contraint de le tuer¹.

Dans les gras pâturages de la Normandie païssoient de nombreux troupeaux, dont le beurre, à raison de la quantité et de la qualité, formoit une branche considérable de commerce. OLIVIER DE SERRES accorde aux Lorrains l'invention de conserver le beurre fondu².

On fait remonter à plus de neuf siècles l'art de relever le goût du fromage par le mélange d'herbes odoriférantes. Cette opération, désignée par le mot persiller, annonce qu'originellement on y faisoit entrer du persil.

Certaines espèces de fromages de France ont une réputation de plusieurs siècles : tel est celui de Brie, tel est le Roquefort, préparé avec du lait de brebis, qui a été le sujet d'un mémoire de Marcorelle, inséré dans ceux des Savans étrangers, présentés à l'Académie des Sciences³. Il croit que ce fromage est celui dont parle Plin^e qu'on tiroit des Gaules, et qui étoit fort recherché à Rome. François Ier. accorda aux habitans de Roquefort la faculté de percevoir un droit sur les fromages déposés par les particuliers dans les caves de cette commune, ainsi qu'ils en avoient joui de temps immémorial, dit la charte, qui a été confirmée sous les règnes suivans. C'est encore François Ier qui mit à la mode le Sassenage. A cette époque, on recherchoit déjà le Marolles et le Neufchâtel⁴.

D'autres fromages estimés ont une réputation plus moderne ; entre ceux-ci 'on compte le Gerardmer des Vosges, dont les Parisiens ont travesti le nom en celui de Giraumé. On connoît trop peu celui que fabriquent les anabaptistes de Salm, dans la même contrée ; les procédés en ont été décrits par Desmarests, dans le Dictionnaire des Arts et Métiers de l'Encyclopédie méthodique.

Jusqu'à l'époque d'OLIVIER DE SERRES, on s'étoit peu occupé des abeilles en France ; on ne trouve ce qui les concerne, que dans les traités d'agriculture : il est le premier qui en ait parlé en détail ; et ce qu'il en dit, pouvoit alors être regardé comme un ouvrage complet⁵. Ce n'est qu'au milieu du dix-septième siècle que parurent ceux d'Alexandre de Monfort, sur ces insectes, plus utiles que les vers à soie⁶, mais sur lesquels on a moins écrit, parce qu'ils ne sont qu'utiles⁷. J'ignore à quel temps remonte la fabrication de l'hydromel vineux dans quelques parties de la France ; cette liqueur bienfaisante, peu coûteuse, mériteroit d'être plus connue et plus en usage.

A l'article de l'Espagne nous avons parlé de la préférence donnée au bœuf, pour le labour, sur les chevaux et les mulets. Dans les diverses provinces de France, l'emploi de ces animaux, pour les travaux champêtres, varioit comme aujourd'hui, et le choix, à cet égard, ne fut pas toujours déterminé par la raison. La préférence à donner au bœuf, pour la culture dans la Belgique, fut l'objet d'un concours ouvert par l'Académie de Bruxelles, qui, en 1777, couronna le mémoire de Norton, recteur des dominicains Anglois à Louvain. Il établit sa thèse sur la quantité respective d'alimens nécessaires à chaque espèce,

14 Advis, on peut en France, eslever des chevaux, aussi beaux, aussi grands, et aussi bons qu'en Allemagne et royaumes voisins, etc. Paris, 1666, in-4°.

15 Traité nouveau pour faire race de Chevaux, etc. Nuremberg, 1672, in-fol.

1 La Nouvelle Agriculture, etc liv. II, chap. VI.

2 théâtre d'Agriculture, tome I, Lieu quatrième, chap. VIII.

3 Tome III, page 585 et suiv.

4 Mélanges tirés d'une grande Bibliothèque, tome X.XXII, page 184.

5 théâtre d'Agriculture, tome II, cinquième Lieu, chap. XIV.

6 Pourtrait de la Mouche à miel, ses vertus, forme, sens, et instruction pour en tirer profit. Liège 1646, in-8°. Le Printemps de la Mouche à miel. Anvers, 649 1 in-H.

7 On trouvera dans le tome V des Mémoires de la Société d'Agriculture du département de la Seine, une Notice bibliographique des ouvrages français sur les Abeilles, rédigée d'après le vœu de la Société, par notre collègue Huzard.

l'emploi de leurs fumiers, le parallèle de leurs forces, etc.¹. Il auroit pu ajouter incidemment d'utiles observations sur le poids énorme et inutile des colliers qu'on emploie généralement pour les bêtes de somme.

Le mulet convient évidemment plus que le cheval, pour les transports à dos dans les lieux escarpés. Demandez à l'habitant des Vosges pourquoi, dans cette chaîne de montagnes, on n'emploie pas le premier, peut-être vous répondra-t-on, comme à moi, que le mulet a le pied moins sûr que les autres bêtes de somme. Ainsi l'homme est subjugué par l'habitude. Une révolution salutaire dans l'agriculture s'opérerait facilement, si l'on pouvoit persuader aux campagnards que ce qui s'est fait par leurs ancêtres n'est pas toujours la mesure du mieux possible.

L'éducation des bêtes à laine, au seizième siècle, étoit, sinon perfectionnée, du moins très-suivie. Quiqueran dit que tel propriétaire. a quinze mille bêtes à laine, et que les marchands étrangers affluent pour en acheter les toisons.

J'ai déjà fait remarquer qu'autrefois les épizooties, plus fréquentes, exerçoient encore plus de ravages que de nos jours. Et pouvoit-il en être autrement, lorsque les animaux étoient soignés de la manière la plus opposée aux principes de l'hygiène ? On a remarqué que la France et l'Espagne sont peut être les pays où, dans ce qui concerne le gouvernement des animaux, on trouve plus de malpropreté et de brutalité.

Les hommes qui unissent une raison cultivée à des sentimens honnêtes, envisageront toujours avec horreur les combats de coqs et de taureaux le jeu de l'oie, que l'on assomme à coups de bâton, la pratique aussi absurde qu'atroce de tuer les abeilles d'une ruche pour en extraire le miel, de crever les yeux à un rossignol pour le faire chanter dans toutes les saisons etc. Ils loueront la bienveillance des Baniens, des Turcs, envers les animaux, et la tendresse des Arabes pour leurs chevaux, ils citeront toujours avec éloge les écrivains qui se sont constitués les défenseurs de cette portion des êtres doués de sensibilité :Bernardin de Saint-Pierre², Cooper³, Young⁴, Smith⁵, Melmoth⁶,

Weis⁷, Madame Trimmer⁸, Oswald⁹, Miss Williams¹⁰, Vratt, Daubeny, et sur-tout Lawrence¹¹, dont l'ouvrage est un des plus complets et des mieux faits sur cette matière ; il assure que les veaux conduits au marché de Smithfield, sont cruellement jetés à terre du haut des charrettes, cependant sur ce marché est placardée une ordonnance de police, en gros caractères, qui décerne des peines contre ceux qui maltraitent les animaux. Malheur à quiconque voudroit placer ces observations hors du cercle des idées morales, comme si l'homme n'avoit que des droits à exercer et pas de devoirs à remplir envers les paisibles compagnons de ses travaux ! Le maréchal de Saxe disoit que quand un charretier est en querelle avec ses chevaux, communément c'est l'animal à deux pieds qui a tort. S'il est permis de les exercer à cultiver nos champs, si le besoin de la peau de certains animaux pour notre vêtement, de leur chair pour notre

1 Mémoires sur les Questions proposées par l'Académie des Sciences de Bruxelles, en 1777. Bruxelles, 1778, in-4°.

2 Études de la Nature. Paris, 1792, in-8° tome IV, page 331 et suiv.

3 The Task, a poem, books VI. Boston, 1791, in-8°.

4 An Essay on Humanity to Animals. Ce dernier a pris la defense meme des grenouilles et des chats-huants.

5 Ueber die Natur and Bestimmung der Thiere.wie au'ck von den Pflichten der Menschen gegen die Thiere. Kopenhagell, 1790 ? in-8°.

6 The Letters of sir Thomas Fitzosborne on s,veral subjects, 1742, in-ap lettre 16. 11 blame la cruauté meme envers les insectes.

7 Principes philosophiques, politiques et moraux. Paris, 1789, 3 .vol. in-12.

8 Lilliputian Spectacle de la Nature: or, Nature delineated, in conversations and letters passing bet wen the Children of family. London sans date 3 Vol. in-12.

9 Theory of Nature; or, an appeal to mercy and to Justice, on behalf of the persecuted, animals. London, 1791, pet. in-8°.

10 Appercu de Pétat des Mœurs et des Opinions dans la République françoise, vers la fin du dix-huitième siècle. Paris, 1801, in-8°, tome II, page 205. — Nouveau Voyage en Suisse, par la même. Paris, 18, in-8° tome II, page 64.

11 A philosophical and practical Treatise on Horses, and on the moral duties of Man towards the Bntte creation. London, 1796, in-8°.

nourriture, autorise à les tuer, du moins épargnez-leur des douleurs inutiles : c'est chose plus facile que de faire adopter le système de Descartes, qui les assimile aux automates. Pourriez-vous même blâmer le mouvement de sensibilité qu'inspire la vue de l'oie stupide, qui fait mouvoir la roue du tournebroche pour rôtir un individu de son espèce? Buffon remarque qu'on tireroit un plus grand parti des bêtes de somme, en les traitant avec douceur. De cette persuasion, sans doute, dérivait l'usage immémorial, en Poitou, d'avoir le moteur, ou chanteur, qui, accompagnant les bœufs lorsqu'ils fendent les sillons, les encourage par ses airs.

Les réflexions de Buffon s'appliquent spécialement au cheval, qu'il appelle la plus belle conquête de l'homme, animal admirable, qui exerce ses forces jusqu'à tomber d'épuisement sous le fouet sanglant de son assassin. Quelqu'un voyant un monstre à figure humaine frapper impitoyablement un cheval harassé, s'écriait : Malheureux ! tu n'as donc pas vu l'estampe de Hogarth? Cet horrible spectacle se reproduit journellement dans les rues de Paris, sous les yeux des passans, lui l'envisagent avec une insensibilité que rien n'ébranle, après cela, parlez d'humanité, si, contre l'expérience de tous les siècles, vous pouvez croire que la bonté envers les hommes puisse s'allier à la cruauté envers les brutes.

L'histoire ne jette aucun jour sur l'époque à laquelle, en France, on pratiqua, pour la première fois, la castration des animaux. Celle des jumens fut prohibée par nos réglemens des Haras¹. Un usage du seizième siècle, qui paroît s'être perdu, est celui de faire subir cette opération aux lapins ; on les lâchoit ensuite dans la garenne, où leur chair devenoit plus tendre et plus délicate. La castration des poissons n'étoit pas connue : on sait qu'elle ne date que d'environ cinquante ans, et que Tull en fut l'auteur².

Avant Réaumur, on avoit tenté de faire éclore les poulets à la manière égyptienne. François Ier. avoit fait construire, pour cet objet, des fours, à Montrichard, en Touraine.

On voit, par une ordonnance de police, de l'an 1567, que le plus gros chapon est taxé à sept sous, la meilleure poule à cinq, le pigeon à quinze deniers. Malgré les variations du marc d'argent, qui étoit à seize francs du temps de Louis XII, à vingt-sept, sous Henri IV, et malgré la hausse ou la baisse des choses consommables, d'après l'abondance ou la rareté du signe qui les représente, on sent que la différence du prix, comparativement à l'époque actuelle, est exorbitante.

La pintade, venue d'Afrique, avoit été connue des Grecs et des Romains ; mais elle ne reparut en Europe qu'au seizième siècle. Cet oiseau, alors assez commun dans les basses-cours, le seroit encore, s'il n'étoit turbulent et désagréable.

Le canard de Barbarie étoit venu récemment de l'Inde, à ce que nous apprend Charles Estienne, en 1550³. Son croisement avec la cane commune, donne des métis dont OLIVIER DE SERRES fait l'éloge, mais dont il prétend que les œufs, d'ailleurs très-abondans, sont inféconds⁴.

Pierre de Crescens ne parle pas du dindon. Bouche, historien de Provence, veut que nous en soyons redevables au roi René, mort en 1480; il les nourrissoit au lieu dit la Galinière, près de Rosset, selon la tradition du voisinage. En contestant ce fait, on peut néanmoins inscrire honorablement René dans les fastes de l'agriculture, à laquelle il rendit des services éminens. On lui doit, entre autres, l'introduction des perdrix rouges, qu'il tira de l'île de Chio⁵. D'autres écrivains assurent que le dindon fut introduit, sous François I^{er} par l'amiral Chabot. La Bruyère-Champier parle de cette acquisition comme d'une chose récente⁶, et Beckmann. réfute ceux qui la croient plus ancienne en France, que le seizième siècle, il prouve que, de l'état sauvage dans les forêts d'Amérique, cet animal passa à la domesticité en Europe. De

1 Règlement du roy, et Instructions touchant l'administration des Haras. Paris, 1717, in-4°. % titre V, art. XI, page 30.

2 Abrégé des Transactions philosophiques. Paris, 1790, in-8° Economie rurale, tome II, article VII, page 223.

3 Histoire de la Vie privée des Français, etc tome 1, page 297.

4 théâtre d'Agriculture, tome II, Lieu cinquième, chap. VI.

5 La Chorographie, et description de Provence, et l'Histoire chronologique du même pays. Aix, 1664, 2 vol. in-fol tome II, liv. IX, sect. IV, page 478. Mélanges tirés d'une grande Bibliothèque, etc tome III, pages 23 et 24.

6 De Re Cibariâ, etc lib. XV, cap. LXXIII, pag. 831.

Paulmy est du même avis¹. Parmi les historiens du Nouveau Monde, le premier où l'on trouve une description de cet oiseau, paroît être Gonzale Ferdinand d'Oviedo, qui écrivoit en 1525².

En 1557, à Venise, un règlement destiné à réprimer le luxe des tables, défend d'y servir du dindon. 'Vers l'an 1570, Barthelemi Scappi, cuisinier de Pie V, dans son ouvrage sur la préparation des alimens, donne la description de ce volatile³, qui cependant n'est pas nommé dans des ordonnances rendues en France, en 1563 et 1567, rapportées par de la Mare, non qu'il fut inconnu, mais il étoit peu commun, et lorsqu'en 1566, les magistrats d'Amiens offrirent douze dindons à Charles LX, ce présent empruntoit son prix de sa rareté. Mais, en 1603, un règlement de Henri IV décerna des peines contre les coquetiers qui refuseroient les droits d'entrée sur les dindons, sous prétexte qu'ils étoient destinés pour la reine. Enfin, en 1619, les basses-cours en étoient déjà peuplées, j'en acquies la preuve dans l'ouvrage intitulé : Triomphe du Corbeau, par Uzier, curé d'Einville-au-Parc, près Lunéville⁴ ; tant il est vrai que des ouvrages absurdes ou ridicules renferment quelquefois des anecdotes piquantes et des documens historiques. Le mémoire de l'an 1605, publié par sir Joseph Banks", que j'ai eu occasion de citer précédemment, prouve qu'à cette époque le dindon (turkey) étoit connu en Angleterre, puisqu'on le trouve dans la liste des alimens.

Cette acquisition nouvelle fit négliger l'oie, dont la graisse est employée pour faire la garbure, ragoût languedocien, qu'on dit n'avoir pas été connu du temps de Belon.

Le cardinal de Châtillon avoit, près de Lisieux, des troupeaux de perdrix qui, tous les matins, alloient aux champs, et, le soir, revenoient à la bassecour⁵. Tournefort, dans ses voyages, raconte avoir vu, près de Grasse, un Provençal qui avoit aussi des compagnies de perdrix privées. Cet usage est commun dans l'île de Chio⁶.

Bougainville avoit cicuré une belle espèce d'outarde aux Isles Malouines⁷. Il y a tout lieu de croire que la France pourroit jouir du même avantage ; on assure même qu'autrefois cet oiseau existoit dans nos basses-cours. L'oie sauvage est devenue domestique à Long-Island, et Livin ston, en Amérique, a cicuré l'élan, il l'a même attelé⁸. Ce fait, inséré dans les nouvelles publiques, m'a été confirmé par l'auteur lui-même, actuellement ministre plénipotentiaire des Etats-Unis d'Amérique près la République française.

A côté de nous en Sardaigne, est le mouflon, sur lequel Getti a rédigé un article curieux. Il s'accoutume facilement à la vie domestique, connoît la voix de son maître et le suit. On assure que la viande de cet animal est préférable à celle du daim et du cerf, et que le lait de la mouflonne vaut mieux que celui de la chèvre⁹.

Combien d'autres conquêtes nous restent à faire dans les divers règnes de la nature, sur ses productions tant indigènes qu'exotiques ! Que de végétaux hébrides peut créer encore la connoissance du système sexuel des plantes, dont les Anciens ont eu l'idée sans en tirer avantage ! Que d'animaux dont l'homme peut assouplir le caractère ! Le hocco, le vigogne, le lama, le kanguroos, etc vivant dans l'habitation de l'homme, multiplieront ses ressources alimentaires et ses jouissances. Dans le parc de Richmond, l'Angleterre a plus de trente kanguroos ; la France en possède deux individus, mâle et femelle, au Muséum d'histoire naturelle, et un couple de lamas est actuellement à la Malmaison. Déjà un de ces derniers animaux et un vigogne ont vécu plusieurs années dans la domesticité, à l'École vétérinaire d'Alfort.

1 Mélanges tirés d'une grande Bibliothèque, etc tome XXIII, page 217.

2 Terzo volume delle Navigazioni et Viaggi raccolto gia da M. Gio. Battista Ramusio. In Venetia, 1565, in-fol. Voyez dans ce volume, Sommario della naturale et générale Historia dell Indie Occidentali, cap. XXXVII, fol. 59.

3 Dell Arte del Cucinare, con il Maestro di casa e Trinciante. 1571, in-4° lib. II, cap. CXLI, pag. 72.

4 Nancy, 1619, in-12, page 43.

5 De Re Cibaria, etc lib. XV, cap. XXXII, pag. 791.

6 Relation d'un Voyage du Levant, etc. Paris, 1717, in-4° tome 1, page 386.

7 Voyage autour du Monde. Paris, 1771, in-4° chap. IV, page 66.

8 A Philosophical Magazin, 1802, tom. IX, pag. 92.

9 Quadrupedi di Sardegna. Sassari, 1774 1 in-8° pag. 111 seg.

En ébauchant l'état agronomique de l'Europe, au seizième siècle, j'ai cru devoir établir souvent des points de comparaison entre l'époque d'OLIVIER DE SERRES et la nôtre, et lier, en quelque sorte, le présent au passé. Je me suis abstenu de mentionner plusieurs îles qui font partie de l'Europe, et qui, favorisées d'un beau ciel, d'un territoire fertile, appellent la charrue et la main industrieuse de l'homme. La disette des faits m'a imposé silence. Ces pays, peu étendus y furent presque toujours, à l'époque dont il s'agit, comme la Corse, en proie à des dissensions civiles, ou le théâtre des guerres entre les potentats qui s'en disputoient la possession. Satellites roulans dans l'orbite d'astres plus grands, ils en éprouvèrent toutes les perturbations.

Si l'on me reprochoit de n'avoir pas indiqué l'état de la législation sur les baux, la police des marchés, l'état des chemins vicinaux, des canaux navigables, etc je répondrais que les discussions de ce genre ne sont que limitrophes à l'agriculture, elles peuvent être traitées dans un livre tracé sur un plan plus vaste : telle seroit l'histoire générale de l'agriculture, et cette considération les recommande à Reynier, qui s'occupe dit-on, de ce grand ouvrage.

Un écrivain qui a voulu assigner aux Nations les rangs en agriculture, accorde le premier aux Anglois ; viennent ensuite les François, les Italiens.

Ces jugemens, très-hasardeux, peuvent être dictés ou contestés par l'orgueil national, comme par le sentiment de la vérité, et, à cet égard, les Allemands ont droit de faire des réclamations. Néanmoins, en nous reportant à l'époque dont j'ai crayonné le tableau, je ne crois pas que la France le cède à aucun des pays voisins, et l'on voudra bien se rappeler qu'alors, chez nous, l'agriculture étoit sans cesse effrayée par le bruit des combats et les ravages de la guerre civile, dont la religion étoit le prétexte ; l'ambition, la cause ; et le peuple, toujours la victime. Depuis quinze ans, le même spectacle s'est renouvelé sous nos yeux.

S'il est vrai qu'OLIVIER. DE SERRES ait figuré d'une manière peu honorable dans ces dissensions orageuses¹, je dirai : jetons un voile sur ces événemens sinistres, sur des fureurs à jamais déplorables, et ne voyons en lui que l'homme de génie, qui, retiré au Pradel, s'entoure de l'expérience des âges antérieurs, y ajoute son expérience propre, et consigne ses recherches dans ce théâtre à Agriculture, qui le place à la tête des Géoponiques françois. L'auteur de sa Vie a discuté savamment quelle fut l'influence d'OLIVIER DE SERRES sur son siècle et sur ceux qui l'ont suivi. Il est vraiment grand celui que la postérité appelle à présider une réunion composée de de la Quintinye, Arnaud d'Andilly, Réaumur, Duhamel du Monceau, Roger Schabol, Varenne de Fenille, Malesherbes, Rozier, Béthune, Charost, etc.

J'ai nié fortement que Pradel, auteur de la surprise faite à Villeneuve-de-Berg, en 1573, fût OLIVIER DE SERRES. Pour le prouver, le C. La Boissière s'appuyoit principalement du témoignage de d'Aubigné, et je n'avois pourtant rien trouvé d'approchant dans l'histoire de ce dernier. Mais je me suis ressouvenu que d'Aubigné avoit publié, à Genève, une seconde édition de son Histoire Universelle, plus libre et plus hardie. J'ai trouvé cette édition, de 1626, à la Bibliothèque Nationale, et je dois convenir que je me suis trompé. Ce n'est pas l'aveu qui me coûte ; la vérité passe avant tout. Aussi, je me fais un devoir d'annoncer mon erreur.

Le C. La Boissière avoit bien lu le passage dont il s'agit. Voici comme d'Aubigné s'exprime, tome II, page 605 : « Villeneuve au Vivarez coûta plus de peine à avoir. Laugières l'avoit saisie quelque-temps auparavant: le capitaine Baron qui y commandoit, s'étoit retiré à Mirabel entre les mains d'un gentilhomme, nommé Pradel, son ami, auteur du théâtre de P Agriculture, par le moyen duquel il fut mis dans S. Privât M.

L'exemplaire d'où est tiré ce passage, a. appartenu au savant évêque d'Avranches, Huet, qui lisoit avec une scrupuleuse attention tous les ouvrages de sa nombreuse bibliothèque. Il avoit coutume de marquer d'un trait de plume les articles qui l'intéressoient le plus, et il en fdisoit le relevé sur la page blanche qui se trouve à la fin de chaque volume. Huet n'a pas manqué d'annoter ces mots : Pradel, alttheur du théâtre de V Agriculture, il les a reportés à la fin du volume, au milieu de douze ou quinze autres remarques

1 Dans l'Éloge de notre auteur, et dans les Eclaircissemens sur la notice de sa vie (ci-devant, pages xxj et lxxv), j'ai eu un tort que je saisis l'occasion de réparer.

relatives à l'histoire politique ou littéraire.

Cette note corrigera ce que j'ai dit à ce sujet, page lxxv. Je m'en réfère seulement aux réflexions qui terminent la page lxxvj, pour atténuer le reproche que l'on s'est cru en droit de faire à la mémoire d'OLIVIER DE SERRES. (F. D. N.)

Il eut été aussi facile que fastidieux d'enfler la liste, déjà peut-être trop nombreuse, des auteurs cités dans cet ouvrage : les plus distingués, ceux qui ont fait faire quelques pas à la science, avoient plus particulièrement le droit d'y figurer.

On a vu des personnes de l'autre sexe, douées des qualités les plus brillantes que donne la nature et que développe l'éducation, se livrer avec succès aux détails de la vie champêtre, dont l'attrait est par lui-même si puissant. Quelques-unes, sans doute, auront fait des expériences et des découvertes dignes d'être enregistrées dans les fastes de l'agriculture, cependant ils gardent le silence à leur égard. Hypatie enseigna l'astronomie; Laura Bassi professa la physique ; Martine de Bertereau a écrit sur les mines ; la célèbre Agnesi, sur le calcul intégral et différentiel ; Madame Fulham, sur la combustion ; Mademoiselle Ardinghelli a traduit en italien, et annoté la statique des végétaux et des animaux, de Haies, que Sauvages et Buffon avoient traduite en françois; madame Pris cilla JVakejield a donné une introduction à la botanique, etc. Parmi les écrivains agronomiques, les seules femmes que je trouve à citer sont mesdames Crelté de Palluel, digne compagne d'un homme dont le souvenir est cher à l'agriculture, Gacon d'Humières, et de la Getière, dont on a plusieurs mémoires dans ceux de la Société royale d'agriculture de Paris, sur les avantages de l'éducation des génisses, sur les moyens de faire travailler les abeilles pendant les plus grands froids, de faire éclore artificiellement et d'élever des poulets dans les hivers les plus rigoureux ; sur l'entretien et l'engrais des porcs, etc.¹.

On seroit dans l'erreur, si, à l'aspect de cette foule d'écrivains mentionnés dans l'Essai qu'on vient de lire, on croyoit que les connoissances agronomiques étoient généralement répandues en Europe. Ces ouvrages, pour la plupart écrits en latin ou en d'autres langues étrangères, étoient inaccessibles au grand nombre des lecteurs. Les communications étoient difficiles dans un temps où, pour aller à trente lieues (quinze myriamètres), quelquefois on faisoit son testament. Le commerce, ce lien général des Nations, n'avoit pas encore étendu ses spéculations dans toutes les régions civilisées; les voyages, aujourd'hui si fréquens, étoient rares; et, depuis Luther jusqu'à la paix de Westphalie, conséquemment pendant plus d'un siècle, l'Europe fut presque toujours embrasée. Les procédés de l'agriculture n'étoient et ne pouvoient être que des connoissances locales que la cupidité environnoit encore des ombres du mystère.

Il n'y a guère qu'un siècle, selon Dickson, qu'on s'occupe d'expériences²; aussi, de tous les objets sur lesquels peut s'exercer la sagacité de l'esprit humain, l'agriculture est incontestablement un des plus arriérés. Volney porte à quatre cent trente-sept millions le nombre des individus épars sur notre globe³ ; ce calcul est certainement plus voisin de la vérité que celui qui l'élève à neuf-cent millions ; quoi qu'il en soit, la terre pourroit admettre une population décuple, si toutes les landes inutiles étoient essartées, si l'industrie suprimoit enfin les jachères, que Sage a raison d'appeler une-oisiveté périodique⁴, nuisible à la société, en un mot, si le travail éclairé par les lumières avoit développé tous les moyens de pourvoir à la subsistance de l'espèce humaine. Malheureusement l'art de la tourmenter, de la détruire, est le plus perfectionné, comme le plus connu, et quand, las de se dévorer, les hommes reviennent à ce qui est utile, à ce qui est bon, c'est moins par amour de la sagesse, que par besoin. Ainsi, l'accroissement progressif de la population nécessitera le perfectionnement de l'agriculture, et forcera à prendre la mesure trop tardive de replanter les forêts, dont la dévastation amène rapidement la stérilité et des désastres capables, comme on l'a prouvé, de faire reculer la civilisation.

Dans les années les plus brillantes de Louis XIV, la Nation étoit à-la-fois couverte de gloire et tenaillée par la misère : c'est une vérité qui a transpiré malgré les viles adulations de deux poètes, dont l'un, qui fut

1 Mémoires d'Agriculture et d'Économie rurale, etc trimestres de printemps 1787, d'hiver et d'automne 1780.

2 The Husbandry, the ancients, etc volume I, Préface ; page xviii.

3 Tableau du Climat et du Soldes États Unis de l'Amérique. Paris, an XII, 2 vol. in-8°.

4 De la Terre végétale et de ses Engrais. Paris, an XI, in-8°.

le législateur du Parnasse, lui disoit : Grand roi, cesse de vaincre, ou je cesse d'écrire ; et dont l'autre eut la foiblesse de mourir de chagrin, parce qu'un despote avoit parlé de lui avec humeur. Telle fut aussi la condition du peuple Romain, à une époque où deux chantres immortels des plaisirs champêtres s'épuisèrent en efforts inutiles pour faire oublier les horreurs du triumvirat et le crime de cet apologiste de l'esclavage, qui empêcha le rétablissement de la république. La philosophie indignée applique le sceau ineffaçable de l'infamie sur le front d'Auguste et de Mécène, et ceint de lauriers le front d'Agrippa.

La vraie richesse et le bonheur doivent sortir des sillons cultivés : alors on est moins célèbre; mais, ce qui vaut mieux, on est plus tranquille. Un historien Grec a dit que la femme dont on parle le moins est la plus vertueuse ; communément la Nation dont on s'occupe le moins est aussi la plus morale, conséquemment la plus heureuse.

S'il fut un siècle où l'on put se promettre de grands succès dans les sciences économiques, c'est assurément le nôtre : l'étude des langues vivantes, les progrès des diverses branches de l'histoire naturelle, et plus particulièrement de la chimie, si nécessaire à toutes les autres, et à laquelle donnent tant d'éclat Berthollet, Guyton, Fourcroy, Vauquelin, etc. ; les progrès de la mécanique, qui, à Vaucanson voit succéder Watt, Fulton, Montgolfier, Molard, etc. ; la multiplication des ouvrages, les voyages, la correspondance entre les Sociétés savantes formées de toutes parts, donnant aux Nations civilisées un caractère plus homogène, établissent une circulation de connaissances, qui, à la vérité, seroit encore susceptible d'un grand accroissement. Il y a, à cet égard, dans l'esprit public, une direction favorable, mais malheureusement contrariée dans divers pays par des prohibitions mesquines et tracassières, par une conjuration secrète contre le progrès des lumières. Hommes à vues étroites, qui préférez les éloges mensongers des courtisans aux bénédictions des peuples, les contemporains vous examinent et l'histoire vous attend; ils diront, elle répétera, que vous n'avez ni mesuré la portée de votre siècle, trop avancé pour rétrograder, ni connu la véritable gloire, qui consiste à élever l'esprit humain vers tout ce qu'il y a d'illustre, c'est-à-dire, de libre, de juste, de bon et d'utile.

Les mammelles de l'Etat sont, dit-on, l'agriculture et le commerce, mais celui-ci est tils de celle-là, et si elle ne fournisoit les matières premières, où trouveroit-on des objets d'échange ? Sur le tombeau de Colbert retentissent encore les reproches que lui adresse la postérité, pour avoir sacrifié l'agriculture à l'industrie manufacturière, au lieu de les faire marcher d'un pas égal. Des sommes exorbitantes furent dévorées par les spéculations lointaines, tandis que des landes immenses couvroient la France. D'autres sommes étoient alors prodiguées pour des fêtes scandaleuses et des spectacles, d'autres s'écouloient dans le sein des prostituées et des vampires, qui assiégeoient les avenues de la puissance : les gouvernails, administrateurs essentiellement révocables et comptables du trésor public, s'en croyoient alors les propriétaires, et l'on vantoit comme des actes de générosité les vols faits à la France. Quel en fut le résultat? la cour éblouissoit par le prestige de son luxe dévorateur; mais le peuple qui est tout, et qui étoit à-peu-près compté pour rien, excepté quand il s'agissoit de payer le peuple fut malheureux. Quelques hommes avoient le superflu, les autres n'avoient pas le nécessaire ; la Nation eut des épices, et souvent elle manqua de pain.

Que la Hollande, obligée de lutter sans cesse contre la mer, qui menace de l'envahir; qu'autrefois Gênes, sur son territoire resserré, et Venise, au milieu de ses lagunes, aient donné la préférence au commerce, ce choix étoit nécessité par leur placement géographique. La France, assurément, peut et doit réunir le double avantage d'un commerce immense et d'une agriculture prospère ; mais portons un peu moins souvent les regards sur les deux Indes, attendons que nous ayons repeuplé les forêts, amélioré les terres arables, établi des prairies artificielles dans tous les lieux qui en sont susceptibles, réparé les routes, écuré les rivières et creusé des canaux, qu'un homme célèbre appelloit des chemins qui marchent. Les mesures prises sur ces objets, par le Gouvernement, sont un heureux présage des destinées futures de la République, ainsi que les concours qu'il a ouverts, les prix qu'il a proposés sur les mécaniques à filer, sur le perfectionnement de la charrue, sur l'amélioration des races de chevaux. Ainsi la puissance publique couvre de son égide et seconde le génie qui invente, le talent qui perfectionne, le travail qui produit. A ces considérations, ajoutez la marche concertée de nos Sociétés agronomiques, et l'hommage solennel que rend celle de Paris au Columelle françois, dont elle replace l'ouvrage sous les yeux du public, et qu'elle enrichit en y ajoutant l'expérience de deux siècles révolus.

Dans la carrière des sciences et des lettres, l'envie, l'égoïsme, le préjugé, et chez tant d'hommes pervers, le besoin de nuire, élèvent sans cesse des barrières contre les innovations salutaires. Citez-nous une institution sage, qui n'ait été dénigrée, une vérité, une découverte, reçues sans contradiction? On en conteste la réalité, puis l'utilité, et quand l'évidence a parlé, on en conteste la propriété à l'auteur, qui, à l'exemple d'un célèbre physicien de nos jours, pourroit dire : Si, comme vous l'assurez, les efforts de nos devanciers avoient ouvert la route à cette invention ; si, pour l'atteindre, il ne restoit plus qu'un pas à faire, que ne le faisiez-vous ? En s'occupant d'économie rurale, on rencontre rarement ces êtres tumultueux qui désolent et découragent. Au surplus, la fermeté de l'homme de génie s'aiguise par les contradictions, même en pardonnant aux médiocres, il recueille les seritimens de reconnaissance des hommes vertueux, et lègue ses projets, ses efforts, à ceux qui sont dignes, comme lui, d'être les bienfaiteurs du genre, humain.

Jamais, peut-être, aucune Nation ne fut placée dans des circonstances plus favorables à l'agriculture que la France. A l'avantage permanent d'un climat tempéré, d'un sol fertile, se réunissent des avantages de circonstances : la terre est affranchie, le fléau de la féodalité ne pèse plus sur elle, depuis la vente des domaines nationaux et le partage des communaux, cinq cent mille prolétaires sont devenus propriétaires. Si l'accroissement de la population hausse le prix des comestibles, celui de la main-d'œuvre suit la même progression, et ouvre à tous les produits agricoles des débouchés lucratifs.

Une foule d'individus froissés par le malheur, échappés aux tourmentes politiques, éprouvent le besoin de la solitude, pour se replier sur eux-mêmes, ensevelir des souvenirs amers, cicatriser les plaies du cœur, retrouver la santé et le repos; doués de connoissances plus étendues que n'en a communément l'habitant des campagnes, par-là même ayant plus de moyens pour assurer le succès de leurs entreprises, ils goûteront encore la douce satisfaction de répandre autour d'eux les lumières, et d'ajouter au bien-être de leurs semblables.

Que ne peut-on inculquer ces vérités à ceux qui, victimes des caprices de la fortune, tristes jouets de l'ambition, s'obstinent à parcourir une route où continuellement ils sont coudoyés par la jalousie, la haine, et toutes les passions les plus abjectes !

La main du Créateur embellit le séjour de l'homme des champs; autour de lui elle sema les plaisirs honnêtes, pour le détourner de ceux qui ne sont pas avoués par la morale. L'agriculture, la profession la plus ancienne, la plus durable, la plus nécessaire, est encore celle qui trompe le moins les espérances de quiconque s'y livre ; unie à la vertu, elle est, pour l'individu comme pour les Nations, un moyen de bonheur et d'indépendance.

ELOGE D'OLIVIER DE SERRES, SEIGNEUR DU PRADEL

AUTEUR DU Théâtre D'AGRICULTURE

Prononcé dans la Séance publique de la Société d'Agriculture du Département de la Seine, à Paris, le premier jour complémentaire an XI (18 Septembre 1803). Par N. FRANÇOIS (DE NEUFCHATEAU).

INTRODUCTION.

Citoyens, le Gouvernement vous ayant demandé une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture, comme ouvrage classique en fait d'agronomie, vous m'avez fait l'honneur de me charger du soin de placer, à la tête de cette édition, le tribut de l'Éloge que nous devons à son auteur ; je viens remplir ici, en qualité de Membre de la Société, ce que, dans un autre moment, j'avois désiré d'elle, en qualité d'organe des Magistrats suprêmes¹ : heureux de satisfaire à-la-fois mon penchant pour le premier des arts, et ma juste admiration pour le premier François qui l'a complètement traité !

Toutes les circonstances sont favorables aujourd'hui, pour rendre cet hommage à l'illustre OLIVIER DE SERRES. Il écrivoit sous un héros qui avoit retiré la France du cahos des guerres civiles ; nous avons le même avantage. Alors, presque tous les esprits, lassés des factions et des tourmentes politiques, se tournoient vers les arts paisibles et les objets utiles. Avec la même lassitude, nous sentons le même besoin ; nous voulons aujourd'hui que la reconnoissance restitue aux amis des hommes, l'encens que la bassesse prodigua trop long-temps aux fléaux de l'humanité. Quel beau jour pour l'agriculture, que celui où les citoyens de la première de nos villes se rassemblent en foule pour entendre l'Éloge solennel et public d'un simple laboureur ! Je dis d'un simple laboureur, car aujourd'hui c'est son seul titre. Si OLIVIER DE SERRES n'avoit été que gentilhomme et seigneur du fief du Pradel, nous ne serions pas tous ici réunis pour le célébrer.

Mais, si j'ai bien compris ce que l'on doit entendre par l'éloge d'un homme digne d'être loué ; si vous me demandez, non pas des phrases oratoires, non pas des épisodes étrangers au sujet, mais une notice historique et des faits qui peignent la vie du respectable auteur du théâtre d'Agriculture, je ne puis vous dissimuler que cette tâche est à-peu-près impossible à remplir, et qu'un talent supérieur à mes foibles efforts ne pourroit suppléer ici au défaut absolu des matériaux les plus simples, et des renseignements même les plus vulgaires, sur le sujet qui, nous occupe. Plus ce sujet vous intéresse, plus votre attente est grande, et plus je crains de la tromper.

Deux frères, du nom de DE SERRES, ont rendu ce nom très illustre dans le seizième siècle. Le premier étoit Jean de Serres, dont le président de Thou dit qu'il s'étoit fait une grande réputation dans les belles-lettres. L'autre étoit OLIVIER DE SERRES, dont le même de Thou se borne à dire qu'il étoit le frère de Jean, et qu'il avoit fait un écrit sur la Cueillette des Vers à soie, pour seconder l'envie que le roi Henri IV avoit de propager en France les vers à soie et les mûriers. Voilà tout ce que nous trouvons sur ces deux hommes remarquables, dans l'historien de leur temps le plus accrédité.

Il est vrai qu'on a cru reconnoître OLIVIER DE SERRES, dans un passage assez frappant d'un autre livre de l'Histoire du président de Thou. Il parle d'un capitaine Pradel, ou Lapradelle (en latin Pradela), lequel, en 1573, c'est-à-dire, l'année d'après la Saint-Barthélemy, exerça sur les prêtres d'un synode du Vivarais, les représailles du massacre, dont les matines de Paris avoient donné l'affreux exemple ; car toujours les assassinats attirent des assassinats. Mais le capitaine Pradel ne peut être notre OLIVIER. Ce trait ne sauroit s'appliquer à la conduite pacifique qu'il tint toute sa vie, dont il se loue dans la préface du théâtre d'Agriculture, et dont nous verrons ci-après qu'on a fait un trait distinctif de son panégyrique, puisqu'on le félicite d'avoir les mains pures de sang, dans une époque où les François s'en étoient presque tous souillés. Le président de Thou connoissoit OLIVIER DE SERRES ; il l'appelle bien par son nom (en latin Serranus), et il ne l'auroit point appelé Pradela. Que ce soit son père, ou un autre, j'y consens ; mais j'insiste pour qu'on n'impute pas à OLIVIER DE SERRES, sur une équivoque de nom, un fait

¹ Voyez ci-après, dans les pièces relatives à cette édition, et annexées à cet Éloge, les lettres des ministres de l'intérieur Bénézech et François (de Neufchâteau).

incompatible avec tout ce qu'on sait de lui d'une manière plus précise. J'avoue que je suis aise de le croire innocent. J'avois besoin de le prouver. Les services qu'il a rendus à notre agriculture ne pourroient, à mes yeux, expier l'horreur d'un massacre ; et je n'admire le génie, qu'autant que le génie fait aimer la vertu.

Les deux frères DE SERRES paroissent, en effet, avoir été deux esprits sages, dans un siècle livré aux esprits de parti. Le cadet est celui dont le président de Thou fait le plus grand éloge ; car il ne distingue OLIVIER que comme le frère de Jean. Comment se fait-il donc qu'un homme aussi célèbre, de son vivant, que Jean de Serres, soit aujourd'hui si peu connu ? C'est un problème embarrassant, mais qu'il faut cependant essayer de résoudre, d'autant qu'il s'applique aux deux frères. Nous verrons tout à l'heure que la mémoire de l'aîné n'a pas été mieux conservée.

Tacite a remarqué que chaque siècle, en général, se montre indifférent au mérite contemporain ; ce qu'il disoit à Rome n'est pas moins juste ailleurs. Vous n'ignorez pas, Citoyens, qu'on a reproché aux françois leur négligence singulière à l'égard des hommes illustres qui sont nés parmi eux. Bayle répète cette plainte dans plusieurs de ses lettres. Il demandoit si Serranus, traducteur de Platon, étoit ou n'étoit pas le même que l'historien Jean de Serres. Il ne pouvoit trouver ni livre, ni homme vivant qui pût le lui apprendre. On avoit perdu la mémoire de cet auteur françois qui s'étoit si fort distingué dans le seizième siècle, non-seulement comme théologien, mais comme philosophe, historien et poète, qu'on le regardoit comme une encyclopédie vivante. Ses Commentaires sur l'état de la France servirent à l'Histoire Universelle de J. A. de Thou (et ils ont été depuis très-utiles à l'auteur de l'Esprit de la Ligue). Il eut le mérite d'introduire dans l'histoire l'exactitude des dates. Il fut historiographe de France après du Haillan et Vignier. Quoique ministre de la religion réformée, élevé à Lausanne, forcé de se sauver à Berne pour éviter d'être compris dans la sanglante tragédie du 24 Août 1572, il étoit si modéré, qu'il contribua à la conversion d'Henri IV, en lui avouant qu'on pouvoit se sauver dans l'Eglise romaine. Il voulut, comme Érasme, Melancthon, Dumoulin, Casaubon, Grotius, et tant d'autres hommes célèbres, concilier ensemble toutes les sectes, ou plutôt toutes les familles chrétiennes, mais on a remarqué que ces pacificateurs de religion ne satisfont d'ordinaire aucun des partis qu'ils veulent rapprocher, et s'attirent presque toujours certainement la haine du leur. Ce grand ami de la concorde n'en recueillit, en effet, d'autre récompense que les injures des deux partis, et l'on soupçonna même qu'il étoit mort empoisonné. Sanderus le met à la tête de ces détestables adiphoristes, qui n'ont, dit-il, aucune religion, puisqu'ils veulent que l'on tolère, dans l'État, toutes les religions. C'est ainsi que l'on raisonnoit dans le seizième siècle. J'ai peur que, dans le dix-neuvième, il ne nous reste encore des raisonneurs de cette force. O malheur de l'esprit humain ! quoi ! si des frères sont brouillés, chercher à les raccommoier, est-ce donc un crime envers eux ? Jean de Serres en fit l'épreuve. Il avoit composé un grand nombre d'ouvrages. Il alloit publier un théâtre du Languedoc, dont les États de la Province avoient senti l'utilité. Son Inventaire de l'Histoire de France fut, pendant très-long-temps, le seul ouvrage élémentaire où l'on pût prendre des notions de notre histoire. Sa traduction de Platon en latin, immortalisée par les presses d'Henri Etienne, a de bonnes parties, et sur-tout d'excellens sommaires. Il avoit ouvert la lice où se signala depuis le grand Arnauld, en composant plusieurs volumes sous le titre d'Anti-Jésuite. Cependant tout ce qui le concerne est ignoré. Koenig fait de ce Jean de Serres trois personnages différens. On ne sait précisément où, ni quand il est né, ni de qui il étoit fils. Aucun biographe n'en a parlé en connoissance de cause. Ceux qui en ont parlé l'ont traité avec dureté, à l'exception de Prosper Marchand, qui a rassemblé, sur son compte, des notes curieuses dans son Dictionnaire historique, mais qui n'a pu suppléer que très-imparfaitement au silence des autres dictionnaires et au défaut des monumens contemporains.

Nous sommes bien moins avancés pour OLIVIER DE SERRES. Il n'a pas même eu l'avantage de trouver un Prosper Marchand. Aucun de nos dictionnaires ne lui a consacré un article de quelques lignes ; car ces lexicographes, qui enregistrent les grands hommes, compilant au hasard des anecdotes hasardées, ou bien enflant leurs catalogues de noms indifférens, que l'on n'y cherche point, ne savent souvent pas les noms vraiment recommandables que l'on s'attend à y trouver. Le silence des biographes sur l'homme à qui la France a été redevable du théâtre d'Agriculture, s'explique jusqu'à un certain point, par l'oubli dans lequel cet ouvrage a paru demeurer plus d'un siècle. Après avoir eu coup sur coup un grand nombre d'éditions, depuis la première, dédiée à Henri IV, et publiée à Paris en 1600, jusqu'à la dix-neuvième ou vingtième, en 1675, ce livre a cessé tout-à-coup d'être réimprimé.

Il faut en convenir, le siècle de Louis XIV, si fertile en grands monumens et en chefs-d'œuvres de tout genre, loin d'avoir l'avantage qu'eut le siècle d'Auguste de voir naître les Géorgiques, s'est fait remarquer, au contraire, par son indifférence au sujet de l'agriculture. Dans la liste nombreuse de ses hommes célèbres, on trouve des Sophocle, des Cicéron et des Horace : on n'y voit point de Columelle ; car on ne peut considérer comme un corps de doctrine agraire les écrits de de la Quintinye, qui n'a traité que des Jardins, ni le dictionnaire compilé par Chomel, quoique d'ailleurs fort estimable. A la fin de ce règne, le jésuite Vanière, compatriote d'OLIVIER DE SERRES, fit sur l'économie champêtre un poème admirable ; mais cet ouvrage est en latin, et l'on ne croyoit pas alors que les muses françoises pussent s'abaisser aux détails du ménage des champs. C'étoit un préjugé, mais ce préjugé même peint bien l'esprit anti-rural d'un siècle de luxe et de gloire, siècle très-brillant, il est vrai, mais qui ne fut, en aucun sens, le siècle des campagnes, et qui auroit cru s'avilir, s'il en avoit parlé la langue.

Le malheur est l'école des peuples et des rois. Vers le déclin de ce long règne, les calamités de la guerre et les fléaux de la nature sembloient se réunir pour épuiser la France. Le colosse de sa grandeur périssait par sa base, et les suites funestes de l'hiver de 1709 avertirent enfin les habitans des villes de l'importance des campagnes. La misère publique fit songer à l'agriculture. A cette époque, un écrivain laborieux, Liger, reproduisit, sous mille formes différentes, des compilations qu'il appeloit Maisons rustiques ; leur titre les fit réussir. Mais quelles étoient loin du livre d'OLIVIER DE SERRES ! On les préféra cependant, parce qu'elles étoient, dit-on, en françois plus moderne. Les soins qu'on avoit pris pour épurer la langue, firent abandonner le théâtre d'Agriculture, comme un ouvrage suranné. Voilà du moins quelle est l'opinion commune ; mais je ne la partage pas : je dois motiver mon avis.

Les révolutions de la langue françoise ont fait vieillir, en effet, un grand nombre de livres, mais il est des auteurs que leur naïveté, ou leur précision a sauvés du naufrage des compositions gauloises. Ces auteurs font aimer leur physionomie antique. Ils ont une couleur à eux : la rajeunir, c'est l'altérer, comme on dégrade un vieux palais qu'on s'avise de regratter. C'étoit l'avis de Bayle. Boileau se moque aussi de celui qui avoit traduit le françois d'Amyot. On ne pourroit pas supporter une version de Montaigne. Nous croyons qu'OLIVIER DE SERRES est un peu de la même trempe. L'intérêt d'un livre a trois sources, le sujet, le plan et le style. Le théâtre d'Agriculture réunit ces trois avantages : le sujet en est bien saisi, l'ordonnance en est simple et grande ; quant au langage de l'auteur, on voit qu'il avoit fait d'excellentes études, et que les formes de son style sont celles des auteurs classiques. Il jette dans ce moule des notions si justes, des idées si précises, et des conceptions si nettes, qu'une sorte de charme est encore attachée à sa manière de les rendre. En lisant posément le théâtre d'Agriculture, on l'entend sans aucune peine ; malgré la grammaire moderne, on s'habitue à ses tournures, on aime à remonter au temps où l'auteur écrivoit. Nous nous plairions à conférer avec un bon vieillard qui eût vécu sous Henri IV, et qui lui eût parlé. En dépit de son vieux langage, s'il avoit de l'esprit, nous saurions l'écouter avec attention. Eh bien ! voilà précisément l'espèce de plaisir que donne le livre d'OLIVIER DE SERRES. Ce n'est donc pas son style qui a dû tout-à-coup lasser ses imprimeurs, ou lui dérober ses lecteurs.

Voici une autre conjecture, que je crois plus probable. Peut-être cet ouvrage, étant celui d'un protestant, s'est senti, comme bien d'autres, de la proscription prononcée contre la Réforme. Il est certain que cette cause influa sur la renommée de l'historien Jean de Serres, et il est apparent qu'on crut devoir envelopper dans les mêmes préventions le théâtre d'Agriculture, composé par son frère aîné, quoique ni le sujet du livre, ni rien, dans la manière dont notre OLIVIER l'a traité, pût prêter à des idées de controverse dogmatique. Mais l'esprit de parti n'y regarde pas de si près : il excuse tout dans les siens, il condamne tout dans les autres, il ne peut rien souffrir qui ne porte pas ses livrées. En révoquant l'édit de Nantes, on retira les privilèges de tous les livres composés par les disciples de Calvin, et, pendant un siècle et demi, les presses catholiques n'osèrent reproduire le théâtre d'Agriculture, parce que son auteur étoit, après sa mort, au nombre des non-conformistes.

Ce silence étonnant sur OLIVIER DE SERRES, a duré trop long-temps en France. On en est d'autant plus surpris, que son livre, comme on l'a dit, avoit, dès sa naissance, joui d'un grand succès pendant plus d'un demi-siècle. Les contemporains en jugèrent d'une manière favorable. Voici ce qu'en disoit le fameux Joseph Scaliger : « L'Agriculture d'OLIVIER DE SERRES est fort belle, elle est dédiée au roi, lequel trois ou quatre mois durant, se la faisoit apporter après dîner, après qu'on la lui eut présentée, il est fort

impatient, et si, il lisoit une demi-heure. » (Scalig. adit. ij, pag. 306.).

Il s'agit du roi Henri IV, et ces lignes de Scaliger sont extrêmement curieuses. Mais on ne s'étoit pas avisé de les déterrer dans le recueil assez confus d'entretiens familiers, appelé Scaligerana. On avoit donc perdu de vue le théâtre d'Agriculture, et sur-tout son auteur.

Des savans, qui s'étoient chargés de nous faire connoître tous les meilleurs ouvrages anciens et modernes, relatifs à l'agriculture, paroissent avoir ignoré notre OLIVIER DE SERRES. Il n'est pas même cité dans une notice de plus de trente pages, consacrée aux écrivains agronomes, par l'abbé de Petity, prédicateur de la reine, auteur d'une Bibliothèque des Artistes et des Amateurs, devenue depuis, sur le titre, une Encyclopédie élémentaire, en trois volumes in-4° (1766). Prosper Hérissant, auteur de la Bibliothèque physique de la France (1771, in-8°.), se contente de le nommer : il le connoissoit si peu, qu'il l'avoit désigné d'abord comme médecin, et il confondoit son livre, le seul corps de doctrine que nous eussions alors en France, sur l'art de cultiver la terre, avec les compilations de Charles Estienne et de Jean Liébault, qui ont du mérite pour leur temps, mais qui sont très-inférieures au théâtre d'Agriculture.

Une méprise bien plus forte, est celle qui est échappée à l'abbé de l'Écluse, rédacteur des Mémoires de Sully, en 1745. Il transforme Olivier de SERRES en un manufacturier provençal, nommé Serran, qui entreprit, dit-il, de faire des étoffes de l'écorce la plus fine des mûriers (tome II, in-4°. page 473). Il est clair que ce prétendu manufacturier provençal est notre grand agriculteur languedocien et qu'il s'agit ici de sa découverte importante sur le parti qu'on peut tirer de l'écorce du mûrier blanc.

On ne peut le dissimuler : ce sont des étrangers qui ont commencé à lui rendre une justice entière. Pattullo, écossais, auteur d'un Essai sur l'amélioration des terres, publié en 1758 y soutint, à cette époque, que l'agriculture, du temps d'Henri IV, étoit meilleure que celle du règne de Louis XV, et il ne lui fut pas difficile d'en trouver les preuves dans l'ouvrage d'Olivier de Serres.

Le Linné de la Suisse, le célèbre Haller, dans sa Bibliothèque Botanique, n'en parle pas avec moins d'estime. Il caractérise en peu de mots, suivant son usage, le théâtre d'Agriculture. De la part de Haller, ces mots valent tout un éloge. Il dit que c'est un grand et bel ouvrage, d'un homme qui parle d'après son expérience, qui aime les moyens simples, et qui ne cherche pas des artifices dispendieux. Haller ajoute un autre trait non moins caractéristique de l'exacitude et des soins avec lesquels OLIVIER DE SERRES a écrit, c'est qu'il est le premier agronome qui nous ait donné en détail l'histoire de la pomme de terre, alors assez récemment apportée d'Amérique. L'influence de la découverte du Nouveau-monde, qui a changé, à tant d'égards, la face de l'ancien Continent, n'étoit pas encore bien appréciée ; on ne faisoit attention qu'aux mines du Pérou, mais la conquête de la pomme de terre, plus précieuse que les mines, ne pouvoit échapper au génie d'OLIVIER DE SERRES.

Dès 1738, dans un petit ouvrage latin, sur le genre de l'ail, Haller avoit cité la méthode indiquée par OLIVIER DE SERRES pour faire grossir les aulx.

M. Arthur Young, dans son voyage en France, avant la révolution, a voulu se faire conduire au Pradel (ancien domaine d'OLIVIER DE SERRES, occupé aujourd'hui par M. de Mirabel, héritier d'OLIVIER DE SERRES par les femmes). M. Young parle du Pradel et de notre OLIVIER avec enthousiasme. Nous savons même que, lorsqu'il aperçut de loin une vieille tour, du temps d'OLIVIER DE SERRES, qui existe encore, et qu'on a eu le mérite de conserver dans les constructions modernes du Pradel, il descendit de cheval, et salua ce monument antique et vénérable par des génuflexions et des exclamations multipliées. La publication du voyage de M. Arthur Young n'a pas peu contribué à réveiller, en France, l'attention publique sur la culture en général, et en particulier sur OLIVIER DE SERRES. Mais il faut l'entendre lui-même.

« Arrivé à Villeneuve-de-Berg, le 20 Août 1789, je demandai, dit-il, où l'on pouvoit trouver, dans ce pays, Pradelles, dont étoit seigneur OLIVIER DE SERRES, écrivain fort célèbre sur l'agriculture, pendant le règne d'Henri IV. On me montra, sur le champ, de la chambre où nous étions, la maison qui lui appartenoit dans Villeneuve, et l'on m'informa que Pradelles étoit à une lieue de la ville. Comme c'étoit un objet dont j'avois pris note avant que de venir en France, cela me donna beaucoup de satisfaction. M. de la Boissière, avocat-général au parlement de Grenoble, qui a traduit Sterne en françois, vint me trouver, et,

comme je paroissois m'intéresser fort à OLIVIER DE SERRES, offrit d'aller avec moi à Pradelles. C'étoit une chose que je désirois avec trop d'ardeur pour la refuser, et j'ai passé peu d'après-midi plus agréablement. Je contemplois la résidence du père de l'agriculture française (qui étoit, sans contredit, un des premiers écrivains sur ce sujet, qui eût encore paru dans le monde), avec cette espèce de vénération, qui ne peut être sentie que par ceux qui se sont fortement adonnés à quelque recherche favorite, et qui se trouvent, dans de pareils momens, satisfaits de la manière la plus délicieuse.

Qu'il me soit permis (c'est toujours M. Arthur Young qui parle d'OLIVIER DE SERRES), qu'il me soit permis d'honorer sa mémoire deux cents ans après sa mort ! C'étoit un excellent cultivateur et un vrai patriote, et Henri IV ne l'auroit pas choisi comme son principal agent dans le grand projet d'introduire la culture de la soie en France, s'il n'avoit pas joui d'une grande réputation, bien méritée, sans doute, puisque la postérité l'a confirmée. Le temps où il pratiquoit l'agriculture est trop éloigné pour que l'on puisse donner autre chose qu'une esquisse de ce que l'on supposoit être sa ferme. Le fond du sol est de pierre à chaux, il y a un grand bois de chênes près du château, et plusieurs vignobles avec nombre de mûriers, dont quelques-uns, en apparence, assez vieux pour avoir été plantés de la main de ce vénérable génie, qui a rendu ce sol classique. La terre de Pradelles, qui rapporte environ cinq mille livres de rente, appartient, à présent au marquis de Mirabel, qui l'a héritée du côté de sa femme, comme descendante de DE SERRES. Je souhaiterois (continue encore M. Young) qu'elle fût, pour toujours, exempte d'impôts. Celui dont les écrits ont jeté les fondemens de l'amélioration d'un royaume, devoit laisser à la postérité quelques marques de la reconnaissance de ses compatriotes. Quand on montra au présent évêque de Sisteron la ferme de DE SERRES, il dit que la Nation auroit dû élever une statue à sa mémoire. Ce sentiment n'est pas sans mérite, quoique ce ne soit qu'une expression ordinaire. (Voyages en France, pendant les années 1787-1790, par Arthur Young, traduits par F. Soulès, tome II, in-8°, page 41)

Tel est le témoignage solennel, énergique et pur, que rend à OLIVIER DE SERRES un illustre étranger ! Sans doute, il est beau qu'un Anglois, lui-même agronome célèbre, soit venu du fond de son Isle, pour s'incliner avec respect devant une tour du Pradel. Il ne faut pas croire pourtant que tous les François fussent également insoucians sur OLIVIER DE SERRES, et eussent besoin qu'un Anglois vint leur apprendre à l'estimer. Ce qu'il nous dit lui-même d'un évêque de Sisteron, prouve qu'un prélat catholique disoit hautement que la France devoit une statue à OLIVIER DE SERRES. En attendant cette statue, d'illustres écrivains français avoient déjà rendu au génie d'OLIVIER des hommages peut-être plus durables et plus flatteurs que les monumens publics.

Le savant Boissier de Sauvages, qui a beaucoup écrit sur la culture du mûrier et sur les vers à soie, met OLIVIER DE SERRES à la tête des écrivains qui ont traité de cette matière.

OLIVIER, dans le même temps, recueilloit à Bordeaux un suffrage d'un bien grand poids. Dans une notice biographique sur J. B. Secondat, fils de l'illustre Montesquieu, nous voyons que M. de Secondat s'occupoit particulièrement de la partie d'histoire naturelle qui regarde l'agriculture, et, qu'entre autres livres d'agronomie qu'il affectionnoit, il savoit par cœur OLIVIER DE SERRES. M. de Secondat est mort en 1796, âgé de soixante-dix-neuf ans, mais il avoit publié différents ouvrages sur l'histoire naturelle, depuis 1740, jusqu'en 1756. C'est alors qu'il a dû connoître et étudier OLIVIER DE SERRES. Or, c'est précisément l'époque où tous les biographes français gardoient un honteux silence sur le théâtre d'Agriculture. Honneur au fils de l'immortel Montesquieu, qui a su apprécier l'ouvrage, d'un homme de génie, condamné à un injuste oubli !

Le célèbre Rozier paroît être le premier qui ait rappelé publiquement et à plusieurs reprises, aux François le mérite d'OLIVIER DE SERRES. En 1781, dans le premier volume du Cours d'Agriculture, il s'étaya de son autorité pour prouver que la culture du safran, originaire des Pyrénées et des Alpes, a commencé en France par l'Albigeois, et que, de cette province, elle a-passé dans le comtat d'Avignon, en Provence, et, en tirant du midi au nord, dans l'Angoumois, dans le Gâtinois, en Normandie, en Angleterre, etc.

Dans la préface de son septième volume (publié en 1786), Rozier annonçoit qu'il donneroit, immédiatement après son grand ouvrage, une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture. Il vouloit mettre son nom, dans l'avenir, sous la sauvegarde de celui d'OLIVIER DE SERRES qui lui paroissoit, même de nos jours mériter de servir de guide aux agriculteurs. Notre collègue, le C. Parmentier, publia (dans le

cours de cette même année 1786) son Mémoire sur les avantages que la province de Languedoc peut retirer de ses grains ; il profita de cette circonstance, pour retracer le mérite de l'ouvrage d'OLIVIER de Serres, qui étoit languedocien, il observa avec candeur que plusieurs modernes l'avoient mis a contribution sans le nommer ; et, pour prouver la sincérité de ses éloges, il citoit quatre précieux passages du théâtre d'Agriculture, 1°. sur l'espèce de blé, connu sous le nom de blé de Barbarie, de Smyrne, etc ; 2° sur les semences ; 3°. sur la trop grande fertilité des blés ; 4°. sur l'opération de battre au fléau.

Si l'on veut se faire une idée de l'étendue des connoissances que possédoit l'auteur du théâtre d'Agriculture, et de la quantité de choses positives que nous ne saurions pas sans lui, il faut voir le parti qu'a tiré de son livre l'auteur de l'Histoire de la vie privée des François. Dans cette curieuse histoire, le Grand d'Aussi copie notre OLIVIER à chaque page, et ne désavoue pas qu'il lui est redevable d'une foule de traits qui peignent la vie intérieure et les usages domestiques du temps de nos ancêtres.

Enfin, le moment de la justice complète est arrivé : un autre de nos collègues, le C. Broussonet, jaloux de réparer authentiquement l'oubli qu'on avoit fait long-temps de l'un des hommes les plus illustres de sa patrie, proposa un prix à celui qui, au jugement de la Société royale des sciences de Montpellier, feroit le mieux l'éloge historique de cet homme recommandable. Le concours fut ouvert pendant plusieurs années. Les membres les plus distingués de la Société des sciences de Montpellier s'empressèrent de faire revivre la mémoire de leur compatriote. Le C. Chaptal consacra une des séances de cette compagnie savante, par un très-beau panégyrique de l'agriculture elle-même, et d'OLIVIER DE SERRES, considéré, en France, comme le premier interprète de ce premier des arts. Le C. Amoureux suivit les mêmes traces. Deux réputations du siècle d'Henri IV ressuscitoient en même-temps. Un paysan de la Saintonge, Bernard de Palissy, sembloit renaître en quelque sorte, et ses ouvrages reproduits étonnoient les physiciens. L'agronome du Languedoc avoit encore plus de titres pour reparoître avec éclat. Le théâtre d'Agriculture fut relu et apprécié dans un siècle où l'on commençoit à sentir toute l'importance du sujet de ce livre, et à juger plus sainement des connoissances variées qu'il suppose dans son auteur. Enfin, le prix offert si honorablement par le C. Broussonet, a été décerné, en 1790, à un discours, composé par feu M. Dorthès, qui contient un extrait bien fait des ouvrages d'OLIVIER DE SERRES. C'étoit, sans doute, la meilleure manière de les louer. L'épigraphe de ce discours m'a paru fort heureuse : elle est tirée de la préface du théâtre d'Agriculture, dans l'endroit où OLIVIER dit : « Qui peut nier que ceux qui ont écrit les premiers, n'ayent beaucoup fait, seulement en montrant le chemin, et rompant la glace aux autres ? » Cette préface prouve que, du temps d'OLIVIER DE SERRES, comme dans notre siècle, on contestoit déjà le service que rendent les écrivains agronomiques. « Il y en a, dit-il, qui se mocquent de tous les livres d'agriculture, et nous renvoient aux paysans sans lettres, lesquels ils disent estre les seuls juges competans de ceste matière. » OLIVIER fait, à ce sujet, une très-forte apologie du soin qu'il avoit pris, de recueillir, dans son ouvrage, les principes de la science « la plus nécessaire au genre humain. » M. Dorthès n'a pas de peine à traiter cette question, d'après notre OLIVIER lui-même, mais, d'ailleurs, cet éloge ne présente presque aucun détail certain sur la patrie de l'auteur, sur sa naissance, sur sa vie et sur sa mort.

On y voit seulement la copie d'une lettre que Henri IV adresse, de Grenoble, le 27 Septembre 1600, à noble OLIVIER DE SERRES, seigneur du Pradel. Cette dépêche annonce la confiance du roi, qui le prie d'assister un de ses envoyés, chargé d'une mission, dont M. Dorthès croit qu'on ne connoît pas l'objet. Voici la teneur de la lettre :

« M. du Pradel, vous entendrez par le sieur de Bordeaux, par les mains duquel vous recevrez la présente, l'occasion de son voyage en vos quartiers, et ce que je désire de vous. Je vous prie donc de l'assister en la charge que je lui ai donnée ; et vous me ferez service très-agréable. Sur ce, Dieu vous ait, M. du Pradel, en sa garde. Ce 27 Septembre, à Grenoble. Signé, HENRI. »

Il est étonnant que l'auteur de l'éloge d'OLIVIER DE SERRES, couronné à Montpellier, dise que nous ignorons l'objet dont OLIVIER étoit chargé par cette lettre, tandis qu'OLIVIER lui même a pris soin de nous en instruire. Il s'agit ici d'une des circonstances les plus importantes de sa vie, sur laquelle, au moins, nous avons des renseignemens précieux, et qui ont justement frappé M. Arthur Young. Nous voyons, en effet, dans l'ouvrage sur La Cueillette de la Soie, dédié à MM. de l'Hôtel-de-Ville de Paris, par notre

excellent agronome, et qui fait partie, aujourd'hui, du théâtre d'Agriculture (Lieu V, chapitre XV), qu'en 1599, Henri IV avoit demandé à OLIVIER DE SERRES, un discours, ou ce que nous appellerions aujourd'hui un rapport, sur les moyens d'introduire la soie en France, « pour qu'elle se voie rédimée, est-il dit, de la valeur de plus de quatre millions d'or, que tous les ans il en falloir sortir, pour la fournir des estofes composées de ceste matière, ou de la matière mesme. » D'après le rapport d'OLIVIER qui eut, à cet égard, l'honneur de l'emporter sur l'opinion de Sully, le roi avoit pris la résolution de faire élever des mûriers blancs. C'étoit le premier pas à faire, avant d'avoir des vers à soie. Afin de mieux donner l'exemple, le roi vouloit que ces mûriers fussent placés « par tous les jardins de ses maisons. Et, pour cest effect, continue OLIVIER DE SERRES, l'année ensuivant, que sa majesté fit le voyage de Savoye, elle envoya en Provence, Languedoc, et Vivares, monsieur de Bordeaux, baron de Colonces, sur-intendant général des jardins de France, seigneur rempli de toutes rares vertus : et, par ceste mesme voye, le roi me fit l'honneur de m'crire, pour m'employer au recouvrement desdits plants, où J'apportai telle diligence que au commencement de l'an six cens un (1601), il en fut conduit à Paris, jusques au nombre de quinze à vingt mil. Lesquels furent plantés, en divers lieux dans les jardins des tuileries, où ils se sont heureusement eslevés. Et pour d'autant plus accélérer et avancer ladite entreprinse, et faire cognoistre la facilité de ceste manufacture, sa majesté fit exprès construire une grande maison au bout de son jardin des tuileries à Paris, accommodée de toutes choses nécessaires, tant pour la nourriture des vers, que pour les premiers ouvrages de la Soie¹. Voilà le commencement de l'introduction de la Soie au cœur de la France. » (Ibidem.)

Observez, Citoyens, combien, dans cette lettre si simple en apparence, et qui semble insignifiante, tout est digne d'attention ! Voyez sa date, son objet, et sur-tout son succès ! Au moment où Henri l'écrivoit, cette lettre, il étoit, à Grenoble, à l'occasion de la guerre où il avoit été engagé, malgré lui, par la mauvaise foi du duc de Savoie. Une expédition militaire, pénible et embarrassante, ne le détournoit pas des soins d'un bon gouvernement. Il avoit à cœur de faire gagner à des François le prix de la grande quantité de soie qui se tiroit de l'étranger, pour être consommée en France ; il désiroit que cet établissement fit, en quelque sorte, l'ouverture d'un nouveau siècle. Il se rappelle, sur ce point, le discours d'OLIVIER DE SERRES, et il s'adresse à lui avec la plus entière et la plus juste confiance ; et, dès l'année suivante, ce grand projet, remis au zèle d'OLIVIER, se trouve exécuté, et le jardin des Tuileries changé en une pépinière qui améliore, à-la-fois, l'agriculture et le commerce. On est étonné d'un tel spectacle. A la voix de Henri, le cultivateur du Pradel frappe du pied la terre ; et il en sort, dans un instant des forêts de mûriers. On est bien aise de savoir aussi qu'il y avoit alors une charge de surintendant des jardins de France, et que l'homme important, ou, pour parler le langage de ce temps-là, le seigneur qui occupoit cette place, député par le roi vers un bon campagnard, alloit le trouver dans sa ferme, et se concerter avec lui. Voilà certainement le trait le plus capable d'honorer, à-la-fois, l'auteur du théâtre d'Agriculture, et le monarque qui fut digne d'en recevoir la dédicace. Cette lettre d'un roi, correspondant d'un laboureur, cette lettre est un monument bien rare dans les fastes de notre économie rurale. Je ne connois pas son pendant. Elle doit faire époque, même dans l'histoire de France. M. Dorthès l'a recueillie, sans soupçonner son importance. Je lui sais gré, du moins, de l'avoir conservée, et je me félicite de pouvoir mettre en tout son jour, une preuve si éclatante du discernement de Henri, et des services d'OLIVIER. Aujourd'hui, ces deux noms sont faits pour être unis, et se recommander l'un l'autre. Si l'auteur de La Henriade avoit connu cette anecdote, au lieu de feindre une tempête pour jeter son héros dans l'île de Jersey, chez un hermite imaginaire, j'aime à penser qu'il auroit cru devoir, de préférence, le conduire au Pradel, près d'un vrai Socrate champêtre. Et, sous la plume de Voltaire, cet épisode, plus conforme à la vérité de l'histoire, auroit encore mieux réuni, ce me semble, les leçons de la politique, aux beautés de la poésie. Du moins, il eût justifié ce qu'il dit si bien, à propos du simple régal qu'offre au roi le solitaire de Jersey :

Le prince à ces repas étoit accoutumé :
Souvent, sous l'humble toit du laboureur charmé,
Fuyant le bruit des cours, et se cherchant lui-même,
Il avoit déposé l'orgueil du diadème. (HENRIADE, Ch. I.)

1 Toute la partie du jardin connue aujourd'hui sous le nom de l'Orangerie, du côté de la rue Saint-Florentin, au bout de la terrasse des Feuillans, étoit alors destinée à élever les vers à soie, et à loger les hommes qui en étoient chargés (les Magnaniers).

Quant à moi, je l'avoue, depuis que j'ai appris que la première pépinière de mûriers, établie en France, fut plantée dans les Tuileries, d'après l'idée de Henri IV, et des mains d'OLIVIER DE SERRES ; ce superbe local, le premier de l'Europe par sa position, par la majesté de son plan, par le grand homme qui l'habite ; ce jardin magnifique a pour moi un charme de plus. Je ne pourrai plus désormais me promener aux Tuileries, sans y porter ces souvenirs, dont malheureusement il ne subsiste aucune trace. Mais n'est-il pas aisé de les y rappeler, de les y consacrer, par un monument simple, analogue au sujet et au lieu de la scène? Pourquoi ne pas placer, dans un coin de ce beau jardin, (même, s'il le falloit, aux dépens de quelques statues de la mythologie, que j'admire autant que personne, mais qui, toutes belles qu'elles soient y sont moins intéressantes qu'un monument national) ; pourquoi ? dis-je y n'y pas placer un bosquet de mûriers, un marbre, et une inscription à-peu-près en ces termes ?

C'EST ICI
QU'AU COMMENCEMENT DU DIX-SEPTIÈME SIÈCLE,
SOUS LE RÈGNE DE HENRI IV,
ET DE L'ORDRE EXPRÈS DE CE PRINCE,
VINGT MILLE MURIERS BLANCS
RASSEMBLÉS ET PLANTÉS
PAR LES SOINS D'OLIVIER DE SERRES,
DONNÈRENT LE MOYEN DE PROPAGER CET ARBRE UTILE,
ET D'ÉLEVER LES VERS A SOIE,
DANS L'HEUREUX CLIMAT DE LA FRANCE.
EN MÉMOIRE DE QUOI
CE MARBRE A ÉTÉ ÉRIGÉ
SOUS LE CONSULAT DE BONAPARTE,
L'AN. DE LA RÉPUBLIQUE.

Autour de cette inscription, des bas-reliefs pourroient offrir les divers attributs de l'industrie rurale et manufacturière ; attributs qu'il importe de ne pas séparer, et de représenter constamment réunis aux yeux des citoyens.

Enfin, si l'on vouloit joindre au marbre que je propose, une de ces grandes pensées qui doivent servir d'épigraphe à tous les monumens publics, on pourroit y sculpter, sur la face opposée à la première inscription, ou bien sous l'inscription même, ces mots énergiques de Pline :
DEUS EST MORTALI JUVARE MORTALEM, ET IIAEC AD AETERNAM GLORIAM VIA (C. PLINII Hist. Nat. L. II, c. VII.), dont le sens peut, je crois, se rendre assez exactement, par ces deux vers françois :

*Mortel, c'est être un Dieu qu'être utile aux mortels
C'est le chemin qui mène aux honneurs éternels.*

J'espère, Citoyens que ceci ne paroîtra pas une digression, car c'est mon sujet même, mais pour traiter le reste, je n'ai plus les mêmes secours.

Cependant, on apprend encore, dans le discours de M. Dorthès, qu'il existe au greffe de Villeneuve-de-Berg, une généalogie de la famille de de Serres. D'après cette généalogie, OLIVIER eut deux frères, Jean, et Raymond de Serres. Il avoit épousé Marguerite d'Arçons, dont il eut sept enfans, quatre fils et trois filles. On ne sait ce qu'est devenue toute cette postérité. La révocation de l'édit de Nantes paroît avoir été bien fatale à cette famille. Prosper Marchand parle d'un M. de Serres, mort en prison au château de Guise, qui devoit être un arrière-petit-fils d'OLIVIER. Mais tout cela est extrêmement confus. M. Dorthès conjecture que l'historiographe de France, Jean de Serres, étoit l'aîné d'OLIVIER, et il se trompe évidemment. Un sonnet adressé à notre auteur, par un contemporain, et placé à la tête du théâtre d'Agriculture, appelle l'historiographe de France, le puisné d'OLIVIER. Enfin, M. Dorthès dit, en parlant d'OLIVIER DE SERRES: « Nous ignorons l'année de sa naissance. »

Ce n'est qu'en dernier lieu qu'on a recouvré des dates précises à cet égard. Le C. Caffarelli, alors préfet du département de l'Ardèche, aujourd'hui préfet de celui du Calvados, a conçu l'heureuse idée d'acquitter,

d'après le vœu de l'évêque de Sisteron, la dette de la France, en élevant un monument à la mémoire d'Olivier de SERRES, dans la ville de Villeneuve-de-Berg, qu'OLIVIER lui même appelle sa patrie. Dans le programme de la souscription pour ce monument, nous avons appris que notre auteur, né en 1539, mourut à l'âge de quatre-vingts ans, en 1619. Ces dates étoient, par hasard, consignées au bas du portrait d'OLIVIER DE SERRES, peint par un de ses fils en 1599, conservé au Pradel, et gravé à la tête de notre nouvelle édition.

On aime à étudier, dans ce portrait, la physionomie remarquable de ce patriarche de notre agriculture. Lavater croyoit que le front est, en quelque sorte, la carte de l'esprit et du cœur, la tête d'OLIVIER DE SERRES l'auroit certainement frappé. Il y auroit saisi une preuve nouvelle de ce système ingénieux. Au premier coup-d'œil, on devine que cette tête fut pensante. Il est dessiné à l'âge de soixante ans ; quelques rides gravent sur son front l'empreinte de ses longs travaux : ses yeux spirituels sont d'un observateur, et tout son visage annonce la gaîté de l'humeur, la sagacité de l'esprit, et la sérénité de l'ame. Nous avons une grande obligation au C. Caffarelli, de nous avoir procuré ce beau portrait, qui a vraiment un caractère, et qui nous met à portée de faire voir la véritable figure d'OLIVIER DESERRES à tous les amis de l'agriculture. Eh ! de quel ornement plus riche cette nouvelle édition pouvoit-elle être accompagnée ? Placé à la tête du livre, on diroit qu'OLIVIER l'offre lui-même à ses lecteurs. Je ne sais pas si ce portrait me fait illusion ; mais, en le regardant, je crois qu'il interroge l'avenir. Heureux le siècle qui sera digne de lui répondre ! Heureux les peuples, dont les chefs comprendront bien le sens de ce que dit l'auteur, dans son épître à Henri IV, qu'en offrant à sa majesté le théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs, il ne fait que l'entretenir de ses propres affaires. Ce mot est bien profond, et Henri l'avoit entendu, puisqu'il se proposoit de gouverner de sorte qu'il n'y eût pas en France un seul laboureur qui ne put, au moins tous les Dimanches, mettre une poule dans son pot : expression aussi naïve que l'intention est sublime. Ah ! sans doute, ce vœu fut inspiré par la lecture du livre d'OLIVIER ; et, quand je le répète en présence de son portrait, il me semble le voir sourire.

C'est déjà quelque chose que d'avoir un portrait fidèle de celui qu'on admire ; mais on voudroit encore quelques traits de sa vie, quelques détails sur sa conduite, ses occupations et ses diverses habitudes. La peinture physique nous est moins chère encore que la ressemblance morale. On a dit que la vie d'un homme de lettres est toute entière dans ses écrits. Ceux d'OLIVIER DE SERRES suffisent, sans doute, pour le faire connoître de la manière la plus avantageuse, mais plus on aime les ouvrages, plus on désire de savoir si l'auteur valoit autant que ses livres, et si l'homme privé ne démentoit pas l'écrivain. Deux cents ans se sont écoulés depuis la publication du théâtre dyAgriculture ; en reproduisant cet ouvrage, il seroit doux de pouvoir dire : voilà quel fut l'auteur, et voici ce qui nous en reste. Tout ce qui viendrait d'un tel homme, deux siècles après lui, nous intéresseroit vivement. Par exemple, on voit avec plaisir, que le C. Gilibert, professeur de botanique à Lyon (dans la quatrième édition des Démonstrations élémentaires de Botanique), a soigneusement remarqué qu'il a vu, près de Béziers, des mûriers plantés par OLIVIER DE SERRES, sous Henri IV, et qu'en 1796, ces mûriers, d'une grosseur énorme, avoient quinze à dix-huit pieds (cinq à six mètres) de circonférence. On se plaira, sans doute, à lire aussi la lettre que m'a fait l'honneur de m'écrire, au sujet d'OLIVIER DE SERRES, un des illustres professeurs de notre Muséum d'histoire naturelle, le C. Faujas de Saint-Fond, à qui j'envie l'avantage qu'il a eu de voir le Pradel¹. Mais on trouve trop peu de détails de ce genre.

Il est triste qu'on ait perdu les papiers et les manuscrits, qui furent vraisemblablement laissés par OLIVIER DE SERRES. Il paroît que, dans leur jeunesse, son frère et lui, avoient été obligés de s'expatrier. Ces voyages forcés devinrent instructifs pour eux. Jean de Serres, étant réfugié à Berne, y trouva des secours pour traduire Platon. Et quant à OLIVIER, le théâtre d'Agriculture prouve, en plusieurs endroits, que dans toutes ses courses, tout avoit été rapporté au grand objet de ses études. On peut voir comme il parle, en observateur éclairé, de la fameuse Orangerie qui existoit à Heidelberg. Là, malgré le climat, ces beaux arbres des pays chauds étoient en pleine terre, quand l'hiver approchoit, on les couvroit d'une charpente (Lieu VI, chapitre XXVI). Depuis, cet artifice a été imité à Lille, chez l'intendant de Flandre, d'après cette indication du livre d'OLIVIER. Celui-ci avoit sûrement d'autres notes sur ses voyages. Ce qui est certain, c'est qu'indépendamment de ses ouvrages imprimés, il en avoit en

1 Cette lettre fera partie des pièces annexées à la suite de cet Éloge.

portefeuille, qu'il annonçoit lui-même comme les supplémens du théâtre d'Agriculture. Il se proposoit, par exemple, de donner un Traité exprès sur les parcs, pour la chasse en grand (Lieu V, chapitre XII), mais cet objet ne concernant que les délices des seigneurs et les plaisirs des princes, ne lui sembloit pas si urgent. Au contraire, il regrette d'être si fort pressé, et de n'avoir pas le loisir d'ajouter au chapitre sur les diverses confitures, « l'appareil » journalier des vivres, pour monstrier, dit-il, à nostre mère de famille, ceste partie de cuisine, tant requise à l'ornement de sa maison (Lieu VIII, chapitre II). » Si OLIVIER DE SERRES avoit eu le temps de donner cette cuisine économique, dont nous manquons encore, l'Histoire de la vie privée des François seroit, à cet égard, et plus complète et plus utile.

Il promettoit un ouvrage plus important, dont on doit regretter la perte. C'étoit, comme il le dit lui-même, « le Traité de l'Architecture rustique, pour donner des avis au père-de famille, à se bien bastir aux champs, selon le vrai art, avec commodité et espargne : là, continue-t-il, où je n'oublierai, Dieu aidant, de représenter la menuiserie requise à la maison, pour la meubler » ainsi qu'il appartient (Lieu VIII, chapitre III). »

Il réservoir, enfin, pour un autre moment, ce qu'il avoit à dire aussi « des moulins à moudre les blés ; du divers naturel des pierres dont les meules sont faictes, selon les pays, de leur artifice, à eau, à vent, à bras. » Il vouloit donner, sur ce point, « à nostre père-de-famille, des pertinens avis, qu'utilement il pourroit employer, estant posé en lieu dont la commodité des eaux, » proximité et abondance des habitans, favorisent cette espèce de mesnage (Lieu VIII, chapitre I, article Pain). » En cela, notre auteur pouvoit parler, d'après l'expérience, puisqu'il avoit trouvé moyen de faire au Pradel un canal imité, en petit, du fameux canal de Craponne, et que l'eau de son aqueduc finissoit par se rendre à ses moulins (Lieu VII, chapitre.)

Tels étoient les écrits qu'il avoit préparés ? mais qui n'existent plus OLIVIER étoit trop âgé pour songer à les publier, quand le couteau de Ravaillac l'eut privé de son protecteur, et si ses manuscrits passèrent à ses héritiers, ceux-ci, comme on l'a présumé, ne purent pas en profiter. Quoi qu'il en soit, les titres de ces nombreux Traités, font voir que leur illustre auteur embrassoit, dans son étendue, tout ce qui a rapport au ménage des champs ; et c'est, en vérité, à peu de chose près, toute l'économie humaine.

Pour apprécier son travail, il faut le comparer avec ce qu'on avoit alors, je ne dirai pas en françois, mais en langue vulgaire, sur le même sujet. Ce parallèle sera fait, d'une manière plus savante, et pour toute l'Europe, par notre collègue Grégoire¹; je ne parle que de la France. Or, avant OLIVIER, que possédions-nous en ce genre ? Quelques ouvrages détachés, mal écrits et peu répandus ; et en fait de corps de doctrine, rien de satisfaisant : car, ni les versions des anciens Géoponiques, ni les éditions gothiques des Prouffitz ruraux de Pierre de Crescens ? ni la traduction des Vingt journées d'Agriculture d'Augustin Gallo, par ce Belle-forest qui gâtoit tout ce qu'il touchoit, ni même la Maison Rustique de Charles Étienne et Jean Liébault, quoique supérieure aux autres ; aucun de ces ouvrages, dis-je, ne pouvoit diriger l'économie rurale. Étienne et Liébault étoient deux savans médecins, ce n'étoient pas des agronomes. Aussi, compilent-ils, sans choix, les auteurs anciens. Ils ne donnent rien de précis sur les mûriers, ni sur la soie, parce qu'ils n'en ont rien trouvé chez les Grecs ni chez les Romains. Ils parlent de la poule d'Inde, récemment venue en Europe, mais ce don des Jésuites leur est suspect, ou peu connu. Pour eux, la chair du paon vaut mieux que celle du dindon. Ils n'ont aucune idée des prairies artificielles, sans lesquelles, pourtant, il n'y a point d'agriculture. Ils ne peuvent citer aucune expérience. Enfin, la crudité du style rend cet ouvrage insoutenable.

Il n'en est pas ainsi de celui d'Olivier, il emprunte des anciens ce qu'ils ont d'estimable, mais sans épouser leurs erreurs. Sur les mûriers, les vers à soie, il donne des détails qui lui appartiennent en propre. Sur ce point, il n'a eu personne à copier, et l'a été par tout le monde. Il ne se trompe point sur les dindons, les canes d'Inde, et ne leur en veut point de ce qu'ils ont été, pour nous, un fruit des missions. Il a parlé de la luzerne, quoiqu'il se trompe sur le nom. Il a créé celui des prairies artificielles ; ainsi donc, le mot de l'énigme de la prospérité rurale, c'est lui qui l'a trouvé. On sent, à chaque page, qu'il avoit mis la main à l'œuvre, avant de la mettre à la plume. Il avoit saisi son sujet, dans les champs et sur le papier, et il étoit

1 Voyez, après les pièces annexées à cet Éloge, l'Essai du C. Grégoire, sur l'état de l'agriculture à l'époque d'Olivier de Serres.

en droit de nous dire, aussi bien que l'auteur des Essais, son contemporain : « C'est ici un livre de bonne foi, lecteur ! » (MONTAIGNE, Essais.)

Nous avons déjà fait sentir combien il étoit en avance sur les lumières de son siècle. Non seulement c'est le premier, comme nous l'avons observé, qui ait traité disertement de la pomme de terre. Le mays, tout aussi nouveau, ne lui étoit pas inconnu, Il parle très-pertinemment, et à plusieurs reprises, du houblon, qui ne commença d'être usité, en Angleterre, qu'en 1540, lorsqu'OLIVIER étoit bien jeune. Ailleurs, il nous apprend qu'au moment où il écrivoit, il n'y avoit pas fort long-temps qu'une autre plante très-utile, la betterave, avoit été apportée d'Italie (Lieu VI, chapitre VII).

C'est lui qui nous instruit encore des tentatives faites pour élever la canne à sucre, que l'on croyoit alors, comme il le dit lui-même, pouvoir domestiquer en France (Lieu VI, chapitre XXVI). Un Italien (Balbani) avoit fait à Paris de nouvelles citernes, sans maçonnerie, ni ciment ; OLIVIER va les voir, et il a soin de les décrire (Lieu VII, chapitre V). Richier de Bellev al, chargé par Henri IV de former de nouveau le jardin botanique de l'Université de Montpellier, avoit fourni l'idée d'une montagne artificielle, pour y placer toutes les plantes dans l'aspect le plus favorable. OLIVIER étudie cette espèce d'amphithéâtre, et il en donne les dessins (Lieu VI, chapitre XV). Tout son livre est rempli de détails de ce genre : toute nouveauté agricole étoit de son ressort, c'est une espèce de prodige qu'un écrivain agronomique, si complètement au courant, dans un temps où l'on sait que les communications étoient difficiles et rares. Il n'y avoit point de journaux ; presque pas de chemins publics, et la guerre-civile avoit tout désorganisé. Pour composer, à cette époque, dans un coin du Bas Vivarais, le théâtre d'Agriculture ? où presque rien n'est oublié, il falloit une tête bien extraordinaire. Quel dommage, je le répète, que nous n'ayons pas de mémoires plus détaillés et plus certains, sur la vie et sur les travaux d'un tel homme, qui, pour le zèle, la théorie et la pratique, fut incontestablement le premier laboureur du temps où il vivoit ; qui éleva, eh même temps, une famille assez nombreuse, et qui est encore aujourd'hui considéré comme le père-de notre agriculture !

Malgré mes soins et mes recherches, je désespérois, Citoyens, de trouver la matière de l'Eloge historique, dont je m'applaudissois d'abord que la rédaction m'eût été confiée. Je disois, comme Bayle, au sujet de son Jean de Serres : « Ne trouverai-je donc ni livre, ni homme vivant, qui puisse m'informer, au juste, de ce que je voudrois savoir ? » Dans cette disposition, je m'étois proposé de relire en entier, pour la troisième fois, le théâtre d'Agriculture avec les deux autres ouvrages de notre célèbre OLIVIER, sur La Cueillette de la Soie, et sur La seconde Richesse, ou l'Escorce du Meurier-blanc, afin d'y recueillir minutieusement tous les traits par lesquels l'auteur auroit pu se peindre lui-même. On ne sauroit douter qu'il n'ait eu ce dessein. Le père-de-famille, qu'OLIVIER met en scène dans le cours de son grand ouvrage, est supposé un homme d'une certaine aisance, qui a été bien élevé, et qui fait valoir son domaine par les mains de ses serviteurs, sous son inspection. C'est ainsi qu'OLIVIER se présente dans sa préface : « adonné principalement chez lui à faire son mesnage et cultivant sa terre, au milieu des guerres civiles, comme le temps l'a pu porter. » Il est extrêmement probable qu'il a suivi la même idée dans tout le reste de son livre. Cette remarque ingénieuse est de M. Dorthès ; elle m'encourageoit à reprendre le livre, en le considérant comme un drame où l'auteur figure, mais en ouvrant, dans ce dessein, le théâtre d'Agriculture, j'ai trouvé tout-à-coup, au commencement du volume, ce qui ne m'avoit point frappé jusqu'alors, ce que tant d'autres, avant moi, ont cherché sans succès, et ce qui va faire sur vous la même impression que j'ai reçue moi-même : c'est un éloge magnifique, un éloge contemporain de notre excellent OLIVIER ; c'est une belle épître en grands vers hexamètres, qui lui est adressée par un de ses compatriotes, et qui le montre, en quelque sorte, dans son intérieur. Cette épître nous le détaille d'une manière si parfaite, que j'ai cru, Citoyens, ne pouvoir mieux répondre à vos intentions, qu'en essayant de mettre ces vers latins en vers françois : veuillez donc les entendre, en vous reportant à l'époque où ils ont été composés. L'usage de ce temps étoit que tout livre nouveau fût toujours précédé d'un grand nombre de compliments des amis de l'auteur. Cet usage est passé de mode, soit parce que les écrivains recueillent aujourd'hui moins d'éloges que de satyres, soit parce que les lecteurs même, prévenus contre la louange, ont trouvé trop fastidieuses ces flatteries préliminaires, dont véritablement on avoit un peu abusé. Quoiqu'il en soit, j'espère qu'on saura quelque gré à cette méthode proscrite, quand on verra que c'est par elle, uniquement, que nous nous trouvons aujourd'hui à portée de savoir la vie qu'OLIVIER menoit au Pradel ; de juger de ce qu'il étoit,

par les vers qu'il a inspirés, d'apprendre de lui-même à aimer la campagne, comme il montre à la cultiver ; et de donner enfin, pour frontispice à son chef-d'œuvre, une image morale, et vraiment attachante, de son illustre auteur.

C'est un voisin de cet auteur, et, à ce qu'il paroît, un de ses intimes amis, qui lui parle au moment où il va publier son livre. La pièce latine est de 1599. Ne perdez pas de vue cette circonstance importante ; elle donne à l'original des vers que j'ai tâché de rendre, tout le mérite que, peut-être, ma trop foible imitation pourra leur enlever.

NB. L'épître originale se trouve ci-après. C'est la dernière en vers latins, composée, dans le temps, en l'honneur d'Olivier de Serres. Elle commence ainsi : Immortale tibi et mundo, SERRANE, theatrum
Construis.

J'ai pris aussi quelques détails dans les autres pièces latines. Ainsi donc, tout ce que j'adresse à Olivier de Serres, dans l'épître suivante, est tiré, en substance, des monumens contemporains.

ÉPÎTRE A OLIVIER DE SERRES, SEIGNEUR DU PRADEL SUR SON théâtre D'AGRICULTURE

Imitée sur-tout de l'Épître en vers hexamètres latins, qui lui fut adressée par FRANÇOIS DE CHALENDAR, Lieutenant-Général de la Sénéchaussée du Bas-Vivarais, à Villeneuve-de-Berg, pendant les vacances de l'an 1599.

Toi, qui de l'âge d'or nous as montré les mœurs,
Quand du siècle de fer nous voyions les horreurs,
Lorsque la France entière, en d'horribles batailles,
Des mains de ses enfans déchiroit ses entrailles ;
Toi qui, dans ton Pradel, paisiblement caché,
A cultiver tes champs demeuras attaché,
Vénérable vieillard, ami de la nature,
Honneur du Languedoc et de l'Agriculture,
DE SERRES! tu construis, sous les loix d'un bon roi,
Un théâtre immortel pour le monde et pour toi.

La science agricole, en France dédaignée,
A l'aveugle routine étoit abandonnée:
Tout se réunissait, hélas! pour l'avilir,
Mais tu viens l'éclairer, et tu vas l'ennoblir.
La solide raison, la longue expérience,
Contractant, sous ta plume, une heureuse alliance,
T'ont, du premier des arts, dicté les élémens.
Non, le monde n'a point de plus grands monumens.

Nîmes, aux voyageurs, montre en vain ses arènes,
Derniers restes du goût et des grandeurs romaines.
L'immense amphithéâtre, à Vérone admiré,
Et le vaste colosse, à Rhodes consacré,
Et des rives du Nil les hautes pyramides,
Tout, du temps destructeur, sent les coups homicides:
Tout meurt ; mais un écrit, utile au genre humain,
Dure plus que le fer, et le marbre, et l'airain.

DE SERRES ! oui, tel est le titre de ta gloire!
Oui, la postérité, juste envers ta mémoire,
Te rendra des honneurs, dont l'éclat immortel
Fera, dans tous les temps, reflleurir ton Pradel.
Les épis de Cérès, les doux fruits de Pomone,
Les grappes de Bacchus formeront ta couronne,
Tant que le sol françois doit être labouré,
Autant chez les François tu dois être honoré.
Des étrangers aussi tu recevras l'hommage.
Tous les amis des champs, révérançant ton image,
S'ils veulent obtenir d'abondantes moissons,
Reliront ton ouvrage, et suivront tes leçons.
J'ignore si ton siècle, aux talens peu propice,
S'illustrera lui-même en te rendant justice ;
Mais, du moins, j'en suis sûr, le prix de tes vertus
Te sera décerné, quand tu ne seras plus.

Si, pourtant, d'un ami qui déjà t'apprécie,
Tu ne dédaignes pas la juste prophétie,
Daigne accueillir ces vers, qu'en dépit d'Apollon,
M'inspira le désir de célébrer ton nom,
En ces moments trop courts, où reste suspendue
Dans l'ancre de Thémis la chicane assidue.
D'un peuple de cliens je ne suis plus pressé,
Mais des gloses du droit mon esprit émoussé
Ne peut, comme il voudroit, dans un repos si rare,
Secouer du barreau la poussière barbare.

Toi, vieillard fortuné plus sage dans ton choix,
De la terre et du ciel interprétant les loix,
Précepteur des colons de notre Occitanie,
Tu dis comment leur soc se guide et se manie;
Tu diriges leur art, qui n'est bien professé ;
Qu'autant qu'à ton exemple on l'a bien exercé.
Tu montres dans quel temps, pour les rendre fertiles,
Le fer retranche aux ceps les sarmens inutiles.
Le père de famille, et tous ses serviteurs
Conducteurs de ses chars, ouvriers, ou pasteurs,
Apprendront désormais de ta longue pratique
Les mystères sacrés du ménage rustique;
Comment les bœufs au joug sont mieux accoutumés ;
Comment les fiers coursiers doivent être formés ;
Comment ces compagnons de nos travaux pénibles
Sont nourris par nos soins, et s'y montrent sensibles;
Comment, de tous leurs maux, nous pouvons les guérir.
L'homme est riche par eux, il doit les secourir.

DE SERRES, dis-moi donc: Quand d'un style énergique
Tu traces l'abrégé du code géorgique,
Est-ce un mortel qui parle, ou, comme à nos aïeux,
Osiris seroit-il renvoyé par les Dieux ?
Serois-tu, par miracle, un nouveau Triptolême,
Ou quelque'autre Cadmus, dont le talent suprême
Fait connoître aux humains, rassemblés à sa voix,
Les guérets, les jardins, et les prés, et les bois ?

MAIS qu'avons-nous besoin de recourir aux fables
De nos premiers parens les mœurs furent semblables :
Le patriarche hébreu fit paître ses troupeaux,
S'abreuva de leur lait, se vêtit de leurs peaux.
Toujours le goût des champs fut le goût d'un grand homme.
Et ces Pères conscrits, ces oracles de Rome,
Eux, qui du peuple-roi guidoient les étendarts,
Quand leurs concitoyens, pressés au Champ-de-Mars,
Honorant la vertu par un suffrage libre,
Les élevoient au rang des protecteurs du Tibre,
Précédés des faisceaux que portoient les licteurs,
Généraux, Magistrats, Consuls ou Dictateurs,
Tous, sortis de leurs champs, disons-le sans scrupule,
Montoient de leur charrue à la chaise curule,

Changeoient leur faux en glaive, et quittaient leurs sillons,
Pour combattre et pour vaincre avec leurs légions.

De Rome, en son berceau, les profonds politiques
Avoient au premier rang mis les tribus rustiques¹,
Au labour honoré l'Etat dut sa grandeur,
La pourpre du Sénat en reçut sa splendeur.
La campagne, à la ville étroitement unie,
Vit déranger depuis cette heureuse harmonie,
Mais tant qu'elle dura, ces sublimes Romains
Furent, par leurs vertus, les premiers des humains.
On vit Cincinnatus², pour sa chère culture,
Empressé de quitter Rome et la dictature,
Refusant les trésors qu'on vouloit lui donner,
Et ne comprenant pas qu'on pût s'en étonner.

Et toi, grand Serranus, dont le nom me rappelle
DE SERRES, des François le digne Columelle,
Serranus³, que ta vie offre des traits frappans !
Ton patrimoine, en tout, composoit trois arpens ;
Tu les semois toi-même, alors que Rome entière,
Vint te presser d'entrer dans une autre carrière.
D'un cruel ennemi Rome craint la fureur:
Rome veut un héros, et prend un laboureur.
Ce laboureur est plus qu'un héros, c'est un sage :
Du sein du Capitole il retourne au village.
Le triomphe à son cœur n'offre point un écueil,
Des rois qu'il a vaincus il foule aux pieds l'orgueil.
Rome eut besoin de lui : mais Rome est secourue
Serranus est content : il reprend sa charrue,
Rentre dans sa chaumière, abdique sans regret
Ces grandeurs, où l'on trouve un si funeste attrait,
Et préfère, en un mot, dans une paix profonde,
L'empire de sa ferme, à l'empire du monde.

ÉVOQUERAI-JE encor ce fameux Curius⁴,
Trois fois Consul de Rome et vainqueur de Pyrrhus,
Quand les Ambassadeurs du superbe Samnite,
Allèrent dans son champ lui rendre leur visite,
A quoi trouvèrent-ils le grand homme occupé?
Il préparoit lui-même un modeste soupé,
Produit de ses jardins, fruit de son industrie⁵.
Quand à Rome il rentra vengeur de sa patrie ?
Sur quel char, du triomphe obtint-il les honneurs ?

1 Distinctio honosque civitatis non aliunde erat : rusticte tribus laudatissimce: urbane verd in quas transferri ignominia esset, desidiceprobro. (C. PLINII. Hist. Nat. L. XVIII, c. I, .) .

2 Lucius Quinctius Cincinnatus.

3 M. Attilius Regulus eut le surnom de Serranus, parce qu'on le trouva semant (serentem), lorsqu'on lui annonça qu'il venoit d'être fait Consul. Les auteurs des pièces latines insérées ci-après, ont joué, à l'envi, sur cette ressemblance des noms de Serranus et d'OLIVIER DE SERRES. Ils tournent et retournent le passage de Pline : Serentem invenerunt dati honores Serranum, unde cognomen. (Hist. Nat., L. XVIII, c. XII.)

4 M. Annius Curius, surnommé Dentatus, parce qu'il vint au monde avec ses dents.

5 Il faisait cuire des raves dans un pot de terre.

Sur un soc, décoré de lauriers et de fleurs.

O qu'ils furent jadis heureux et respectables
Ces grands cultivateurs, peut-être inimitables,
Qui, fuyant les procès, les palais et les cours.
Libres, sans embarras, couloient en paix leurs jours
Au milieu de leurs champs, dans un réduit modeste,
Soigneux de leur charrue, oubliant tout le reste,
Ayant pour leur palais un rustique pourpris
Pour lit, des gazons verts; le chaume, pour lambris,
Ou l'ombre des forêts que leurs soins élevèrent
Ou les pampres touffus que leurs mains cultivèrent,
Quel magnifique dais, préparé pour les rois,
Peut jamais effacer la verdure des bois ?
Quel luxe : égaleroit les dons de la nature ?
Quel trésor peut valoir les fruits de la culture ?

DE SERRES, tu le sais, tu produis à nos yeux,
D'un art nouveau pour nous l'effet prodigieux.
Sous tes mains, aujourd'hui, quels miracles étale
Un ver débile, enfant de l'Inde orientale !
Ce ver est, tour-à-tour, papillon, vermisseau ;
Ainsi que le phénix, sa tombe est son berceau :
Il renaît de lui-même en ses métamorphoses ;
Emblème merveilleux du changement des choses,
Et de l'ordre éternel, qui sans cesse détruit
Ce qu'en le détruisant, sans cesse il reproduit.
Ce ver ourdit d'un fil la trame précieuse,
Qui du pauvre occupant la main laborieuse,
Va devenir des rois le plus riche ornement,
Mais lui-même, en ce fil construit son monument.
De ce riche sépulcre il perce la barrière,
Et sous une autre forme il revoit la lumière.
Il vole, il pond des œufs, où son germe enfermé,
Durant le triste hiver semble être inanimé,
Mais dès qu'au doux printemps la nature s'éveille,
De ces œufs réchauffés, ô surprise ! ô merveille !
L'insecte ressuscite. Il vit à peu de frais
Des feuilles du mûrier que tu plantas exprès.
Il vit, il recommence une trame nouvelle,
Prolonge ainsi pour nous sa richesse éternelle,
Et seul des animaux, faisant toujours du bien,
Dans sa vie, à sa mort, il ne peut nuire en rien.
Si, dans la France, un jour, le commerce déploie
Les tissus somptueux qu'on doit aux vers à soie,
DE SERRES, c'est de toi qu'il les aura reçus. :
Que ton nom soit gravé sur tous ces beaux tissus !
GRÂCE à toi, du mûrier et l'écorce et la feuille
Enrichissent deux fois celui qui les recueille.

Les soins que tu prescris, tu les as éprouvés
Dans les champs paternels par tes soins cultivés.
D'autres ont, avant toi, paré leur théorie
D'une façon d'écrire, ou plus ou moins fleurie,

Leurs conseils pour les champs, sont donnés dans Paris,
Mais toi seul, de ta ferme as daté tes écrits.
C'est là, c'est au Pradel, que depuis douze lustres,
Méprisant sagement des destins plus illustres,
Laboureur assidu de tes propres guérets,
Tu dis ce qu'on doit faire, et dis ce que tu fais.

Ce n'est pas toutefois qu'une aveugle manie
Dans ton pays natal confinant ton génie,
T'ait réduit à ne voir jamais que ton clocher :
Ulysse n'auroit pas illustré son rocher,
S'il n'eût osé quitter Ithaque et les Cyclades ;
Mais ce prince observant les mœurs de vingt peuplades,
Sut enfin, dans son île. après de longs hivers,
Rapporter un esprit mûri par ses revers.
On dit qu'il fut conduit par Minerve elle-même,
Du sage voyageur ingénieux emblème !
Toi, plus prudent qu'Ulysse, et non moins exercé,
Tu ne t'arrêtas point, comme lui, chez Circé.
Ton second frère, hélas! qu'on admire et qu'on pleure,
Suivit, comme toi-même, une école meilleure,
Il fut, chez les François, l'élève de Platon,
Lorsque tu leur rendois Columelle et Caton.
Quand les troubles civils tourmentoient ta patrie,
Des peuples étrangers tu connus l'industrie;
Étudiant par-tout le ciel et le terrain,
Aux bords du lac Léman, sur les rives du Rhin,
Par la main de Cérès ta course étoit guidée,
Et dans tous les climats, fidèle à ton idée,
Tu ne songeais qu'aux lieux qui t'ont donné le jour :
Tu vis le monde entier, pour orner ton séjour.

Le vallon de Tempé, fameux en Thessalie,
Tivoli, dont le site enchante l'Italie,
Ne sont pas au-dessus de ces lieux si charmans,
Qui te doivent encor de nouveaux agrémens.
L'heureux Pradel domine un beau vallon champêtre;
Mais ses fruits sont entés de la main de son maître ;
Mais ce pré verdoyant (dont son nom fut tiré)
D'arbres majestueux par toi fut entouré ;
Mais ces prés, ces vergers, ces jardins et ces plantes,
Auroient craint du lion les ardeurs violentes,
Si ton art à leur soif n'eût prodigué les eaux,
D'une source épanchée en mille frais ruisseaux,
Et qui, du haut d'un mont, avec un doux murmure,
De cascade en cascade, en onde claire et pure,
Tombe, coule, serpente, et suit tous les chemins
Que, jusqu'en tes sillons, lui creusèrent tes mains.
Ce chef-d'œuvre a sur-tout fait briller ta prudence.
Maintenir la fraîcheur, c'est créer l'abondance.
L'agriculteur n'a pas de plus puissant moyen :
L'arrosement fait tout ; sans eau, l'art ne peut rien.
Ce trésor te manquoit : la Naïade lointaine
Vit changer, par tes soins, le cours de sa fontaine.

Son tribut, au Pradel si long-temps inconnu,
Du domaine embelli doubla le revenu.
Tes champs désaltérés en tout temps prospérèrent;
Tes bâtimens surpris d'un vivier s'entourèrent,
Et, dans sa fuite encor, servant tes intérêts,
L'eau fit tourner pour toi les meules de Cérés¹
De l'art de cultiver, maître simple et fidèle,
DE SERRES, tu donnas la règle et le modèle.

LE modèle des rois est l'ami de nos champs.
HENRI, de ton travail sent les charmes touchans ;
Des tristes laboureurs il a connu les peines;
Il aime leurs vertus, il veut payer les tiennes.
Malgré tes soixante ans, et quoique dans les cours
Les vieillards au rebut soient mis presque toujours,
Dans la sienne pourtant le grand HENRI t'appelle:
Elle est digne de toi; mais es-tu fait pour elle?
Iras-tu, mon ami, laboureur fastueux,
Pour ce Paris si grand et si tumultueux,
Désertier du Pradel les paisibles ombrages,
T'arracher à tes champs, fuir loin de tes bocages,
Quand notre âge, épurant nos penchans et nos goûts,
Nous prescrit d'être en paix et de vivre pour nous ?
L'homme se doit au moins la fin de sa carrière.
Ah ! de l'ambition la fièvre meurtrière
Est un vautour secret qui dévore le cœur.
Pourquoi rester en proie à ce vautour rongeur ?
Mettons, mettons un terme à la gêne importune ;
Disons, il en est temps : Adieu, vaine fortune !
Adieu, trompeur espoir ! illusions des cours,
Rêves de la faveur, laissez-moi pour toujours !
Tel fut cet empereur, jardinier dans Salône² ;
On eut beau le presser de remonter au trône :
J'ai régné, disoit-il, je trouve bien plus doux
d'aligner au cordeau ma laitue et mes choux. »
Tel ce vieux courtisan, retiré dans ses terres,
Ayant goûté sept ans leurs plaisirs solitaires,
S'écrioit à la fin : « J'ai mal usé du temps,
J'existai près d'un siècle, et j'ai vécu sept ans³. »

HEUREUX, trois fois heureux, docte et sage DE SERRES,
Si du loisir champêtre estimateurs sincères,
De ce beau Languedoc habitans fortunés,
Nous y vivons, contens de nos destins bornés,

1 Ici l'on a tâché de peindre ce qu'Olivier. DE SERRES s'applaudit d'avoir fait pour imiter, dans son domaine, l'ingénieuse invention du canal de Craponne, « en la conduite d'une petite eau pèrenne : laquelle, dit-il, passant à l'entour de ceste mienne maison, arrouse ma terre, et finalement se rend à mes moulins. Ayant l'entreprise au commencement esté jugée autant vaine, que l'effect l'a depuis approuvée utile et profitable. » (théâtre d'Agriculture, Lieu VII, chapitre I.) L'auteur de l'Eloge couronné à Montpellier, rapporte que l'on croit trouver encore au Pradel des lambeaux, c'est-à-dire, des débris de cet aqueduc.

2 Dioclétien. (Voyez Aurelius Victor.)

3 Similis avoit occupé, sous plusieurs empereurs, les premières charges de Rome. A soixante-neuf ans, il abdiqua la dignité de Préfet du Prétoire, pour aller vivre à la campagne, où il passa sept ans. Il fit mettre sur son tombeau : CI GIT SIMILIS, QUI A ÉTÉ SOIXANTE ET SEIZE ANS SUR LA TERRE, ET QUI EN A VÉCU SEPT.

Savourant les doux fruits qu'une terre féconde
Y prodigue à nos vœux, quand ton art la seconde,
Comme aux bords du Galèse, un vieillard autrefois
Egaloit par son cœur les richesses des rois¹ !

QUE le marbre moderne, ou la sculpture antique,
N'ornent pas de nos toits le trop simple portique ;
Que nous ne logions pas sous des lambris dorés,
Qu'importe ? D'un ciel pur nous sommes éclairés,
Nous ne connoissons pas le tourment de l'envie,
Qui des grands de ce monde empoisonne la vie ;
Nous ne redoutons pas le démon de l'ennui,
Que le riche veut fuir et qu'il porte avec lui ;
Nous ne descendons pas dans les basses intrigues
Qui des valets de cour font prévaloir les brigues.
A la table frugale où nous sommes assis,
Le luxe est étranger, comme les noirs soucis.
Mais aux banquets des rois, ce qui frappe ma vue
C'est l'épée, en tout temps, par un fil suspendue,
Et qui, parmi les mets sur la table entassés,
Menace tous les fronts des convives glacés.

CHER ami, ton Pradel est ta cour et ton Louvre,
Quelle scène riante à tes yeux s'y découvre!
Non, jamais Saint-Germain, jamais Fontainebleau
Ne te présenteroient un spectacle plus beau.
Va, tu n'as pas besoin de la pompe des princes.
Sous l'astre éblouissant qui luit pour nos provinces,
Au bord de tes ruisseaux, tu respires le frais,
De-là, tu vois tes bœufs sillonner tes guérets ;
De tes arbres, tu vois, o quel plaisir extrême !
Pendre les fruits exquis que tu greffas toi-même,
Et des rangs de ta vigne en échiquier plantés,
La vendange sourire à tes yeux enchantés.
Voilà les seuls objets, s'il faut que je t'en croie,
Que l'on quitte à regret, qu'on retrouve avec joie.
Lorsque l'ordre du roi t'appelle dans Paris,
Quel chagrin ! quels adieux à tes bosquets chéris!
En sortant du Pradel, tu ne peux qu'avec peine
Quitter tes beaux jardins, saluer ta fontaine.
En sortant de Paris, de quel pied plus léger
Tu reviens au Pradel et cours à ton verger² !
La fausse gloire, là, ne vend point de fumée,

1 Regum æquabat opes animis. ((V UtG. Georg. L. IV, v. 132.)

2 Dans ce qu'on dit ici sur les agréments du Pradel, on ne se permet point une fiction poétique ; on se borne à traduire ce que nous ont transmis les écrivains du temps. Après deux siècles, on ne peut juger, par l'état actuel de ce même domaine, de ce qu'il pouvoit être alors. Cependant, on a sur ce point quelques détails intéressans, dans plusieurs N^o des pièces jointes à cet Éloge. Il faut voir sur-tout, N^o. VI, la Notice sur OLIVIER DE SERRES, par le C. Laboissière, le même qui accompagna M. Arthur Young. Il rapporte un distique conservé au Pradel, et qui renferme, en peu de mots, les diverses beautés que présentait cette demeure, dans le temps d'OLIVIER DE SERRES. Or, voici à-peu-près le sens de cette inscription :

Champs, prés ; vergers, vigne, forêt,
Eau courante, manoir champêtre ;
Au Pradel, tout est plein d'attrait,
Le séjour est digne du maître.

L'ardente soif de l'or, là, n'est point allumée.
Ces viles passions, hôtesse de la cour,
Au village innocent ne font point leur séjour.
Là, sans art et sans frais, ta table est toujours pleine :
Jardins, cours et viviers, y fournissent sans peine ;
Là, tu dors d'un sommeil qu'invitent, à ton choix,
Les eaux de tes rochers, les oiseaux de tes bois.
Tandis que les échos de leurs concerts résonnent,
Parmi tes prés fleuris tes abeilles bourdonnent.
Si leurs essaims nouveaux songent à s'envoler,
En frappant sur l'airain tu sais les rappeler.
D'un État policé leur ruche est le modèle:
Toutes au bien commun travaillent avec zèle. ;
Les unes, de leur cire enduisent les cloisons,
Dont les compartimens distinguent leurs maisons,
Les autres vont piller sur le thym, sur la rose,
Le céleste nectar dont le miel se compose.
Quel bonheur, mon ami ! quels doux amusemens
Qui voit couler sa vie en ces enchantemens
Peut-il songer encor au tumulte des villes,
Aux orages des cours, à leurs grandeurs serviles ?
Non, mon cher OLIVIER! non, l'on ne peut jamais,
Ni sur des monceaux d'or, ni parmi les palais,
Ni dans l'éclat des rangs que le luxe accompagne,
Racheter les douceurs qu'on prouve à la campagne.

Aussi, tous les états, connoissant leur erreur,
Portent envie, hélas ! au pauvre laboureur.
L'homme de loi, d'abord, lui rogne sa pitance ;
L'homme de guerre, après, dévore sa substance,
L'homme de cour, aussi, doit vivre à ses dépens :
Tous veulent partager avec l'homme des champs.
Le commerce pressant l'éponge sans mesure,
Le soumet quelquefois à l'hébraïque usure.
Il faut qu'il paye encor, au prix de sa sueur,
Les épices du juge et les cens du seigneur.
La sainte église vient, qui réclame les dîmes,
L'État lève, à son tour, des droits plus légitimes.
Pressés de toutes parts, nos chers agriculteurs,
Sont toujours dépouillés, et par leurs protecteurs.

DE ce malheur commun veux-tu savoir la cause ?
C'est la terre, dit-on, qui produit toute chose :
Sans doute ! mais son sein, dont tout est retiré,
En pénibles sillons doit être déchiré.
On aime à moissonner : fort bien ! mais la nature
Ne donne les moissons qu'au prix de la culture.
Il faut les acheter par des travaux constans,
Les semer au hasard, les attendre long-temps.
A combien de fléaux la charrue est en proie !
Que le ciel nous vend cher les dons qu'il nous octroie !
De la terre, tout sort : tout doit y retourner.
Triste nécessité ! mais ton art sait l'orner.
Ton art est le premier dont notre premier père

Reçut la loi, dirai-je ou fâcheuse, ou prospère ?
Nul autre art n'est plus noble et plus riche et plus doux ;
Il est de tous les temps, il plaît à tous les goûts.
Le père-de famille, au sein de son domaine,
Goûte les biens permis à la nature humaine,
Ses momens sont remplis, ses guérets cultivés,
Dans l'amour du travail ses enfans élevés,
Sous les rapports d'époux, et de père et de maître,
Il est heureux autant qu'un mortel le peut être.
Du théâtre des champs tel est le digne acteur.

Toi, d'un si grand théâtre immortel constructeur,
Durant long-temps encor, puisses-tu, bon DE SERRES,
Nous apprendre à jouir des seuls biens nécessaires !
De la cour estimé, puisses-tu vivre aux champs,
Comme un autre Nestor voir tes petits enfans ;
Savoir que l'on t'imité, et jouir, par avance,
Du monument qu'un jour doit t'ériger la France !

SUPPLÉMENT A L'ÉLOGE D'OLIVIER DE SERRES

Pour servir d'introduction au second volume de la nouvelle édition du théâtre D'AGRICULTURE ; Lu à la Séance publique de la Société d'Agriculture du Département de la Seine, tenue dans la grande salle de la Préfecture, à Paris, le 26 Brumaire an XIV (17 Novembre 1805).
PAR N. FRANÇOIS (DE NEUFCHATEAU).

MESSIEURS, nous nous félicitons de pouvoir annoncer que le second volume du théâtre d'Agriculture, avec les Commentaires de la Société, est bientôt fini d'imprimer, et qu'il doit avoir à sa tête une gravure intéressante, dont nous allons d'abord vous développer le sujet. Nous saisirons ensuite cette occasion d'ajouter quelques nouveaux détails à l'histoire de notre auteur.

M. Caffarelli (qui fut d'abord Préfet du département de l'Ardèche, et qui l'est aujourd'hui de celui du Calvados) nous a mis à portée d'enrichir le premier volume du théâtre d'Agriculture du portrait d'OLIVIER DE SERRES. Le même magistrat avoit conçu l'idée d'acquitter, envers notre auteur, la dette, long-temps retardée, de l'estime nationale. Une souscription publique a donné les moyens de consacrer à la mémoire de l'agriculteur du Pradel, un monument digne de lui par sa noble simplicité. Ce monument s'élève dans une ville de l'Ardèche. M. Caffarelli en a fait graver le dessin, et il permet que cette estampe orne le frontispice du volume qui va paroître et compléter l'édition du théâtre d'Agriculture.

Villeneuve-de-Berg, dans le ci-devant Vivarais, ou département de l'Ardèche, lieu qu'on présume être la patrie de l'illustre OLIVIER DE SERRES, est la ville où est érigé le monument dont il s'agit. Là, sur une place publique, en vue de la maison qu'occupoit autrefois le vénérable Patriarche de l'Agriculture française, s'élève un obélisque, dont la hauteur totale est à-peu-près de onze mètres (trente-trois pieds). Cette espèce de pyramide repose sur un piédestal posé lui-même sur trois marches, et portant, sur les quatre faces, quatre tables de marbre noir, destinées aux inscriptions qui doivent rappeler le nom de notre Columelle, les services qu'il a rendus, et l'époque où ce monument lui a été voté.

Première face, au-dessous du médaillon.

A

OLIVIER DE SERRES
DU PRADEL,
LE PREMIER ET LE PLUS UTILE
DES ÉCRIVAINS AGRONOMIQUES
FRANÇOIS,

LES AMIS DE L'AGRICULTURE.

Cette espèce de dédicace, conforme à la simplicité du style lapidaire, est extraite d'une lettre de feu M. Benezech, Ministre de l'Intérieur, adressée aux membres de son Conseil d'Agriculture, dès le, Thermidor an IV (23 Juillet 1796) (Voyez cette Lettre, tome 1, page lxiiij, N°. III.).

Deuxième face.

L'AN PREMIER

DU RÈGNE DE NAPOLÉON, EMPEREUR DES FRANÇOIS,
TRIOMPHATEUR ET PACIFICATEUR.

Troisième face.

SOUS LE MINISTÈRE

ET PAR LA MUNIFICENCE

DE S. E. M. ANTOINE CHAPTAL,

MINISTRE DE L'INTÉRIEUR.

Quatrième face.

VOUÉ

PAR M. CHARLES CAFFARELLI,

PRÉFET DU DÉPARTEMENT DE L'ARDÈCHE,

ACHEVÉ

SOUS LA PRÉFECTURE

DE M. ROBERT,

PAR LES SOINS

DE M. O. FARELL, INGÉNIEUR EN CHEF

DU DÉPARTEMENT,

AN XII, 1804.

Quatre têtes de bœuf, vrai symbole du labourage, supportent cette pyramide.

Sur le devant, on voit le buste d'OLIVIER DE SERRES, de marbre blanc, en demi-bosse, environné d'une couronne, portant, dans son contour, les dates de sa naissance et de sa mort, et entouré d'une guirlande où s'entrelacent les feuillages de l'olivier et du mûrier. Ces deux arbres sont bien choisis pour décorer ce monument. On sait que c'est sur-tout à OLIVIER DE SERRES, que la France fut redevable de la culture du mûrier.

Sur les mausolées des guerriers, on figure des trophées d'armes. Le père-des cultivateurs vouloit d'autres emblèmes : on a mis, à coté du buste, des instrumens d'agriculture, exécutés en fer coulé.

Tout le monument devoit être d'une grande simplicité, pour être vraiment dans le genre de l'homme respectable qu'on vouloit honorer, et de l'art dont il a donné des modèles et des leçons. L'artiste distingué qui en étoit chargé (M. Chinard) y a conservé soigneusement ce caractère, non moins approprié au site pour lequel il a travaillé. Le monument ne pouvoit donc recevoir que des ornemens absolument indispensables, mais cette sévérité même le rendra plus recommandable.

Le 8 Thermidor de l'an XII (27 Juillet 1804), M. de la Boissière, ancien magistrat, président et juge de paix de l'arrondissement de Villeneuve-de-Berg, plaça, dans une cavité pratiquée au milieu de la première pierre du fût de l'obélisque, deux médailles, l'une d'argent et l'autre de grand bronze, qui portoient l'effigie et le nom du PREMIER CONSUL.

M. de la Boissière est un de ceux qui ont le plus contribué à ressusciter la mémoire du cultivateur du Pradel. Depuis près de trente ans, il n'a cessé de rappeler cet illustre agronome à ses concitoyens, presque aussi étonnés de sa subite renommée, que les Siciliens le furent, quand l'orateur romain découvrit, à leurs yeux, le tombeau d'Archimède, caché sous les ruines et les ronces de Syracuse.

Dès le 20 Messidor an II (8 Juillet 1794), M. de la Boissière émit, dans un discours public, le vœu qui s'accomplit enfin. Avant la révolution, il avoit conduit au Pradel le voyageur anglois, M. Arthur Young. Nous avons rappelé cette circonstance frappante, dans notre Éloge d'OLIVIER (tome 1, page xxviiij). Nous devons dire encore, qu'aussitôt que le Prospectus du monument à ériger à OLIVIER DE SERRES eut été imprimé, le même Arthur Young, du fond de l'Angleterre, s'empressa de faire passer à M. de la Boissière, le tribut que lui imposoit son estime profonde pour notre Columelle. Cette autre circonstance est digne d'être également conservée.

Enfin, ce monument à OLIVIER DE SERRES a reçu, en quelque manière, une teinte locale ; car sa construction ne devoit appeler que des citoyens de l'Ardèche, et n'exiger également que des matériaux qu'on pût recueillir sur les lieux. Tout le monument est construit avec du marbre du pays : la couleur grise de ce marbre va du foncé au clair, avec des taches blanches ; la dureté en est extrême, et ce qui prouve qu'il résiste à l'intempérie des saisons, c'est l'état où subsistent d'anciennes pierres milliaires, trouvées près de Villeneuve, et qui, au bout de tant de siècles, sont parfaitement conservées.

L'intérêt que les habitans doivent prendre à la gloire de celui qu'ils sont fiers de croire leur compatriote, et à la conservation du monument qui le rappelle, avoit pu faire présumer qu'il seroit gardé avec soin par la seule estime publique, cependant il a paru sage de l'environner d'une grille qui prévienne les accidens.

Nous avons dit, en commençant, que Villeneuve étoit la patrie présumée de l'agriculteur du Pradel : il donne également le nom de sa patrie au bourg Saint-Andéol, et à Villeneuve-de-Berg. Quelques traditions annoncent qu'il étoit de la première de ces villes, où il y a encore des particuliers de son nom ; mais on a dû se décider par la raison suivante : Villeneuve-de-Berg est en possession de se dire exclusivement la patrie d'OLIVIER, il y avoit une maison, laquelle existe encore, et bâtie en pierres de taille. Le Pradel, où il a pratiqué tout ce qu'il a écrit, ce domaine célèbre, est près de Villeneuve. M. Caffarelli auroit bien désiré qu'on pût placer le monument vis-à-vis la maison, qui fait un angle, en face de l'ancien prétoire, ou siège du ci-devant bailliage, mais le carrefour est étroit, et le centre, d'ailleurs, est occupé par un grand puits, nécessaire au quartier. On a pensé qu'il pourroit être disposé convenablement à cent mètres (trois cent pieds) plus loin, sur une place qui fait face à une porte de la ville (la porte d'Aubenas), et dans un lieu d'où l'on peut voir l'angle de la maison.

Il reste quelques ornemens qui ne sont pas finis, et pour lesquels on est forcé de réclamer encore les offrandes et les secours des amis de l'Agriculture. Cet appel aux vrais philanthropes ne peut manquer d'être entendu dans un siècle comme le nôtre ; et la souscription, pour achever le monument à OLIVIER DE SERRES, ne sauroit être moins accueillie des François, que ne l'a été celle de l'édition de son livre. La Liste des Souscripteurs pour l'érection du monument, est imprimée dans le Bulletin. de la Société d'Encouragement pour l'Industrie nationale. Troisième année, N°. VII 1 page 175.

On peut compter, au reste, sur la fidélité des traits de son portrait et de son buste, dans cette édition, et dans le monument que l'on vient de décrire. Il y a beaucoup d'autres personnages illustres, dont la représentation n'est que la fantaisie du peintre, ici nous devons dire qu'un hazard fort heureux a fait rencontrer au Pradel le portrait d'OLIVIER DE SERRES, dessiné dans le temps, et de la main de son fils même. Les détails qui en prouvent l'entière exactitude ne peuvent être indifférens. Ce portrait est sur un carton, et tracé en ovale, de la même grandeur que celle de notre gravure en tête du premier volume de cette édition. Les traits du visage sont peints d'une manière dure, et sur un morceau de vélin découpé dans un sens conforme au contour de la tête. Ce vélin a été collé depuis sur le carton. Sur ce même carton, le peintre n'a tracé que la naissance des épaules, la chute de la barbe, avec le collet rabattu. Nous dirons, pour l'exactitude, que le reste du corps a été suppléé par le graveur, ainsi que les ombres, très-peu marquées dans le portrait original. Dans le haut, autour de la tête, on lit les mots suivans : « C'est le portrait de feu noble OLIVIER DE SERRES, sieur du Pradel, peint par son fils, sieur de Leyris, vingt ans avant son décès ; mort à quatre-vingts ans, le 2 Juillet 1619 » Et c'est uniquement par cette inscription,

que l'on sait, à-peu-près, l'époque de la naissance d'OLIVIER.

Le portrait appartient à M. Darlempde de Mirabel, propriétaire du Pradel, où il habite. Ce domaine est entré dans sa famille par un mariage avec une demoiselle de Serres, en 1640. Il conserve, avec soin, ce monument si précieux, échappé, on ne sait comment, aux troubles qui ont désolé long-temps le Vivarais, et aux ravages exercés nommément au Pradel, qui fut presque détruit de fond en comble, dans le temps de ces guerres religieuses, dont on ne sauroit trop détester la mémoire.

M. Caffarelli, à qui l'on doit l'idée de la souscription pour élever cet obélisque en l'honneur d'OLIVIER DE SERRES, nous a mis à portée de vous donner tous ces détails. Dans une de ses lettres il ajoute, avec modestie, en ce qui le concerne, ces paroles flatteuses pour la Société : « Le véritable monument, celui qui fera connoître tout le mérite d'OLIVIER, c'est la belle édition que vous publiez, et qui a un mérite bien rare dans ce temps-ci, c'est d'être faite par des connoisseurs, et de ne pas être une entreprise d'argent. »

Un autre Magistrat, que je ne louerai point, parce qu'il est présent à cette Séance, et que c'est chez lui que nous sommes, M. le Préfet de la Seine, a cru devoir saisir aussi l'occasion d'honorer, dans cette ville même, patrie commune des François, la mémoire de notre auteur. Les embellissemens nombreux que reçoit cette capitale font voir, au milieu de la guerre, les travaux heureux de la paix. On perce de nouvelles rues, on redresse les anciennes. M. Frochot a arrêté que l'une de ces rues nouvellement pavée, la rue de Charenton, qui est bordée de maraîchers, porteroit le nom respectable de RUE D'OLIVIER DE SERRES. Ce genre d'hommage public, quand il est appliqué avec un tel discernement, est aussi honorable pour le Magistrat qui le donne, qu'il est utile par l'effet de ces dénominations, propres à rendre familier, dans toutes les classes du peuple, le respect dû aux noms qui font une partie de la gloire nationale.

Nous sommes redevables au zèle qui anime M. de la Boissière, de quelques notes curieuses, concernant OLIVIER DE SERRES.

Il nous a remis 1°. un extrait des registres du bureau des franchises de la ci-devant Généralité de Montpellier ; 2°. un compte de l'église réformée de Villeneuve-de-Berg. Ces pièces nous fournissent quelques renseignemens précis qui nous ont manqué pour l'éloge de notre Columelle et l'histoire de sa famille.

Dans la première pièce, on a mentionné, sur les originaux, 1°. le contrat de mariage de notre OLIVIER DE SERRES, avec demoiselle Marguerite d'Arcons, du 2 Juin 1559 ; 2°. le mariage de son fils Daniel de Serres, sieur de Leyris, avec demoiselle Anne de Foix de Frise, du 3 Mai 1594, 3°. le testament de notre auteur, par lequel il fait un de ses héritiers, ledit noble Daniel de Serres, son fils, du 25 Aoust 1595.

Dans la seconde pièce, qui est datée du 20 Aoust 1562, et dont l'original existe, notre OLIVIER, qualifié diacre de l'église de Villeneuve-de-Berg, rend compte aux anciens et surveillans, des fournitures qu'il avoit faites pour les affaires de cette église réformée. Lorsque les habitans voulurent recouvrer un ministre, on envoya trois fois à Nismes, mais on n'y trouva point de ministres, à cause de la rareté d'iceux. Le 1er. Dimanche de Janvier 1561, après la prière faite en pleine assemblée d'hommes, les femmes retirées, on délibéra d'envoyer à Genève. OLIVIER. y fut député. Arrivé à Genève, il présenta ses lettres à la Compagnie de Messieurs les Ministres, assemblés dans le logis de M. Calvin. Il les supplia de pourvoir l'église de Villeneuve d'un fidèle Ministre, pour enseigner les habitans en la parole de Dieu. Il leur fut baillé maistre Jacques Beton, qui promit de venir dans un mois. Les dépenses qu'il fallut faire pour aller le chercher et pour le meubler à son arrivée sont l'objet de ce compte, dont les articles sont très-remarquables, par la simplicité des mœurs de ce temps-là, et l'extrême modicité des prix de toutes les denrées. Trois paires de souliers y sont comptées vingt-quatre sous. Mais les livres étoient plus chers; le 4 Juillet 1562, OLIVIER DE SERRES avoit acheté, pour le ministre, les Commentaires de M. Calvin sur toutes les Épistres, qu'il avoit payé quatre livres; plus, l'Harmonie ou Concordance, trois livres. Le 14 Juillet il fallut une robe à la fille du ministre : on y employa une aune d'escot blanc, qui se montoit à vingt sous, et pour la façon, trois sous. Seize pans de toile moyenne crue, à deux sous le pan, pour faire au ministre un pourpoint et des chaussons, coûtèrent trente-deux sous, et pour la façon, deux sous. Une paire de bottes coûta trois livres ; deux journées d'un mulet, dix sols ; les meubles du ministre, savoir : deux

grands châlits, une couchette, une table, deux escabelles, deux bancs et une chaise, le tout bois noyer, douze livres cinq sous, payés à un menuisier d'Aubenas ; et pour le transport d'Aubenas à Villeneuve-de-Berg, une livre. Au bas de ce compte, se trouve l'arrêté qui en alloue le total, montant à 277 livres 19 sous, denier¹ (1).

Nous aurions désiré d'offrir à nos lecteurs bien d'autres éclaircissemens, tant sur la vie de notre auteur, que sur plusieurs passages du théâtre d'Agriculture, dont le laps de temps écoulé depuis l'époque de ce livre, ne nous a pas permis de trouver toujours le vrai sens. Par exemple, nous demandions si l'on sait, sur les lieux, ce qu'OLIVIER DE SERRES a voulu dire (tome I, chapitre XIV, page 570) du chevrier de Nismes, qui a si bien fait parler de sa vie.

On a donné, sur ce point, à notre collègue Huzard, dans le pays même, qu'il parcouroit en l'an XII, une courte notice, dont voici la substance². La ville de Nismes, située près d'une lande très-vaste, actuellement en partie défrichée, nourrissoit autrefois un grand nombre de chèvres. Ses habitans en conservent encore aujourd'hui le sobriquet, de cabriers de Nismes. On sait, par tradition, qu'un gardien de chèvres de cette commune introduisit son troupeau dans un vignoble, à l'époque de la première pousse, c'est-à-dire, au moment où ces animaux pouvoient causer le plus de dommages. Il fut traduit en justice, et lorsqu'on l'interrogea sur le motif qui l'avoit déterminé à cette mauvaise action, il répondit qu'il avoit voulu faire parler de lui. On assure qu'il fut pendu. Lorsqu'on parle d'un homme qui cherche à se rendre célèbre par des sottises, dans le Bas-Languedoc, on ne manque jamais de citer cette vieille histoire. Le chevrier de Nismes est l'Erostrate de cette contrée.

Cette anecdote est propre à figurer dans le concours que la Société propose cette année, pour fixer les idées sur les moyens de prévenir les plaintes qui s'élèvent, dans beaucoup de Départemens, contre les ravages des chèvres³.

La publication du premier volume de cette édition, nous a valu aussi quelques remarques fort utiles sur les objets traités dans les notes des premiers Lieux du théâtre d'Agriculture. Nous recueillerons ces remarques avec le plus grand soin, et nous en prouverons toute notre reconnoissance, en donnant quelque jour, à cette même édition, le supplément qui pourra être reconnu nécessaire, soit pour réparer nos erreurs ou nos omissions, soit afin d'améliorer les réimpressions futures d'un si excellent livre.

Nous nous applaudissons déjà des travaux dont l'idée a été suggérée à de célèbres agronomes I par la lecture réfléchie de ce premier volume. Le tableau et le compte que nous avons donné de l'exploitation d'une ferme flamande, dans le tome I, page 187, note (57), a engagé M. Sinety, ancien secrétaire de l'académie de Marseille, à dresser un pareil état des cultures dans le midi. C'est un morceau soigné, et que nous regrettons d'avoir reçu trop tard.

D'ailleurs, notre tableau lui-même a excité l'attention de l'un de nos meilleurs amis, et des Préfets les plus illustres (feu M. Dieudonné), qui, dans sa Statistique du département du Nord, a revu ce tableau, et l'a publié de nouveau, bien perfectionné (tome I, page 602).

Ces exemples et d'autres, que nous pourrions multiplier, prouvent du moins que l'on a lu, avec quelqu'intérêt, les notes du théâtre d'Agriculture, et peuvent faire présumer que cette édition nouvelle pourra n'être pas inutile au progrès du premier des arts.

Nous espérons que ceux qui vont concourir cette année, au prix solennel proposé pour la rédaction d'un manuel d'agriculture, sous le titre modeste d'Almanach du Cultivateur⁴, s'attacheront, sur-tout, à un précis de la doctrine contenue dans nos deux volumes. Celui qui saura les extraire et s'approprier leur substance,

1 La livre tournois valoit en 1562, environ quatre francs d'aujourd'hui, ainsi il sera aisé de faire la comparaison des prix : par exemple, une paire de bottes de trois livres, seroit de douze francs aujourd'hui ; la journée d'un mulet à cinq sous, seroit d'un franc, etc. (H.)

2 Je dois cette notice à M. Delon, correspondant de la Société, propriétaire dans les Cevennes, aujourd'hui secrétaire-général de la Préfecture du département des Pyrénées Orientales. (H.)

3 Programme des prix proposés pour l'année 1806, dans la Séance publique du 26 Brumaire an XIV (17 Novembre 1805), page 17.

4 Programme déjà cité, page 12.

de manière à en composer un livre élémentaire, sera sûr d'approcher du but, et de rendre un très-grand service.

La science exigeoit de nous, comme de notre auteur, beaucoup de développemens, et l'ouvrage est volumineux parce qu'il devoit l'être, mais on peut en tirer le suc, et le réduire au point qu'il sorte des mains des amateurs et parvienne dans celles des plus simples agriculteurs. C'est ce que la Société désire vivement, pour répondre aux vues du Ministre qui a fait les fonds du concours.

Nous finirons, MESSIEURS, ce supplément à la Notice sur OLIVIER DE SERRES, par un rapprochement qui naît des circonstances, et qui ne peut vous échapper.

Le théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs, par OLIVIER DE SERRES, fut long-temps un livre classique pour les cultivateurs français. Ce bel ouvrage avoit paru sous le règne de Henri IV; on l'avoit oublié sous celui de Louis XIV et de ses successeurs. L'Empire de NAPOLÉON, si remarquable à tant d'égards, méritoit d'être aussi l'époque de la renaissance d'un livre dont la France doit s'honorer, et des hommages dus à la mémoire de l'auteur. Si dans les Annales romaines on fait mention de l'année où Auguste devint, par la bataille d'Actium, le pacificateur et l'arbitre du monde, dans la postérité le souvenir de cette année est bien plus précieux encore par la date des Géorgiques :

Hoec super arborum cultu, pecorumque, canebam, etc.

Ainsi, dans les titres de gloire du grand siècle qui s'ouvre d'une manière si brillante, l'attention donnée aux progrès de l'Agriculture ne sera pas un des derniers dont l'humanité tiendra compte ; et, en effet, si quelque chose peut augmenter l'éclat des lauriers de Bellone, c'est que ces lauriers servent, comme ceux de notre Empereur, à couvrir le soc de Cérès.

Au grand NAPOLÉON cet hommage est bien dû;
Lui seul est de nos champs l'amour et l'espérance :
Sa gloire est de fonder le bonheur de la France
Sur la paix et sur la vertu.

NOTICE BIBLIOGRAPHIQUE DES DIFFÉRENTES ÉDITIONS PAR J. B. HUZARD.

AVIS.

Les deux opuscules d'OLIVIER DE SERRES sur le Mûrier et les Vers à soie, par lesquels doit commencer la Notice bibliographique de ses ouvrages, formant les chapitres XV et XVI du cinquième Lieu, qui est en tête du second volume, j'ai cru devoir placer cette Notice bibliographique au commencement de ce volume.

Le Vocabulaire, ainsi que la Table générale et alphabétique des matières, se trouveront à la fin de tout l'ouvrage; cette distribution aura d'ailleurs l'avantage de rendre les volumes égaux, le premier ayant plus de 800 pages. (H.)

Immédiatement après que le Ministre de l'Intérieur (Benezech) eut adressé aux membres de son Conseil d'Agriculture, la lettre par laquelle il les invitoit à s'occuper d'une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture d'Olivier de Serres (1), il écrivit une circulaire à tous les conservateurs des bibliothèques et dépôts littéraires de Paris et des Départemens, pour les engager à lui adresser la notice des différentes éditions de cet ouvrage, qui pourroient se trouver dans leurs collections.

M. François (de Neufchâteau), qui remplaça Benezech au ministère, et qui a mis à l'exécution de cette nouvelle édition de l'ouvrage d'Olivier de Serres, tout le zèle qu'on avoit droit d'attendre d'un véritable ami de l'Agriculture, renouvela cette circulaire en l'an VIII, en envoyant le prospectus rédigé par M. Cels, et le précis bibliographique que j'avois mis à la suite. Je dois à la vérité de dire que ces circulaires ne nous produisirent aucuns renseignemens des nombreux dépôts qui existoient alors dans les différens Départemens ; mais aussi je dois des remerciemens à MM. Capperonnier et van Praet, de la Bibliothèque impériale, Ventenat, de celle du Panthéon ; Mordant de Launay, de celle du Muséum d'histoire naturelle,

et van Tholl, du Dépôt littéraire des Jésuites, pour ceux qu'ils ont bien voulu me communiquer, c'est avec plaisir que j'acquitte aujourd'hui cette dette de la reconnaissance.

Quelques autres personnes entre les mains desquelles le prospectus étoit parvenu, m'ont aussi adressé plusieurs observations qui trouveront leur place dans cette notice. Je n'oublierai pas ici mon savant et malheureux ami L'héritier, et sur-tout

(1) Voyez cette lettre, tome I, page lxiiij. ? N° , III,

M. le chevalier Banks, dont la bibliothèque est si généreusement ouverte à tous ceux qui veulent, puiser des connoissances, et dans laquelle j'ai eu occasion d'examiner, pendant mon séjour à Londres, la traduction anglaise des échantillons du théâtre d'Agriculture.

Je suis loin de croire que, dans cette notice, je n'aie rien laissé à désirer ; il auroit fallu, sans doute, pour la compléter, faire des recherches plus multipliées que celles auxquelles mes occupations m'ont permis de me livrer, je ne la présente donc que comme une suite de matériaux qui pourront trouver un meilleur architecte, et être employés plus utilement par d'autres. Plusieurs savans avoient annoncé le projet de publier une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture, quelques-uns assuroient même avoir réuni toutes les éditions de cet ouvrage, mais n'ayant rien fait paroître à ce sujet, je n'ai pu profiter de leurs recherches, qui, sans doute, ne seront pas perdues pour la bibliographie.

A l'exemple de Haller, et pour éviter les répétitions, j'ai cru devoir marquer d'un astérique les éditions que j'ai citées, et qui sont dans ma bibliothèque.

J'ai commencé par les deux opuscules relatifs aux mûriers et aux vers-à-soie, qu'Olivier de Serres a cru devoir détacher de son grand ouvrage, et qu'il en appelle modestement lui-même des échantillons.

1° LA CUEILLETE DE LA SOIE, par la nourriture des Vers qui la font.

Echantillon du Theatre d'Agriculture D'OLIVIER DE SERRES, seigneur du Pradel. A Paris, chez IAMET METTAYER, Imprimeur ordinaire du Roy. M. D. XCIX. avec Privilège de sa Majesté.

Petit in-8° de 6 feuillets non chiffrés pour le titre et l'épître dédicatoire, un feuillet blanc, 117 pages de texte, une page non chiffrée pour l'extrait du privilège du roi, et un feuillet également non chiffré, au recto duquel on lit : Achevé d'imprimer par IAMET METTAYER, Imprimeur et Libraire ordinaire du Roy, le dix-huictiesme jour de Février. M. D. XCIX.

Au verso de ce feuillet il y a un grand vase de fleurs qui forme une pyramide renversée.

Les six feuillets non chiffrés, le feuillet blanc, et le premier feuillet du texte, forment la feuille ou la signature A, la signature B commence à la page 3.

La vignette du titre, gravée en bois, est un écusson entouré d'un cartouche, au milieu duquel il y a une fleur de lis, surmontée de la couronne royale, on lit autour : omni præstantior arte. Il y a des figures aux quatre coins du cartouche, et au bas un autre très-petit écusson contient le chiffre de Jamet Mettayer.

Le privilège du roi, dont on n'a imprimé que l'extrait, est celui obtenu pour le théâtre d'Agriculture ; «donné à Paris, le huitiesme jour de janvier : l'an de grace, mil cinq cens quatre vingt dix-neuf : et de son regne, le dixiesme.» Il est pour dix ans et au nom du sieur du Pradel seulement, on n'y lit point celui d'Olivier de Serres.

Cet opuscule, qui avoit été demandé par le roi à l'auteur (Voyez tome II, page 110; colonne I.), forme le chapitre XV du cinquième Lieu du théâtre d'Agriculture ; en le reportant dans son ouvrage, il y fit quelques changemens et quelques suppressions que j'ai eu soin de rétablir dans notre édition, lorsqu'elles m'ont parues en valoir la peine ; dans les éditions postérieures, il a fait quelques additions qu'on trouvera dans celle-ci. Les principaux changemens se rapportent aux pages 2, 15, 40 et 96.

L'épître dédicatoire m'a paru devoir être conservée, autant pour l'exactitude historique, que par les observations qu'elle contient ; la voici copiée textuellement.

Épître dédicatoire

A Nobles et vertueux Messieurs les Prévost des Marchans, eschévins, Conseillers, et autres Officiers de l'Hostel de ville de Paris, capitale de ce fleurissant Roiaume.

MESSIEURS, aiant ces jours passez mis sous la presse, une générale Agriculture, en laquelle est représenté l'Art d'employer et cultiver la Terre selon ses diverses qualitez et climats : j'ai estimé estre à propos d'en extraire ceste partie de mesnage, qui traite de la nourriture des vers-à-soie, et de la vous présenter : A ce que vos peuples incitez par telle adresse à s'adonner à tant noble et profitable exercice, puissent joindre à vostre ville le dernier de ses ornemens, qui est l'abondance de Soie. Telle seule commodité lui défailant, laquelle néantmoins lui est d'autant plus requise, que plus de Soie s'y despend, qu'en aucune autre ville de France, bien-que achetée à grand prix et estimée comme drogue de levant et marchandise estrangère. Ce sont voirement des nouvelletez, non toutes-fois préjudiciables, mais descouvrans le prejudice ; lequel s'augmentera d'autant plus, que l'on retardera à mettre la main à l'œuvre. Il n'est question pour se résoudre sur ceste matière, d'en venir à la preuve, puis que vos pères l'ont faite pour vous, en vous plantans des vignes : lesquelles vous assurent, que vostre terre et vostre aer, sont propres à recevoir les Meuriers-blancs, et nourrir les Vers-à-soye : estans ces choses tant amies par ensemble, que là où l'une est, l'autre y peut estre. Jusques ici l'on a jugé vostre pays, comme par contumace, insuffisant à produire la Soie, sans vouloir entendre les causes de ce défaut. Tant scrupuleux n'ont esté les anciens habitans du païs de serez en Indie (qui ont donné leur nom à la Soie) lesquels bien-quesloignez de quarante six à cinquante degrez de l'Isle de Taprobane, estans souz l'Equinoctial, de là ont néantmoins porté chez eux, la semence des vers-à-soie, qui en après s'y est naturalisée, et aussi celle des Meuriers, pour la nourriture de ce bestail. Ceux de Naples ont fait de mesmes de la Grèce, où de Serinda ville d'Indie, telles commodités estoient parvenues. Et en suite, comme par degrez, ont communiqué ces thresors, à la Provence, Dauphiné, Languedoc, et à leur voisinage, n'ayans peu les Alpes empêcher de s'estre enracinez en tels quartiers, quoi qu'ainsi esloignez de leur première origine, passans tous les jours plus avant et gagnans terre avec heureux succez. Et qui doutera que n'ayans à s'avancer encores que trois degrez pour atteindre jusques à vous, n'y treuvent agréable repaire ? Tout ce qu'on peut dire au contraire, est, que la cuillete de la Soie en sera tardive ; à cause de la disposition de vostre Ciel, qui est un peu plus froid que Celui du Languedoc, quoi pour cela, pourveu qu'ayez de bonne Soie et beaucoup ? Vous ne laissez pas d'avoir abondance de bleds et de vins, encores que vos moissons et vendanges ne soient tant avancées qu'en Languedoc. Voilà tout l'interest. Caton, oracle de son temps, disoit estre vergongne au mesnager, d'acheter ce que sa terre pouvoit produire. A qui telle réprimende mieux appropriée, qu'à ceux qui vont mendier la Soie des voisins, desquels mesmes ils sont taxez de négligence ? C'est à dire, aux habitans de presque toutes les provinces de la France. Car, peu de lieux exceptez, par tout ce grand Roiaume la Soie peut croistre : par ce qu'estant icelui posé sous l'une des Zones tempérées, est par conséquent tout tempéré ; et n'y a autre cause qui empêche l'accroist de la vigne en divers endroits, que la hauteur des montaignes, dont la froidure extrême contrarie à telle plante. Ainsi n'est pas entièrement de la Normandie, Bretagne, Picardie, qui sont aussi bien sans hautes montaignes que sans vin, où il y a apparence la Soie s'y pouvoir cueillir, attendu l'abondance de bons fruicts qui y croissent, dont les arbres, qui les produisent, ne sont moins délicats que les Meuriers donnans la Soie par leur fueillage. Laquelle chose avec peu de temps et de peine l'homme d'entendement pourra essayer. Quant à la Brie, Champagne, Bourgogne, Nivernois, Beaujeolois, Masconois, Lyonois, Limosin, Berry, Poitou, Xaintonge, Guienne, Gascogne, mesmes Orléans, Chartres, Tholoze, Bourdeaux, la Rochelle, quelles excuses peuvent avoir ces provinces-là de ne s'employer à tant fructueuse culture ? aiment-elles mieux donner leur argent aux Estrangers que d'en recevoir d'eux ? Les Piedmontois se sont domestiquez le Ris, à leur commodité et de plusieurs de leurs voisins, ayans tiré des Indes la semence de tel blé. Les poules-d'Inde ont prins terre en ce Roiaume depuis peu de temps, et lors qu'on estimoit la chose impossible, pour la délicatesse de la race. Ceste exquise herbe de Nicotiane s'accroist facilement par tous les coins de la France, bien qu'elle soit venue de Portugal, et là de l'Amérique. Plusieurs autres animaux et plantes estrangères consentent de vivre parmy nous, avec soin requis. Ces exemples affermiront vos Meuriers, pour en tirer utile contentement, mesme de ceux plantez és terres les moins fertiles, pour leur légèreté laissées en frische, rapportans la riche toison de Soie, par le moien des Vers qui sainement s'en nourriront. Et seront aussi vos

belles maisons des champs décorées avec beaucoup de représentation, paroissans les plaisans bocages de Meuriers ; lesquels outre leurs principaux revenus, rapporteront du bois de chauffage, dont le service en sera d'autant plus prisé, que plus on louë ce qui vient à moindre despence. Les expériences que j'ay fait en ce mesnage chez moy, depuis trente-cinq ans, et la Soie que je cueille par chacun an, me donnent matière de vous dire librement mon avis sur ce sujet. Que s'il vous plaist vous en servir, treuverez en mes discours de quoi vous satisfaire : pour l'assemblage de la matière, plus grand et avec plus d'observations que jusques ici ait esté escrit, tant ay-je esté curieux de faire participant de mes labeurs les vertueuses personnes, l'estimerai ce temps bien employé : et le voyage que ie suis venu faire à la Cour, heureux, de m'avoir causé ce contentement, de vous pouvoir estre utile, à ce que de mon Languedoc, sortant chose remarquable, les habitans de ceste magnifique ville puissent dans peu de temps voir leurs campagnes couvertes de Meuriers, et leurs ruës pavées de Soie: ainsi que non sans merveille ces choses se remarquent à Florence, Naples, Vérone, Vincence, Milan, Padouë, Genes, et autres villes de l'Italie. La louange de telles richesses sera deuë à vos sages conseils et providences, ornans à vostre tour, comme vos Ancestres ont fait en leurs temps, la ville de l'Europe la plus capable de belles choses. Pour comble desquelles félicitez, Dieu vous à fait naistre sous la grande lumière de ce fleurissant et heureux règne, et vous conservera en Paix et Justice : de quoi le supplie très-humblement MESSIEURS,

Vostre très-humble et très-affectionné serviteur OLIVIER DE SERRES.

De Paris le premier jour de fébvrier.

M. D. XCIX.

On peut voir par la lecture de cette pièce, et par celle des citations qui précèdent, combien l'orthographe varioit à l'époque où écrivoit Olivier de Serres, sans parler des nombreuses abréviations que je n'ai pas cru devoir conserver, parce qu'elles rendent la lecture trop difficile ; cette variation étoit telle, que l'orthographe n'étoit déjà plus la même dans la première édition du théâtre d'Agriculture qu'on imprimoit en même temps, et qu'elle changeoit non seulement dans chaque édition, mais encore dans chaque page 1 et même plusieurs fois dans la même page.

Le petit nombre de bibliographes qui ont cité cet ouvrage, en ont mal copié le titre, ils ont écrit la Cueillete de la Soie pour la nourriture des Vers qui la font, au lieu de par la nourriture. Ils ont confondu l'action de cueillir la feuille du mûrier, pour nourrir les vers, avec la récolte de la soie, qui est le résultat de cette nourriture ; ils n'ont pas réfléchi que les mots cueillete et cueillir, dans Olivier de Serres, veulent dire également récolte et récolter : tels sont Séguier, l'abbé Boissier de Sauvages, Hérissant, Haller, Anzoreux, Buchoz, Boehmer, etc. Au surplus, cette faute se trouve aussi dans plusieurs catalogues, d'où elle aura sans doute été copiée, car l'on sait que les bibliographes sont souvent réduits à ne consulter que des catalogues. Sauvages et Hérissant ont ajouté une seconde faute à la première, ils ont mal mis le nom de l'auteur ; le premier, dans un endroit, l'appelle Serrés (1); l'autre l'appelle tantôt Desernes, tantôt Deserres, d'un seul mot (2) ; Haller l'appelle des Serres (3).

Cet Opuscule, assez rare aujourd'hui, est imprimé avec soin.

2° Seydenwurm : von Art Natur,

Eigenschaft und grosser Nuzharkeit desz Edlen Seydenwurms, auch Pflanzung und Erhaltung desz zu seiner Nahrung hoch eiforderten Maulheerhaums. Wie" unnd was massen solches herrliche FTerck, in Telltschen (sonderlich denen Landen, da es Weinwachs hat) zugleich anderen

Orten, angerichtet, und mit Lob, Nutzen und Ruhm "etriebelz werden mcege. übersetzt JAC. RATHGEB. Tubingen, ERHARD CELLIUS. 1603. in-4°.

Frédéric, qui fut duc de Wurtemberg depuis 1593 jusqu'à sa mort, arrivée en 1603, parcourut incognito presque toute l'Italie dans les deux derniers mois de 1599, et dans les quatre premiers de 1600, avec son architecte Henri Schickardt, dans la vue d'introduire dans ses états le commerce de la soie, en y faisant élever des vers-à-soie et planter des mûriers, à cet effet il fit publier un rescrit général dans tout son duché. C'est en faveur de cet établissement de Frédéric, que Jacques Rathgeb, autrefois secrétaire de la chambre de Wurtemberg, fit paroître la traduction allemande que je viens de citer, du traité des vers-à-

soie, par Olivier de Serres, imprimée à Tubinge, en 1603.

(1) Catalogue des Auteurs qui ont écrit sur les vers à soie et sur les mûriers, page 3.

(2) Bibliothèque physique de la France, pages 409 e 416.

(3) Bibliotheca botanica, tom. I, pag. 3y5.

Le titre allemand de cette traduction est bien plus étendu que celui de l'original, qui est beaucoup trop modeste: Ver à soie; de l'espèce, nature, qualité et grande utilité de ce noble ver, ainsi que de la plantation et conservation du mûrier, indispensablement nécessaire à son entretien. De la manière dont ce noble ouvrage peut être exécuté en Allemagne (sur-tout dans les pays de vignobles) et dans d'autres pays, avec réputation, utilité et gloire, etc.

Je n'ai point vu cette version allemande, qu'on annonce être très-fidèle; j'ai extrait ce que j'en dis de l'ouvrage de Godefroi Daniel Hoffmann, professeur de droit public à Iena (1), déjà cité à ce sujet par notre collègue M. Grégoire, tome I, page cxlvij ; elle doit être assez rare, même en Allemagne, puisque Haller, qui la cite, ne l'avoit pas dans sa nombreuse bibliothèque, et vraisemblablement ne l'avoit pas même vue.

Il paroît que les bibliographes ont fait pour le nom du traducteur ce qu'ils avoient fait pour celui de l'auteur : on vient de voir que Hoffmann l'appelle Rathgeb, et comme c'est lui qui donne le plus en détail le titre de la traduction et son histoire, il paraît mériter le plus de confiance; Haller le nomme Rathgerber, et je lui ai donné le même nom, d'après Haller, dans la petite notice que j'ai publiée en l'an VIII ; enfin Boehmer l'appelle Rathberger.

J'ajouterai en passant, que Rathgeber est un mot allemand, qui veut dire conseiller ; et qu'un chevalier Rathberg étoit l'ami de Philippe Miller, auteur du Dictionnaire des Jardiniers, et s'occupoit aussi d'agriculture et de la culture des arbres.

Haller (2), et Boehmer qui l'a très-vraisemblablement copié, ont placé cette traduction à la suite du second Opuscule d'Olivier de Serres, de manière à faire croire qu'ils la regardoient, l'un et l'autre, comme étant celle de cet Opuscule ; Boehmer même l'a mise après la traduction anglaise, dont je parlerai plus loin (3). Mais le second Opuscule et la traduction sont de la même année, et il n'en étoit pas alors comme de nos jours, où les traductions s'impriment en même temps que les éditions originales ; d'ailleurs, le titre même de la traduction allemande ne peut laisser de doute à cet égard, il ne contient rien qui soit relatif au deuxième échantillon.

(1) Observationes circa Bombyces, Sericum et Moros, etc.

(2) Bibliotheca botanica, tom. I, pag. 306.

(3) Bibliotheca scriptorum historice naturalis oeconomiae, pars II, vol. II, pag. 252.

1° LA SECONDE RICHESSE DU MEURIER-BLANC.

Qui se treuve en son escorce, pour en faire des Toiles de toutes sortes, non-moins utiles que la Soie, provenant de la Fueille d'iceluy. Eschantillon de la seconde Edition du Théâtre d'Agriculture, D'OLIVIER DE SERRES Seigneur du Pradel. A MESSIRE POMPONE DE BELIEVRE Chancelier de France. A Paris, chez ABRAHAM SAUGRAIN, rue S. Jacques, aux deux Vipères. M. D C III. avec Privilège du Roy.

Petit in-8° de 27 pages pour le titre, l'épître dédicatoire et le texte, et une page non chiffrée au verso de la page 27, pour l'extrait (qui est écrit extrait) du privilège du roi, le même que celui de la Cueillete de la Soie. La vignette du titre est un pot de fleurs.

Ce petit ouvrage forme le chapitre XVI du cinquième Lieu du théâtre d'Agriculture, de l'édition de 1603, ainsi que l'indique le titre; il manque à l'édition in-folio de 1600, et je dois remarquer que l'indication de ce chapitre est omise dans le sommaire de ce Lieu, de l'édition de 1603, et de toutes les suivantes, quoique le chapitre s'y trouve (1).

Ce que j'ai dit tout à l'heure de la variation de l'orthographe d'Olivier de Serres, peut encore être vérifié

ici, soit dans le titre, soit dans l'épître, soit dans le texte, soit même dans l'extrait du privilège ; le mot soie est avec un, dans la Seconde richesse du Meurier blanc ; il est avec un, dans la Cueillete de la Soie ;

(1) Voyez la note (1) du cinquième Lieu, dans ce volume, page 152.

on lit dans celle-là échantillon, dans l'autre eschantillon, etc. Du reste il n'y a point de changement entre l'Opuscule publiée séparément, et le chapitre de l'ouvrage ; la seule différence qui les caractérise, c'est que le titre est bien plus long et plus détaillé dans le premier que dans l'autre, qu'il n'y a point d'indications marginales comme dans la Cueillete de la Soie et dans le théâtre d'Agriculture, et que l'auteur y a ajouté, comme au premier, une épître dédicatoire que je transcris ici.

Épître dédicatoire

A Monseigneur, Monseigneur de Believre, Chancelier de France.

MONSEIGNEUR, Entre toutes les inventions treuvées pour le soustien de la vie humaine, aucune ne se void donner tant de peine, que l'ouvrage du pain : car le labourer des terres, le moudre des blés, les boulenger, ne laissent jamais en repos le père-de-famille ; dont il y a apparence, que si, peu à peu, on n'eust amené les peuples à ce travail-là, ils se fussent contentés des fruicts desquels se nourrissoient les hommes des premiers siècles, pour s'affranchir de tant de labeurs. Joint que c'est tousjours leur naturel, de rejeter toutes nouvelles inventions, quoi-que profitables. Ceste difficulté, Monseigneur, m'a fait différer quelque temps, d'escrire la manière de faire croistre la Soie, par l'introduction des Meuriers, en la plupart des provinces du cœur de ce Roiaume, et jusques à ce qu'il pleust au Roi me commander d'en discourir un jour devant lui, où aiant bien receu les raisons sur lesquelles je me fondois pour cest effect, il me commanda de mettre en lumière ce que l'expérience m'en avoit fait recognoistre. Voila comme, avec l'autorité de sa Majesté, j'ai exposé en public, le premier traité de cest ouvrage : lequel feust demeuré imparfait, s'il n'eust eu le bon-heur de vostre favorable support. Mais vostre sage prudence, jointe avec l'expérience de vos lointains voiajes, pour vos grandes ambassades, en a bien sceu considérer l'utilité : et vostre vertu s'opposer aux traverses qui se sont manifestées à l'introduction de tant fructueuse entreprise. Au grand profit de tout le peuple de la France, qui jusques ici, a esté contraint de mendier ces choses des estrangers, se les pouvans donner lui mesmes, pour la bonté de sa terre et tempérament de son ciel. Et voiant avec quelle particulière affection, vous avez fortifié ce dessein, et combien vous avez apporté d'aide et de secours pour faire ressentir à toute la France, le bien qu'elle en peut recevoir, Dieu m'ayant fait la grace (un bien suivant communément l'autre) d'avoir treuvé un second trésor en la plante du Meurier blanc : j'ai jugé que comme à un des premiers et principaux appuis de cest Estat, il vous appartenoit de me commander, que sous l'assurance de vostre nom et de vostre faveur, j'eusse à le mettre en lumière : ce que je fais et vous supplie très humblement, Monseigneur, avoir pour agréable ceste mienne délibération, voiant de bon œil, ce livret que je vous présente, de l'utilité qui se tire de l'Escorce de cest arbre, qui est la matière du linge, beaucoup meilleure et plus abondante, que ni le lin, ni le chanvre, dont la facilité de l'ouvrage est telle, que les moindres serviteurs de la famille jusqu'aux enfans, y peuvent estre employez, à toutes heures, sans despense, sans nul hazard, avec bon et heureux succès. Et la France vous aura l'obligation de l'avoir remplie de telles richesses, avec l'immortelle memoire de vostre nom, de vostre mérite, de vostre bien-vueillance. je vous supplie doncques très humblement, Monseigneur, recevoir favorablement le débile ouvrage d'un homme des champs, qui en sa solitude, priera Dieu pour vostre longue vie et prospérité, et des vostres.

A Paris ce xxvj. Juillet 1603.

Vostre très humble et très obéissant serviteur,

OLIVIER DE SERRES.

On peut compter parmi les traverses dont parle Olivier de Serres dans cette lettre, et qui s'opposoient à l'introduction de la soie et de la culture des mûriers en France, l'opinion de Sully dans le Conseil, opinion qui paroît avoir été vivement combattue par le Chancelier. Le premier ne voyoit dans cette introduction qu'un luxe et une dépense inutiles; le second jugeoit plus sainement, que ce luxe ne s'en établirait pas moins, que pour le satisfaire il faudroit exporter, comme on le faisoit déjà, des sommes énormes chez nos voisins ; et que ces sommes seraient bien plus avantageusement employées en cultivant nous-mêmes ces

objets. L'expérience et le temps ont prouvé contre l'opinion de Sully, et à cet égard, comme l'a déjà fort bien observé M. François (de Neufchâteau), l'agriculteur eut l'honneur de l'emporter sur le surintendant (Voyez tome I, page xxxiv.).

La Cueillette de la Soie est d'un caractère typographique plus fin que l'édition de 1600; et la Seconde richesse du Meurier-blanc est d'un caractère plus fort que l'édition de 1603. Il résulte de cette observation, que ces Opuscules ne sont point extraits des éditions dont ils devoient faire partie, mais qu'ils ont été imprimés séparément, d'un autre caractère, et qu'ils ont précédé ces éditions, auxquelles ils servoient véritablement d'échantillons, non pour la forme, mais pour le fond. J'ajouterai que l'exécution typographique du dernier Opuscule n'est pas aussi bien soignée que celle du premier. Au reste, il est plus rare encore que la Cueillette de la Soie, on le trouve indiqué dans bien moins de catalogues, peut-être à cause de son peu d'étendue, et il est cité par moins de bibliographes.

2° Opuscules de PIERRE RICHER DE BELLEVAL,

Premier Professeur de Botanique et d'Anatomie en l'Université de Médecine de Montpellier ; auxquels on a joint un Traité d'OLIVIER DE SERRES, sur la Manière de travailler l'Ecorce du Mûrier blanc. Nouvelle édition, d'après les Exemplaires de la Bibliothèque du Roi.

Par M. BROUSSONET, D. M. Associé Ordinaire de la Société Royale de Londres, de celles de Montpellier, d'Edimbourg, de Madrid, etc. Professeur Adjoint d'Economie Rurale à l'École Royale Vétérinaire (d'Alfort). A Paris. M. DCC. LXXXV. Grand in-8°. de 8 pages pour le titre et la préface de l'éditeur ; 38 pages pour le premier Opuscule de Richer de Belleval; 4 pages pour le second, un feuillet non chiffré, 8 pages et cinq planches pour le troisième ; enfin 18 pages pour l'Opuscule d'Olivier de Serres, qui termine le recueil, et qui a un titre particulier.

M. Broussonet est bien connu des savans par ses travaux en histoire naturelle, il étoit secrétaire perpétuel de la Société royale d'Agriculture de Paris, qui se fait toujours gloire de le compter au nombre de ses membres, et près de laquelle il rempliroit encore ses fonctions, sans les missions importantes dont il a été successivement chargé, et sans la place de professeur de botanique qu'il remplit à l'École de Médecine de Montpellier; il a fait successivement proposer par la Société royale des Sciences de cette ville, l'éloge de Richer de Belleval, et celui d'Olivier de Serres (Voyez ce qui a été dit à ce sujet, tome i, pages xxxij et lx.) ; voici comme il s'exprime, pages 7 et 8 de la préface, relativement à la Seconde richesse du Meurier blanc.

« J'ai cru pouvoir mettre à la suite (des Opuscules de Richer de Belleval) un Traité d'Olivier de Serres, sur la Manière de filer l'écorce du Meurier blanc : cette découverte appartient entièrement à cet Auteur, recommandable par ses profondes connaissances dans la culture des végétaux, et dont le théâtre d'Agriculture, publié vers le commencement du dernier siècle, offre une preuve des progrès que cet Art avait fait en France, long-tems avant qu'il n'eût attiré l'attention des Peuples chez lesquels il fleurit de nos jours. Quelques personnes ayant d'ailleurs annoncé tout récemment la manière de filer l'écorce du Mûrier, comme une découverte qui leur était propre ; je me fais un devoir de rendre à la mémoire d'Olivier de Serres, la justice qui lui est dûe à cet égard. Ses Ouvrages, quoique d'une utilité plus directe que ceux de Belleval, sont presque aussi peu répandus, et c'est encore un motif qui m'a engagé à donner une nouvelle édition de celui-ci. Cette manière de retirer la soie de l'écorce de cet arbre, peut devenir sur-tout avantageuse dans les Provinces où la rigueur des saisons ne permet pas d'élever le ver-à-soie. J'aurai rempli mon but, si je puis engager quelques personnes à répéter des expériences qui peuvent devenir très-avantageuses, et qu'Olivier de Serres avait commencé en grand par les ordres de Henri IV, dans le Jardin des Tuileries. » M. Broussonet a conservé à cette réimpression la date de, 1603; il vouloit aussi conserver avec soin l'originalité de l'orthographe ; mais, à cet égard, il a été mal secondé dans les détails, par l'imprimeur, qui a joint au style d'Olivier de Serres, l'accentuation moderne qui n'existoit point alors.

Cette édition n'a été tirée qu'à un petit nombre d'exemplaires.

3° The perfectuse of Silk-wormes, and their benefit.

With the exact planting and artificiall handling oj Mulberrie trees whereby to nourish them y and the figures to know how to feede the Wormes, and to winde off the Silke. And the fit maner to prépare the barke of the white Mulberrie to make fine linnen and other workes thereof. Done ont of the French originall of OLIVIER DE SERRES lord of Pradel into English, by NICOLAS GEFJE Esquier. With an annexed discourse of his owne, ofthe meanes and sufficiencie of England for to haue abundance of fine Silke by feeding of Silke-wormes within the same ; as by apparent proofes by and universall benefit of all those his Countrey men which embrace them. Neuer the like yet here discovered by any.

Au despit d'envie. Alt London Imprented by FELIX KYNGSTON, and are to be sold by RICHARD SBRGIBR and CHRISTOPHER PURSBT" with the assignmentof WILLIAM STALLENGJS. 1607. Cum Privilegio.

Petit in-4°. de 4 feuillets non chiffrés pour le titre, l'épître dédicataire du traducteur au roi Jacques 1, et trois pièces de poésies angloises en l'honneur d'Olivier de Serres, 96 pages de texte, chiffrées de suite, puis ensuite un feuillet chiffré 81 au recto seulement, sans néanmoins interruption du texte, et au verso de ce feuillet 81, ainsi qu'au recto du feuillet suivant non chiffré, sont deux gravures en bois.

L'ouvrage de N. Geffe, annoncé dans le titre, est paginé séparément et a un titre particulier, avec cette épigraphe : propatria pario; il a un feuillet pour le titre, 14 pages de texte (celle 2 est cotée 88, sans doute aussi par erreur), et un feuillet non chiffré à la fin, pour un avis au lecteur (to the Reader), daté de Londres, Bacon House, 20 Mai 1607; l'errata est au recto de ce feuillet.

Cette traduction est celle des deux Opuscules d'Olivier de Serres; le titre anglois, comme nous l'avons vu tout-à-l'heure pour le titre allemand de la traduction de la Cueillete de la Soie, est beaucoup plus étendu que l'original, et cela étoit nécessaire pour donner de l'avantage à une chose encore nouvelle et inconnue dans les pays où on vouloit la propager. Voici à-peu-près la traduction du titre anglois : Le parfait usage des vers à soie et leurs bénéfices ; avec la plantation exacte et la conduite artificielle des mûriers dont ils se nourrissent, et les figures qui indiquent la manière de les élever et de dévider la soie. La meilleure manière de préparer l'écorce du mûrier blanc pour en faire de la toile et d'autres ouvrages : traduit en anglois, de l'original françois d'OLIVIER DE SERRES, seigneur du Pradel, par NICOLAS GEFJE écuyer. On y a joint un traité de ce dernier sur les moyens et la facilité qu'a l'Angleterre de se procurer beaucoup de belles soies en élevant chez elle des vers à soie ; ce qui est démontré par des preuves non équivoques et par les bénéfices qu'en retirent tous ceux de cette contrée qui nourrissent des vers; sujet qui cependant n'a jamais été traité jusqu'ici dans cette Isle, etc.

La Cueillete de la Soie se termine à la page 85, et la Seconde richesse du Meurier blanc occupe les pages 86-93, le surplus est employé à la description des figures ajoutées à cette traduction, figures qui sont prises dans l'ouvrage de J. B. Le-Tellier, imprimé en 1603, ou dans celui de B. de Laffémas, imprimé en 1605, indiqués, l'un et l'autre, par notre collègue M. Grégoire, dans son Essai Historique sur l'état de l'Agriculture en Europe au XVIe siècle, placé en tête de notre premier volume (page cxlvj), elles sont les mêmes dans les deux ouvrages.

Séguier, qui ne cite point la Cueillete de la Soie, ne parle de cette traduction angloise que comme étant celle de la Seconde richesse du Meurier blanc seulement (1). Boehmer, en la plaçant immédiatement après celle-ci, paroît avoir commis la même erreur : il l'indique sous le format in-8°. (2).

L'abbé de Sauvages, en en rapportant le titre fort abrégé, se borne à dire en note, qu'elle n'est que la traduction d'une partie de l'ouvrage d'Olivier de Serres (3).

Il doit paroître étonnant aux bibliographes que Haller, qui étoit l'ami de Séguier et qui avoit son ouvrage sous les yeux, ait oublié cette traduction. Elle est dans la bibliothèque de Sir Joseph Banks, et on la trouve dans son catalogue, tome 11, page 529, et tome III, page 601.

Notre collègue M. Grégoire a bien indiqué les deux traductions allemande et angloise des Opuscules d'Olivier de Serres, dans son Essai sur l'état de l'Agriculture, page cxlvij.

Ces opuscules ne peuvent plus avoir aujourd'hui d'autre mérite que celui qui tient à la rareté

bibliographique, et sous ce rapport les amateurs continueront à les rechercher ; mais considérés sous celui qui les a fait rédiger, ils deviennent inutiles aux agriculteurs, puisque le premier se trouve dans toutes les éditions du théâtre d'Agriculture, et que le second ne manque qu'à celle de 1600, après laquelle il a paru, et à celle de M. Gisors, publiée en l'an XI (1802), en 4 volumes in-octavo, sur celle de 1600.

(1) Bibliotheca botanica, pag. 393.

(2) Bibliotheca scriptorum, etc pag. z52.

(3) Catalogue cité ; page 3.

1° Le THEATRE D'AGRICULTURE ET MESNAGE DES CHAMPS, 1600

D'OLIVIER DE SERRES seigneur du Pradel. A Paris. M. D. C. Par IAMET MÉTAYER
Imprimeur ordinaire du Roy. avec privilège de sa Majesté et de l'Empereur.

In-f° de 8 feuillets non chiffrés pour le titre, l'épître dédicatoire au roi, le privilège, la préface et le sommaire général de tout l'ouvrage ; vient ensuite le premier feuillet du texte, formant les pages, et 2 de la signature A, non chiffrées, contenant le titre et le sommaire du premier Lieu, et faisant partie des 1004 pages de texte ; puis, feuillets non chiffrés pour la table des matières, imprimée en caractères italiques ; enfin un dernier feuillet isolé, au milieu du recto duquel on lit : Achevé d'Imprimer, le premier jour de Juillet, M. D. C.

Le titre est un frontispice gravé représentant un portique d'architecture d'ordre toscan, il est soutenu de pilastres ornés de bossages, bases et chapiteaux, érigés sur piédestaux ; la partie supérieure est terminée par une architrave, une frise et une corniche. Les pilastres sont en saillie sur des pieds droits, deux de ces pilastres reçoivent l'arcade, qui est aussi ornée de bossages, et au milieu de laquelle il y a une clef. Dans les tympans de l'arcade sont, de chaque côté, des trophées en faisceaux, formés avec des instrumens d'agriculture. Les piédestaux des pilastres antérieurs sont ornés de paysages. On lit dans le milieu de la plinthe qui règne au-dessus de la frise : SECVRITAS PVBLICA, et de chaque côté il y a une guirlande de fruits. La partie supérieure du portique est une terrasse carrée, aux quatre coins de laquelle il y a des vases de fleurs; chaque côté est occupé par quatre carrés de parterre, divisés par compartimens : au milieu de la terrasse est Henri IV assis sur son trône, ayant sa couronne, et revêtu de ses habits royaux, tenant dans la main droite la main de justice, et dans la gauche le sceptre : la Justice, tenant en mains l'épée et la balance, est à sa droite ; la Paix, tenant une branche d'olivier, est à sa gauche, toutes deux assises sur un petit tertre. En avant, à droite, est l'Agriculture, représentée par une femme qui laboure à la bêche. Le fond de l'estampe représente une vaste campagne ; sur le devant, de chaque côté du portique, est un champ de grains, à droite un olivier, à gauche un mûrier ; dans le fond à droite est un soleil couchant derrière une montagne; dans l'éloignement on voit des tours ; à gauche est une autre montagne, au pied de laquelle est un château : la campagne est parsemée d'arbres. Le titre de l'ouvrage occupe le milieu du portique : on lit dans un coin de la plinthe du bas, à gauche : Mallery, fecit. Cette planche est bien gravée sur cuivre.

Le nom de l'imprimeur étoit écrit Mettayer dans le titre et à la fin du premier opusculé, il est écrit ici Métayer. C'est encore une preuve à ajouter à ce que j'ai déjà dit de la variation de l'orthographe, qui, comme on le voit, s'étendoit jusqu'aux noms propres.

L'épître dédicatoire est surmontée d'une vignette, au milieu de laquelle est placé l'écusson des armes de France seulement, celles de Navarre n'y sont pas : au bas de cet écusson est le chiffre de l'imprimeur ; de chaque côté sont des figures allégoriques; la lettre S du mot sire est ornée : dans cette épître, Olivier de Serres fait allusion à l'épigraphe securitas publica, et à la position du roi sur le frontispice : Votre peuple, dit-il, demeure en seurté publique, cultivant sa terre, à l'abri de Vostre Majesté, qui a à ses costés la Iustice et la Paix. Cette épître dédicatoire datée dans toutes les éditions suivantes, de Paris, le premier jour de Mars 1600, ne l'est point Ici, ce n'est qu'à la seconde édition que cette date a été restituée.

Le privilège du roi seulement, et non celui de l'empereur, dont il est fait mention dans le titre, est imprimé tout entier après l'épître dédicatoire, avant la préface; le nom d'Olivier de Serres, seigneur du Pradel, s'y lit

tout au long. On a vu dans l'extrait de ce même privilège, qui est à la suite des opuscules, qu'il n'y avoit que sieur du Pradel.

Le titre de chaque Lieu, ou Livre, est surmonté d'une vignette en bois, encadrée dans des cadres mobiles, fort bien gravée, qui représente les travaux dont il est question dans le Lieu : au bas est en cul-de-lampe le même pot de fleurs pyramidal que j'ai indiqué à la fin de la Cueillete de la Soie ; au verso de ce titre est le sommaire du Lieu, comme nous l'avons mis dans notre édition.

Les seize planches qui sont dans le Lieu sixième représentent des compartimens de parterres pris dans ceux qui ornoient alors les jardins des Tuileries, de Saint-Germain-en-Laye, et de Fontainebleau, et quelques plans du jardin médicinal ; elles sont imprimées avec le texte, et sont également gravées en bois.

Cette édition est, sans contredit, la plus belle de celles qui ont été publiées pendant la vie d'Olivier de Serres, et elle fait honneur à l'imprimerie de Jamet Métayer ; mais aussi les augmentations nombreuses que l'auteur a ajoutées aux éditions suivantes la rendent la moins complète. J'indiquerai ces additions en parlant de la seconde.

Quelques catalogues de vente de bibliothèques ont annoncé cette édition de 1600 sous le format in-quarto, et à cet égard je dois dire que moi-même j'ai cru, pendant quelques temps, que les éditions in-quarto étoient in-octavo, en ne faisant attention qu'aux signatures des feuilles ; peut-être est-ce par le même motif que les libraires qui ont rédigé ces catalogues auront fait la même faute. Chaque signature de l'in-folio est composée d'un cahier de deux feuilles, comme dans plusieurs éditions in-quarto, ce qui donne 4 feuillets ou 8 pages pour chaque signature de l'in-folio, et 8 feuillets ou 16 pages pour chaque signature de l'in-quarto. Mais il suffit, s'il restoit quelques doutes à cet égard, de consulter les vergeures et les pontuseaux du papier pour se convaincre de la réalité des formats in-folio et in-quarto.

2° Seconde Edition, reveuë et augmentée par l'Auteur. Chés ABRAHAM SAUGRAIN 1603

Ici est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien Dresser, gouverner, Enrichir et Embellir, LA MAISON RUSTIQUE. A Paris. M. DC. III. Chés ABRAHAM SAUGRAIN, rue St. Jacques devant St. Benoist, a l'enseigne des deux Vipères, avec Privilège du Roi et de l'Empereur.

In-4°. de 8 feuillets non chiffrés pour le titre, l'épître au roi, les privilèges et la préface ; 907 pages de texte, y compris le titre et le sommaire du premier Lieu, non chiffrés, comme dans la première édition ; le verso du dernier feuillet est blanc ; 13 feuillets non chiffrés pour la table des matières, imprimée en caractères romains ; le verso du dernier feuillet de la table contient l'errata, et au-dessous on lit en gros caractères : La première Impression de ce livre a esté achevée d'imprimer, le dernier jour de Juillet. M. DC. dans l'édition in folio, on lit le premier jour de Juillet. [8-907-13 = 928]

Le frontispice du titre est le même que dans la première édition ; mais il a été regravé dans de plus petites proportions, pour l'adapter au format in-quarto, et on y observe quelques différences. Les deux paysages des piédestaux des pilastres antérieurs sont transposés, et ne ressemblent pas parfaitement aux premiers ; le nom du graveur, qui, ici, est écrit C. de Mallery, se trouve au bas de la plinthe à droite ; les figures de dessus la terrasse présentent aussi quelques dissemblances.

Après l'épître dédicatoire vient le privilège du roi, et ensuite, Extrait des Registres de Parlement, duquel il résulte que le privilège n'a été enregistré que le 5 Juillet 1602. Plus bas est la vérification du prévôt de Paris, du 21 Août 1603. On trouve ensuite le privilège de l'empereur d'Allemagne, Rodolphe II ; il est en latin, et pour dix ans, comme celui du roi : Dation in Arce nostra Regia Pragæ, die vigesima octava mensis Iunij. Anno Domini millesimo sexcentesimo primo. Ce Rodolphe, II du nom, qui avoit alors quarante-neuf ans, étoit grand amateur d'astronomie, de chimie et d'équitation.

Les vignettes en bois placées au-dessus du titre de chaque Lieu, sont les mêmes que dans l'édition in-folio, on en a supprimé les cadres mobiles. Saugrain a fait aussi comme avoit fait Métayer, il a placé au-dessous de ces titres le cul-de-lampe qu'il avoit mis dans le titre de la Seconde richesse du Meurier blanc.

Les seize figures du sixième Lieu sont également les mêmes, et faisant partie du texte, à l'exception de la dernière, page 554, qui est tirée à part ; elle n'auroit pu tenir sur la même page où est le texte qui la concerne, et on n'a pas jugé à propos de la tirer sur feuille pleine, comme dans l'in-folio, où elle a un

onglet pour être endossée avec les autres.

Cette seconde édition contient beaucoup d'augmentations et d'additions faites par Olivier de Serres, depuis la première ; les principales se rapportent aux pages suivantes de l'édition de 1600 : préface; deuxième Lieu, page 107; troisième Lieu, pages 211, 217, 250 ; cinquième Lieu, pages 358, 403, 404, 458, 462, 471 ; sixième Lieu, pages 513, 538, 544, 552, 558, 561, 5jo, 597, 613, 626, 691, 732. Ce ne sont pas, au surplus, de simples augmentations, des changemens ou des corrections ; c'est, comme je l'ai déjà dit, un chapitre entier au cinquième Lieu ; ce sont des articles neufs ajoutés, tels que la manière de faire éclore les canards à la Chine, page 358 ; l'historique de l'introduction de la culture de la soie en France, page 458 ; un supplément à la culture du mûrier, pages 462 et 471 ; un article très-étendu sur la culture des melons, page 544, c'est l'arbre de Judée, le lilas, le seringa, l'aulonier, ajoutés aux arbres d'agrément, pages 558 et 561 ; la manière de conserver les coins, page 691 ; etc etc.

C'est sur cette édition que nous avons principalement fait la nôtre ; je dis principalement, parce que je n'ai pas négligé de collationner les suivantes, et d'y reporter quelques légers changemens et quelques nouvelles additions qu'Olivier de Serres avoit cru devoir y ajouter. Elle est assez correcte, et d'une exécution typographique soignée, mais le papier n'en est pas beau.

On trouve dans le Catalogue des livres de feu le C. Michot, dont la vente a été faite par M. Barrois aîné, libraire, en Fructidor an VIII (page 12, no. 60), une édition du théâtre d'Agriculture d'Olivier de Serres, indiquée sous la date de 1604 ; in-4°. ; mais c'est une erreur que j'ai vérifiée, c'étoit l'édition de 1603.

3° Troisième Edition, A Paris. M. DC. V. Chés ABRAHAM SAUGRAIN. 1605.

Dans cette édition, comme dans les suivantes, je ne copie du titre que ce qui s'y trouve ajouté ou changé de l'édition d'auparavant, ainsi tout ce que je ne copie pas est censé exister comme dans les éditions qui précèdent.

In-4°. de 8 feuillets non chiffrés pour tout ce qui précède le texte, comme à la précédente; 997 pages de texte, le verso du dernier feuillet blanc, et 13 feuillets non chiffrés pour la table des matières, imprimée en caractères italiques.

Quoique cette édition ait un plus grand nombre de pages que la précédente, elle n'en diffère cependant que par le changement de quelques vignettes ou de lettres initiales ; ce plus grand nombre de pages vient de ce que l'impression est plus chassée, la justification des pages étant plus étroite ; on trouve deux lignes de moins dès la première page, cinq à la seconde, neuf à la troisième, etc.

Après la page 496, qui termine la feuille H h, on trouve 3 feuillets non paginés, qui ont pour signature une, ce qui fait six pages de texte de plus. Ces trois feuillets contiennent le chapitre XVI du cinquième Lieu, qui avoit sans doute été oublié, et qu'on a réimprimé après coup. Après la page 576, qui termine la feuille N n, la feuille O o commence par 587 et suit ainsi, ce qui fait dix pages de moins : la page 613 est chiffrée 611 ; puis vient ensuite 614, 15, puis reprend 612, 613, 614, sans dérangement dans le texte et dans la feuille P p ; la feuille Q q recommence à 609 et suit de nouveau, ce qui fait ici dix pages de plus ; la page 814 est chiffrée 815, celle 815 est chiffrée 816, et la page 816 est bien chiffrée ; la page 819 est chiffrée 816 : ainsi il y a réellement dans cette édition, à cause de l'irrégularité de la pagination, cent pages de plus que dans la seconde.

Quelques autres éditions présentent également des fautes de pagination : je ne les ai pas toutes collationnées comme celle-ci ; lorsque le hasard m'a fait découvrir de ces fautes, je les ai indiquées, mais je me suis ordinairement borné à prendre le nombre des pages du texte sur la dernière.

Cette troisième édition est imprimée avec les mêmes caractères que la seconde, ils étoient usés, et l'exécution s'en ressent ; le papier est moins beau encore. Les vignettes et les culs-de-lampes des titres des Lieux sont les mêmes. L'exemplaire que j'ai sous les yeux étoit dans la Bibliothèque de l'abbaye de Sainte-Geneviève, à Paris, il est aujourd'hui dans celle du Panthéon, qui la remplace, ou plutôt qui est la même.

J'ai déjà dit que Béguillet et Bonnaterre avoient annoncé comme première, une édition du théâtre d'Agriculture, sous la date de 1606, et que c'étoit une erreur, qu'il n'y en avoit même point de cette année

(1) ; je dois dire aussi que Philippe Re a fait la même faute plus récemment encore, d'après l'un ou l'autre, dans son Essai de Bibliographie géorgique (2) ; et, comme Haller, il appelle Olivier, des Serres; Béguillet l'appelle sire de Pradines.

(1) Voyez tome 1, page lxxij, colonne II ? note (3).

(2) Saggio di Bibliografia Georgica. In Venezia, 1802. in-8° pag. 49.

4° Quatriesme Edition A Paris, M. DC. VIII. Chez JEAN BERJON 1608

ruë Saint Jean de Beauvais au cheval volant, et sa boutique au Palais, en la galerie des prisonniers, In-4°, de 20 feuillets non chiffrés pour tout ce qui précède le texte, et en outre, dans cette édition, pour les quatorze pièces de poésies en l'honneur d'Olivier de Serres et de son ouvrage, la première où elles se trouvent, 908 pages de texte, un feuillet blanc, dernier de la signature Mm m, 13 feuillets non chiffrés pour la table, imprimée en caractères romains ; on lit au recto du dernier : Quatriesme Edition Imprimée à Paris, chez Jean Berjon, l'an M. VIC. VIII.

Le frontispice où le titre a été regravé de nouveau, et on y observe des différences, soit dans les paysages qui sont sur la face antérieure des piédestaux des pilastres, soit sur la terrasse, soit dans le fond : ici le trône et la robe de Henri IV sont semés de fleurs de lys, dans les précédons, le trône seulement étoit semé d'hermines ou d'abeilles, et la robe du roi étoit unie : ce n'est plus un château, c'est une ville qu'on observe au pied de la montagne à gauche ; on lit sur le socle du piédestal, du même côté : L. Gaultier sculp. En général, cette gravure est moins douce et moins bien soignée que les précédentes. Les vignettes en tête du titre des Lieux sont bien les mêmes que dans les éditions précédentes, mais on n'y retrouve point les petits culs-de-lampes ; au reste, cette édition paroît avoir été faite, page pour page ou à-peu près, sur celle de 1603 : elle ne contient que quelques légères augmentations vers la fin, qui est d'ailleurs un peu moins serrée, ce qui a chassé sur la 908^e page. Ces augmentations paroissent indiquer qu'Olivier de Serres a surveillé lui-même cette édition, qui, en général, est mieux exécutée que la précédente.

Les Berjon étoient de Genève, et ils y avoient une imprimerie ; Olivier de Serres y avoit été faire un voyage, près de Calvin, en 1561 (Voyez ci-devant page xvj.), et ils professoient la même religion ; il ne faut sans doute pas chercher ailleurs l'origine des éditions du théâtre d'Agriculture par ces imprimeurs, soit à Paris, soit à Genève; et ce ne peut être que d'Olivier de Serres, lui-même, qu'ils tenoient les poésies qu'ils ont mis les premiers en tête de leurs éditions.

5° Dernière édition, reveuë et Augmentée par l'Autheur. A Genève, Par MATTHIEU BERJON 1611.

LE THEATRE D'AGRICULTURE ET MESNAGE DES CHAMPS, d'OLIVIER DE SERRES, Sr. du Pradel. Ou est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien Dresser, Gouverner, Enrichir et Embellir la Maison Rustique. Dernière édition, reveuë et Augmentee par l'Autheur. A Genève, Par MATTHIEU BERJON. M. DC. XI.

In-8° de 32 feuillets non chiffrés pour le titre, l'épître, les privilèges, les poésies, la préface, le titre et le sommaire du premier Lieu; 1198 pages de texte, et 16 feuillets non chiffrés pour la table, imprimée en caractères romains.

Il y a des exemplaires dans lesquels on lit seulement : Par MATTHIEV BERJON, sans nom de lieu d'impression, tel est celui cité par Haller (1), et un autre que j'ai vu dans le Dépôt littéraire des Jésuites de la rue Saint-Antoine ; dans d'autres on lit : A Cologni Par MATTHIEV BERJON, comme dans un exemplaire que j'ai dans ma Bibliothèque ; tous sont de la même édition.

Le titre de l'ouvrage a été un peu changé dans cette édition ; la vignette représente un portique au fond d'une espèce de péristyle, d'un côté est un soldat romain qui paroît en garder l'entrée, et de l'autre, un philosophe qui tient à la main un poinçon, et qui parle au garde.

On sait que dans plusieurs ouvrages imprimés à Genève vers le même temps, le nom de la ville ou celui du libraire n'y étoient point, et que quelquefois on ne les y mettoit qu'après coup et à la main, ce qu'en terme d'imprimerie, on appelle pousser. Des exemplaires de cette édition de 1611 auront été tirés de ces

trois manières, et avec ces différences, qu'on retrouve dans quelques éditions d'Eliau (de *Animalium Natura*) et dans d'autres. Au reste, A Genève est imprimé, et A Cologny est seulement poussé dans les exemplaires où je les ai vus, ce qui est aisé à reconnoître au peu de netteté des caractères poussés, qui ont besoin de beaucoup d'encre pour marquer, avec une pression bien moins considérable que celle de la presse ordinaire.

Cologny ou Cologny, car on le trouve écrit de ces deux manières, est un des noms de Genève ; beaucoup de copistes et quelques bibliographes écrivent Cologne. On a fait la même faute pour la traduction françoise de Xénophon, par Pyramus de Candole, également imprimée à Cologny dans le même temps (en 1613).

(I) *Bibliotheca botanica*, tom. I, pag. 35.

Quant à la manière d'écrire la date, M. VIC XI, c'est bien 1611 ; on a déjà vu dans l'édition précédente, que Jean Berjon avoit également imprimé à la fin M. VIC. VIII, pour 1608, qui est dans le titre.

Les vignettes en tête des Lieux ne sont pas celles des éditions précédentes ; elles n'ont rien de relatif aux travaux qui y sont indiqués. L'édition est assez correcte; le caractère est trop fin pour le plus grand nombre des lecteurs, et l'ouvrage forme un billot; aussi beaucoup d'exemplaires sont-ils reliés en deux volumes, coupés ordinairement au sixième Lieu.

Les planches, comme dans les éditions in-quarto, sont en bois, et imprimées avec le texte ; elles ont été réduites pour le format in-octavo, à l'exception de la seizième, page 730, tirée à part, et qu'on a conservée de toute sa grandeur.

Boehmer cite cette édition avec celle de 1629, sous le format in-quarto (1) ; mais c'est une erreur d'autant plus certaine qu'il avoit l'ouvrage de Haller sous les yeux. Toutes les autres éditions de Genève étant in-quarto, il aura peut-être pensé que Haller s'étoit lui-même trompé, quoiqu'il annonçât cette édition comme étant dans sa bibliothèque.

On trouve dans le Catalogue de la Librairie de Charles Pougens (in-12, page 54), une édition du théâtre d'Agriculture indiquée sous la date de Genève, 1661, 2 volumes in-8° c'est une erreur de date que j'ai vérifiée, c'est bien l'édition de 1611. Ces sortes d'erreurs de dates, qui sont assez fréquentes dans les catalogues, font le tourment des bibliographes qu'elles trompent, sans que, le plus souvent, ils puissent le soupçonner, et sans qu'il soit, plus souvent encore, possible de le vérifier; on a créé ainsi une foule d'éditions qui n'ont jamais existé.

L'auteur du Mémoire sur la culture de l'olivier, qui a obtenu le premier accessit à l'académie des Belles-Lettres, Sciences et Arts de Marseille, en 1782, dit, page 36 de son mémoire, imprimé à Aix l'année suivante, in-8° qu'une troisième édition du théâtre d'Agriculture a paru douze ans après celle in-folio qu'il cite. Il n'en a point paru en 1612, et celle de 1611 serait au moins la cinquième édition. L'auteur a supprimé ces détails dans la seconde édition de son ouvrage, imprimé à Montpellier, en 1784.

(1) *Bibliotheca Scriptorum historiae naturalis*, etc, pars I, vol. II, pag. 603.

6° A Paris, M. DC. XV. Chés ABRAHAM SAUGRAIN

In-4° de 13 feuillets non chiffrés pour tous les préliminaires ; 907 pages de texte ; 13 feuillets non chiffrés pour la table des matières, imprimée en caractères italiques, au verso du dernier feuillet on lit en caractères plus petits que dans l'édition de 1603, dans un cartouche carré : La première Impression de ce livre a esté achevée d'imprimer, le dernier jour du mois de Juillet, 1600.

Le frontispice est le même que dans les précédentes éditions de Saugrain, mais il est plus usé par le tirage ; l'épître dédicatoire et les privilèges n'occupent chacun que deux pages, au lieu de trois qu'ils occupent dans les éditions dont je viens de parler, on trouve ensuite douze pièces de vers seulement, au lieu de quatorze qui sont dans les éditions de Jean et de Mathieu Berjon ; elles sont placées différemment : celle de Chalendar, et l'ode de Josuée Rossel ne s'y trouvent point ; la dernière, de Desonan, n'est pas signée. La préface a 10 pages au lieu de 8, et le titre du premier Lieu, qui forme le premier feuillet du texte, est chiffré. Il n'y a point de vignettes relatives à l'agriculture en tête des titres des

Lieux.

Cette édition est faite, page pour page, sur celle de 1603, il y a seulement une légère différence à la page 3, et on a ajouté, à la fin, les augmentations qui se trouvent à celle de 1608. Elle porte, comme la précédente et comme toutes les suivantes, dans le titre, Dernière Edition.

7° A Paris, M. DC. XVII. Chés ABRAHAM SAUGRAIN

Cette prétendue édition de 1617 est la même que la précédente, on s'est borné seulement à regraver la date du titre.

L'exemplaire que j'ai de cette date, sans être grand papier, est plus grand de marge qu'aucun des in-quarto, et est sans doute à sa première reliure. Il y a, au commencement et à la fin, des notes manuscrites, qui contiennent quelques procédés de culture des arbres, et l'indication de plusieurs remèdes ; ces notes sont de l'écriture du temps.

Ici finissent les éditions de Paris ; le privilège étoit pour dix ans, à dater de 1600, et il ne paroît point qu'il ait été renouvelé, puisque toutes celles dont il me reste à parler portent le même, ou n'en portent point.

8° Pour Pierre et Jaques Chouët. M. DC XIX. [Genève]

In-4° sans nom de lieu d'impression; mais on sait, et on verra plus loin, que les Chouët faisoient la librairie à Genève ; 16 feuillets non chiffrés pour tout ce qui précède le texte, et y compris le titre et le sommaire du premier Lieu ; 878 pages de texte, un feuillet blanc, et 8 feuillets non chiffrés pour la table des matières, imprimée en petit romain romain.

Cet exemplaire vient de la Bibliothèque de mon savant ami et collègue M. Giobert, membre de l'Académie des Sciences de Turin, secrétaire de la Société d'Agriculture de la même ville, etc. ; il me l'a envoyé, ne l'ayant pas vu indiqué dans la notice que j'ai publiée en l'an VIII.

Le titre est le même que celui de l'édition de 1611 ; la vignette est encadrée dans un cartouche qui a de chaque côté une colonne autour de laquelle serpente un cep de vigne; le fond est un jardin à conipartimens ; les quatorze pièces de poésies se trouvent ici, et il n'y a point de vignettes en tête des titres de chaque Lieu.

On retrouve à cette édition ce que nous avons déjà observé à celle in-octavo de 1611, des exemplaires sans nom de lieu d'impression, comme le mien ; d'autres où *A Genève* est poussé seulement, et en petits caractères ; d'autres enfin où *A Genève* est imprimé, et tous sont également les mêmes. Un exemplaire de la même date : *A Genève*, par MATTHIEV BERJON, qui est dans la Bibliothèque de l'École de Médecine de Paris, et qui vient de la Bibliothèque de l'Académie de Chirurgie, est également de la même édition.

Cette édition, qui est la dernière faite du vivant d'Olivier de Serres, et qui a paru l'année même de sa mort, ne prévient ni par l'exécution typographique, ni par la beauté du papier ; il y a, comme dans toutes les éditions suivantes, beaucoup de fautes d'impression ; les planches en bois du sixième Lieu sont regravées sur le plan de celles de l'édition in-octavo de 1611, mais plus mal encore; la dernière est supprimée, quoique sa description y soit restée (page 539).

Malgré la mort d'Olivier de Serres, toutes les éditions postérieures, celle de 1675 exceptée, portent : revue et Augmentée par l'auteur. Cette espèce de charlatanerie typographique a induit quelques écrivains en erreur; ils ont indiqué celles de ces éditions qu'ils citoient comme effectivement revues par l'auteur.

9° A Rouen, chez Louys du MESNIL,

petite ruë Saint Jean, à la Croix d'Or. M. DC. XXIII.

In-4° de 8 feuillets non chiffrés pour tout ce qui précède le texte ; 907 pages de texte, et 13 feuillets non chiffrés pour la table, imprimée en caractères italiques. L'épître dédicatoire n'est pas datée, il n'y a point de privilèges, point de vignettes relatives aux travaux de chacun des Lieux, et il n'y a qu'une seule pièce de poésie non signée après l'épître au roi ; cette pièce est celle de Desonan, déjà sans signature dans l'édition de 1615 ou 1617, sur laquelle celle-ci a été faite ; elle est assez bien imprimée.

Un exemplaire : A Rouen, chez IACQUES HOLLANT, Imprimeur, ruë de la Pie, près des Jacobins, de la même date, et qui est dans la Bibliothèque de mon collègue M. Silvestre, est de la même édition.

Celui que j'ai cité est dans la Bibliothèque du Muséum d'Histoire naturelle, à Paris. La seizième figure du sixième Lieu (page 554) manque à tous les deux, comme dans l'édition précédente, et les lignes du titre sont alternativement noires et rouges.

10° A Rouen, chez ROBERT VALENTIN, dans la Cour du Palais. M. DC. XXIII.

In-4° de, feuillets non chiffrés pour le titre, l'épître dédicatoire et la préface ; 908 pages de texte, y compris le titre et le sommaire du premier Lieu non chiffrés ; un feuillet blanc, et 13 feuillets non chiffrés pour la table, imprimée en mêmes caractères que le texte.

On voit déjà que cette édition, quoique de la même ville et de la même date que la précédente, en diffère cependant par le nombre des pages et par la table ; mais elle présente des différences bien plus sensibles encore, et qui ne peuvent laisser de doute que ce ne soient deux éditions absolument distinctes. 1°. Ni le cartouche du titre, ni aucune vignette ne se ressemblent. 2°. Il n'y a point de poésies dans cette dernière, et la première signature est bien complète, y compris le premier feuillet du texte qui n'est point chiffré ici, et qui l'est dans la précédente ; par conséquent il n'y manque point de feuillets, comme on pourroit le croire, n'étant pas chiffrée. 3°. Les vignettes en tête des Lieux, qui représentent les travaux de l'Agriculture, et qui ne sont pas dans l'édition de du Mesnil, se retrouvent dans l'édition de Valentin ; mais elles diffèrent de celles des éditions où on les a déjà remarquées ; elles ont été regravées, et ne le sont pas, à beaucoup près, aussi bien que les premières : il n'y en a point au second Lieu. 4°. Les titres courants du haut des pages portent, dans l'édition précédente : Du théâtre d'Agriculture, Lieu premier, comme dans les éditions de 1600, 1603, 1605 et 1615 ; et dans celle-ci, ils portent au contraire : Lieu premier du théâtre d'Agriculture, comme dans les éditions de 1608, 1611, et 1619. J'observerai, eu égard à ces titres des pages, que l'on trouve quelquefois, dans plusieurs éditions, et notamment dans celle-ci, leur indication fautive, un titre de Lieu se trouvant substitué à un autre.

Comme dans l'édition de du Mesnil, les lignes du titre sont alternativement noires et rouges, l'épître dédicatoire est sans date, et il n'est question d'aucun privilège. Celle de Valentin a été faite sur celle de 1608. La seizième planche du sixième Lieu s'y trouve tirée à part, et de plus grand format.

Un exemplaire : A Rouen, chez MANASSEZ DE PREAULX, devant le portail des Libraires, de la même date, absolument semblable au mien, de chez Robert Valentin, est dans la Bibliothèque de M. Fera de Rouville, correspondant de la Société d'Agriculture du département de la Seine, et propriétaire-cultivateur près de Malesherbes, il a eu la complaisance de m'en envoyer une notice très-détaillée, et l'on y trouve plusieurs preuves qui m'étoient échappées, à ajouter à ce que j'ai déjà dit de la différence d'avec les exemplaires de chez du Mesnil et Hollant : les signatures K, o, Q, sont irrégulièrement numérotées de lettres courantes ou de chiffres arabes, et dans la première édition de 1623, toutes les signatures sont numérotées en chiffres arabes : la page 119 est chiffrée 103 ; celle 156, 16, 5 celle 157, 137 ; celle 192, 162 ; celle 193, 103 ; celle 289, 286 ; la pagination de la page 251 est sans dessus dessous, \cz, la signature V est imposée de manière qu'en suivant l'ordre de la signature, le texte est interverti, V i, formant les pages 301, 302, se trouve après V, formant les pages 289, 290, comme dans l'exemplaire de M. Fera de Rouville ; et en rétablissant la pagination, le texte se trouve rétabli, mais la signature est intervertie, comme dans le mien, le feuillet 291, 293, qui n'a point de signature, devant se trouver entre V et V iij, etc. Toutes ces irrégularités ne se trouvent point dans l'édition de du Mesnil et Hollant.

11° A Genève, Pour Pierre et Jaques Chouët. M. DC XXIX.

Cette édition n'est qu'une réimpression littérale de celle de 1619, de chez les mêmes libraires ; elle a le même nombre de pages et presque par-tout les mêmes vignettes et culs-de-lampes.

La figure de la page 531 manque, elle est remplacée par celle de la page 502, qui se trouve être double ; la figure de la page 540, tirée à part, s'y trouve, cette page 540 est mal chiffrée 544. En général, cette édition est mieux imprimée que celle de 1619, le papier en est aussi plus beau.

Je crois inutile de répéter qu'elle est de format in-quarto, ainsi que toutes celles dont il me reste à parler.

J'ajouterais aussi que j'ai toujours copié très-scrupuleusement les titres, non seulement comme un moyen sûr de bien faire reconnaître les éditions ; mais encore comme une preuve à ajouter à celles que j'ai déjà données de la variation de l'orthographe.

12° A Rouen, chez JEAN DE LA MARE, au haut des degrez du Palais. M. DC. XXXV

Édition réimprimée textuellement sur celle de Robert Valentin, de 1623, dont elle ne diffère que par la correction d'une partie des fautes d'impression de la pagination. La vignette du titre et une partie des autres sont les mêmes. Elle est moins bien imprimée.

L'exemplaire que j'ai sous les yeux est dans la Bibliothèque de l'Institut national de France.

Il y a dans celle de mon collègue M. Parmentier, un exemplaire de cette même date : A Rouen, Chez ROBERT VALENTIN, dans la Court du Palais, ce qui ne peut laisser de doute sur les rapports d«s deux éditions de 1623 et de 1635 entr'elles, puisqu'elles sortent de chez le même libraire.

Cet exemplaire, de M. Parmentier, lui a été légué par son ami M. l'abbé Dicquemare, comme une double preuve de l'estime dont il étoit pénétré, et pour Olivier de Serres, et pour un homme qui a si bien marché sur ses traces dans la science de l'économie domestique.

La seizième figure du sixième Lieu manque à ces deux exemplaires, soit par hasard, soit qu'elle n'ait pas été tirée à part.

13° A Genève M. DC. XXXVI.

Cette édition que je n'ai pas vue, et sur laquelle je n'ai reçu aucuns détails depuis l'impression de la notice de l'an VIII ; dans laquelle je l'avois indiquée, se trouve annoncée n°. 424 d'un Catalogue de livres choisis, vendus en Février 1789, par M. Royez, libraire à Paris ; peut-être cette date de 1636 n'est-elle qu'une erreur, comme j'en ai déjà signalé pour des éditions précédentes.

14° A Genève, Pour Pierre et Jaques Chouët. M. DC. XXXIX.

Édition réimprimée sur celle de 1629, des mêmes libraires ; elle est moins bien soignée, le caractère en est plus usé ; la figure de la page 531 y est rétablie ; le cartouche du titre a un autre entourage, ce ne sont plus les colonnes entourées de ceps de vigne.

Genève y est poussé dans l'exemplaire que j'ai sous les yeux, et est assez mal venu, comme il arrive souvent dans ce cas ; des exemplaires de cette même date peuvent donc être aussi sans nom de lieu d'impression.

15° A Rouen, Chez JEAN BERTHELIN, dans la Court du Palais. M. DC. XXXXVI .

Réimpression pure et simple de l'édition de 1635, à laquelle elle est bien conforme pour le nombre des pages, pour les vignettes, etc. La vignette du titre représente ici un forgeron au travail dans son atelier, avec cette épigraphe autour : Cuncta in tempore. La seizième planche et la vignette du titre du deuxième Lieu manquent également ; la page 304 est chiffrée 296 ; toutes les signatures sont chiffrées après la lettre, en chiffres arabes, et dans l'édition de 1635, elles le sont, à quelques erreurs près, en lettres courantes,

16° A Genève, Imprimé pour Samuel Chouët. M. DC. LI.

Cette édition est réimprimée littéralement, et page pour page, sur celle de 1639 ; mais le cartouche, ou l'entourage de la vignette du titre, est le même que dans les éditions antérieures des mêmes libraires.

17° A Genève, Imprimé pour André Chouët. M. DC. LXI.

J'ai vu cette édition trop rapidement pour pouvoir prendre des notes, et je n'avois pas d'ailleurs alors sous la main des objets de comparaison, comme elle a le même nombre de pages que la précédente, il y a tout lieu de croire qu'elle a été faite sur celle-ci, si ce n'est pas la même, avec un simple changement de date. Je l'avois indiquée dans ma notice de l'an VIII, dans l'espérance que quelques personnes la feroient mieux connoître, mais je n'ai reçu aucun renseignement. C'est la dernière édition, ou réimpression, que je connoisse, du théâtre d'Agriculture, à Genève.

18° A Rouen Chez DAVID BERTHELIN, dans la Cour du Palais, D. MC. LXI III.

Édition entièrement semblable à celle de J. Berthelin, de 1646, sur laquelle elle a été réimprimée; elle contient plus de fautes encore, soit dans la pagination, soit dans le texte, ou dans les notes marginales. La vignette du titre renferme, dans un cartouche, le chiffre du libraire, et tout le titre est imprimé en noir, au lieu d'être alternativement composé de lignes noires et rouges, comme dans les éditions précédentes de Rouen. La seizième figure du sixième Lieu s'y trouve.

Un exemplaire de même date : A Rouen, chez IEAN MACHVEL, ruë S. lean à l'enseigne du Nom de Iesus, qui étoit dans la Bihliothèque de l'Abbaye de Saint-Germain-des-Prés, et qui est actuellement dans celle de l'École de Médecine de Paris, est de la même édition ; il ne diffère du précédent, que par la vignette .du titre, qui n'est pas la même, et par le nom du libraire. L'erreur de la date s'y retrouve ; D. MC. LXIII, est bien évidemment 1663.

Le Catalogue des livres de Danty d'Isnard, indique, n°. 352, un exemplaire de même date, à Rouen, chez Vaultier ; le Catalogue des livres de M de. Ballière, vendus à Rouen en l'an IX, indique aussi, n°. 623, un exemplaire de cette même date, à Rouen, chez Hérault. J'ignore si ces exemplaires sont de la même édition que ceux de David Berthelin et de Jean Mechuel, ou si, comme en 1623, il y a eu, cette même année, deux différentes éditions dans la même ville.

L'auteur de l'ouvrage intitulé : Préservatif contre l'agromanie, Paris, 1762, in-12, indique, dans son discours préliminaire, page 16, l'édition de Rouen de 1663, comme la seconde du théâtre d'Agriculture.

Ici se terminent les éditions, que je connois de cet ouvrage, faites à Rouen.

19° Dernière Edition, Reveuë, Corrigée de nouveau, à Lyon 1675

et Augmentée de la Chasse au Loup, et de la Composition et usage de la lauge. A Lyon, chez ANTOINE BEAUJOLLIN, ruë de la Belle-Cordière. M. DC. LXXV. Avec Permission.

Cette édition a 14 feuillets non chiffrés pour les préliminaires ; 902 pages de texte ; 8 feuillets non chiffrés pour la table, imprimée en caractères petit texte, et pour les permissions d'imprimer, datées de Lyon, du 23 Novembre 1674; le titre est rouge et noir, et la vignette en bois est une corbeille de fleurs. La réimpression paroît avoir été faite textuellement sur les éditions des Chouët; on en a supprimé les privilèges, et voilà pourquoi il n'y a que 14 feuillets préliminaires, au lieu de 16, comme dans les éditions de Genève.

Le texte d'Olivier de Serres a, comme dans ces éditions, 878 pages ; vient ensuite un faux titre non chiffré, pour La Chasse du Loup fort utile et nécessaire au Menage des Champs, Par JEAN DE CLARMONGAN, Seigneur de Saane, premier Capitaine de la Marine du Ponant. En laquelle est contenue la nature des Loups, et la manière de les prendre, tant par Chiens, Filets, Pièges, que par autres instrumens (1) ; le texte de cette chasse occupe les pages 879-898 ; ensuite se trouve La composition et l'usage de la jauge, qui occupe les pages 899 — 902.

(1) Cette Chasse du Loup, du capitaine Clamorgan (et non Clarmongan), avoit paru avant la première édition du théâtre d'Agriculture, et je la trouve déjà imprimée à la suite d'une édition de l'Agriculture et Maison rustique de Charles Estienne et Jean Liebaut, à Paris, chez Du-Pitys, 1570, in-4°. Elle l'a été à la suite de toutes les suivantes; je ne l'ai jamais vue imprimée séparément.

Les permissions d'imprimer, qui sont au bas de la dernière page de la table, sont au nom de Mathieu libéral, et pour trois années; il pourroit donc y avoir des exemplaires de cette édition sous le nom de cet imprimeur.

L'exemplaire, A Lyon, chez JEAN BRUYSET, ruë Noire, qui étoit dans la Bibliothèque de feu Dussieux; et celui, aussi A Lyon, chez Iean Baptiste Deville, qui étoit dans la Bibliothèque de feu Lhéritier, tous deux de la même date, sont de la même édition que celui de chez Beaujollin.

Haller, d'après Trew, et Boehmer, d'après Haller¹, indiquent, et c'est sans doute par erreur, cette édition sous le format in-folio.

1 Bibliotheca Scriptorum historice naturalis, etc. pars I; vol. II, pag. 603.

L'auteur du Traité de l'Olivier, que j'ai déjà cité, l'annonce dans la seconde édition de son ouvrage (page 44), comme particulièrement dédiée au roi.

20° théâtre D'AGRICULTURE ET MÉNAGE DES CHAMPS, Chez MEURANT 1802

d'OLIVIER DE SERRES. Où l'on voit avec clarté et précision l'art de bien employer et cultiver la terre, en tout ce qui la concerne, suivant ses différentes qualités et climats divers, tant d'après la doctrine des Anciens, que par l'expérience. Remis en François par A. M. GISORS. A Paris, Chez MEURANT, libraire pour l'Agriculture, rue des Grands-Augustins, n°. 24. An XI.-1802.

Quatre volumes in-octavo ; le premier de xxvij pages pour les titres, l'avis de l'éditeur et la préface de l'auteur, au verso de la dernière page est un avis de librairie ; 632 pages pour le texte des trois premiers livres et pour la table du volume. Le second, de deux feuillets non chiffrés pour les titres, 627 pages pour le texte des quatre et cinquième livres et pour la table. Le troisième, de deux feuillets non chiffrés¹ pour les titres, 614 pages pour le texte du sixième livre et pour la table. Enfin, le quatrième, de deux feuillets non chiffrés pour les titres, iv pages pour l'avant-propos du septième livre, 639 pages pour le texte des sept et huitième livres et pour la table.

En tête du premier volume il y a une planche qui représente les travaux de la moisson, et quelques autres occupations champêtres : on lit au bas ces quatre vers des Géorgiques de Virgile, de la traduction de M. De Lille, Livre II.

*Le laboureur en paix coule des jours prospères ;
Il cultive le champ que cultivoient ses pères :
Ce champ nourrit l'État, ses enfans, ses troupeaux,
Et ses bœufs compagnons de ses heureux travaux :*

Celle qui est en tête du second volume représente la vendange, et on lit également au bas ces quatre autres vers des mêmes :

*Ah ! loin de tous ces maux que le luxe fait naître,
Heureux le laboureur, trop heureux s'il sait l'être !
La terre libérale et docile à ses soins,
Contente à peu de frais ses rustiques besoins.*

L'Éditeur pouvoit en choisir, à la même source, qui fussent plus analogues au sujet de l'estampe. Ces deux planches sont dessinées par Monsiau, et gravées par Aug. Delvaux.

Celle qui est en tête du troisième volume représente un bosquet au milieu duquel est, sur un piédestal porté sur un socle, le buste d'Olivier de Serres, dont on lit le nom sur la face antérieure du piédestal, qui est entouré d'instrumens d'agriculture ; on voit dans le fond, un berger avec son troupeau, et une campagne dans l'éloignement ; ce prétendu portrait d'Olivier de Serres, qui a été fait d'imagination, et qui ne ressemble en rien au portrait original, est une véritable caricature, également dessinée par Monsiau, et gravée par Devilliers ; il n'y a point de frontispice au quatrième volume.

L'éditeur a supprimé de son édition l'épître dédicatoire d'Olivier de Serres à Henri IV, les poésies, les titres et les sommaires des Lieux, les notes marginales, et la table générale des matières qu'il auroit fallu refaire. Il a aussi supprimé les figures du sixième Lieu et tout ce qui y est relatif, ainsi qu'un assez grand nombre de mots anciens qu'il auroit fallu traduire en François, et que l'Éditeur entendoit d'autant moins, qu'il n'est pas du métier, j'ai déjà fait connoître quelques bévues qu'il avoit commises, en voulant en conserver plusieurs² : j'en citerai encore une.

On lit dans Olivier de Serres, tome I, page 310, colonne II : beu qu'on aie le pommé et le poiré est nécessaire d'en desfoncer tout aussi tost les tonneaux (pour les conserver) Cela veut dire, en François d'aujourd'hui : aussitôt qu'on a vidé les tonneaux de cidre ou de poiré, il est bon, pour les conserver, de les défoncer M. Gisors a lu dans l'édition in-folio (page 250) VEV qu'on aie le pommé et le poiré, etc. ; il ne s'est pas douté que le mot veu étoit là une faute d'impression, qu'il falloit BEU, parfait du verbe boire ;

1 Bibliotheca botanica, etc. tom. I, pag. 306.

2 Voyez tome I, page 585, colonne II, note (7) ; page 630, colonne I, note (116), etc.

qu'un v avait été substitué à un b et qu'il auroit vu cette faute corrigée dans les éditions suivantes ; il en a trouvé une dans le mot aie dont il a fait aime, et il a dit, tome 1, page 620 : vu qu'on aime le pommé et le poiré. il est nécessaire d'en défoncer tout aussitôt les tonneaux Au surplus, c'est à ceux qui liront Olivier de Serres dans son françois original et qui le compareront avec la traduction de M. Gisors, à juger s'il a rempli le but qu'il se proposoit; cette traduction ne s'est pas étendue jusqu'aux noms anciens d'un assez grand nombre de plantes, qu'il a conservés, et qu'on n'entend plus aujourd'hui, si l'on n'en donne pas la synonymie.

Cette édition est faite sur celle in-folio, de 1600 ; il y manque donc, outre les retranchemens de l'Éditeur, toutes les additions qu'Olivier de Serres a ajoutées à la seconde et aux suivantes, et dont j'ai indiqué les principales, ci-devant page xxxij, colonne première. J'avois fait faire le dépouillement de ces additions et l'indication des pages où elles manquent, dans l'édition de M. Gisors, je me proposois de les faire connoître ici, mais cela m'auroit mené fort loin assez inutilement. J'en trouve dix principales pour le premier volume, seize pour le second, non compris. le chapitre XVI du cinquième Lieu que j'ai dit manquer entièrement; onze pour le troisième, dont quelques-unes contiennent des articles éviés ; et une douzaine pour le quatrième

Je termine en ajoutant, à tout ce qui précède, une observation que faisoient MM. les Rédacteurs du Journal de Paris, en rendant compte du premier volume de notre édition ; c'est que celle de M. Gisors, sans notes, nous laisse bien loin de l'état actuel de la science (1).

Éditions projetées

Il me reste à indiquer les éditions projetées du théâtre d'Agriculture ; cette indication paroît d'autant plus utile, que ces éditions ayant été annoncées, et les prospectus de quelques-unes publiés, elle empêchera au moins les bibliographes de se livrer à de vaines recherches, pour en suivre et en trouver les traces.

1° On lit dans un avis qui est en tête du tome VII du Cours d'Agriculture, imprimé en 1786, ce qui suit : «Nous croyons devoir prévenir MM. les souscripteurs du Cours complet d'Agriculture, que M. l'abbé Rozier donnera immédiatement après son Ouvrage, le théâtre d'Agriculture, d'Olivier de Serres, en un ou deux volumes In-quarto, ornés de Planches. La plupart de ceux qui ont écrit après Olivier de Serres, en se contentant de puiser dans son théâtre d'Agriculture ce qu'ils ont donné de meilleur, ont prouvé la bonne opinion qu'ils avoient de cet ouvrage, un des plus complets que nous eussions en ce genre, et depuis lequel il avoit été fait bien peu de découvertes vraiment intéressantes en économie rurale. M. l'abbé Rozier, dont les travaux sont sans doute précieux, y a puisé lui-même ; il n'a pas manqué d'en faire l'éloge toutes les fois qu'il y a eu recours ; et si, après en avoir profité avec reconnaissance, il désire en donner une nouvelle édition pour servir de suite à son ouvrage, c'est afin de rendre un hommage complet au père de l'Agriculture en France, et pour ne rien laisser à désirer aux Agriculteurs de ce qui leur est utile. Il y ajoutera des notes, soit pour éclaircir quelques passages, soit pour faire connoître les changemens, en bien ou en mal, qui ont eu lieu en Agriculture, depuis Olivier de Serres, soit enfin pour ne point laisser ignorer les connoissances que les modernes ont acquises dans cette science ». Voyez N°. 309, samedi, Thermidor an 12 (28 Juillet 1804:).

Dans la notice sur la vie et les écrits de Rozier, placée en tête du tome X, imprimé en 1800 (an VIII), on lit, page xv : a une perte non moins grande (que celle de l'article vin), ce sont ses commentaires et ses notes sur le théâtre d'Agriculture d'Olivier de Serres. Il y avoit travaillé pendant dix ans. En 1786, il écrivoit à un de ses amis : Olivier de Serres est, dans son genre, aussi sublime que Bernard Palissy ; je l'ai chanté toute ma vie et je le chanterai jusqu'à ma mort. On n'a même pas trouvé dans sa bibliothèque d'exemplaire de cet ouvrage ».

Il faut dire, pour l'explication de ce qui précède, que Rozier fut tué dans son lit par une bombe, pendant le siège de Lyon, la nuit du 28 au 29 Septembre 1793, et que son cabinet et sa maison ayant resté ouverts et exposés au pillage pendant quinze jours, ses papiers et ses manuscrits furent en grande partie perdus.

2°. On trouve dans les registres de la Société d'Agriculture de Paris, dont les travaux ont cessé en 1793, plusieurs exemples que cette Société s'occupoit de publier l'ouvrage d'Olivier de Serres, avec des notes.

La Société d'Agriculture du département de la Seine n'a donc fait qu'acquitter la dette qu'elle avait contractée sous un autre nom et dans un autre temps.

3°. M. Silvestre, alors correspondant de la Société, aujourd'hui son secrétaire, s'étoit chargé de rédiger des notes à ajouter à une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture, qu'il se proposoit de donner au public.

4°. « J'avois projeté, dit M. Lefebvre, membre de la Société, de donner, conjointement avec MM. Broussonnet et Dubois, une nouvelle édition d'Olivier de Serres. L'engagement pris par Rozier, dans son septième volume, de remplir cette tâche, avait retardé l'exécution de ce projet. Mais l'empressement que le public témoigne de nous voir faire cette entreprise, et le retard que Rozier a apporté à le satisfaire, nous y autorisent suffisamment, pour que nous nous livrions à ce travail aussitôt que les circonstances le permettront ». Cette édition n'a point été exécutée, et les circonstances ont dispersé les coopérateurs.

5°. Notre collègue M. Parmentier, un des plus ardens promoteurs de l'ouvrage du Columelle français, avait aussi promis une édition du théâtre d'Agriculture, avec des notes. Ses notes et celles de M. Silvestre ont enrichi notre édition.

Ces trois projets d'éditions se trouvent annoncés dans le Compte rendu à la Société d'Agriculture de Paris, par J. L. Lefebvre, son agent général, etc. Paris, an VU y in-8°. pages 230, ; 244 ?, ; et 249, 9.

6°. On a vu dans la lettre de M. Faujas, professeur au Muséum d'Histoire naturelle, insérée tome 1, page lxxix, N°. VIII, qu'il avait rassemblé toutes les éditions du théâtre d'Agriculture, des notes sur la vie de l'auteur, plusieurs dessins du Pradel, etc. De pareils matériaux étoient bien propres à orner une édition nouvelle d'Olivier de Serres, et M. Faujas s'en occupoit ; l'éditeur des œuvres de Bernard Palissy avait droit de compter sur les suffrages du public, et sans doute qu'il répondra quelques jours aux amis d'Olivier et de l'Agriculture.

7° J'ai dit qu'il y avait eu deux prospectus de l'édition que nous donnons aujourd'hui¹ ; quoique le fond de ces prospectus soit le même, le titre du premier, publié en l'an V et en l'an VI, diffère assez de celui de la Société d'Agriculture, pour faire croire qu'ils appartiennent à deux éditions parfaitement distinctes; en effet, la Société d'Agriculture n'existoit pas encore en l'an V, et on lit, en tête du premier, qui a été rédigé d'après le vœu de la lettre du Ministre Benezech, relatée ci-devant (page xxj):

cc Nouvelle édition publiée sous les auspices et par ordre du Gouvernement, avec des notes, par les CC. CELS, DUBOIS, VILMORIN, PARMENTIER, HUZARD, TESSIER, GILBERT, et ROUGIER-LABERGERI, membres du Conseil d'Agriculture du Ministère de l'Intérieur; et par les CC. DAUBENTON, THOUIN, BROUSSONNET, L'HÉRITIER, CHAPTAL, etc.». Tandis que dans le prospectus publié par la Société, en l'an X, on lit: cc Nouvelle édition publiée d'après un arrêté de la Société d'Agriculture du département de la Seine, par une Commission prise dans son sein, et composée des CC. CEZS, CHAPTAL, FRANÇOIS (DE NEUFCHATEAU), GRÉGOIRE, HUZARD, LASTEYRIE, PARMENTIER, SILVESTRE, TESSIER, VILMORIN, YVART. Il faut donc que les bibliographes qui trouveront ces deux prospectus sous leurs dates différentes, dans les ouvrages périodiques, où ils ont été insérés, sachent que, si nous avons à regretter, sous un grand nombre de rapports, que les noms de plusieurs Savans illustres qu'on trouve dans le premier prospectus ne se retrouvent plus dans le second, ces deux prospectus n'appartiennent néanmoins qu'à une seule et même édition.

Addition à l'article 180 page xxxviiij, deuxième colonne.

Au moment où je termine cette notice, mon collègue à l'Institut, M. Lacroix, me communique un exemplaire du théâtre d'Agriculture, qu'il a dans sa bibliothèque, sous la date de D. MC. LXIII, A Rouen, Chez CLEMENT MALASSIS, au Parvis de Nostre-Dame, de la même édition que ceux de Berthelin et de Machuel, et qui a, dans le titre, la même vignette que le dernier. Si les exemplaires de chez Vaultier et Hérault sont aussi de la même édition, elle a dû être tirée à grand nombre, pour se trouver répartie entre tant de libraires.

1 Tome 1, page lxyiiij, colonne II, N°. V, note (1).

TABLE, ou Répertoire général

des Matières plus notables, utiles et nécessaires, traitées par art, longue expérience et usage, au théâtre d'Agriculture.

LA TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES a été rédigée par M. MORIN, attaché à l'Imprimerie Impériale, qui s'est déjà occupé avec feu Camus, de travaux de ce genre, qui a rédigé la Table des Matières des quatre premiers volumes des Mémoires de la Société d'Agriculture du département de la Seine, et qui est auteur de plusieurs ouvrages de littérature estimés.

NOTA. Les chiffres romains I et II, indiquent les volumes.

Les chiffres romains, i, ij, iij, etc indiquent les pages qui précèdent le corps de l'ouvrage, dans chaque volume.

Les chiffres arabes 1, 2, 3, etc indiquent les pages de l'ouvrage.

V. veut dire voyez.

Les noms des Auteurs sont en lettres capitales.

A.

ABDOLOMINUS, bon agriculteur, fut élu roi de Sidon, II, 772.

Abeillage, aboillage. V. Aurillage.

Abeiffane, espèce de vigne, 1, 215 1 319.

Abeillauds, frélons ou bourdons, II, 98, 206.

Abeilles, leurs noms et origine selon les poètes, II, 84, 85, 86, 209 ; — lois et coutumes locales sur leur conservation, 203, 207;—leur nourriture et logement, 85, 86 ; — la rosée est préjudiciable à leur récolte, 204;—comment on les abreuve, 87;—leurs différentes espèces, 90, 205 ; — leurs mœurs et maladies, 93) 205 ; — remèdes à ces maladies, 94, 205 ; — indices qu'elles donnent de leur prochaine sortie, 96, 206 ; — comment l'on remédie à leurs séditions, 97, 206; —opinions sur l'origine de leur roi, 98, 206 ;—le temps d'essaimer, 98; — de les changer de ruche, 99 ; — de les châtrer, 100, 101; — d'où elles s'engendrent, suivant les anciens, 106; — manière de les ressusciter lorsqu'elles sont privées de sentiment, 106, 207 ; — bibliographie françoise des écrits qui les concernent, par M. Huzard, I, clvj, 665. — Les Anglois se sont beaucoup occupés de leur éducation, cxx. V. Cire, Essaims, Miel, Ruches.

Abricot, manière de le confire, ou d'en faire des pâtes, II, 499, 644 646.

Abricotier, ses variétés, 1, cxlviii; — noms des plus belles, II, 499; — quant doit être planté, 37â ; — sur quel sujet sera enté, ibid.) 499

Absynthe, sa culture, II, 281 ; — ses vertus, endroits où l'on trouve la meilleure, 314, 4⁰.

Académie de Marseille, sujet de prix proposé par elle sur la vigne, 1, 381.

— des sciences de Besançon, prix proposé par elle sur la vigne, 1, 378.

— des sciences et belles-lettres de Dijon, prix qu'elle propose sur la vigne, 1, 380.

ACEILLY (d'), cité, 1, 473.

Acer campestre, sert en Italie au support de la vigne, 1, 323.

Ache, comment se sème et son usage, II, 252 ; est le petit céleri employé à la fourniture de nos salades, 456.

Achilleia, d'où lui vient son nom, II, 218.

Acquêts, comment se doivent faire, et leur assurance, 1, ;—réflexions à ce sujet, 64.

Adages, sur l'agriculture, 1, 81. V. Proverbes.

ADDISSON a donné une description de l'Escargotière, I, cxxxv;—cité, lxxxix.

Adria, espèce de poule, II, 156.

Aegoletros, agolethron) donne au miel une qualité vénéneuse, II, 87, 203. V. GLEDITSCH.

AELIUS, a écrit sur la vigne, I, 375.

Aer (1, V. Air.

AESCHRION, a écrit sur la vigne, 1, 375.

Affermer, comment et quoi, 1, 54, 55;-les vignes, 56 ; — choses qu'il est difficile d'affermer ; 57.

Affermes, ses diversités, I, 54, 56, 80 ; — espèces que l'on donnera pour le soulagement de la mère de famille, 54.

Affiches de Rouen, extrait de ce qui concerne le cidre 1 1, 434. — de Normandie (1773), donnent la recette d'une espèce de bière, 1, 481

AGAPIUS, auteur géoponique, cité, I, cvj.

Agassin, bourgeon de vigne tenant au bois dur, 1, 234. V. Cords.

AGATHOCLE, a écrit sur la vigne, 1, 375.

Age, connoissance de celui des bœufs, 1, 539 ; — « il est bien plus sûr de le connoître par les dents que par les cornes, 528 ;-celui des chevaux, 546 ; des brebis, 560 ; — des pourceaux, 578.

AGLAUS, histoire de ce cultivateur, II, 772.

Agneau, comment doit-être traité à sa naissance, 1, 560, 637 ; — étant grandelet, 561, 637 ; — quand on doit le sevrer, 502 ; — quand et comment châtré, 564 ? 639.

AGNESI (M.), citée, I, clxij.

Agrémens de la campagne, ce que dit cet ouvrage sur les semis de pépins de raisin, 1, 331.

AGRICOLA, auteur géoponique, cité, I, cix.

Agriculture, son état en Europe au 16q. siècle, I, lxxxiiij ; — en Italie, lxxxviii ; — en Espagne, xciv ; — en Portugal, cj, — en Turquie, cv ; — en Hongrie, cvj ; — en Pologne 1 cvij ; — en Allemagne ibid. ; — en Suède et en Danemarck, cxj ;-en Russie, cxiv ;-en Belgique, cxv ; — en Hollande, cxvj ;-aux Isles Britanniques, cxviiij ; — en France, cxxv ; — a été vantée beaucoup par Hartlib, cxxij ;-par Dickson, cxxiiij, — les jugemens de ceux qui assignent des rangs aux Nations en cette partie sont très-hazardeux, clxj; M. Reynier s'occupe d'en écrire l'histoire générale, ibid. elle nous apporte tout ce dont nous avons besoin pour notre nourriture et entretien, clxxxiiij — est une des matières sur lesquelles on a le plus écrit, ibid. ; — ce que doivent d'abord connoître ceux qui l'aiment, clxxxv, — est une science plus utile que difficile, clxxxvj ; — est l'ame de l'expérience, clxxxviiij ; — devrait être connue de tous les hommes, clxxxix ; — n'est pas particulière aux habitans des campagnes, mais ceux des villes y ont part, ihid.;-quel en est le fondement, 3, II, 777 ; — ne peut exister sans engrais, 1, 582 ;-Cyrus en faisoit son amusement, ibid. ; — estime qu'en faisoient les Grecs et les Romains, 773 ; — est le port du repos et l'état le plus assuré, 774 ; — quelle en est la fin, 603, — trois conditions pour y réussir, 410.

Agriculture-pratique, c'est en Flandre qu'il faut l'étudier, 1, 203.

Agrifolium. V. Houx.

Agriotes, manière de les confire, II, 640.

Agripaurne, terrain qui lui convient, ses vertus, II, 32.6 ; — n'est plus employée, 483.

AGUSTIN, auteur géoponique, cité, I, xcvj.

Aigremoine, ses variétés et ses vertus, II, 312, 480 ; comment on la distille, 671.

Aigrets, espèce de verjus, manière de le conserver, I, 30i, 320.

Ail, méthode de le cultiver, citée par Haller, 1, xxviiij. V. Aulx.

Aile y espèce de bière, I, 474

Air, indique à quoi une terre sera propre, I, ;-moyens pour en connoître la qualité 7, 9, '— son changement profite au bétail, 566.

Aire, à battre les grains, façon de la faire, I, 15<j ;-sa durée, 158 ;-où l'on doit établir celle des champs, ibid.

Aireau. V. Charrue.

Aissade, instrument de jardinage, II, 223,439

Alais, beau labyrinthe en espaliers de cerisiers, que l'on y voyoit, II, 351.

ALAMANNI, auteur géoponique, cité, I, xcj.

Alambic, de quel se servira la ménagère, II) 669, 827 ;-sa description, 670 ; — comment il faut en graduer le feu, 672, 827.

Alamper, espèce de pêche, II, 374, 499*

Alan, lieu où les premiers mûriers ont été plantés, I, lxxx, II, 108.

ALBERT-LE-GRAND a écrit sur la fauconnerie, I, cijj.

ALBERTI, architecte italien, s'est occupé des constructions rurales, I, xcj.

Albigeois, province de France où le safran a d'abord été cultivé, II, 421.

Alhuelis, espèce de vigne, I, 215, 317.

Alby, espèce de vigne, I, 215, 317.

Alcool fourni par plusieurs substances végétales fermentées, tableau de ses produits, I, 488 ;-de celui qu'on retire des pommes de terre, 493 ;-des betteraves et carottes, 494, V. ces mots et Esprit de vin.

ALDROVANDE, cité, II, 153.

Alizier ou micacoulier, II, 560.

Allées, leur largeur dans les jardins fruitiers, II, 233, 440.

Allemagne, essai historique sur son agriculture, I, cvij.

Allemands, comment ils savent communiquer de la fraîcheur au vin, I, 263 ; — de quoi ils se servent pour parfumer leurs tonneaux, 267 ; — coutume quand ils marient leurs filles, ibid.

Almixa, les Portugais l'ont perdu, I, cij. V. Sebestier.

ALPHONSE, roi de Castille, a écrit sur la chasse, I, clij.

ALSTROM, a écrit sur les bêtes à laine, I, xcix, ce qu'il dit sur la prépondérance des bergers en Espagne, dès 1499.

ALTHUSIUS, cité. I, CXXV.

ALTO MARE, auteur géoponique, cité, I, xc.

Aluine. V. Absynthe.

Amandes, temps d'en faire la cueillette, II, 376, 501 ;-manière de les confire, 64,

Amandier, de semence vient franc, II, 333, 375 ;-quant doit être planté, ibid. ; — ne réussit bien que dans le midi, 501 ; — dureté de son bois, ibid. V. Gomme de pays.

Ambrotia, provision de fèves trouvée dans un caveau de cette ville, conservée intacte près de six vingt ans, I, 163.

AMEILHON, cité, I, cxxx.

Amersfort, pourquoi cette ville n'a plus aujourd'hui que deux brasseries, I, cxvij.

Amethyston, espèce de vigne, I, 215, 317.

Aminée, lieu de la Campanie, qui a donné son nom à une espèce de vigne, 1, 215, 316.

AMMIEN MARCELLIN, cité, I, 474

Amomon. V. Monon.

AMOREUX, a fait l'éloge d'Olivier de Serres, I, xxxij ; — a donné une bibliothèque des auteurs vétérinaires, cliij ; — a écrit sur la culture de l'olivier, cliv, 11, xxxiv, xxxix, 514; sur les haies, I, cliv, II, 524; — sur les insectes venimeux de la France, 1, cliv ; — cité, II, xxiv, 514.

AMPHILOQUE, a écrit sur la vigne, I, 3j5.

Amphore, mesure des liquides chez les Romains, sa contenance, 1, 366.

Amputation, de la queue, des oreilles, est une opération aussi inutile que barbare, pour les chevaux et les ânes, I, 632, 633.

Ananas y nous est venu du Mexique, I, cxliv.

ANACHARSIS, ce qu'il dit sur la vigne, 1, 207.

ANAXIPOLIS, a écrit sur la vigne, I, 3j5.

Anciens, leurs superstitieuses observations, 1, 40; — leurs recherches sur le bonheur et le malheur par les jours du mois, 42 ; — ne connoissoient point l'art d'enter plusieurs fois les mêmes arbres, II, 338, — simplicité de leur manière de vivre, 611.

ANDERDON, a écrit sur le cidre, I, 410.

ANDERSON, cité, 11 cxxxvj.

ANIJROTXON, a écrit sur la vigne, 1, 375.

Anémone, comment vient, II, 293, 474*

ANET, vigneron de Chailly, sa méthode pour empêcher ses vignes de geler, I, 348.

Angélique, ses vertus et sa culture, II, 307, 478; — on en confit les rejetons, 65i, 825.

Angleterre, doit beaucoup à la Belgique, par les connoissances rurales qu'elle en a empruntées, 1, cxxij. V. Isles britanniques.

Anglois, ont beaucoup écrit sur les abeilles, 1, cxx ; — ont perfectionné les instrumens aratoires, les races et l'éducation des animaux domestiques, cxxj ; — en agronomie ont eu pour principe de tendre toujours au mieux, *ibid.* ; — manière dont ils engraisent les porcs, 655; — ont perfectionné l'éducation des canards domestiques, II, 186, 188.

Anguilière, où sera dressée, et sa dimension, II, 04.

Animaux, conduite à observer pour leur travail dans les différentes températures et saisons, 1, 625 ; — ouvrage sur les lois relatives à leur garantie, 665 ; — des divers animaux qu'onpourroit introduire dans notre économie rurale, 657 ; -de l'amélioration et de la conservation des espèces, 659.

Anis, sa culture, II, 285, 470.

Annales de l'Agriculture française, citées, I, 386.

Annonces et affiches de No-rmandie, citées, 434.

ANONYME anglois, ce qu'il dit sur le cidre, 1, 404.

ANTIGONE, a écrit sur la vigne, 1, 375.

ANTON, cité, 1, cix.

Aoust(l'), temps de la cueillette des blés, I, 156.

Apes, étymologie de ce mot, II, 85.

Apian, espèce de raisin, 1, 215.

Apier. V. Rucher.

APOLLODORE, a écrit sur la vigne, 1, 375.

APOLLONIUS, a écrit sur la vigne, 1, 375.

Apostumes, manière de les guérir, 11, 736.

Apozèmes, leur nécessité pour s'entretenir en santé, II, 732.

Appétit, manière de l'aiguiser, 11, 696.

Appie-pomme, d'où nous est venue, et d'où lui vient ce nom, II, 381.

Aqueducs antiques, qui nous restent des Romains, ce qu'on en dit, II, 530.

Araire. V. Charrue.

Araiye-courant, ce qu'on appelle ainsi, 1, 120.

Aratyre. V. Charrue.

Arbois, fournit de bon vin blanc, 1, 364.

Arboisier, II, 560.

Arbres, font connoître la qualité des terres, I, ; Catun et Tanière, veulent qu'on en plante avant de bâtir, 70; — lesquels sont amis des vignes treillées ou hautaignes, 251 ; — comment seront façonnés, 252, 253 ; — hauteur de leur tronc, 254 ; lesquels sont propres à ce service, *ibid.* ; -quels sont ceux qui doivent être en la garenne, II, 65 ; — profit des arbres fruitiers, plaisir et usage qu'on retire de leurs fruits, 327,4°9; — leur naturel, 328; — ce qu'il faut faire pour en avoir tost plaisir, 329; — lesquels viennent de semence ou de branche, 330 ; — ceux à pépins rapportent plus dans leur vieillesse, 328 ; — ceux à noyau le contraire, *ibid.*; -les planter déjà gros pour en jouir plus promptement, 329 ; — leur culture négligée jusqu'à François I, pourquoi, 483; — celle actuelle bien préférable, 484 ? — considérations sur l'intervalle convenable à mettre entr'eux, 339 ; — plantés en quinconce, 340 ; -par distinction d'espèces séparées, 341 ; -doivent être étêtés avant de les replanter, 343 ; — comment asseoir leurs racines et les couvrir, 344 ; — comment replanter les grands, 345 ; — présence du maistre nécessaire à leur planter, 346 ; quels seront ceux employés en l'espalier, 348; T— leur distinction, temps et façon pour les enter en général, 349 ; -ne peuvent souffrir l'enter et le planter à la fois, 355 ; — les petits arbres seront entés en bas, et les grands en haut, 359 ; — en quel endroit et comment il faut les fendre, *ibid.* ; *— manière d'enter les plus gros, 361, 495 ; comment se font les arbres nains, 371, 498 ; — quels sont ceux p opres à provigner, *ibid.*; — culture des arbres fruitiers, 412, 516 ; — quelle prairie est la moins nuisible aux arbres, 414, 516 ; — leur fumer et arroser, 415 ; — conduite de leur branchage, 416 ; — quand et comment seront élagués et étêtés, 417 ; -utilité de réenter les vieux, 418 ; -secret pour les faire fructifier, 419 ; — remèdes contre les chenilles, vers, fourmis, mousse, etc *ibid.* 518, 519 ; -comment on les décharge du trop de fruit, 420, 5ig; — quels employés à faire haies, 437,524 ; -desquels convient se servir pour former un bois, 559 ; — noms des arbres sauvages, 560, 591 ; -ce qu'on entend par arbres'secs et aquatiques, 561 ; -moyen pour avoir du plant des sauvages, 563 ; -distinguer les races pour loger les arbres selon leur naturel, 565 ; -ceux du taillis comment plantés, et quels provignés, 566, 592 ; -à quelle profondeur seront plantés, 567, 592; -manière de les cultiver, 568, 592 ; — planter séparément les espèces, 570 ; -en quinconce, 571 ; -ou en alignement et confu sion, *ibid.* ; — manière de les planter, 572, 594; — de quelle grosseur, *ibid.* ; — aquatiques, cinq sortes, 573, 595 ; — où logés et comment plantes, 575; — quelle sera leur saillie sur terre, 576; — quand étêter ceux de la forêt, 581 ; '— utilité de leurs feuilles, 582, 584, 596 ; —. quand couper les aquatiques, 585; -synonymie de tous les arbres dont parle Olivier de Serres, 591 ; '— en gobelet ou entonnoir, ce qu'on entend par-là, 491, 492 ; '—en buisson, *ibid.* ; -en pyramide, leur formation est réprouvée par de célèbres agriculteurs, *ibid.* ; — en quenouille, *ibid.*; — ingénieuse comparaison des eaux cachées dans la terre aux racines des arbres, 535 ; ceux à noyau n'ont pas besoin d'être replantés avant d'être transportés au verger, 333.

Arbre de Judée, sa description et culture, 11,273.

Arbrisseaux, quels sont ceux qu'on peut employer à faire des berceaux, II, 274 ; -ne doivent être nullement curés en la pépinière, 331 ; —. combien y demeureront de temps, 333; quand en seront arrachés et transportés en Ja bastardière, 334, 564, ^65 ; — comment, seront arrosés et curés, 336.

ARCERE, a écrit sur l'état de l'agriculture chez les Romains, 1, xciv.

Archélaques, espèce de vigne, 1, 215, 317.

Architecture rurale est moins avancée que celle des villes, 1, 69 ; auteurs qui en ont traité, *ibid.* ; -prix décerné à un mémoire de M. de Perthuis sur cet objet, par la Société d'Agriculture du département de la Seine, 70. V. Fondations.

ARCHYTAS, a écrit sur la vigne, 1, 375.

Arcueil, ce qu'on dit de son aqueduc ancien, II, 530 ; -du nouveau, 588.

ARDINGHELLI (Milu.) a traduit en italien les Statiques de Halles, I, clxij.

AREMBERG (le duc d'), comment il a fertilisé ses propriétés, I, 491.

ARENT BERKNTSEN, écrivain géoponique, cité, 1, cxiiij.

ARGAND, avoit établi près de Genève, une distillation en grand de kirschen-vasser, II, 795.

Argentine, sa description et sa culture, II, 308, 479.

Argites, espèces de vignes des environs d'Argos, 1, 215, 316.

ARGOTE DE MOLINA, a commenté l'ouvrage d'Alphonse, sur la chasse, 1, clij.

ARISTANDRE, a écrit sur la vigne, 1, 375.

Aristolochie, ses variétés, sa culture et ses propriétés, II, 323; -ses vertus contestées, 482.

ARISTOPHANE, a écrit sur la vigne, I, 375.

ARISTOTE y a écrit sur la vigne, 1 ; 375i — cité, 474, 604, 658 ; II, 57, 156 ; — ce qu'il dit des vers-à-soie, 107.

ARMA, auteur géoponique, cité, I, xc.

Armoise, d'où lui vient son nom, 1.1, 218.

ARNAUD d'Andilly, auteur du traité des arbres fruitiers de le Gendre, 1, cl)-cité, clxj.

ARNAUD de Villeneuve, cité, I, cxxxiiij, cxliij.

Arpent, mesure de terre, quelle elle est, 1, 10, x ; — le romain, *ibid.*

Arrerailles, semences de Mars, 1, 146.

Arrête-bœuf, ses vertus, pourquoi ainsi nommée, II, 314, 480.

ARRIEN, cité, I, xcij ; — a écrit sur la chasse, cli j.

Arrière-faix, préjudicie aux femelles des animaux de le manger, soin qu'on doit avoir à ce sujet, 1, 576, 651.

ARRIETA, cité, I, lxxxvj, xcvj, xcviij, cxxiv.

Arroche ou belle-dame, sa culture, II, 461.

Arrosement, différentes manières, II, 223.

Arseiroles, peuvent se confire avec les framboises et comment, II, 387, 630, 647.

Arseirolier, arbre fruitier sauvage, mixte, suivant Olivier de Serres, II, 387 ; — est du genre des néfliers, 508; -où il est cultivé, *ibid.* ; — se greffe sur poirier, aubespain, coignassier, *ibid.*

Arsel, variété de balzanes, I, 544*

Artichaulière, endroit où l'on cultive les artichauts, II, 233.

Artichaut, ne s'est introduit en Arragon qu'au 16e. siècle, I, xcviij ; - nous est venu de ce pays, cxliij ; - sa culture, II, 233, 443 ; manière de le préserver du froid, 234, 444, - ses variétés, celle de Laon la plus estimée, ibid. ; - manière de les confire et conserver, 640, 823.

Artisan, artvison, artuson, insecte du fromage, I, 530, 621.

ASCLÉPIADE, a écrit sur la vigne, I, 375.

ASCOT (la duchesse d), a élevé des vers-à-soie à Leyde, II, 109

Asne, peut être employé au labourage, I, 112; comment sera nourri et logé, 113, 169 ; — qualités qu'il doit avoir pour le service, 552 ; — comment l'on peut s'en procurer de grands et forts, 553 ; - on peut leur rogner les oreilles, 554 ; — seul motif pour le faire, 633; prix d'un bel âne du Poitou, ibid. ; — ne se trouvoit point dans les Gaules du temps d'Aristote, 658.

Asnesse, qualités qu'elle doit avoir, I, 552 ; — saison pour la faire couvrir, 553.

Asnon, l'usage d'en manger introduit à Rome par Mécène, et en France par le chancelier Duprat, I, cxxxvj ; — temps de le mettre au travail, 553 ; — quand et comment on le châtre, 554.

Asperge, son utilité, sa culture, II, 252, 457

Aspergerie, endroit où on cultive les asperges, II, 252. V. Cornes, FILASSIER.

Aspic, espèce de lavande, II, 729.

Asprele. V. Queue de cheval.

Asso, a écrit sur l'économie politique, I, xcviij.

Assolement, vrais principes d'un bon, I, 173.

Asthma. V. Courte-haleine.

Astres, ce que pensoit Olivier de Serres de leur influence, I, 44, 74.

ATKINSON, exemple de récolte prodigieuse obtenue par ses soins, I, 410.

ATTALE, roi de Pergame, a écrit sur la vigne, I, 375.

ATTEIUS CAPITO, a écrit sur la vigne, I, 375.

ATTICUS (J.), a écrit sur la vigne, I, 375.

Attollé, boisson de maïs, I, 478.

Aubeau, espèce de peuplier, II, 574, - ses autres noms, 594.

Aubenas, on n'y boit que de l'eau de citerne, II, 551.

Auberge ou alberge, espèce d'abricot, ses variétés, II, 374, 499; — ses différentes qualités, ibid. ; - manière de les confire, 632, 646.

Aubergine ou mélongène, sa culture, II, 461.

Aubervilliers, village près Paris, où l'on cultive les choux depuis plus de 200 ans, II, 232.

Aubespın, propre à faire clôture, comment doit être soigné, II, 436.

Angibi, espèce de vigne, I, 215, 319.

Augué, hièble, II, 731.

AUGUSTE I, électeur de Saxe, auteur géoponique, cité, I, cix, cxxiv.

AUGUSTIN (St.), ce qu'il dit des adages populaires, I, 81, 473; - ce qu'il pensoit de la vie rustique, II, 774.

Aulnée, sa culture et ses vertus, II, 320.

Aulonier, sa culture, II, 278;— ses variétés, 465.

Aulx, leur culture, II, 228 ; — comment on les sème, *ibid.*-comment on les cueille, 229, — art de les faire grossir, *ibid.* V. Ail.

Aumaille. V. Omaille.

Aune, ses bourrées sont employées avantageusement au lieu de paille, I, 167; — son écorce donne une couleur noire, II, 574;-se plante plus par racine que par branche, 577.V. rerne.

AURIGNAC, taupier, I, 53y.

Aurillage, droit perçu autrefois par le roi sur le revenu des abeilles, 11, 106, 207.

Aurillerie, exercice du droit perçu sur le revenu des abeilles, II, 208.

Aurilleurs ou aurilleors, fermiers du droit perçu sur le revenu des abeilles, II, 208.

Auronne, sa culture, II, 284.

AUSONE, quelle étoit l'étendue de son petit domaine, 1, 62.

AUSTEN, a écrit sur le jardinage, 1, cxix.

Auteurs qui ont écrit sur la chasse, I, clij, II, 843.

Ava, liqueur de Taïti, procédés pour la faire, 497

Avelaines ou avelines, II, 376, — manière de les confire, 643.

Avartin ou tournis des bêtes à laine, ses causes, ses symptômes, sa guérison, II, 762, 838.

Avet, sa sciure conserve les raisins, 1,302, 33g. V. Sapin.

AVICENNE, ce qu'il dit de la bière, I, 474.

Avilier les vins, ce que c'est, 1, 278 ; — mauvaise pratique, 329.

Avoine, les écossois et les norvégiens en font du pain, I, cxxxvj, cxxxvij ;-ses variétés, 138 ; — désire l'eau, 154 ; — est le grain qui réussit le mieux sur les prairies défrichées, 168; — moyen proposé de nourrir les chevaux de pain fait de ce grain, manière de le faire, 661. V. Orge.

Avoise, superbe treille qu'on y voyoit il y a quarante ans, 1, 367.

Avortement, moyen d'y remédier, II, 716.

Aygras aigrets, verjus, 1, 301, 320. V. Vigne insensée.

Azeroles. V. Arseiroles.

B.

Babotes, chenilles qui infestent la luzerne, I, 51, ; — étymologie de ce mot, 594.

Babylone, on y avoit l'art d'arroser les blés avec grand rapport, 1, 154.

Baccharach, pays dont le vin étoit estimé dès 1583, anecdote à ce sujet, I, ex.

BACCHIUS de Milet, a écrit sur la vigne, 1, 375.

BACCHUS. V. DENYS.

BACCIUS, cité, I, CX, cxxxj, cxxxvj, 376, 481;-a fait l'éloge des vins des environs de Paris, cxxxij.

BACHELIER, a apporté du Levant le marronnier d'Inde, 1, cxlvij.

Bacinet, ses noms, sa culture, ses variétés, II, 16, 481. V. Renoncule.

BACMEISTER, ses proverbes russes, I, 80.

BACON (F.), a écrit sur le jardinage, I, cxix; — son sentiment sur le cidre, 4³.

Baguier, espèce de laurier, sa culture, II, 276.

BAILS, cité, I, cj.

Bain-de-marie, la ménagère en dressera un pour distiller ses fleurs, II, 669.— de marc de raisin, son utilité, I, 281 y 331.

BALBANI, a fait, à Paris, des citernes sans maçonnerie ni ciment, I, xlv ; — leur description, II, 555-557. V. ZAMET.

Baleine, dans la Nord-Hollande on clot les héritages avec ses côtes, I, cxij; — on en mangeait autrefois en France, cxxxvj.

Balievre, I, 546 ; — ce que c'est, 630.

Balzanes, ce que c'est, I, 544.

BANKS y cité, I, cxxxv, dix, II, xxij, xxix.

BANQUERI, a traduit Ebn-el-Awam, auteur géoponique, I, xc.

Barbe de chèvre, II, 317, — sa culture, ses vertus, 318, 481.

BARBERET, a écrit sur la pousse des vins, I, 380, 386.

Bardane ou gleteron, ses vertus, II, 314, 4⁰.

BARET, cité, I, cliij.

BARRE, cité, I, lxxxvj.

BARTAS (du), a fait l'éloge de la vie champêtre, I, cxxix.

BARTHEZ, a proposé un instrument pour mesurer l'extensibilité des terres, I, 61.

BARTHOLE, ce qu'il pensoit de la vie rustique et solitaire, II, 774.

BARTHOLIN (T.), a écrit sur le cygne, II, 188.

BASILE (St.), prisoit fort la vie rustique, II, 774*

Basilic, sa culture et son usage, II, 284, 47^o

Basse-cour, de combien de volailles les nôtres pourroient être meublées, précautions à prendre à ce sujet, II, 152, 153.

BASSI (Mde.), citée, I, clxij.

BASSUS. V. CASSIANUS.

Bastardièrre, ce que c'est, II, 334, 485-488 ; -doit être près de la pépinière, et enclose, *ibid.* quand les arbrisseaux, seront transportés, 334; -dans quel ordre, 335; -comment sera cultivée, *ibid.* ; -comment on y arrosera et curera les arbres, et en quel temps, 336, 337; -c'est dans la bastardièrre qu'on les ente, *ibid.* ; -moyen de les y faire grossir promptement, 565.

Bâtiment champêtre, quelles choses sont requises pour le bien asseoir, I, 16, 69, 70; -usage des Anciens, *ibid.* ; — observations nécessaires, 18 ; — doit être grand, *ibid.* ; — ses commodités particulières, 19, -logis du bétail, 20; -lieux pour les fumiers, *ibid.* 70; — pour les jardins et vignes r *ibid.* ; — pour la cuisine, 21 ; — granges et étables, 23, 70; -fondations et réparations, temps, où et comment doivent être faites, 32, 33. V. Architecture rurale.

Battage des blés, comment se fait au nord de la France, I, 157 ; au midi, *ibid.* 180.

Battement de cœur. V. Cœur.

BAUDIN (le capitaine), a apporté de la Nouvelle-Hollande le cygne noir, II, 188.

BAUHIN, noms célèbres dans la botanique et l'agriculture, I, cvij, II, 204, 456, 478. Baume, sa culture et son usage, II, 251, 456.

BAUME, cité y 1, 365, 438, 487, II, 828.

Baux triennaux, à qui l'on doit cette détestable méthode, I, lxxxix.

Bay, couleur des chevaux, 1, 544

BAY-DE-BATILLI (le), ses sonnets sur le théâtre d'Agriculture, 1, clxviij.

BAYEN, rapporte un procédé pour empêcher les vaches de retenir leur lait, I, 612.

BAYLE, ce qu'il reprochoit aux françois, I, xxij.

BAYNARD, regarde le cidre comme spécifique contre l'asthme, 1, 428.

Bazille, sa culture, II, 252, 457 V. Percepiere.

BEAUGRAND, cité, I, cliij.

BEAUJOUR, ce qu'il dit sur les abeilles, I, cv.

Beunois, espèce de raisin, 1, 318.

BEAUVAIS (de). V. VINCENT.

Beccane, espèce de raisin, 1, 318.

Bêche, son usage pour les grandes exploitations sera toujours restreint, et pourquoi, 1, 171, -sa description, II, 223. V. Louchet.

BECKMANN (J.), cité, 1, cix, exliij, cxliv, dix.

BEDFORD (le duc de), cité, 1, 169.

BÉGUILLET, ce qu'il dit des vins de Bourgogne, 1, cxxxij ; -se trompe sur la troisième édition du théâtre d'Agriculture, lxxij, II, xxxiij.

Belgique, essai historique sur son agriculture, 1, cxv.

Bélier, ses qualités, choix qu'on doit en faire, 1, 558, 559 ; — craint l'humidité, comment doit être logé, ibid 634 ; -à quel âge sera employé à l'accouplement, et marques de sa bonté, 559, 560, 63, ; -ceux sans cornes, 559, 636 ; -à combien de brebis peut suffire, 560, 63, 7 ; — bélier à laine fine d'Espagne, 642 ? 643 ; -quand sera châtré, 565 ; -sa litière, 563 ; — profit de son fumier, 564 ; -causes de l'attitude qu'il prend dans les chaleurs, 563, 638 ; -pourquoi il s'en trouve de noirs, 635 ; — dans quel mois se fait la tonte, 565 ; — ce qu'on entend par laine bâtarde, 639 ; -comment se guérissent les blessures faites lors de la tonte, 566, 639 ; — nécessité de faire changer d'air aux moutons, 566 — réflexions à ce sujet, 640 ; — les bêtes les mieux nourries portent plus de laine, 566 ; -adage à ce sujet, 640 ; — temps de la vente au boucher, 567 ; -de l'engrais, 568, 640, 641 usage du sel, 80. V. Brebis, Mouton.

BELLAY (du), cité, I, cxxxvj.

Belle-dame. V. Arroche.

Belle de nuit, pourquoi ainsi nommée, sa description, II, 292 ; — ses variétés, 4y3.

BELLEFOREST, cité, I, xliij.

BELLEVAL (de), cité, 1, xliv ; — ses opuscles botaniques, lxix 1 II, xxvij ; — son éloge, xxviij, 306, 478.

BELON, ce qu'il dit des turcs, 1, cv, cxxx ; — cité, clix, 377 ; — offre avantageuse qu'il faisoit, cxlix.

Belvédère, sa culture, II, 280, 469.

Bénéficiers ecclésiastiques, Henri IV les exhortoit à planter des mûriers, I, cxlvj.

BÉNÉZECH, ministre de l'intérieur, sa lettre aux membres du conseil d'agriculture, I, lxiiij, Ixxi, II, x, xxj,

xlj.

Bequerus, charanson, 1, 162, 180, 181

Berceaux de jardins, de quels arbustes on les peut former, II, 274, 277.

BERENTSEN. V. ARENT.

BERGER, ses observations sur les insectes des fruits, 1, 461.

BERGERON, a écrit contre le vin, 1, 385.

BERGERON-SERSINS, a relevé des erreurs de Maupin, 1, 355.

Bergers, leur ancienne prépondérance en Espagne, I, c ; — pourquoi en Allemagne ils étoient vilipendés, ex ; — règlement contre ce préjugé, ibid. ; — qualités d'un bon berger, 562 ; — sa conduite quand il parque, 564 ; — combien peut conduire de bêtes, 567, 640, — c'est un berger qui a trouvé l'art d'enter, II, 353.

BERNARD, a écrit sur la culture de l'olivier et du figuier, II, 512, 514

BERNARDIN DE SAINT-PIERRE, cité, I, clvij ; — ce qu'il dit des pommiers à cidre, 471.

Bernelle, espèce de raisin, I, 320.

BERNSTORF, les laboureurs danois lui ont élevé un monument, I, cxij.

Berry (le), renommé pour les laines fines, 1, 558, 635.

BERTHOLLET, cité, I, clxiiij, 4⁸ ; — a coopéré à nous faire avoir la race des vaches italiennes et des bufles, 605.

BERTHOLON, a écrit sur la vigne, 1, 380; 382, 386.

Béruières ou Bervières, espèce de vigne, 1, 317. Besse. V. Bêche.

Bestiaux, leur classement, 1, 503 ; -plus complet, 584; observations sur leur nourriture, 521 ; — remèdes contre leurs maladies, II, 752, 842; —V. Bétail,

Bœuf, HUZARD, MAYER, MEDICUS, Riem TSCHIFEELI.

Bestioles, ce que c'est, I, 530, 621.

Bétail, est difficile à affermer, 1, 57; -sa nourriture, et profits qu'on en retire, 501; — noms que les romains donnoient à leurs enfans en son honneur, ibid. a été la première monnaie, 502, 583 ; ses espèces, 503, 584; — plaisir qu'il procure, 503; — lieux particuliers qui lui conviennent, ibid 584, — pâturages, fruits et feuillages qu'il aime, 504, 585 ; -ce qui lui nuit, 505; '— des perfectionnemens dont pourroit être susceptible son entretien, 6,6 1. V. Bestiaux, CATON, Pâturages, Prés artificiels.

Bêtes à laine. V. Bélier, Brebis, Mouton.

Bêtes recrues, 1, 514 ; — ce qu'il faut entendre par-là, 593.

BÉTHUNE-CHAROST, cité, I, vij, clxj.

Bétoine, sa culture, ses vertus, II, 318, 481.

Béton, sorte de bâtisse, j, cxxv.

Betterave, Olivier de Serres est le premier qui en ait parlé, I, xliv ; -alcool qu'on en retire, 494, II, 451 ; sa culture, 246; — ses variétés, 450. V. Disette.

BEUGNOT, cité y 1, 425.

BEUNIE, a fait un essai chimique des terres, 1, xciv.

Beurre, manière de le faire, 1, 528, 529, 618 ; -comment se conserve, 5a9, 619; — fondu, ibid.

Bèze, malheureux état où cette commune étoit réduite par la dixme, 1, 198.

Bibliographie zoologique, I, 665, — des écrits sur les abeilles, clvj, 665 ; -du théâtre d'Agriculture, II, xxj et suiv.

Bibliothèque Britannique, extrait tiré de cet ouvrage, I, 443. — œnologique, matériaux qui peuvent la composer, I, 374.

BIDET, a écrit sur la vigne, I, 386.

Bien de campagne, tenu en main ou baillé à ferme, ses inconvénients, I, 49, 54; -quand doit être affermé, 51 ; et au contraire, 52. V. Affermer.

Bière y a été inventée à Péluze, I, cxvj ; -Olaüs Magnus en donne des recettes, cxij ; -ses différens noms chez les peuples du nord, 31 I, 477; — de quels grains peut être faite, *ibid* 47 I; — peut être faite avec toute espèce d'eau, 472 ; — procédé pour la bien faire, 311 ; — son histoire, 473 ; -étoit connue dès le temps d'Aristote, 474; — étymologie de ce mot, *ibid*. ; — à Dantzick, il y en a de trente espèces, 477, '— manière de la faire chez certains peuples, 478; — l'Académie des sciences avoit projeté de faire l'art du brasseur, 480, — autres espèces de bières peu coûteuses, 481 ; -méthode pratiquée par les russes pour la conserver, II, 808, 809. V. Ivraye, Levure y Maïs, Zithus.

Bignoter la vigne, ce que c'est, I, 245.

Bigres, ce que c'étoient, II, 208. V. Aurilleurs.

BILIFINGUER, a planté un vignoble dans le duché de Virtemberg, I, 359.

Biner, second labour de la vigne, quand doit être fait ; I, 237.

BioN, a écrit sur la vigne, I, 376.

Biot, cité, I, cxxvij.

Biscuit à bière, sa composition, I, 484.

Biset. V. Pigeon.

Bistorte. V. Serpenteaire.

Biais, arbuste inconnu aujourd'hui sous ce nom, II, 560.

Blé, ses espèces et variétés, I, 134, 175; —étendue qu'Olivier de Serres donne à ce mot, 593; — temps, où, et comment doit être semé, 141; — de miracle, 135, 177, -son avantage d'être semé après l'hiver, *ibid*. ; — quels travaillent le plus la terre, et quels le moins, 149; -quand doit être sarclé, et combien de fois, 151, 152, 180; —les piémontois le provignoient en herbe, 152, -comment remédier à sa trop grande végétation, et aux bruines, 153, — comment doit être arrosé, s'il y échet, 1 54 — à quoi se connoît sa maturité, 155, — quand couper celui destiné pour semence, *ibid* 173 quand enlevé du champ, afin qu'il ne s'égraine pas, 155 ; -comment sera gouverné étant coupé avant sa maturité, 156 ; — le battre et le fouler, 110, 157, 180; — commodités et incommodités de le battre dans la grange, 159, 180 ; — gardé en gerbe se nourrit, 160 ; ——— diversité d'avis touchant les greniers à blé, 161 ; - doit être serré sec, 16 2; — comment garantir celui qui commence à s'infecter, *ibid*. — sa conservation, 163, 165, 181; — sa vente et débite, *ibid* 165; — le séjour au grenier le diminue, 166, 101; doit être remué trois à quatre fois dans l'année, 166, — honnête artifice dont on peut se servir avant de le vendre, *ibid*. ; — comment le préserver du dégât des poules, II, 20, — quels sont les meilleurs pour le pain, 605, 778 ; '— doit être arrosé avant d'être envoyé au moulin, 607, 780 ; — doit être grossièrement moulu pour faire du pain blanc, le contraire pour le pain bis, 608 ; - quel étoit le prix du setier à Paris, en 1699, 783 ; — le méteil compose communément Le pain des laboureurs, 610; — son prix dans quelques cantons de la France, 784* V. Dépiquage. »

BLITH, cité, I, cxxij.

BLOCH, cité, II cxxxvj.

Blois, dispositions des parterres du château de cette ville, II, 294.

Blossissement, état de demi-pourriture des fruits, II, 509.

Bluteau, n'a été connu dans les moulins qu'au 16e. siècle, I, cxxxviii.

BOCCAGE (MDE. du), citée, I, 92.

BOEHMER, sa bibliothèque d'histoire naturelle, citée, I y 665, II, xxiv ; xxv ; xxix ; xxxiv, xxxix.

BOERHAAVE, sa recette anti-scorbutique, II, 799.

Bœuf, y étoit employé à la charrue du temps d'Isidore de Séville, I, xcviij ; — propre au labourage des terres à grains et argileuses, 111 ; — on a beaucoup écrit sur sa préférence au cheval, 169 ; — inconvénient de l'employer trop jeune, *ibid.* ; -avantage de le faire tirer par la tête et par le cou, *ibid.* ; — sera bien logé et nourri, 113 ; — fort prisé dans l'ancienne Rome et pourquoi, 522 ; — son nom grec a donné le nom à l'Italie, *ibid.* 601 ; marques pour connoître les bons, 522, *ibid.* — où paîtra et couchera, 5⁴ ; dompter et instruire dans sa jeunesse, 534 ; — sa conduite se règle par les saisons, 536, 6a5, — sa nourriture et son logis, 626, 627 ; — sa sobriété, 538 ; -adresse pour l'acheter, 627, 629 ; — son engrais et connoissance de son âge, *ibid.* ; -croît tant qu'il vit, 541 ; — opinion hasardée, 629 ; — combien de temps il convient de le faire travailler, 540 ; — moyen de l'empêcher de se lécher, 541 ; -est-il plus avantageux de le tuer à six ou à douze ans, 627 ; — saison et temps requis pour la salaison de sa chair, II, 624, 625 ; — réflexions à ce sujet, 814 ; — manière de faire cette opération, 625 ; — usage de sa peau, 666 ; — ses maladies, 752 et suiv. V. Bestiaux, Bétail, Cheval.

BOILEAU (Despréaux), cité, I, cxxxij.

Bois, difficulté qu'il y a de les affermer, I, 57 — utilité et inconvénients de leur incinération considérée comme amendement, 96, 167 ; leur utilité, II, 527, 558, 589 ; — plus difficiles à avoir que l'eau, 528, 558 ; — bois sauvages, 559 ; — où les dresser, 560 ; -leurs noms, *ibid.* 591 y — distinction des secs et aquatiques, 561, 573, 579, -desquels on peut se servir pour tuyaux, 541 ; — quels sont ceux qui seront en meilleur fond et qui prospèrent sous toute température, 562 ; -moyen de les perpétuer, *ibid.* ; -bois de haute futaie, 568 ; — leur coupe, 579 ; — quelles sont les bonnes saisons, 580, 596 ; — sur quels bois on peut couper le bois de chauffage, 580 ; sa vente, 582 ; — sa conservation, *ibid.* y — sa distinction pour différens services, 581 ; — mortbois y 586, — quels sont les arbres auxquels on donne ce nom, 597 ; — un serviteur aura la charge de donner celui pour le four, 612 il faut consulter sur cet article les ouvrages de Duhamel, 592.

BOISJUGAN, son procédé pour préserver les pommiers de la mousse, I, 432.

BOISSIER DE SAUVAGES, met Olivier de Serres à la tête des écrivains qui ont traité de la culture du mûrier et des vers-à-soie, I, xxx ; ce qu'il dit des mûriers des environs de son pays, II, 209 ; -cité, xxiv, xxix, 212, 213.

BOISSIÈRE (la), sa notice sur Olivier de Serres, I, lxxj, II, xij, xvj ; — éclaircissement sur cette notice, I, lxxv, cxlj.

Boissons artificielles, de fruits, de grains, I, 305 ; — celles fournies par les plantes graminées et les racines farineuses, 473 ; -autres boissons, II, 613 et suiv 789 et suiv.

Boîtes, leur préparation pour y faire éclore les vers-à-soie, II, 131.

Boîture, comment se guérit, II, 753.

Bol d'Arménie, manière de le préparer, II, 726.

BOLDO, Cité, I, cxlij.

BOLTON, a écrit sur le cidre I 1, 4io.

BONAPARTE, nous lui devons les bufles et les vaches d'Italie, I, 605.

BONARDO, auteur géoponique, cité I I, xcj.

BONCERF, cité I 1, lxxxviii.

BONNATERRE, s'est trompé sur la troisième édition du théâtre d'Agriculture, I, lxxij, II, xxxiiij.

BONNEFONDS, Cité, I, cxliij.

BONNET, cité, I, 174, 340, 461.

Bonnier, mesure de terre, sa valeur 1 I, 186, 491 ; — description d'une culture de seize bonniers, 185, et suiv.

BORDEAUX (de), surintendant général des jardins de France, chargé par Henri IV, de faire planter des mûriers dans le midi, II, 11 o ; — porte une lettre du roi à Olivier de Serres, I, xxxij ; — son éloge, ses emplois, xxxiv.

BORDEU, ce qu'il dit sur l'allaitement des veaux, I, 612.

BOREL, cité, 11 cxxx.

BOSC (L.), cité, II, 469; — ce qu'il dit sur les arbres fruitiers, 483 ; -les pépinières, 484 — la bastardière, 485 ; -les vergers, 488-491; — les espaliers, *ibid.*-494 ; — greffe, *ibid.* ; — ses variétés, 495-498 ; — la marcotte, *ibid.*; — l'abricotier, 499; l'alberge, *ibid.* ; — le pêcher, 500, 50 ; — l'amandier, *ibid.* ; — le noisetier, *ibid.* ; — le cerisier, 502, 503 ; —le prunier, *ibid.* 504 ; —le pommier, *ibid.*-506, — le poirier, *ibid.* le coignassier, 508; — l'azerolier, *ibid.*; — le châtaignier, *ibid.*; — le mûrier, 509 ; — le sorbier, *ibid.* 510; — le cornouiller, *ibid.* ; — le nefflier, *ibid.*; — le noyer, *ibid.* 511 ; — le jujubier, *ibid.* ; le grenadier, *ibid.* ; — le figuier, t2, 513 ; -l'olivier, *ibid.* ; l'oranger, 514, le palmier-dattier 515, — la canne à sucre, *ibid.* 516 ; -le cotonnier, *ibid.* ; — la culture des arbres à fruit, *ibid.* ; — les vergers, *ibid.* ; — les plantes qu'on peut y cultiver, *ibid.* ; — les chenilles, les vers, les mousses qui attaquent les arbres, 18, 19; — le safran, *ibid.*; — le chanvre, 520; — le lin, 521 ; — la garance, 522; -la gaude, *ibid.* ; le chardon, *ibid.* ; — d'autres plantes, *ibid.* ; — les cannes, 523 ; — les clôtures, *ibid.* les haies sèches, *ibid.* ; le houx, 524, — la greffe en losange, *ibid.* ; — observations générales sur les avantages de l'acclimatation et la culture des végétaux exotiques, 597-600.

Bosse, maladie des chevaux, sa guérison, II, 757*

BOTHRYS, a écrit sur la vigne, 1, 376.

Bouc, ses qualités, son poil, I, o, 648 ; — à quel âge il est en état d'engendrer, et jusqu'à quel temps, 571 ; — réflexions à ce sujet, 649 — du châtrage, 572 ; — qualités qu'il lui donne, et à sa peau, *ibid.* V. Chèvre.

BOUCHE, ce qu'il dit du dindon, 1, clvij.

Bouche, remèdes contre ses ulcères, II, 683, — contre sa puanteur, *ibid.* ; — pour donner une bonne haleine, *ibid.* ; comment l'enflure d'icelle guérie au bœuf, 754.

BOUCHER D'ARGIS, son code rural est le manuel de la tyrannie, 1, cxxvj.

BOUDET, ce qu'il dit des couvoirs d'Egypte, II, 167 ; — sa découverte d'ua raisiné liquide à Alexandrie, 821.

BOUGAINVILLE, avoit apprivoisé une espèce d'outarde aux isles Malouines, 1, clx.

Bougies. V. Chandelles.

Bouillon, liqueur composée avec du son, du levain, et de l'eau, 1 y 378.

Bouillon blanc, sa culture et ses vertus, II, 30g, 479.

Bouis, est un excellent engrais pour la vigne, 1, 246, 323 ; — son utilité et désagrément, II, 270, — son bois bon pour les ouvrages de tour, 271 — sa culture, 272, 560 ; — emploi et trafic qu'on fait de sa racine, 271 271. dans les parterres ne s'emploie que par racines, et est planté à la fiche, 295, 299, 475.

Bouissière, lieu planté de bouis, II, 299.

BOULAINYILLIERS, donne une idée de la culture flamande, 1, 204.

Boulangerie, elle influe plus sur la qualité du pain que la qualité même des grains, II ; 784 Bouleau, II, 561 ; — où s'élève, 574.

Bon que-d'ange, ce que c'est, II, 643.

Bouquetier, définition de ce nom, l'une des parties du jardin, II, 210, 220, 439.

Bourboulency espèce de raisin, I, 318.

Bource à pasteur, ses vertus, II, 31 1, 479.

Bourdelois, espèce de raisin, I, 318.

Bourdons, d'où ils s'engendrent, selon les anciens, II, 106. V. Abeillauds.

BOURGELAT, instituteur des écoles vétérinaires en Europe, cité, I, cliv, 598, 605, 664 » II, 634 ; -Voltaire lui écrit au sujet de calculs biliaires des bœufs, 1, 626, -on trouve dans ses élémens de l'art vétérinaire, tout ce qui est relatif à la connoissance du cheval, 632; -son essai sur la ferrure, cité, 631.

BOURGEOIS, directeur de l'établissement rural de Rambouillet, cité, II, 450 ; — cultive les topinambours en grand, 467

Bourrache ou bourras, sa culture, II, 251, 456.

Bourrées d'aune, servent à remplir les fossés d'écoulement, 1, 167.

Boussade, peste des bêtes à laine, II, 761 ~} —« son remède, 837.

Bouteilles de vin, dans le ménage, seront me. surées à la dépense de chaque repas, II, 615,

Bouvine, 1. 522 ; — définition de ce mot, 601.

BOWLES, cité, I, cxlv.

Bouza, espèce de bière, comment se fait, I, 478.

Boyau avalé. V. Hernie.

BOYSSOU, son zèle loué 1, 619

BRADLEY, ses observations sur le jardinage, I, 404 ? — cité, II, 199.

Branche-ursine, sa culture; son emploi et ses vertus, II) 323, 482

Branches, comment on les enracine en la bastardièrre, II, 335.

Brande. V. Prante.

Brandebourg, a possédé des vignobles au commencement du 16e. siècle, 1, ex.

Brandevineries, fabriques d'eau-de-vie de grains, ce qu'on en dit, I, 49

Brassadeaux, Brassadeou, espèce de biscuits et d'échaudés, II, y85.

Brebis, sa fécondité, son utilité, et marques de sa bonté, 1, 558, 635 ; — à quel âge peut être accouplée, 559, 636, — son âge se connoit aux dents et aux cornes, 560, 637 ; — traitement de celle qui allaite, 561, 637; — son vivre, litière, quand châtrée et tondue, 563-565, 639 ; — quand on la traira, 567) — comment on l'engraisse, 568, 640 temps de la vente, ibid 641 ; -son fumier engendre de bons mousserons, II, 279, — ses maladies, 761. V. Bélier, Mouton.

BRÉBISSON 1 sa lettre à la Société d'agriculture du département de la Seine, I, 460.

Brehaigne, Brehaigneté, ce que c'est, étymologie de ce mot, 1, 524, 605.

Bresse, sa coutume est un monument de républicanisme, 1, cxxvj.

BRETON (le), a fait l'éloge de la vie champêtre, I, cxxix.

BRETONNERIE (de la), cité, II, 455.

BREZ, indique les insectes qui vivent sur la luzerne, 11 5ç4.

BRIDAULT, a publié les effets de la carotte dans plusieurs maladies, II, 799.

BRIDET, son procédé sur les excréments humains comme engrais, I, 171.

Brie, ses fromages ont de la célébrité depuis plusieurs siècles, I, clv ; — sont les meilleurs, 616; — cette province est beaucoup prisée, 6.

Brignoles, ville qui fait depuis long-temps un grand commerce de pruneaux, II, 504.

Brochet, temps où il doit être mis dans les étangs, II, 80.

BROSSE (de), a bâti l'aqueduc d'Arcueil, II, 588.

BROSSETTE, 1 erreur dans laquelle il est tombé, I, cxxxi j.

BROUAUT, cité, I. cxxxij.

BROUSSONET, a proposé un prix pour l'éloge d'Olivier de Serres, I, xxxij, lx, lxx, II 1 xxviii ; — éditeur des opuscules de Belleval et d'Olivier, I, lxix, II, xxvij, 478)-ses travaux, xxviii, 478 ; — doit publier une nouvelle édition du théâtre d'agriculture, xlj, xli ; — a cultivé les patates à Montpellier, 453.

Broussonetia papyrifera, mûrier à papier, I, lxix, II, 210.

Broute, racine de buis apprêtée, II, 271.

BRUCE, donne la recette du bouza, I, 478.

BRUHM, a donné un mémoire sur la nourriture des bestiaux à l'étable, I, 662.

Bruines, moyen de remédier aux dommages qu'elles causent aux blés, I, 153.

Brûlures, manière de les guérir II,

BRUMENT, description de son pressoir, I, 451.

Brumestres, espèce de raisin I, 317.

Brusc. V. Housson.

BRUYÈRE-CHAMPIER (la), cité, I, cxxix, cxxxij, cxxxv-cxlviii;-parle avec avantage des vins des environs de Paris, cxxxij.

Bucail, espèce de millet-sarrasin, I, 138.

Bucephal, cheval d'Alexandre, combien il avoit coûté I, 542.

BUCHAN, ce que l'on dit de sa médecine domestique, II, 829.

BUCHOZ, cité, II) xxiv.

BUCKELZ, cité, I, cxxv.

BUCQUET, extrait de son mémoire sur la fabrication des cidres, I, 436.

BUFFON, cité, I, cxlviii, II, 197; — ses réflexions sur la douceur qu'on doit avoir envers les animaux I 1) clviii ; — son sentiment sur la naturalisation des vigognes en France, 658.

Buffles, ce qu'on en dit, I, 606. V. BERTHOLLET, BONAPARTE, BUNIVA.

Bugle, sa culture, ses propriétés, II, 324, — aujourd'hui inusitée, 482.

Buglose, terrain qui lui convient, ses propriétés, II) 326,483; — comment distillée, 671.

Buisson, nécessaire près du poulailler et pourquoi, II, — quels sont les arbres fruitiers dont on en peut former, 492.

Bulles, commune du Beauvoisis I fameuse par la culture du lin, I, cxlv.

BULLIARD I cité, II, 520.

BUNIVA, a écrit sur les Buffles, I, 606.

BUQUET, éloge de son manuel du meunier, II. 780.

Burate, ce que c'est et utilité qu'on en retire, I, 531.

Bureau, étoffe de laine, 1, 559, 635.

BURTIN, cité, I, cxlvj, 11, 791 ; recommande le suc d'épine-vinette dans la préparation du punch, 795 ; — recette de sou vin de groseilles 800 et suiv.

BUSCHING, ce qu'il dit du vin de Tokay, I, 360.

BUSSATO, auteur géoponique, cité, 1, xc.

BUTLER, a écrit sur les abeilles, 1, cxx.

C.

Cabaret, sa culture et ses propriétés, II, 318, 481.

Cabiais, sa description, pourroit être une ressource y II, 73, 20o, — n'est ni un lapin, ni un cochon, ibid.

Cabinets de verdure, de quels arbustes on les peut former, II, 274, 277.

Cadde, espèce de génévrier, II, 560.

Cadelle, insecte, 1, 180, 181.

CADET, de Vaux, cité, I, 498, 587, a indiqué aux habitans de la vallée de Montmorency à tirer parti des cerises, en en faisant du kirschen-vasser, II, 794, 795.

Café, étoit déjà connu en Turquie, avant 1555, I, cxxxiv ; — son introduction en Italie et en France, ibid.

CAFFARELLI, a fait graver le portrait d'Olivier de Serres qui est en tête du premier volume, y xxxix, lxxx, II, ix, xiv, xv ; -a conçu le projet d'élever un monument à sa mémoire, I, xxxviii ; — ouvre une souscription à cet effet, lxxx ; — le fait graver pour mettre en tête du second volume, II, x ; -cité, J, 1

CAILLEAU, a écrit sur la conservation des grains, 1, 181.

Caille, manière de les nourrir et loger, II, 61.

Caïré-creis, espèce de colombier naturel en Vivarrès, sa description, II, 38.

CAIROL (de), cité, I, lxxxvj.

Caisses, leur utilité pour la conservation du blé, 1, 161 y 162.

Calcul de la vessie, sa guérison, 11, 704 ; — dans les bœufs, 1, 626.

Calcuth, un concile tenu dans cette ville défend les mutilations des animaux, 1, cxviii.

Calendrier des Bergers ou Compost, ce que l'on en dit, I, cxxvij.

Calendula, quelle plante c'est, II, 828.

CALVET, cité, II, 832.

Camargue, procédés des cultivateurs de cette contrée pour les sejnailles, 1,123,171. V.SENSOUIRE.

CAMERARIUS (J.), cité, 1, cviiij y cliij.

Camomille, ses variétés, terrain qui lui convient, ses propriétés, II, 326, 483) — son emploi, 295 ; - comment distillée, 671.

Campane. V. Aulnée.

Campanula, quand semée, comment s'accroît, et son usage, II, 278, 466.

CAMPOMANES, cité, 11 xcviij, c.

Canal, observations nécessaires avant sa construction, II, 531 y — sur sa pente, 532; — sa largeur et sa destination, ibid — doit être en terre argileuse, 533 ; — ouvert et tenu propre, ibid. ; — moyens de le garantir des torrens, ibid. ; — comment doit être fait pour une source, 536,537 y — de Crappone, 529; — d'Arles, ibid. ; — du Pradel, 1, liv, lv, II, 529, — de Francdal, ibid.

Canard. V. Cane.

CANDOLLE (de), ce qu'il dit sur le jardin médicinal, II, 478 et suiv. ; — sur le chapitre des médicamens, 828 et suiv. ; — cité, 831.

Cane, mesure de terre, sa valeur, I, il.

Cane, son revenu, II, 33, — comment on s'en pourvoit, 34 ; — quand et de quoi on la nourrit, *ibid.* ; — quel soin en avoir, *ibid.* ; temps de la ponte, de la couvée; *ibid.* ; éducation des canetons, 35; cane d'inde, *ibid.* ; — sa conduite 36 ; métive ou bâtarde, *ibid.*; moyen de les conserver, *ibid.* — manière de les engraisser, 185 ; — de les saler, 186,-leurs ennemis, *ibid.*; — manière de les faire éclore et élever en Chine, 16, 163 ; — les anglois ont perfectionné leur éducation, 186;— beauté de ceux de Normandie, 187 ; -de Barbarie ou de Guinée, ce qu'on en dit, I, clviii, II, 187; — du sauvage, *ibid.*

CANGE (du), cité, I, cxxx, 593.

Canisses y claires de roseaux dont on se sert pour l'éducation des vers-à-soie, II, 432.

Canne à sucre y tentatives faites par les provençaux pour l'acclimater, I, cxlij ; est indigène en Sicile, xcij, a été connue des anciens, *ibid.*-d'où cette plante nous a été apportée, II, 410, 515 ; — sa culture, 4, 1, — ouvrages que l'on peut consulter sur cet objet, 515.

Canne. V. Rozeau.

Cantaloup, espèce de melon, II, 459,-sa culture, *ibid.*

Cante-perdris, ce que l'on dit de son vin clairret, I, 278.

Caou-in, boisson des sauvages, manière de la faire, I, 496.

Capellas, substitutions établies en Portugal, qui détruisoient l'agriculture, I, ciiij.

Capniens, espèce de raisins, I, 258.

CAPPERONIER, cité, II, xxj.

Caprière, se gouverne comme la vigne, II, 264; — en quel lieu se place, 265 ; — comment s'en cueille le fruit, 266 ; — comment se confit, 6 29.

Caprification, ce qu'on entend par ce mot, II y 512;-comment se pratique dans le Levant, 5X3. V. OLIVIER, TOURNEJFORT.

Capucine, de quel pays nous vient, I, cxliv, — grande et petite, sa culture, II, 461.

CARACCIOLO y cité, I, cliv.

Carantaine, espèce de giroflée, II, 471

Carbassat, confiture de courges, comment se fait, II, 645.

CARDAN (J.), auroit voulu qu'on extirpât à jamais les melons, I, cxlij.

Carde ou cardon, sa culture, II, 234, 235, 444; — cantons où on le cultive avec le plus de succès, 445, — comment on le fait blanchir I 236, 444? — variété de Tours, 445.

Cardiaque passion. V. Çœur.

CARLIER, idée de son ouvrage sur les bêtels à laine, I 1 666.

Carline, pourquoi ainsi appelée, ses propriétés, et terrain qui lui convient, II, 324;-on n'en fait plus d'usage, 482.

Carotte, sa culture, II, 245; temps de la semer, 246, 448 ; — manière de la confire, 632 ; — son utilité, 799 .— alcool qu'on en retire, I, 493. V. BRIDAULT, Pastenade.

Caroubier, devrait être plus multiplié, et pourquoi, I, cxlvij ; — sa culture, utilité de son fruit, II, 279, 463.

Carpe, n'étoit pas connue dans le nord avant 1500, II cxxxv, cxxxvj.

Carthage, excellence de ses figues, apportées à Rome par Caton, II, 393.

Cartoufle, n'est pas la pomme de terre, I, cxlv, II, 455, 466. V. Topinambour.

CASAUX, a écrit sur la culture de la canne à sucre, il, 5i6.

Cascades, on en voyoit du temps d'Olivier de Serres, à Tivoli, Pratoli et Saint-Germain, II, 528.

CASIRI 11 cité I, xcv, cxlij.

Cassa, espèce de boisson, manière de la faire, I, 478.

Casse-museaux ou cache-museaux, pièces de pâtisserie, II, 785.

CASSIANUS BASSUS, cité, 11 lxxxvij.

Cassis, ses vertus, II, 805 ; —. ratafiat qu'on fait avec son fruit, *ibid.*

Cassonade, son emploi en confitures, comment se clarifie, II, 635, 640, 823.

CASTEL, fait l'éloge du pommier I 1, 407, 468.

CASTELET, sa nomenclature du mûrier blanc est la meilleure, II, 211.

CASTEMOU, conclut en faveur du bœuf pour la charrue, contre le cheval, 11 xcviij, lxxxvj.

Castration, l'époque de celle des animaux est inconnue, I, clviij ; — celle des jumens prohibée I *ibid.* ; — celle des lapins a été abandonnée, *ibid.* ; — celle des poissons, depuis quand connue, et quel en est Fauteur, *ibid.* ; — des moutons, comment se pratique, 564, 639 ; — des poulains, 551, 630, 631 ; — les romains avoient défendu celle des poules, et pourquoi, II, 172.

Catarre, des pourceaux, comment guéri, II, 764 ; — de la volaille, 765.

CATEAU, cité, I, cxj, cxij.

CATON (l'ancien), son opinion sur la conduite des domestiques réfutée par la raison, I, 39 ; — sa censure par rapport à la maintenue d'un bien par soi-même, 52 ; — sentence de lui à laquelle il ne faut pas attacher un sens littéral, 168 ; — cité, 164, 172, 209, 210, 213, 215, 259, 289, 304, II ; xxiiij, 113, 393, 584 ? 595 — son avis sur le moyen de devenir riche par l'agriculture, I, 501 ; — ce qu'il dit du bétail et des prairies, 505 585, — exemple de son austérité, II, 662, — ce qu'il dit sur l'ornement du jardin potager, 266.

Cauca, foulage des grains, I, 157.

CAUDA, à quoi il attribue la disette du bois en Piémont, I, 321.

Caunés, espèce de raisin, y 3 18.

Cautères, quand doivent être employés, II, 679.

CAVANILLES, cité .7 I y lxxxvij.

CAVENS DISH, duc de Newcastle, a écrit sur la méthode de dresser les chevaux, I, cxxj.

Caves. V. Celliers.

Cavia-cobaya. V. Cabiais

CAZEAUX, a écrit sur l'éducation des dindons I 11, 176.

Célieri, le grand, ses variétés, sa culture, II, 46 I — le petit. V. Ache.

CELLARIUS y cité, II, 188.

Celliers, leur situation et propreté, I, 19, 262, 289 ; — les mauvaises odeurs et les vents y sont préjudiciables, moyens de les en préserver, 264, 278, 334.

CELS, a rédigé le prospectus de cet ouvrage, I, lxviij, II, xxj ; — ce qu'il dit sur la préparation des semences par les américains, I, 74 ; — sa nomenclature des blés, 175-177 ; — des vignes, 316-320 ; — sur l'érable des bois, 323 ; — le jonc, 335 ; — le sapin, 339 ; — le prunellier, la ronce I le coignassier, le cormier, le

cornouiller, 398 ; — le prunier, le cerisier, 399 ; -l'emploi du fumier nouveau 1 586 ; — l'aegolethron, II, 204 ; — le mûrier et ses variétés, 210-212; — la gaude, l'épine-vinette, 465 ; -réprouve la formation des arbres fruitiers en pyramide et en quenouille, 492 ; définition du chante-pleure, 580 ; -sur les eaux de St.-Germain, 590; — le ciment pour, les citernes ibid.; -nomenclature ries arbres forestiers, 591 ; -le chêne, ibid. 592, 593; — les pins, 591 592; — le faux acacia ibid.; -les semences (les arbres, leur stratification, ibid. ; — les ravages des lapins, ibid.; — le provignement, ibid. ; — la plantation des arbres, ibid. 594; —le soin des taillis, ibid.; — le houx, 59[^] ; — le sexe[^]des plantes, ibid.; les glennus, 594; les peupliers, ibid.; -le vége, le tamarisc, 595, -les osiers et saules, ibid.; — l'étêtement des arbres, ibid.; — la manière de les greffer, 594, 597 ; — le temps de l'exploitation des bois, 596 ; -la coupe des taillis, ibid.; — l'action du froid sur les végétaux, ibid. -la roupe au niveau du tronc, ibid. ; — le mort-bois, 597 ; — cite, IY Ixiiij, II, 463, 506, 509.

CELSUS (C.), a écrit sur la vigne, 1, 376 ; — cité, 21 3.

Cendres, sont un puissant engrais, I, 129, 172, 173.

Centaurée, d'où tire son nom, description, culture et vertus, II, 30g, 479

Cep de vigne, en quelle partie on doit cueillir la crocète, 1, 2 6 ; -espacement à mettre entre chaque, 228, 321, 323; -doivent toujours être plantés droits, 233; les morts remplacés promptement, ibid. ; — coupés par la cime grossissent les raisins, 238, 245 ; — où on les enfouit pendant l'hyver, ibid.; -exemple d'un qui donne tous les ans plusieurs tonneaux de vin, 366, — autres très-beaux, 367.

Cerasos, Cérasunte, ville d'où nous sont venus les cerisiers, II, 378, 502.

Céraunies ou cérauniens, espèce de raisin, 1, 316.

Cerfeuil, sa culture et son usage, II, 251, 456.

Cerises, boisson qu'on en peut faire, 1, 3 1 1, 399: II, 793; -procédé pour en faire de l'eau de-vie, 794-V. Agriotes.

Cerisier, quand se plante, II, 378; — par qui apporté en Italie, ibid. ; -pourquoi il porte ce nom, ibid. ; -terre qui lui est propre, ibid. ; -sur quel sujet doit être enté, 379 ; — comment s'en fait la cueillette, ibid. ; — en Angleterre on l'élève en espalier, 1, clj; * — par qui apporté en Irlande, cxviiij ; — le sauvage ne se trouve guères qu'en Crimée, II, 502 ; ses variétés, ibid.

Cervoise. V. Bière.

CÉSAR. V. CONSTANTIN.

CHABERT, cité, I, cliv, 169, 646, 658, 11, 838.

CHAERÉAS, a écrit sur la vigne, 1, 376.

CHAERISTE, a écrit sur la vigne, 1, 376.

Chair, méthode pour s'en approvisionner et la conserver, II, 18 ; — manière de la saler, 811; — quand saler celle de chèvre, 618, 812; -son usage, 61 9; — celle de pourceau, ibid 812; — son emploi, 620; — comment salée et fumée, ibid 621, 622, 8 13 ; — façon de Paris, 623 1 — marché à Paris, 624; -autres, 813 ; -comment et temps de saler celle de bœuf et de vache, ibid 625, 81

CHALENDAR (de), épître à Olivier de Serres, 1, clxxv ; — imitation de cette épître, xlviij.

Chaleurs, les excessives font tourner les vins, 1, 289.

CIFAIL MERS, cité, I, xciv.

CHALUMEAU, cité, 1, 368 ; — ses vues sur l'éducation des dindons, II, 175.

Chambery, beaux ceps de vigne qu'on voyoit autrefois dans cette ville, I, 367.

CHAMBRA y, extrait de son art de cultiver les pommiers, 1, 429-431

CHAMOUSSET, cité, 1, 481;) —> son rob de bière} ibid.

Champ du roi (le), ce que c'est en Bohême, I, cviiij.

CHAMPIER. V. BRUYÈRE (la).

CHAMPIER (S.), cité, I, cxxix.

Champignon, manière de cultiver la bonne espèce, II, 467 ; — précaution à prendre pour en faire usage, 469. V. Mousserons.

CHANCEY, cité, I, 351; — ses observations sur le topinambour, II, 467

CHANDELIER (le), son procédé pour absorber l'acide du cidre, I, 435.

Chandelles, saison pour les faire bonnes, II, 660 812, 825, 826 ; -de quoi en sera la mèche, 660 ; — où il faut les garder, *ibid* 826 ; -mêlées de cire, 661 ; -de cire pure, *ibid.*; — de diverses couleurs, *ibid.* ; -leur usage, *ibid.*

CHANORIER, cité, II, 450.

Chanteloup, on y voyoit de très-beaux lierres, II, 273; — ce que l'on dit de ses jardins, 294.

Chante-pleure, instrument pour transvaser les vins, peut être adapté dans la conduite d'une source, II, 546, 589 ; — arrosoir, *ibid.*

Chantilli, d'où a tiré son nom, II, 560.

Chanvre, quelle terre lui est propre, II, 423; — S'a culture, 424, 520 ; -sa récolte, 424 ; — rouissage, 425, 520 ; — peut être semé de suite plusieurs années dans la même terre, 425; -son odeur en écarte les insectes, *ibid.* ; — sa graine est bonne pour faire pondre les poules, 9, 157; — est prohibé pour les ligatures des greffes, 496; — ce qu'on lui préfère, *ibid.*

Chapon, comment on le fait et engraisse, II, 18Y 19; — fait l'office de conducteur des poussins, *ibid* 171.

Chapons, sarment de vigne de l'année, son usage, I, 224.

CHAPTAL, a fait un panégyrique d'Olivier de Serres, I, xxxij ; — son opinion sur l'époque des vendanges, 324 ; -le vin de paille, 325 ; -la vendange avec la rosée, 326 ; — le foulage, *ibid.* ; — la façon des vins, 327 ; -la manière des anciens, *ibid.* ; -la durée du cuvage, 328 ; — l'entonnage, 329 ; — l'emploi des marcs, 330 ; — la conservation des vins, 334, — cité, 332, 337, II, 153, 819.

Charbon, sa poussière guérit les blessures de la tonte, I y 640; — doit être employé de préférence au bois pour cuire les confitures, II, 634, 823.

Chardons, à quoi ils font connoître qu'une terre sera propre, I, 5. — a cent têtes, terrain qui lui convient, ses propriétés, II, 320, 32i ; — on s'en sert peu, 481. — à foulon, sa culture, II, 410, 43, sa récolte, *ibid* 522. — bénit, quel terrain il exige, ses vertus, II, 321, 482. — notre-dame, sa culture, ses vertus, II, 310, 479

Charenson. V. Bequerus.

CHARLES I, sacrifia les biches du parc de Windsor, pour découvrir les phénomènes de la génération, I, 657.

CHARLES VI, aimoit beaucoup la chasse, II, 767, — préparation d'œufs faite pour une expédition qu'il tenta contre l'Angleterre, 13.

CHARLES VIII, la soie a été apportée en France de son temps, II, 108.

CHARLES IX, fit détruire une partie des vignes de la Guyenne, I, cxxxj ; — a fait un livre sur la chasse, clij, II, 767, 842.

Charme, arbre forestier, où s'accroît, II, 560, 591.

Charnier, lieu où l'on conserve la chair des animaux, sa disposition, II, 621, 812.

Charniers. V. Echalas.

CHAROST. V. BÉTHUNE.

Charrue, soin qu'on apporte à son perfectionnement 1, 169 ; — prix proposés à ce sujet, *ibid.*;-sa perfection sollicitée par les anglais, *ibid.*

Chasse, II, 766, 842, — danger de son excès, 767,-vrai apprentissage de la guerre, *ibid.*; — grands personnages qui l'ont beaucoup aimée, *ibid.*;- attirail de chasse pour le gen tilhomme, 768, 843 ; — pour les grands seigneurs, 767 — ses différentes ruses, 769, — au canard, en Hollande, comment se pratique, 770, notice des principaux ouvrages sur cette matière, 843.

Châtaigne, ses noms et pays d'où elle vient, II, 387;-de semence est passable, meilleure d'un arbre enté, *ibid* 594.

Châtaignier, plus prisé autrefois, I, cxlviii — comment et sur quel sujet on l'ente, II, 387, 50p ;-cueillette et garde de son fruit, *ihid.*;-où il se plait, *ibid.*;-à quel usage excelle son bois, *ibid.*; — sa comparaison avec le chêne, 562; — dans son état sauvage, 569,594.

CHATEAUVIEUX, a tenu registre de ses récoltes pendant quarante ans, 1, 193 — sa méthode de cultiver la vigne, 350, 35i. V. Oulières.

Châteneraie, lieu planté de châtaigniers, II, 570.

Chatus, espèce de raisin, 1, 320.

Chaumes, inconvénient de leur brulement, I, 171. V. Ecobuage.

CHABMONTEL (M de.), a observé que plus les poules sont belles moins elles pondent, II, 156.

Chaussetrape, sa culture et ses vertus, II, 31 1, 479

Chaux, neuve sert de fumier, 1, 127 — manière d'en préparer l'eau, II, 736.

Chemins, sont à considérer dans le choix d'un domaine 1, 9.

Chemise, ce que c'est dans la culture des champignons, II, 468.

Chênaie, lieu planté de chênes, II, 570.

Chêne, son usage, ses variétés, II, 560, 568, 592. — Pline en compte quatorze, 569; — distance à observer entr'eux dans la plantation, 570 ;-sa comparaison avec le châtaignier, 562 ; — disparoit des parties septentrionales de l'Europe, 591

Chervi ou girole, étoit autrefois recherché, I, cxlij ; — sa culture, II, 247, 4².

Chester, espèce de fromage, I, 620.

Cheval, propre au labourage, plus coûteux que tout autre, 1, 111 ; — on a beaucoup écrit sur sa préférence au bœuf dans l'exploitation, 169 ; inconvénient de l'employer trop jeune, *ibid.*; — comment logé et nourri, n3. 542) — utilité qu'on en retire, *ibid.*; — pays où l'on en élève davantage, 542;-marques qui indiquent sa bonté, 543; — ses différentes variétés, 544) — sa durée, 546, 629; — comment son âge se connoît, 546, 630 ; — première leçon du poulain, et son gouvernement, 549, 550 ; — quel on doit châtrer, 551, 631 ;- auquel donner le feu et fendre les nazeaux,

ibid.; — avantage qui résulte d'en élever, 552; — quand et comment lui donner le vert, 597; — ses maladies et leurs remèdes, II, 756 ; — manière de le préserver des mouches, 761, comment l'engraisser, 760; — instruction sur les soins à lui donner, 835; —en 1640, la France en achetoit à l'étranger pour près de cinq millions, I, clv; — moyen économique de le nourrir avec du pain d'avoine, 661 ;-pourquoi les romains l'appeloient equus, 55 1, refait, ce qu'on entend par-là, 597, V. BOURGELAT, Etalon, HUZARD, Jument, Poulain, Vert.

Chevalier, nom d'une méthode de culture de la vigne, 1, 232, — à double chevalier, *ibid.*

Chevalin, espèce d'orge dont on purge et engraisse les chevaux, I, 136, 177? 178, 597. V. Vert. r

Chevelues, ce que c'est dans la culture de la vigne, moyen de s'en procurer, I, 223, 226,-comment on les

plante, 228.

Cheveux, recette pour en empêcher la chute, ou les faire revenir, II, 746, 747*

Cheveux de Vénus, ses vertus, II, 31 1, 479;-comment distillée, 671.

Chèvre, son utilité, son naturel différent de celui de la brebis, I, 569 ; — ses défauts, *ihid* 645; son revenu, 57°;-son choix, *ibid.* ; étoffes que l'on fait de son poil, 647 ; — utilité de sa graisse, 570, II, 619; — de sa peau, *ibid* 666;-sa description, I, 570, 648; — celles cornues, *ibid.* ; — à quel âge est en état d'engendrer, 571, 649, ce qu'on entend par race singulière, double et tierce, 571, 572, 649;-peut parquer comme les moutons, 572; — saison de l'engraisser, 573, II, 618; — bonté de son lait, et fromages excellents qu'on en fait, I, 572, 573, — quand on la tue et la sale, II, 618; — maladies auxquelles elle est sujette et leurs remèdes, 763 ;-prix proposé sur les moyens d'empêcher ses ravages, xviii.

Chèvrefeuille, sa description, II, 278; — ses variétés, 465; — sa culture, ses vertus, 317, 481.

Chévrier, ses qualités, I, 569 ; — ses devoirs, 572; — histoire de celui de Nismes, 570, 648, II, xviii.

CHIARITI, cité, I, xcij

Chicorée, sa culture, II, 0,52. j-procédé pour la blanchir, *ihid*. 456,-ses variétés, 457 ;-sauvage, son utilité ; *ibid.*; — Cretté Pa/luel l'a cultivée le premier en grand, *ibid.*

Chiens, desquels a besoin le ménager pour la maison et pour le parc, I, 580, 581, 655; — leur nourriture ; châtiment et durée, 58 f, 656;-soin des chiennes, 582 ;-jusqu'à quel âge elles portent, *ibid.*;-opération qui les empêche d'enrager, *ibid.* ; — réflexions à ce sujet, 656, — celui de berger est à propager dans le midi, 638, — maladies auxquelles ils sont sujets et leurs remèdes, II, 764, 765. V. Everrer, Rage.

Chien-dent, sa culture et ses vertus, II, 308, 479, — on peut en faire de la bière, I, 485.

CHINARD, chargé de faire le monument à la gloire d'Olivier de Serres, I, lxxxij, II, xij.

Chinois, extrait de leurs proverbes sur l'agriculture, I, 9° ;-ont un livre qui répond à l'ouvrage d'Olivier de Serres, I ; — ont aussi un poème sur les jardins, *ibid.* ; — ont des registres de leur culture de vingt siècles, 349, — sont fort ingénieux à élever des canards ; II, 163, 186.

Chio, renommée pour ses bons vins, I, 208.

Chocolat, est connu en France depuis 1660, I, cxxxiv.

colère. V. Colère.

CHOMEL, ce que l'on dit de son dictionnaire économique, I, xxiv, 324.

CHOPIN, cité, I, cxxv.

Chou, d'où nous est venu, I, cxliij, — ses variétés, *ibid* II, 248, 443 ; — cabus, sa culture, 232, 249 » 443, — blanc et verd, 249, 455 ; — marin, sa bonté, *ibid.* ; — insectes qui lui sont nuisibles, 250, 455 ; — chollet ou collet, sa grande utilité, I, 168 ; — choufleur, d'où est originaire, cxliij,-d'Yorck, ses bonnes qualités, II, 443; — manière de les confire, 630.

Chou-croûte, préparation du chou, II, 443 1 446; — manière de la faire, 817;-de la conserver long-temps, 818.

CHRESTE. V. CHAERISTE.

Chreste-marine. V. Bazille.

Chuinnis ou kuniff, boisson des tartares, manière de la faire, I, 49&

CHUMACERO, cité, I, cxxv.

Chute de la matrice, ses remèdes, II, 13. Chute du fondement. V. Hernie.

Ciboule, sa culture, II, 227; — ses variétés, 44 1,

Ciboulette, sa culture, II, 441.

CICÉRON, ce qu'il disoit de la fertilité de la Sicile, 1, xcij.

Cichorée. V. Chicorée.

Cicogne, oiseau estimé des anciens, est un mets détestable, I, cxxxv.

Cicuration, signification de ce mot, 1, lxxxij.

Cidre, les normands et les basques s'en disputent l'invention; 1" cxxxiv — conjecture sur son origine, ibid 307 ;-manière de le faire, 305, 306, 451 ; —ses qualités, 307, — moyen 'de le clarifier, 397 ; —de l'allonger, 3°9; axiome normand sur sa façon ; 460 ; — le meilleur de l'Angleterre est celui du Herefordshire, cxxiv ; — pomologie ou extrait des meilleurs écrits sur le cidre, 399-47 1,-élier le cidre, ce que c'est, 412; — manière d'en corriger les défauts, 455; vers à sa louange,-469-471.

Ciment, la graisse de chèvre entre dans sa composition, I, 647;-pour sceller les tuyaux des sources, comment sera fait, II, 542 ; — ses espèces, 543,-pour les citernes, 552.

Cire, est préférée à la poix pour enduire l'intérieur des tonneaux, 1, 335, — sa cueillette, II, 99, 103 y-
indice de la bonne, 104; — manière de la blanchir, ibid 207.

Cirier, Duhamel en a publié l'art, II, 207.

Cirons, leurs remèdes, II, 740.

Citernes, II, 550; — définition de ce mot, 551 ;-se creusent partout où l'on veut, précaution à ce sujet, ibid. ;-exemple de quelques-unes bâties au faite des châteaux, ibid.; — leur capacité, l'épaisseur des murs, 552, 59°) comment cimentées et composition du ciment, ibid.; — doivent être tenues propres, et garanties des pigeons, 553 — couvertes, 554 supputation des dimensions à leur donner, 1 59°, — description d'une citerne d'un genre nouveau, 555. V. BALBANI.

Citernon, petit puits pratiqué dans une citerne, II, 556.

Citre, espèce de citrouille, son utilité, II, 264; .— comment on en tire la graine, ibid.

Citrogratato, ce que c'est, II, 65j.

Citron, manière de le confire, II, 646, 824, moyen d'en tirer parti dans les colonies, 796.

Citronier, a été apporté de Médie, II, 402, — quand transporté en Provence, culture florissante à Menton, 1, cxlvij. V. Oranger.

Citrouille, d'où nous est venue, I, cxlij ;-ses variétés, II, 460 ; — son utilité comme engrais, ibid

Cive ou civette, sa culture, II, 44,

Civots. V. Ciboules.

Clairac produit d'excellent tabac, I, cxliv.

Clapier; garenne domestique, II, 62, 66, — disposition et meilleure exposition des nids, 67,197.

CLAVIER. (M de.), s'est adonnée à l'économie rurale et à l'éducation des dindons, II, 176.

Clérete, ou clarette ? espèce de raisin 31 ; 51 9.

CLIEUX (de), c'est par lui que fut portée à la Martinique la marcotte qui a produit les cafés de nos colonies d'Amérique, II, 599.

Climats (des) et de leurs facultés, I, 14, leur influence sur les vendanges, 272.

CLIQUOT de Blervache, cité, 1, cxix.

Cloisons, comment se font, II, 433-de quatre sortes, 434. V. Clôture, Haies.

Clôture, des terres, étoit permise à Cordoue dès 1490, 1, c ;-des prairies, leur nécessité, 50b,-des vergers et autres propriétés, II, 433, 523 — en murailles, 434-en palissades, 435 y — en haies, ibid. ; — en aubépine, 436, 5s3 ; — autres végétaux qu'on peut y employer, 437, — quatre grands avantages qu'on peu, en retirer, 811.

Clou ou furoncle, sa guérison, II,
Cluny, on y voyoit, du temps d'Olivier, de très beaux lierres, II, 273.
CLUSIUS, célèbre botaniste, cité, II, 456 — a introduit la pomme de terre sur le continent d'Europe, 474
Clystère, de temps en temps est très-utile, II, 730.
Cochon. V. Porc.
Cochon d'Inde. V. Cabiais.
Cocoluhes; espèce de raisin, I, 316.
Cocons, manière d'en connoître la valeur et le sexe, II, 142 ; — d'en tuer les vers, 144 ; — ■ attention de les assortir, 145, 214; des outils du tirage, 146.
Code pharmaceutique à l'usage des hospices civils, cité, II, 788.
Code rural. V. BOUCHER D'ARGIS.
Cœur (mal de), ses remèdes, II, 693, — battement de cœur ou cardiaque passion, ibid.
COFFIN, a célébré le vin de Reims, I, 469.
CUGNATUS, cité, I, cvijj.
Coignassier ou coignier, quant et dans quel temps doit être planté, II, 386 ; — ses variétés, ibid.;-sur quels sujets il s'ente, ihid.;" — se multiplie de semis, de marcotte et de bouture, 5c8; — sa variété dite de Portugal, très-prisee, ibid.
Coigneaux, insectes qui attaquent la vigne, I, 260, 324, — manière de les détruire, ibid.
Coins, ce que l'on en peut faire, II, 386, 508 ; — ne peuvent se manger que cuits, ibid. ; — manière de les confire, 647 ; — d'en faire des gelées, 648, 824, 82£*
COINTEREAUX, a perfectionné la bâtisse en piséy I, cxxv.
Coipeau. V. Vin.
Colère, comment sera guérie, II, 700.
Colique ou iliaque passion, manière de la guérir, II) 7033-remèdes contre la graveleuse, 705,
Colitoi, espèce de raisin, I, 31 8.
Collection académique, citée, 11 662, II, 795, 809.
COLLOREDO, archevêque de Saltzbourg cité, I, lxxxviij.
Colombier, II, 37, 38, 188 ; — sa forme et sa situation, 39 ; — de quoi bâti, 40 — ceux à pilier, ibid. — matière des nids, 41-leur façon, 42, 43, — des montées, 45; — des ouvertures, ibid — sera entouré de trois ceintures, 46 ; — sera blanc à l'extérieur, 47; recettes pour faire ce blanc, ibid.; — comment le préserver des rats et autres bêtes, 48 ; '— de quelles espèces de pigeons il faut le peupler, ibid 49 ; — de quel nombre, 50; — comment doit être entretenu, 52 ; — propreté nécessaire, ibid 56, 1 90,-parfumé, 56;- comment on le châtre des vieux pigeons, 57, 190; — réflexions à ce sujet, ibid.j — comment on le renouvelle, 58, 190. V. Pigeons.
Colombine, manière de s'en servir, II, 55, 56, — est un des plus puissans engrais, 189.
COLUMELLE, est encore aujourd'hui le premier des géoponiques, I, xxiv, lxxxiv, l'Espagne s'honore de lui avoir donné le jour, xciv ; — son oncle avoit croisé avec succès les bêtes à laine d'Afrique avec celle d'Espagne, xcix — ce qu'il dit sur l'art de faire valoir un bien de campagne, 5i ; — sur la plantation de la vigne, 213, 341, 375; — cité, xcviij, cxxvj, 146, 172, 188, 209, 2 10, 213) 215, 218, 220, 229, 289, 293, 316, 339, 340-342, 345, 357, 502, 538, 548, 596, 601, II, 59, 90, 91, 95, 191, 240, 263, 369, 392, 393, 397, 399 1 40i » 412) 421, 446, 449, 460, 577, 595.
COMMERELL, a introduit en France la culture de la disette, II, 450.

Compartimens des parterres, plantes qui les composent, II, 281, 4⁹; -leur emploi, 294, — leur disposition pour la vue, 296, — moyen de les dresser, 298, 47⁵ -comment couper, arroser et tondre les herbes quand on les plantera, 300, 476*

Complant, pour le vignoble, avis sur son choix, I, 211, 213, 215, 314 ; — ne pas s'arrêter au nom, mais à la bonté, 216, 315.

Compost. V. Calendrier des Bergers.

Concombière, endroit du potager où l'on cultive les concombres, Tibère en avoit de portatives, II, 262.

Concombre, est souvent confondu, par Plin, avec le melon, II, 254 ; -ses variétés, 262 ; — recette pour en avoir toute l'année, *ibid* 460 ; — serpent, 263, 460 ; — manière de les confire, 630, 644, 646, 816.

CONDAINE (la), a fait l'histoire de la dispute de la fabrique des pains mollets avec la levure de bière, I, 476.

Condots, ce que c'est, I, 242.

Confire au sec, ce que c'est, II, 651. V. Sucre.

Confitures, manière de les faire, II, 627 Y — c'est l'ouvrage de la demoiselle de la maison, *ibid* 8, ; — au sel, 628, 629 3 — au vinaigre, *ibid* 816, -au moût, 631, 818; -au vin cuit, 632, 821 — au miel, 633, 656 ; — au sucre, 633 ; -quels fruits conlisables, *ibid* 823 ; — considération sur celles au sucre, 634 y — préparation du fruit, *ibid*.; — à la cassonade, 635, 823; — charbon préférable au bois pour les faire, *ibid*. ; — peuvent être faites dans des bassines de cuivre, 824; — la confiture ne se fait hâtivement, 636 ; — moyen de refaire celle mal faite, au sec, 655.

Connils ou connins. V. Lapins.

CONRINGIUS, cité, I, cxx.

Conserves, manière de les faire, II, 674, 828. Consire ou grande consoude, II, 310, 479.

CONSTANTIN PORPHYROGENATE, a fait recueillir ce qu'il y avoit de mieux dans les anciens géoponiques, I, lxxxviiij ; — procédé pour connoître si la semence a été éparse sur la terre en juste proportion, 149, — maturité des raisins, 269, 325; — conduite des vins, 289, 334 '1 — leur conservation, 293 ; — cité, 215, 259, II, 106.

Constructions rurales. V. ALBERTI, Architecture rurale, GRAPALDI, LASTEYRIE, PERTHUIS (de).

Contre-espalier, ce que c'est, II, 491, 492,

Convention nationale, extrait d'un projet de décret relatif à Olivier de Serres I, lxiiij.

COOK. (le capitaine), cité, I, 496, II, 818.

COOPER, auteur anglois, cité, I, clvij.

COPINEAU, sa méthode de faire éclore la volaille par une chaleur artificielle, II, 65.

Coq, sa description, II, 8, 155; — n'est pas nécessaire aux poules pour pondre, 156. V. Poule.

Coq. V. Menthe-coq.

CORAM (T.), cité, I, cxxv.

Corbière, montagne où l'on recueille des laines fines, I, 558, 634.

CORDELLF, a écrit sur le vin, I, 385.

Cords aux pieds, remèdes pour les faire disparaître, II, 745.

Coriandre y sa culture, II ? 285.

Corinde. V. Pois de merveille.

Corinthien, espèce de raisin, I, 318.

Cormier ou sorbier, où sera planté, II, 388 ; — n'a pas besoin d'être enté, 389; '— utilité de son fruit, *ibid* 50g ; — de son bois, 50o, 5io ; — celui des oiseleurs, 510.

CORNARIUS, cité, I, 364.

Cornes, remèdes pour raffermir celles des bœufs, II, 754 ; — utilité de celles des moutons jetées au fond d'un plant d'asperges, 253. V. Age.

Corne de cerf, sa culture, II, 251.

Cornichons, manière de les confire, II, 816.

Cornoailles, boisson qu'on en peut tirer, I, 311, 399 ; — se confisent comme les cerises, II, 647 ; — manière d'en faire une gelée, 650.

Cornoailler, ne peut être enté, II, 389 ; -au moins en fente, 510 ; — ses variétés, *ibid.* ; — à quoi sert son fruit, 389, 510, 650 ; — dureté et durée de cet arbre, 510.

Cornut ou bigarrat, variété d'oranger, II, 4^o7

CORREA, cité, I, civ.

CORSUCCIO, son traité sur les vers-à-soie, I, xc.

CORTE, a écrit sur le manége, I, cliv.

CORTÉS, a écrit sur les abeilles, I, cxx.

Cos, isle de la Grèce, renommée par ses bons vins, I, 208; -procédé pour les imiter, 269.

COSSIGNY, ce qu'il dit sur les moutons de Cachemire, I, 658 ; — a écrit sur la canne à sucre, II, 516; — a donné la recette du vin et du ratafiat de cerises, 793; -du vin d'orange, 808.

COSTA, ce qu'il dit sur la vigne, I, 355, — sur les butins, 371, 388.

COSTEL, s'est beaucoup occupé de l'éducation des lapins, son procédé pour leur donner le fumet, II, 200.

Côté (mal de), son remède, II, 691.

Coteau, est à préférer à toute autre assiette, pour un bien de campagne, I, 6, 7.

COTEREAU, sa traduction de Columelle citée, I, cxxix, 293, 334 » 335.

Cotignac, confiture de coins. V. Coins.

Cotonnier, sa description, II, 412, 5.6, — quelle terre lui convient, *ibid.* ; — sa culture a été tentée en vain en Provence et en Languedoc ; *ibid.*

COTTA, a écrit sur la vigne, I, 376.

COTTE, cité, ; Ixxxv ; -son opinion sur les jours heureux ou malheureux, et l'influence des astres, 73, 74-79)-les pronostics, 75; — extrait de son traité de météorologie au sujet de la vigne, 345-348; — sur les abeilles, II, 203 ; — lois portées par rapport aux essaims, *ibid.*; -leur éducation, 204, -leur reproduction, 207, — les ruches, 204, — l'usage de faire voyager les abeilles, 205 ; — leurs variétés, *ibid.* ; — leur reine, *ibid* 206, -remèdes à leurs maladies, 205, — sur la nature des insectes en général, 206; — les frelons, *ibid.*; — la récolte du miel, 207.

COTTON DES HOUSSAYES. V. CHAMOUSSET.

Couchon. V. Porc.

Coucy, François, y a fait planter un vignoble qui a eu de la réputation, I, cxxxij, 209.

Coudraie, lieu planté de coudriers, II, 570.

Coudrier, quant, où et comment sera planté, II, 376, 560 ; -noms de son fruit, *ibid.* ; — sa récolte et garde, croit fort vite, 562, — du levant, arbre précieux à multiplier en France, 487, 562. V. Avelaines.

couperoze ou goutteroze, remèdes contre cette maladie, II, 742.

Courbe, maladie des chevaux, comment guérie, II, 758.

Courges ou cougourdes, espèces de concombre, ses variétés, II, 262 ; — comment on les confit, 632; — à la violette, ce qu'on en dit, 460. V. Concombres.

Couronne impériale, sa description et sa culture, II, 293 ; — ses variétés, 474.

COURSET. V. DUMONT.

COURT (Benoit), cité, I, cxxix.

Courte-graisse y engrais en usage en Flandre I, 189.

Courte-haleine, sa guérison, II, 690, — celle des chevaux, 756, — des brebis, 762.

Courtillière, insecte le plus dangereux des jardins, moyen de le détruire, II, 241, 446. V. Taupe grillon.

Coussegail, nom du blé-méteil dans les provinces du midi, I, 136.

COUTURIER, beaux hutins qu'on voit chez lui,

Couvaison, réfutation de certaines superstitions des habitans des campagnes sur cet objet ; II, 14, 162.

Crachats, remèdes pour les provoquer, II, 683.

Crachement de sang, sa guérison, II, 691.

Cramoisie ou kermesie, étymologie de ce mot, II, 569, 593.

Cran ou raifort sauvage, sa culture, II, 461.

CRAPPONE, important service qu'il a rendu à son pays par le canal qu'il a fait exécuter à Salon, II, 529, 588. V. Canal.

CRASSO, auteur géoponique, cité, I, xc.

Crau (la plaine de la), prouve contre l'épierrement des terres, I, 167.

Crème. V. Beurie.

Crépy, fournit beaucoup de blé pour les semences I, 173

CRESCENS (Pierre de), auteur géoponique, ses profits ruraux ne peuvent entrer en parallèle avec le théâtre d'Agriculture, I, xliij; — cité, lxxxvij, lxxxix, cvij, cxl, clvij, 316.

Crespinette, sa culture, ses propriétés, II, 310, 479

Cresson-alénois ou nasitor, sa culture et son usage, II, 251.

CRETTE DE PALLUEL, ce qu'on en dit, I, cLxij — a cultivé, le premier en France, la chicorée sauvage en grand, II, 457.

CRETTE DE PALLUEL (Mde.), a donné plusieurs mémoires sur l'éducation des génisses, I, clxij.

CREUZÉ-LA-TOUCHE, a écrit sur la vigne, I, 386, — cité, 467

Crocètes, en quelle partie du cep il faut les cueillir, I, 216 ; -indiquent la fécondité, ibid. ; comment les enraciner, 224 ; — temps de les transporter et planter, 228, 229 — à quoi sert le vieux bois qu'on, laisse, 230, 322,

CROMER, écrivain géoponique, cité, I, cvij.

Cros, fosse profonde creusée pour conserver le blé, I, 163.

CRUSIUS, cité, I, ex, cxxxij.

CUCEMI, auteur géoponique, cité, I, xcvi,

Cucurbitacées, genre de plante, en quoi elles sont une ressource précieuse, II, 460.

Cueillette de la Soie (la), traité d'Olivier de Serres, I, xxxiv; — effet qu'il produisit sur l'esprit d'Henri IV,

ibid.; '— notice bibliographique de cet ouvrage, II, xxij ; '—curieuse épître dédicatoire aux échevins de Paris, xxij;-traduction allemande, xxv, — traduction anglaise, xxvij.

Cuir. V. Peaux.

Cuisine, où doit être située, I, 21.

Culleus, mesure romaine, sa contenance, I, 341.

Culrn, ville de Prusse, avoit des vignes au 14e. siècle, I, ex.

Cultivateurs. V. SABELLICUS.

Culture, discontinuation de la culture d'une même plante dans le même terrain, approuvée par Olivier de Serres, I, 51 8 ; — observations à ce sujet, 594.

Culture flamande, tableau de cette culture, I, 183 et suiv.; résumé du tableau et du compte des recettes et des dépenses, I 95, 202.

Curage, ses vertus et sa culture, II, 320, 481.

Curer les arbres, ce qu'entend par-là Olivier de Serres, II, 487. V. Ebourgeonner.

Curés, éloge de cette classe respectable, I, lxxxvjj.

CURIUS DENTATUS, on lui a comparé Olivier de Serres, I, Ij, — pourquoi surnommé Dentatus, ibid.

Cuvage des vins, ce que l'on en dit, I, 275, 276, 328. V. Vin.

Cuves, pour la vendange, de quoi peuvent être faites, I, 264; — quel bois meilleur pour cela, 265; — manière de les conserver vides, ibid.; — de les parfumer, 266, 267, — renfermant la vendange doivent être bien fermées, 274 ;—comment, 277, 329 — on doit prévenir le mal que les trempées leur causent, 282, 33) — différence de celles des anciens d'avec les nôtres, 293, 334-V. Tonneaux.

Cygne, description de cet oiseau, II, 37, — son naturel et sa nourriture, ibid187, ——— endroits où il se trouve, ibid.;— sa ponte, sa chair, ce qu'on dit de son chant, 188. V. BAUDIN.

CYNEAS, son propos sur les vignes hautes, I, 220.

Cyprès, ne peut venir que de semence, II, 274 ; — sa culture, comment le mâle se discerne de la femelle, 275 ;—ses variétés, 464.

CYRILLO, avoit découvert en Sicile le papyrus, I, xcijj.

CYRUS, estime qu'il faisoit de l'agriculture, II, 72 ; — avoit dressé de ses propres mains de beaux vergers, 353.

D,

Dactylidos, espèce de vigne, pourquoi ainsi appelée, I, 24,

DAIGUE, son traité sur les tortues, escargots, grenouilles et artichauts, cité, I, cxxxv, cxliij.

Damasquine ou muscate, espèce de rose, sa culture, II, 267.

DAMBOURNEY, ses expériences sur le cidre, I, 412 ; — a composé une bière avec la racine de chiendent, 486 ; — cité, 42-9, 432, 433.

DAMMARTIN, ce qu'il rapporte du prix du poisson du temps de Tibère, II, 59.

Danemarck, essai historique sur son agriculture, I, exi ; — ce qui a contribué à l'y vivifier, cxij.

DANY, cité, I, cxxix; — sa manière de faire pépinière de pommiers sauvageons, 400.

DARCES, a traduit Palladius en notre langue, I, cxxix.

DARCET, cité, I, 438.

DARDENNE, prétend que la jacinthe nous vient des Indes, I, cxliij.

Dartres s de deux sortes, leurs remèdes, II, 744, 832 ; — celles des chiens ; 765.

DARU, I, 366.

Dattes, fruits du palmier, II, 4107 515.

DAUBENTON, cité, I, cliv, 605, 626, 645 ; son sentiment sur une attitude que prennent les moutons dans les temps chauds, 638.

DAUBENT, cité, I, clvij.

Dausse ou gousse d'ail, comment se plante, II, 228. V. Ail, Aulx.

DAVANZATI, auteur géoponique, cité, I, xc, cxij.

Daze ou gros ventre, maladie des lapins, son remède, II, 199.

Débilité d'estomac. V. Estomac.

Déchausser la vigne, ce que c'est, I, 232; — doit se faire avant la taille, 235.

Défrichemens, double moyen de les faire avantageusement, I, 102;-par le soc, et en quel temps, ibid 109 ;-par le feu, 104, 109. V. Grains, Prairies.

Dégénérescence, d'une plante en une autre, opinion partagée par Olivier de Serres avec les anciens, I, 132, — réfutée, 174.

Dégoût, ses remèdes, II, 696.

Dégustateur, nécessité pour ceux qui récoltent beaucoup de vin d'en avoir d'excellens, I, 339.

DELAMARE, cité, I, clix, 388, 11, 813.

DELILLE (J.), cité, I, 59, II, xxxx.

DELON, notice sur le chevrier de Nismes, II, xvij ; — sur le parciquier, 499*

DÉMÉTRIUS, prévoyoit par la connoissance des astres la cherté des denrées, I, 45 ;-son opinion sur l'origine des abeilles, II, 106.

DÉMOCRITE d'Abdère, cité, I, cxxvj, II, 449.— avoit écrit sur la vigne, I, 376.

Dent de chien. V. Chiendent.

DENTATUS. V. CURIUS.

Dentition, des animaux, ce que l'on en dit, I, 627, 628, 630. V. TENON.

Dents, remèdes contre leur douleur, II, 684;-leur conservation, ibid. ;-poudre bonne pour cela, 685 ; — régime, ibid. ; — opiates et eaux nécessaires, 686 ;-leur agacement, 687; — leur arrachement, ibid.

DENYS, surnom de Bacchus, les poètes lui attribuent l'invention du vin, I, 208.

DENYS (Cassius), a traduit les vingt-huit Livres de Magon sur l'agriculture, I, 376.

DENYS I, a été honoré du titre de roi laboureur, I, cj. V. SANCHE I.

Dépense, vin ainsi appelé, meilleure manière de le faire I, 281, 282, 331. V. Vin.

Dépiquage, battage des grains dans les départemens méridionaux, I, 180. V. Blé.

DESCROISILLES, a écrit sur la sophistication des cidres, I, 436.

DESLANDES, a fait connoître les moyens d'em pêcher les ravages des vers qui dévorent les bois des vaisseaux, I, 74.

DESMARETS, cité, I, clvj;-ses efforts pour perfectionner les fromages en Auvergne, 6 19.

DESMOUSSEAUX, ce qu'il dit sur les inconvéniens de l'écobuage, I, 168.

Desséchemens, exemple donné près Calais, I, 64. V. Marais.

DEYEUX, son opinion sur la maturité du raisin, I, 325 ; -l'éraflage, *ibid.* ; — les vins verdelets, *ibid.* ; — les vendanges, 326 ; -la nature des vins, 327 ; — le remplissage des tonneaux, *ibid.* ; -avec de l'eau, 329 ; — la décomposition des vins, 328 ; leur fermentation, *ibid.* 329 ; -le soutirage, *ibid.* — les trempés, 330 ; — le vin de pressoir, *ibid.* ; -la piquette, 331 ; -la propreté des cuves, *ibid.* ; — l'allongement des vins, *ibid.* ; — le rapé, 332 ; le métif, *ibid.* ; -les vins sophistiqués, *ibid.* ; -la clarification des vins, *ibid.* ; — leur colorisation, 333 ; — les vins violets, *ibid.* ; — manière de leur donner saveur et odeur, *ibid.* ; -de les adoucir, *ibid.* ; — les vins doux, *ibid.* ; — leur conservation, *ibid.* ; -sur l'opinion d'Olivier de Serres, que le meilleur vin se loge au milieu du vaisseau, *ibid.* ; — manière de les préserver de se gâter, 334 ; -les vins troubles, *ibid.* ; — le rétablissement de ceux qui sont gâtés, *ibid.* ; — le moyen d'ôter aux tonneaux leur mauvaise odeur, *ibid.* ; -les vaisseaux propres à conserver les vins, 335 ; — leur enduit en poix, *ibid.* ; -la sophistication des vins des anciens, *ibid.* ; -les vins cuits, 336 ; — le raisiné, *ibid.* ; -la conservation du raisin frais, 338 ; -la dégustation des vins, 339 ; — les superstitions des anciens sur le tirage, *ibid.* ; — la boîte des vins et leur durée, *ibid.* ; — procédé pour faire du bon hydromel, 496 ; — disposition à donner au jardin médicinal, II, 477 ; les alambics en métaux, 827 ; — les fourneaux de distillation, *ibid.* ; -les distillations, *ibid.* ; — celle faite au soleil, 828 ; — procédé pour faire le miel rosat, *ibid.* ; — cité, 789.

DEZERI (de SI.), a planté une vigne de Malvoisie en Languedoc, I, 214*

DEZLIÉS, son mémoire sur les pommiers à cidre a remporté le prix de l'académie de Caen en 1760, I, 411.

Diarrhée, remèdes contre, II, 706.

Dibbling, instrument aratoire qui a beaucoup d'analogie avec la herse, I, 167, 168.

DICKSON, cité, clxij ; — a beaucoup vanté l'agriculture de la Belgique, I, cxxij.

Dictant, sa culture, ses vertus, II, 311, 479

Dictionnaire d'agriculture de l'encyclopédie méthodique cité, II, 455.

Dicton populaire, ce que St. Augustin en disoit, I, 81. V. Proverbes.

DIEUDONNÉ, cité, I, 204, II, xix ; — donne des détails sur l'eau-de-vie de genièvre, 798 ; — sur la levure de bière y 810.

Dîme, abus qui en résultoient, I, 198.

Dindar, d'inde, dindon, à qui nous en sommes redevables, I, clvij, II, xxiv ; — son utilité, 21, 174, -son logement, 21 ; — choix du mâle, 22, 175 ; — son pennage, *ibid.* ; combien il peut servir de femelles, 22, 176 ; — sa nourriture, 22, 23 ; — quand et où les mener paître, *ibid.* 177 ; comment on les fait couvrir, 23 -manière de les gouverner, *ibid.* 177 ; — le châtrage, 24, 178 ; — l'engrais, *ibid.*

DIODORE de Priene, a écrit sur la vigne, I, 376.

DIODORE de Sicile, cité, I, 375 bis.

Diois, manière de fumer les terres dans ce pays, I, 127.

DION de Colophone, a écrit sur la vigne, I, 376.

DIONYSIUS, cité, I, 555.

DIOPHANE, a écrit sur la vigne, I, 376.

DIOSCORIDE, ce qu'il a dit de la bière, I, 474 — cité, II, 386 ; a mis la châtaigne au rang des glands, 569.

Disette, on a tenté d'en extraire du sucre, II, 450. V. Betterave, COMMEREILL, VILMORIN.

Dissenterie, remèdes contre, II, 706.

Distillations, II, 667 ; — par quels moyens et en quels alambics, 669, 827 ; — temps de les commencer, 671 ; — matières propres à être distillées, *ibid.* ; —> des différentes espèces, 672, 827 ; — au feu, 672 ; — au soleil, *ibid.* 828. V. Alambics, Bain-de-marie,

DEYEUX, Fourneaux.

DIXON, ce qu'il dit du flatta, liqueur de Guinée, 1 478.

DODOENS ou DODONÉE, a fait une histoire intéressante de la vigne, 1, 37 5, II, 204.

Domaine, ne peut se mesurer qu'aux moyens du père-de famille, 1, 8 ; -quelle en est la distribution la plus avantageuse, 67 ; -passage de Vanière à ce sujet, ihid. ; son exposition, 70 ; — quelle étoit l'étendue de celui d'Ausone, 62 ; ce que l'on entend par la pièce glorieuse du domaine, 508.

DOMITIEN, avoit donné l'ordre d'arracher les vignes de la France, I, cxxxj.

DONALDSON, cité, I, cxviiij.

DONIZER, cité, I, cviiij.

Dormille y mue, première maladie des vers-à soie, II, 133.

DORTHÈS, a remporté le prix proposé pour l'éloge d'Olivier de Serres, mérite de ce morceau, 1, xxxij ; — sa remarque ingénieuse sur ce cultivateur, xlv ; -extrait de son éloge, lx.

Drache, ce que c'est, 1, 283.

Dracontion y espèce de vigne, 1, 317.

Dragées, ce que c'est, 1, 600. V. Farrage.

DRAKE, a rapporté la pomme de terre en Angleterre, II, 474.

DRALET, son art du taupier cité, I, 587.

DRANSY, son mémoire sur les moulins à farine, II, 780.

DROYN, cité, 1, 404 1 427

DUARTE NUNÈS. de Leao, édit qu'il rapporte sur le sarclage, I, cij.

DUBELLAY, a cherché à perfectionner le jardinage, I, cl.

DUBOIS (J. B.), sa thèse sur le cidre, 1, 408.

DUBOIS (Louis), son mémoire sur la manière de faire le cidre, 1, 459.

DUBUISSON, adonné une recette du vin d'orange, 11,807.

DUCHAFFAULT, a écrit sur la culture des vignes avec la charrue, 1, 387.

DUCHESNE, sa remarque sur les proverbes indiquant des fêtes, 1, 82.

DUHAMEL, a célébré le cidre, 1, 470

DUHAMEL du Monceau, compte treize variétés d'abricots, I, cxlviiij ; — donne des notions sur l'architecture rurale, 69 ; — ses remarques sur les pronostics, 74, 77 ; — a parlé le premier de l'engrais avec les tourteaux de graines grasses, 190 ; indique ce qu'il faut de semence pour un arpent, 1.93 ; —* ce que lui écrivoit Bonnet au sujet des pleurs de la vigne, 340 ; -ses observations sur la vigne, 348 ; — s'est occupé d'en augmenter le produit, 349 ; — son expérience sur la vigne venue de pépins, 355 ; — cité, cl, clxj, 365, II, 207, 462, 472 1 489, 500, 504, 506, 520, 592, 595, 596 ; -ce qu'il dit de la genèvrette, 799 ; — du prunellier, 806. V. Bois.

DUHAMEL (L. M.), ce qu'il dit sur l'engrais des pommiers, I, 459.

DULAURENS (André), cité, II, 680 ; -notice sur ce médecin, 830.

DUMESNIL-COSTI, son procédé pour animer la végétation des pommiers, 1, 432.

DUMLER, cité, 1, cix.

DUMONT COURSET, cité, II, 462,463, 469 ; — a fait des expériences sur le principe fertilisant, 1, 60.

DUPIN, ce qu'il dit de l'écobuage, 1, 168.

Duracin, espèce de raisin, I, S17.

DURET, cité, II, 832.

DURIVAL (le jeune), cité, I, cxxxij ; — a obtenu un prix proposé sur la meilleure culture de la vigne, 353, 354, 380.

DUSSIEUX, sur les plants de vigne de Chypre, I, 314; -les passerilles, *ibid.*; — la fécondité extraordinaire de certaines vignes, *ibid.*; -la force des vins, *ibid.* y — les expositions des vignobles, *ibid.* ; -les terrains propres à la vigne, 315 ; -le soutènement des gradins, *ibid.* ; -l'appropriation de l'espèce de vigne au fonds, *ibid.*; -les espèces ou variétés, tant anciennes que modernes, *ibid.*; — leur sexe, 321 ; — les arbres qui nuisent à la vigne, *ibid.*; — les vignes rampantes, *ibid.* ; — l'espacement des cep, *ibid.* 322; — la taravelle, *ibid.*; — le provignement, *ibid.* ; -définition du mot terrier, *ibid.*; -l'emploi du bouis comme engrais, 323 ; — les vignes à sarmens arqués, *ibid.*; — les arbustives, *ibid.* ; -ce qui peut empêcher la dégénération de la vigne, *ibid.*; -ce que l'on entend par racines amères, *ibid.* ; -la greffe de la vigne, *ibid.* ; — recettes pour diversifier la saveur des vins, *ibid.* — dégel de la vigne, *ibid.*

DUTENS, cité, I, xcvi.

DUTRONE, a écrit sur la culture de la canne à sucre, II, 516.

DUVERDIER, cité, I, cxxix.

DUVRAC, son opinion sur le vin, I, 385.

E.

Eau, comment peut être connue, I, 7, 9, 62; — nécessité de la faire écouler des champs semés, 144 ; — courante par la cave, salutaire aux vins, 163 ; distinction des eaux froides et chaudes, 509; — lesquelles employées aux prés, *ibid.* ; — quand les froides, *ibid.* ; — quand les chaudes, 510 ; — comment en la luzernière, 516 ; — la claire trèsaimée des vaches, 524 ; trouble, bue plus volontiers par les chevaux, *ibid.*; -cette opinion réfutée, 604; — les animaux en jugent mieux les qualités que nous, *ibid.* ; -son utilité, II, 527, 528 ; — propriétés de telles du Nil, 529; — de trois sortes, 530, moyens requis pour sa conduite, 588, 589; notice des meilleurs ouvrages sur cette partie, *ibid.* y — des fontaines, 530 ; -de rivière, *ibid.* y — de puits, *ibid.* ; — de pluie, *ibid.* ; -quelle est la préférable ; 531 ; — comment l'employer, *ibid.* ; -observations sur sa conduite, *ibid.*; — marques trompeuses à sa recherche, 534, 589 ; -observations pour trouver les sources, *ibid.* ; — comment remonter celles qui se trouvent basses, 536 ; — temps propre à cette recherche, 538 — connoissance et marque de la bonne, 539 ; — comment la monter et descendre, 546, 589 ; -celle des puits, 549; — comment puisée, 550; — quelle est la bonne pour la fourniture des citernes, 553; -comment y est conduite, *ibid.* y — par quels moyens en est tirée pour le service, 554, 590; -de pluie comment se recueille, 556 ; usage de celle des mares, 557 ; -opinion de ceux qui la regardent comme nuisible, appréciée, I, 604; — dans quelles circonstances elle l'est, *ibid.*; — sa qualité se reconnoit au pain, II, 608, 781 ; — pousser à l'eau, ce que veulent dire par-là les pépiniéristes, 487 ; sa qualité est étrangère à la réussite des opérations de beaucoup d'arts et de fabriques, 782. V. Bière, Canal, Citerne, Fontaines, Hydraulique, Puits.

Eau de chaux, sa préparation, II, 736. — fort, ce que c'est, II, 831. -de vie, son histoire, I, cxxxij) — étoit connue des anciens, *ibid.* -quels fruits peuvent en fournir, *ibid.* ; — quels grains, 487 et suiv. ; — est devenue d'un usage général, II, 790 ; — de cerises, 794; — de genièvre, 798. V. Alcool, Getièvre, Genièvreries, Grains, Kirschen-vasser.

Eaux et Forêts, note des principaux ouvrages publiés sur cette matière, II, 587.

EBN-EL-AWAM, auteur géoponique, cité, I, lxxxvii, xcvi. V. BANQUERI.

Ebourgeonner ou épamprer, la vigne, quand doit se faire, I, 233, 237; — dans la pépinière, II, 487. V. Epamprer.

Ecarlate, espèce de pomme, son usage, I, 307.

Échalas, brin de bois pour appuyer la vigne, I, 244 ; — de quel bois sont faits les meilleurs, leurs, 246 ; —

manière de les conserver, *ibid.*

Echalassement de la vigne, I, 244, donne un plus grand rapport, 247

Echalottes, pourquoi portent le nom d'appétit, II, 23 ; — quel nom elles ont à Castres, 232;-leurs variétés, 443.

ECHLIN (David), cité, I, 470.

Éclairage, de la maison, II, 659.

Éclaire, pourquoi nommée ainsi, II, 315j — sa culture et son utilité, *ibid* 480.

Ecluse (de l'), sa méprise sur Olivier de Serres, I, xxvij.

Ecluse, ce qu'on appelle ainsi, son utilité, II, 536.

Écobuage, en quoi il consiste, son utilité contestée, I, cxxx; — preuves à l'appui, 168.

Écorces d'orange, comment confites, II, 633, 637.

Ecorchures, des bœufs, leur guérison, II, 753.

Écusson. V. Enter.

Effeuillement, de la vigne, son utilité, I, 238, 3a2 ; — cet usage combattu, 373,-du mûrier. V. Mûrier.

Éjoindre, ce que c'est, II, 193.

Élaguer, ce que c'est, II, 417. V. Arbres.

Elan, ou l'a apprivoisé au point de l'atteler, I, clx ; -les polonois font des ceintures de sa peau pour les femmes en travail, II, 717.

Elaterion, concombre sauvage, II, 310, 479

Elatine ou velvete, sa culture, ses propriétés, II, 310, — n'est pas l'élatérium, 479*

ELBÈNE (MM. d'), ont tenu des états de leurs récoltes pendant près de 90 ans, I, 193.

ÉLIZABETH (Ste.), reine de Portugal, marioit les filles des cultivateurs pauvres, I, cj.

ellébore blanc, à quoi sert sa décoction, I, 74. V. Mays.

Elus (G.), cité, I, cxxxiv; — a écrit sur le, cidre, 410.

Eloge d'Olivier de Serres, par François (de Neufchâteau), I, xix,-supplément à cet éloge, II, ix — par Haller, I, xxvij, xxvij; — par Arthur Young, xxvij, xxix,-par Chaptal, xxxij ; — par Amoureux, *ibid.* ; — par Dorthès, *ibid* xxxij, lx; — par Chalendar, x!v, clxxv;-par Cels, lxix, — par la Boissière, lxxj, — par Faujas, lxxix ; — par Caffarelli, lxxx ; — de Jean de Serres, par de Thou, xxj.

EMMANUEL, roi de Portugal, son ordonnance contre le jeu, I, cij.

Enipansément. V. Indigestions.

Empeltres, espèce d'olivier, I, xcviij.

Eniplastration. V. Enter.

Émunder, ce que c'est, II, 416. V. Arbres.

Enclouure, sa guérison, II, 760.

Encœur, sa guérison, II, j58.

Encyclopédie (ancienne), citée ; II, 830.-méthodique, citée, II, 455.

Endive ou endivie. V. Chicorée.

ENDRY (Arthur-Thomas d'), cité, I, cxliij.

Enfans, remèdes contre les vers, II, 719) 832, — contre les vomissemens, 720.

Enfantement laborieux, moyen de l'accélérer, 11,717.

Enflure, du ventre, ses remèdes, II, 708, —du chesnon du bœuf, 753 ; — des testicules, 754 ; — du dos, des jambes et des testicules du cheval, 759.

Enfouissement. V. Engrais.

Engane-pastré, ce que c'est, son usage, II, 709.

Engrais, des bœufs, 1, 54 ; — ouvrage qu'on peut consulter sur cette matière, 629 ; — des porcs, *ibid.* ; — des bêtes à laine, comment se pratique, 568, 640 ; — son avancement ou son retard dépend des circonstances et de l'intérêt de chacun, *ibid* 64 ij — des chevaux, 597, II, 760. V. Rosée.

Engrais, des terres, ce qu'on en dit, 1, 171; excréments humains, *ibid.* ; -enfouissement des fèves, vesces, pois et lupins, connu dès la plus haute antiquité, 172 ; — différens autres, *ibid* 593, — la suie, les cendres de tourbe, le plâtre, etc ignorés des anciens, 1213 ; — à quelles terres ils conviennent, *ibid.* ; — les cultivateurs du pays de Caux ont beaucoup d'intelligence à les former, 593. V. Courtegraisse, Fumier, KLIYOGG.

Engraisser la terre, comme il faut entendre ce mot, 1, 586.

Ennius, cité, 1, 83.

Enroueure, sa guérison, II, 689.

Ente, comment on la couvre pour la préserver des injures de l'air, II, 360, 362.

Enter (1), quels en sont les auteurs, II, 353 ; -est la science la plus satisfaisante et la plus merveilleuse de l'agriculture, *ibid.* ; — beau lieu commun à sa louange, *ibid.* ; — en la bastardièrre, 337 338, — diverses façons, 354; — distinction des arbres, temps et façons pour les enter, *ibid.* ; — ceux en espalier, "349 ; — nécessité que le sujet et la greffe symbolisent en naturel, 354) — les arbres ne peuvent souffrir l'enter et le planter à la fois, 355 ; — en fente ou au coin, *ibid.* ; — temps le plus favorable, 356 ; outils nécessaires, *ibid* 362, — les petits arbres seront entés en bas, et les grands en haut, 359 ; — non entre deux terres, *ibid.* ; — sur terre, *ibid.* ; — manière pour les plus gros, 36i, en petite couronne, *ibid* 369, 498; — cinq espèces de greffe en fente, 495; — en écusson, 363; -quelle saison la plus favorable, *ibid.* ; — pourquoi ainsi appelée, 364 ; comment se fait l'incision pour loger l'écusson, *ihid.* ; — de quelle ligature on se sert, sous quel aspect du ciel, 365; -quand elle sera ôtée, 366; -autre méthode, *ibid.* ; . — peut se pratiquer sur des fleurs et plantes potagères, 367 ; — la plus généralement pratiquée, 496; -en canon ou flusteau, 367 ; — n'est plus guère d'usage, 497) — à œil dormant, n'étoit pas connue du temps d'Olivier de Serres; 496j — est aujourd'hui la plus généralement pratiquée, et pourquoi, *ibid* — plusieurs autres manières, 368; — sur perches de saule, *ibid.* ; — au forêt, 369; -aujourd'hui en cheville, 498; — autre manière décrite par Columelle, 369, 498; en pièce rapportée, 370, 498 ; -pour avoir fruits mélangés, *ibid.* ; -au bout des branches, 371, 4985 -pour avoir des arbres nains, *ibid.* ; — les anciens ne la réitéroient pas sur le même sujet, 338; — le réenter avance l'accroissement, *ibid.* V. Arbre y Greffe, Vigne.

Entonnage des vins, quand il se fait, 1, 274, 276, 278, 329.

Entonnoir y arbres en cette forme, ce que l'on entend par-là, II, 491.

EPBANUS HESSUS, ce qu'il dit de la bière, 1,475.

Epamprement. V. Feuillées.

Epamprer. V. Ebourgeonner.

Epargne, où doit être placée dans la ferme, 1, 22.

Epeautre, ses divers noms et espèces, 1, 135, 136 ; — plus cultivé en Italie, en Suisse et en Allemagne, qu'en France, 178; -on en peut, faire de la bière ou de l'eau-de-vie, 487.

Epierrement des terres, son utilité, jusqu'à quel point, 11 96, 197, — considérations sur ses inconvénients, 167, — doit être fait pour la nouvelle vigné, 230. V. Crau (la).

EPIGÈNES, a écrit sur la vigne, 1, 376.

Épinars, d'où nous sont venus, I, cxliij, — leur culture, II, 231, 248, 442 ; comment on, les cueille, 443.

Épine-vinette ou henoite, paroît avoir été confondu par Olivier de Serres avec le groseiller, II, 465 ; — procédé pour en faire une boisson, 795 ; — sa culture, 797 ; — ses propriétés, *ibid.*; — fait une bonne clôture, *ibid.* ; -mérite d'être plus considérée, *ibid.*; — quand doit (être plantée, 798. V. Groseiller.

Épinette. V. Sapinette.

Épizootie, beaucoup d'endroits en Allemagne en sont exempts, depuis qu'on y nourrit les bestiaux à l'étable, I, 663.

Érable, II, 560, 591. V. *Acer campestre*.

Eringe. V. Chardon à cent têtes.

Erpel, montagne, en quoi elle est remarquable, I, 372.

Escargot, figure sur les tables dans différentes contrées, I, cxxxv; — pronostic tiré de leur sortie, 75.

Escargotière, endroit où l'on engraisse des escargots, I, cxxxv.

Escaut, aucun département n'offre des phénomènes agricoles comme lui, I, 49°

ESCHASSERIAUX aîné, extrait d'un projet de décret pour placer le buste d'Olivier de Serres dans la Convention nationale, I, lxiiij.

Esclaves, peinture de leur malheureuse condition dans l'antiquité, I, 35.

ESCLUSE (Charles de I), a donné la connoissance de plusieurs rares et excellentes fleurs, II, 294; — surnom qu'on lui a donné à ce sujet, *ibid.* V. CLUSIUS.

Escourgeon, variété d'orge, I, 177; — Olivier de Serres donne ce nom au blé de mars, 134, 135, 177. p

Esagne, essai historique sur son agriculture, I, xciv-cj.

Espagnols, espèce de raisin, I, 319.

Espalier, l'art d'en former n'a été pratiqué qu'à la fin du XVIe. siècle, I, clj ; — sa description, II, 347 — pourquoi les fruits y sont plus beaux, meilleurs, et en plus grande quantité, *ibid.*) — un arpent employé de cette manière, rapporte plus que trois autres, *ibid.* ; — comment se dresse, et quels arbres y sont employés, 348; — comment l'enter, 349, — quand et de quel bois l'appuyer, *ibid.* y 350; moyen d'en réparer les défauts, *ibid.*; -diverses sortes d'espaliers, 351 ; — de quelles espèces d'arbres ont été faits les premiers, 352 ; — comment le fond sera traité et manié, 35i ; — façon de ceux du temps d'Olivier de Serres et ce qu'il entend par-là, 49,

Esparcet, sa description, I, 518, 595, — est le sainfoin, *ibid.* ; — sa culture, 519 ; -son rapport, sa durée, *ibid.*; — se trouve aujourd'hui cultivé dans un grand nombre de départemens, 595 ; — craint la morsure des bêtes, 18, . —. opinion réfutée, 595; — combien fauché defois, 518,596;-préférable en certains points à la luzerne, 595; — doit être semé en terre close, 519; — engraisse les terres, *ibid.*; — sa graine bonne à engraisser la volaille, II, 12.

ESRARRON (Charles d'Arcussia d'), a fait un traité de fauconnerie, II, 769i — ce que l'on en dit, 842 ; — cité, I, clij.

ESPINAI (de I'), cité, I, cliij.

Espis, ce que c'est dans le cochon, II, 623.

Espousca, nom que l'on donne en Languedoc à la graine d'épinars, II, 229.

Esprit ardent. V. Alcool, Esprit-de-vin.

Esprit-de-vin, produit par plusieurs substances végétales fermentées, I, 488 ; — résultat de ces expériences, 489 et suiv. V. Alcool.

Essai historique sur l'état de l'Agriculture en Europe au XVIe. siècle, I, lxxxiiij-clxv.

Essaims ou essoim, comment ils peuvent être recueillis, II, 95 ; — indice de leur sortie, *ibid* 206 ; — avis pour les conduire, 96 ; — cause de leur évasion, comment y remédier, 97, 98 ; moyens d'en rassembler plusieurs, *ibid.*;-de les châtrer, 100, 101, 207. V. Abeilles.

Estantes, nom des mérinos stationnaires, I, 645.

Estaudeau, estoudeau, étoudeau, gros poulet, II, 14, 161 ;-pourquoi ainsi appelé, *ibid*.

Esteules, plusieurs y mettent le feu, I, 119, 171 ;-sont bons à faire manger aux moutons, 568, 640. V. Chaumes.

ESTIENNE (C.), sa maison rustique ne peut entrer en parallèle avec le théâtre d'Agriculture, 1, xliij, — cité ; cxxvj, cxxvij, cliij, clvij, 431, 442, 11, 470, 843.

ESTIENNE (Emiland), sa statistique de la Batavie, citée, I, cxvij.

ESTIENNE (H.), cité, I, xxij.

Estomac, mal, II, 694, 695 ; — débilité, ses causes, ses remèdes, 69.5, 696, — manière de le conforter, 698, —remèdes contre ses douleurs, *ibid*.

Estragon, sa culture, II, 251, 456.

Estranguillon, ce que c'est, ses remèdes, II, 758.

Etalon, moyen de s'en procurer de bons, 1, 542; — sa durée, son âge, 546, 629; — à combien de jumens peut suffire, 547;-temps de l'accouplement, 548, 630,-son choix, 555. V. Cheval.

Étang, II, 75 ; — son assiette et capacité, 76, —sa chaussée, *ibid*. ; —comment faite, 77, — observations à faire en le dressant, 78; — où sera placée la bonde, *ibid*. y —manière et moyen de le peupler, 79, 80, —de l'entretenir, *ibid*-sera débarrassé des plantes et rozeaux, *ibid*. ; quand et comment doit être péché, 81, 82;-utilité d'en avoir deux, 76.

Etat de la France, cet ouvrage cité, 1, 204.

Eternuement, comment se provoque, II, 680 ;, — comment se guérit, *ibid*.

Êtêter, ce que c'est, II, 417 V. Arbres.

Eucarpie, ville dont on vantoit la fécondité des vignes, 1, 358.

Eufraize, sa culture, ses vertus, II, 315, 480.

Eugénies, espèce de raisin, 1, 316.

EUMOLPE, on lui attribue l'invention du vin, 1,208.

Eupatoire, d'où lui vient son nom, II, 218, 312.

EUPHORE, cité, I, 358.

EUPHRON, a écrit sur la vigne, I, 376.

EVAGON ou EVAGORE, a écrit sur la vigne, 1,376.

Evanoissement, sa guérison, II, 694,

EVELYN, cité, 1, 466 y 467

Éventails, ce qu'on entend par ce mot en jardinage, II, 49, 492

Eventoir, espace pour donner de l'air à une conduite d'eau, de quoi doit être fait, II, 545.

Everrer, opération que l'on fait aux chiens, et pourquoi, I, 58a, 656. V. Chiens, Rage.

Excrémens humains, engrais plus actif que la colombine, connu des anciens, 1,1715 — procédé pour le réduire en poudre, *ibid*. V. Courtegraisse, Engrais.

Expérience (I), fait connoître la qualité des terres, 1,5.

EXPILL y, cité, 1, 367.

Extensimètre, instrument pour mesurer l'extensibilité de la terre, I, 61. V. B ARTHES.

F.

FABĪAN (Papyrius), a écrit sur la vigne, 1, 376.

Fabrègue, sa culture, son usage, II, 282, ce que c'est, 47°. V. Thym.

FABRICIUS (Caius), cité, 1, 49

FABRONI, son assertion sur l'inconvénient de la fréquence des labours 1 1, 171 ; — fait cité à l'appui, ibid.

Face. V. Visage.

FAIL (Noël du), cité, 1, cxl.

Faire valoir son bien, diverses manières, 1, 49; — difficultés qu'on y éprouve, ibid 54; — honneur et profit de le faire valoir soi-même, 52. V. CATON, COLUMELLE.

Faisan, II, 192, — d'où nous a été apporté, 193 ; — ses variétés, ibid. ; — difficile à apprivoiser, ibid. ; — durée de sa vie, ibid.; — en quel temps la ponte, et combien dure l'incubation y ibid. ; — les faisandeaux et leur gouvernement, ibid 194 ; — leurs maladies, 195 ; — manière de les engraisser, 196, — ■ ce que c'est que les éjointer, 193.

FALCONER, a donné un essai sur l'histoire du sucre, I, xcij.

Falerne, renommé par ses bons vins, I, 208.

Famines, étoient plus fréquentes autrefois que de nos jours, pourquoi, I, cxxxvij. V. MARET.

Far, ce que c'est, 1, 177 ; — sa division en naturel et artificiel, ibid. ; — origine de farine,

farrage, 134, 596, -nom donné à plusieurs variétés de froment, 134 ? 175-177, II, 605.

Farcin, comment se guérit, II, 757.

FARGES. V. DAVANZATI.

Farine, la meilleure et plus facile à conserver, II, 606 ; — par quels moyens, 607, 779. V. Mouture, PARMENTIER.

Farrage, ce que c'est, 1, 504, 585, 5% 1, 595, 596 ; — son usage et rapport, 52 1, 96.

Farragière, lieu où on sème le farrage, 1, 521.

Fastidiosité. V. Dégoût.

Faucher. V. Foins.

FAUCOGNEY, extrait de son mémoire sur la vigne, 1, 378.

Fauconnerie, les francs étoient passionnés pour cette chasse, 1, clj — auteurs qui en ont écrit, clij ; — la haute pour les grands seigneurs, la petite pour le gentilhomme, II, 768. V. Chasse, ESPARRON.

FAUJAS de St.-Fond, cité, 1, xl, II, xlij, 209, 591 ; — sa lettre sur Olivier de Serres, I, lxxix, lxxx.

Fauve, couleur prisée dans les chevaux, 1, 544

FAYOLLE, a écrit sur la vigne, 1, 387.

FAZELO, cité, I, xcij.

Femme enceinte, provisions qu'elle doit faire pour ses couches, II, 714.

FENESTELLA, a écrit sur la vigne, I, 376.

Fenil, ce que c'est, comment se façonne, 1,513. V. Meule.

Fenouil, ses variétés, sa culture et ses vertus, II, 284, 470; comment se confit, 630.

Ferme (à), inconvénient d'y bailler son bien, I, 49 1 80. V. Affermer.

Ferme flamande, sa description, I, 185, 199; — son rapport, 200 et suiv. ; — leur étendue dans le Hainaut, 62,-leur fixation par Marie Thérèse, 63.

Fermes, le système des grandes a été l'objet de longues discussions, I, xciv ; — ce que dit M. Isoré sur leurs rapports, 193.

Fermier, définition de ce mot, I, 57 ; ses qualités, 58 ; devoir du propriétaire envers lui, *ibid* 80 ; tableau de ses mœurs 71. Fermier complet (le), ouvrage cité, I, cxv. Fermiers flamands, leur éloge, I, 203.

Feroë (isles), jouissent d'une certaine fertilité, I, cxij.

FERRARI, cité, I, cxvij, cxlix, clj.

FERRARO (J.-B.), a écrit sur les haras, I, clv.

FERRière, sa méthode de cultiver la patate, I, cxlv, II, 453.

Ferrure des chevaux, ce que l'on en dit, I, 550, 630, 631 ; — Bourgelat a fait un traité sur cette partie, *ibid*. ; — on ne trouve rien dans les anciens qui y ait rapport, *ibid*.

FERRY, cité, I, cxxvij.

Fertilité, ce qu'on doit penser des exemples extraordinaires rapportés par les auteurs, I, 170.

FESTETIL, a établi en Hongrie une école d'économie, I, cvj.

Festus, cité, I, 601.

Feu, quel degré il faut pour cuire les fruits au sucre, II, 653.

Feuille du Cultivateur, citée, I, 331, 386, 449 ; II, 458.

Feuillées ou feuillars, leur utilité pour nourrir le bétail, I, 238, 322, 563, 638, II, 582, 584, 596.

Fèves, enfouies en verd, engraisent la terre, I, 127; —pourquoi si favorables aux cultures, 172 ; — en quel terroir et saison seront semées, II, 237, 264 ; '— procédé pour les faire leverplutôt,— quand arrachées de terre pour être de bonne cuite, 237 ; — d'hiver, leur culture, *ibid* 445;-celle dite julienne est préférée, *ibid*. ; — en gousses, manière de les confire, 638; — temps qu'il faut employer à cette confiture, 639. V. Saumure.

FEYJOO, cité, I, xcvj, xcvij.

FIASCRI, cité, I, cliv.

Fiche (à la), manière de planter la vigne, I, 223.

Fiente des oiseaux aquatiques, pourquoi plus nuisible qu'utile comme engrais, I, 126, 171, 172 ; — observations à ce sujet, II, 180.

Fièvres, leur guérison, II, 720 ; — continue, *ibid*. ; — quotidienne, 721; — tierce, *ibid*. ; — quarte, *ibid*. ; -régime, 722, — remède à celle des brebis, 763.

Figue, son éloge, II, 393 ; — ses noms anciens et modernes, *ibid* 512 ; — n'est pas véritablement le fruit du figuier, *ibid*. ; — ce qu'on entend par figue-fleur, *ibid*. ; — quelles sont les espèces qu'on cultive aux environs de Paris, *ibid*. ; — endroit de la France où l'on recueille les meilleures, 394; — comment s'en fait la récolte, 395 ;-manière de les sécher, 396. V. Caprification, Carthage.

Figuier, ses variétés, I, cxlvij, II, 5i2; — comment fleurit, 394;-quels terrain et température lui conviennent, *ibid*.;-doit être arrosé et fumé, *ibid*. ; comment doit être planté, *ibid* 395. V. BERNARD.

FILASSIER, son traité sur la culture de l'asperge, cité, II, 457.

Filoselle, ce que c'est, II, 143 ; — à quoi employée 14 7.

Finmarchie, province de Russie, productive jusqu'au soixante-huitième degré, I, cxiv.
 FIORNEROD, sa métrologie citée, I, 661.
 FISCHER, plusieurs auteurs agronomiques de ce nom, cités, 1, cix.
 FITZ HERBERT, auteur géoponique, cité, I, cxix, cxx.
 FEACHAT, a donné le procédé des hongrois pour distiller le raki, II ; 807.
 Flamands, dès le seizième siècle, on les citoit comme les meilleurs laboureurs, I, cxv.
 Flandre (petite), nom donné à un territoire du Poitou, et pourquoi, 1, xciv.
 FLANDRIN, cité, 1, cliv, 665.
 Flandrins, race de moutons qu'il est à craindre de voir dégénérer, 1, 190.
 Flatta. V. Cassa.
 FLAVIUS, a écrit sur la vigne, 1, 376.
 Flèche, nom donné au bout du sarment, 1, 229.
 Flèches, ce qu'on appelle ainsi dans le cochon, 11,623.
 Fleurs, leur emploi dans les compartimens des parterres, II, 294, ; — noms de celles qui doivent y figurer, ibid. y — celles qu'il est utile de distiller, 671.
 Florée, ce que c'est, à quoi est utile, II, 428.
 Florilegium ethico-politicum, extrait cité de cet ouvrage, I, 83.
 FLORINUS (F. P.) ou FLORINI, auteur géoponique, cité, 1, cix, 69.
 FLOYER, regarde le cidre comme un spécifique contre l'asthme, 1, 428.
 Flux de ventre, de trois sortes, ses remèdes, II, 705, 706 ; — du cheval, 760.
 Focet, ce que c'est, II, 617.
 FOE (Daniel de), cité, 1, cxxv.
 Foie, ses maladies, comment guéries, 11, 699; — remèdes contre l'opilation, 700.
 Foine, ce que c'est, II, 48. V. Colombier.
 Foins, pourquoi appelés mayens, I, 5io, leur faucher, 512, 587;-leur serrage, 513, 587 ; — où conservés faute de logis, 513, 588 et suiv. ; — profit qu'ils procurent, ibid. V. Fenil, Meule.
 Foirard, espèce de raisin, I, 317.
 FOLIE (de la), ce qu'il dit sur les cidres falsifiés, et moyen de les connoitre, 1, 433 ; — cité, 438, 439
 FOLLEVILLE (de), ce qu'il dit sur les pressoirs à cidre, I, 433.
 Fondations des bâtimens champêtres, dans quel temps doivent être faites, 1, 32.
 Fontaines et Ruisseaux, II, 530i — des grosses, 531;-des souterreines, 533; — observations nécessaires pour les trouver, 534; — leur comparaison avec les arbres, 535 ; — comment faire les fossés pour leur perquisition, ibid. ; -comment remonter l'eau qui se trouve basse, 136, '—temps à ce propre, 538)-où commenceront les tuyaux, 540 ; — diverses matières dont ils seront faits, ibid. ; — comment en préparer le chemin, 542 ; — l'eau peut être mise dans les tuyaux incontinent après les avoir posés, 544; — comment transpasser les torrens et les rochers, 545; — quel sera son chemin et réceptacle, 547 ; — comment on prévient sa ruine et nettoie ses tuyaux, ibid 548. V. Eau.
 Fontainebleau, ce qu'on dit des compartimens de ses parterres, II, 294, 297;-modèle, 30i, planche vin.
 FONTANA, cité, II, 2 13.
 FONTETTE, cité, 1, 411

Forêt, II, 568 ; — comment les arbres y doivent être plantés, 570, 592, 594, — en alignement ou en confusion 571 ; — s'il est nécessaire de la cultiver, 573. V. Eaux et Forêts.

FORSYTH, élève des vignes de semence, 1, 357;-sa méthode de revivifier les vieux arbres, 450 ; — cité, 458.

Fosses, comment seront faites pour y planter les arbres, 11, 34, ; —leur largeur et profondeur, *ibid.* ; — faites long-temps avant de les employer, 342;-seront remises en leur premier état lorsque l'arbre, sera planté, 345 ; .— pour la plantation des arbres fruitiers, 490,

Fossés, de dessèchement, ceux extérieurs, I, 97, — les intérieurs, 98; —leurprofondeur, *ibid.*; — leur largeur, 99;-comment et de quoi recombés, *ibid* 167-d'un verger, leur largeur et longueur, II, 341;-doivent être faits long-temps avant, 342 ; — des haies vives, de quelle largeur, 438 ; — de clôture, leur dimension 1 *ibid* — à fossés ouverts, manière de planter la vigne, 1, 223.

Fouaces, Jouasses ou fougasses, sorte de pâtisserie 1 II, 785.

FOUBERT, a traduit l'ouvrage d'hippiatrique de Markham, 1, cxxij.

FOUCHY (Grandjean de), observations météorologiques sur une période de 19 ans, I, 75.

Foudre, ancienneté du vin renfermé dans celui d'Heidelberg, I, cxxxiv.

Fougère, à quoi elle fait connoître qu'une terre sera propre, 1,5;-un sol qui en produit n'est pas indifférent à la culture, 61 ; — ses variétés, ses vertus, II, 313, 480,

FOUGEROUX de Bondaroi, ses instructions sur la conservation des vins dans des citernes, citées, 1. 386 ; a décrit l'art du tonnelier, 409.

FOUILLOUX (du), ce qu'il dit sur la chasse, 1. cliij ;-son ouvrage cité, *ibid* II, 843.

Fouleure, des bœufs, sa guérison, II, 753.

Four, attention qu'on doit avoir pour son degré de chaleur dans la cuisson du pain, II, 608, 60g ;-ses dimensions et usages, 783, — à poulets, ou couvoirs d'Egypte, leur description, 167 ; —leurs services, 168. V. Incubation, œuf.

FOURCROY, cité, 1, clxiiij, 454, 495; — ce qu'il dit de l'acide malique, 455 — de la nature des excréments de la volaille, II, 180 ; — indique un procédé économique pour obtenir l'acide citrique, 796, 797.

Fourneau, à cuire les terres, comment doit être conduit, I, 107 ; — de distillation, comment sera dressé, II, 669, 670, 827.

Fourquat, sorte d'araire, I, 145.

Fourrage, synonymie de ce mot, 1, 596 ; — ce que c'est, *ibid.* V. Farrage.

Fousser, labour de la vigne, 11 237, 322.

Fousteau. V. JHêtre.

Fraizier, sa description, sa culture, II, 291 ;-ses variétés, 473.

Framboisier, sa description, II, 277; — variété à préférer, 465; — son fruit se confit avec les arseiroles, 647

FRAMBOISIÈRE (la), cité, I, cxxix, cxxxij, cxxxvi j.

Francdal, son canal, II, 529.

France, essai historique sur son agriculture, I, cxxv-clxvj-aucune nation n'est placée dans des circonstances plus favorables, clxv.

FRANCKLIN, ce que l'on dit de sa science du bonhomme Richard, 1, 75.

FRANÇOIS I, son règne est une époque de calamité pour l'agriculture, 1, cxxv,-entoit lui-même des arbres fruitiers, II, 353 ; regardé comme le créateur des vergers en France, 488.

FRANÇOIS (de Neufchâteau), éloge d'Olivier de Serres, I, xix; — supplément, II, ix ; — imitation de l'épître de Chalendar à Olivier de Serres, I, xlvij ; -arrêté relatif à l'agriculture, comme ministre de l'intérieur, lxxv ; — éclaircissement sur plusieurs passages de la notice d'Olivier de Serres par M. de la Boissière, lxxv, — sur une assertion de Ségui, xc ; — son essai sur la nécessité et les moyens de faire entrer dans l'instruction publique l'enseignement de l'agriculture, cité, xcviij — sur les pommes de terre et les topinambours, cxlv ; — sur les poésies adressées à Olivier de Serres, clxxiij ; — de notre ignorance sur la connoissance des terres, 59, 60, -sur l'estimation du sol, 61 ; — la connoissance des substances cachées sous la surface de la terre, ibid. ; -la superficie de bonne terre, ibid. ; — la contenance des domaines, 62, 63; -l'assurance des acquêts, 64, les mesures des terres, ibid. ; .— leur arpen tage, 66, 67 ; — l'emploi le plus profitable de tous les fonds de terre, ibid— l'architecture rurale, 69, — la manière d'employer et de distribuer les terrains, 70, 71 ; -tableau des mœurs du fermier et de la fermière, 71; — l'éducation de leurs enfans, ibid 72 ; les pronostics en général, 74-80 ; — les proverbes et adages anciens relatifs à l'agriculture, 81-92 ; -la culture flamande, 182-2045 — vues et questions sur la vigne, 339*3975 " essai d'une pomologie, 399-471 ; — boissons que fournissent les graminés et les racines farineuses ; 473-496 ; alcool, 487, 493 p genièveries, 490 ; — brandevineries, 492; — manière de préparer le caouin, 496 ; -le kava, le maté, 497 » kuniff, 498, — sur le chevrier de Nismes, 648, II, xviiij, — de la zoologie rurale, I, 656-666, -description du monument élevé à Olivier de Serres, II, x ; — ce qu'il a fait pour cette édition, xxj, — sur l'engrais des animaux, 173, 174; — la vigilance des paons, 179; -ce qui a pu donner l'idée du sauer-kraut, 446 ; -emploi des plantes cucurbitacées comme engrais, 460, — les vins de fruits, 789-811 ; — cité, I, clxxv, 65i II, xxvi j, xliij, xliij, 20g, 506. V. Pommier, Vigne, Vin.

Franxinelle, terrain qui lui convient, ses propriétés, II, 324; -mériteroit de fixer l'attention des gens de l'art, 482.

FRÉDÉRIC, duc de Wurtemberg, a établi dans ses états les vers-à-soie, II, xxv, 111.

FRÉDÉRIC II, empereur d'Allemagne, a écrit sur la fauconnerie, I, clij.

Frégellanes, espèce de raisin, I, 317.

Frelons, II, 206. V. Abeillauds, Bourdons.

Fresnaie, lieu planté de fresnes, II, 570.

Fresne, arbre forestier, II, 560, 562Y 591.

FREZIER, cité, I, 497*

Frise, sa richesse et ses produits, I, cxvj.

FROCHOT, préfet du département de la Seine, donne à une rue le nom d'Olivier de Serres, II, xv.

FROMAGE, cité, I, 665.

Fromage, les vestrogots en faisoient de si gros que deux hommes avoieit peine à les porter, I, cxij ; — de même chez les parmesans et en Suède, ibid.; -certains de France ont toujours eu de la célébrité, clv ; -son persillage est fort ancien, ibid. ; — différentes manières de les faire, 527, 6 16 ; — ses espèces, 527, 619; -celui de vache, 529; — ceux de Brie, ibid. j—réputation de ceux d'Auvergne, ibid.; — moyens de les améliorer, 619, 620, -de les conserver, 530, 620 ; -doivent être tôt salés, et précautions à ce sujet, 530, 531, 622; — comment seront gouvernés, 531 ; — où doivent être gardés, 532, 622 3 — excellence de celui formé des laitages de vaches, de brebis et de chèvres, 573, — à la crème, 621. V. Chester, Gérardmer, Gruyères.

Fromagerie, endroit où l'on serre les fromages, sa disposition, I, 532, 622.

Froment, sa nomenclature, I, 175, — son produit dans une ferme flamande, 202 ; — fait le meilleur pain, II, 605; — différence du vieux à celui fraîchement battu, 606, 778 ; — manière d'en tirer une huile, 745. V. Blé.

FROMMANN (J. C.), son ouvrage sur la coutume de manger l'oie de la St.-Martin, cité, II, 185.

FRUGONI y cité, I, 372.

Fruitier. V. Verger.

Fruiton, ce que l'on appelle ainsi, 1, 399 ; — boisson qu'on en retire, *ibid* II, 811.

Fruits, beau lieu commun à ce sujet, II, 327 3-profit qu'on en retire, *ibid*. ; -comment seront employés pour l'engence, 332 3 moyen pour les faire enraciner pour la production, 333 ; — ne sont jamais si bons que de semence, 337 ; — beauté, bonté et quantité de ceux d'espalier, 347 ; manière de les confire, 627 et suiv. V. Confitures.

Frumentaux, ce que c'est, 1, 398.

Fucus, avantageux comme engrais, 1, 172.

FULHAM (MDE.), citée, clxij.

FULTON, cité, clxij.

Fumée, préserve la vigne de geler, 1, 259, 260, 323, 324. V. Vigne.

Fumer, la vigne, temps convenable, et comment, 1, 238 ; — décret de la ville de Gaillac à ce sujet, 239. V. Vigne.

Fumeterre, pourquoi ainsi appelée, sa culture, ses vertus, II, 313, 480.

Fumier, ses effets, distinction, emploi et valeur, I, 125, 171 ; -de pigeon, 126 ; — du bétail, *ibid*.3 — de chaux, de fèves et autres, 127, 128, 172 ; — de la marne, 128, 172 ; — des cendres, 129 ; -temps de les employer, *ibid* t73 ; -le plus propre aux vignes, 231, 238, 239, 322 ; -pour le pré, 507, 5c6, — pour la luzernière, 516 ; — profit de celui des brebis, 564 ; meilleur pour les melons, II, 256 ; — les roziers, 266 ; — les orangers, citronniers et limoniers, 403. V. Engrais.

FURIUS CRISINUS, agriculteur, anecdote à son sujet, II, 771.

Furoncle. V. Clou.

FYNES MORISON, cité, 1, cxvij.

G.

Gabelle (P.), son expérience sur les pommiers, 1,434.

GACON d'Humères (MDE.), ses mémoires sur l'économie rurale insérés dans ceux de la Société d'agriculture de Paris, 1, clxij.

GACON-DUFOUR (MJE.), kirschen-vasser de ménage, II, 795 ; '— vin du pauvre, 800.

Gages des serviteurs, pourquoi on les rendra les plus petits que l'on pourra, I, 38.

Gaillon, beaux bouis qu'on y voyoit, II, 271.

GALIEN, ce qu'il dit de la bière, I, 474 ; mettoit la châtaigne au rang des glands, 569 ; — cité, II, 386, 392.

GALLAND, cité, 1, cxxxiv.

Gallardon, son territoire fournit les plus belles et meilleures lentilles, II, 461.

GALLI, cité, I, xciv.

GALLO (A.), son ouvrage ne peut entrer en parallèle avec le théâtre d'Agriculture, 1, xliij ; -cité, xcj, xcij, 323.

Garance, anciennement employée, I, cxlvj ; — sa culture, II, 423, 429, 522 ; -où croit la meilleure, 429 ; -temps de la récolte, *ibid*. ; -s'affoiblit à la longue, 522 ; — d'où on tire la meilleure graine, *ibid*. ; — nourrit fort bien les vaches, *ibid*.

Garbillos, vases de paille ou d'osier, II, 131.

Gardes des eaux et forêts, cause et origine de leur création, II, 527.

Garenne, sa situation, II, 62 3 — sera fermée, 63 ; — sa grandeur, *ibid.*; — son assiette, 65;-de quels arbres sera plantée, *ibid.* ; de quelles herbes abondera, 66 ; '—comment peuplée, *ibid.* ; — dispositions des nids, 69.

GARRARD (G.), son établissement de modèles en petit des animaux domestiques de chaque comté d'Angleterre, I, cxxj.

GARSAUT (de), cité, I, cliv.

GARTNER (C.), cité, I, exij.

GAUCHET, a célébré les plaisirs des champs, I, cxxix.

Gaude, son utilité, II, 277; — sa culture, 430; — sa cueillette, *ibid.*;-est s-Órement le genêt des teinturiers, 465; — ce qu'Olivier de Serres appelle ainsi n'est ni la gaude, ni le genêt d'Espagne, 522.

Gaulois, le vin les attira en Italie, 1, 207.

Gazette d'agriculture, donne la recette de la bière de chiendent, 1, 486.

Gazons, comment on enlève et dessèche ceux des vieilles prairies, I, 105; — manière de les brûler, 106.

GEFFE, a traduit en anglois les opuscules d'Olivier de Serres, II, xxvij) — notice de cette traduction, xxix.

Geilbier, bière de Flandre, 1, 477

GEISSERT 1 cité 1 I, cliij.

Gelée, nuisible à la vigne, 1, 259, — moyen de l'en préserver, *ibid* 260, 323. V. Vigne.

Gelées, de confiture, manière de les faire, II, 648 — de coins, *ibid* 649 — de cerises *ibid.*; — de cornaïlles, de nèfles 1 650.

Gelinotte y volaille qu'on devroit naturaliser dans nos basse-cours, II, 4, 153.

GEMMINGEN (J. C. de), avoit formé un jardin botanique à JEichtet, I, cxlix.

GENDRE (le), cité, I, cl.

Genêt d'Espagne. V. Gaude.

Genever, eau-de-vie de genièvre, II, 7?R.

Genèvre, génévrier ou genièvre, II, 560, 591) — son utilité, 798, — ses graines ou baies servent à la fabrication du Genever et de la genèvrette, *ibid.* V. Genièvreries.

Genèvrette, manière de la faire, II, 798 y; — ses propriétés, *ibid* ■ seroit meilleure si l on y ajoutoit de la mélasse, 799*

Genièvreries, leur utilité sous le rapport de l'agriculture, 1, 490 ; — du commerce des bestiaux, 491 ; — des travaux qu'elles procurent, 492. V. Genèvre.

GENOVESI, cité, I, cxxv.

Gentiane, d'où elle tire son nom, II, g18 ; — ses vertus, sa culture, 318, 48,

GENTIL, son mémoire sur la fermentation des vins, 1, 382.

Gentilly, célébrité de son pain, I, cxxxix.

GEOFFROY, cité, II 4^5.

Gérar, produit du territoire de ce nom, 1, 118.

GÉRARN 1 a propagé la pomme de terre en Europe, II, 474

GÉRARDE, cité, 1, cxl; — ce qu'il dit de l'épinard 1 cxliii.

Gérardmer, fromage des Vosges 1 l, clv, 620.

Germandrée, aquatique, sa culture, ses vertus, II, 319, 324, 481, 482, — petit chêne, ses propriétés, sa culture, 324, 482.

GESNER (C.), a composé un ouvrage sur le lait et les laiteries, I, cviiij; — a décrit le premier la tulipe, cxliij ; — cité, II, 204.

GESNER (J. M.), cité, I, cxxxix.

Gesse, II 138) 653; — cultivée dans le midi comme comestible, II, 461.

GÉTIÈRE (Mde. de la), ses mémoires sur l'économie rurale insérés dans ceux de la Société d'agriculture de Paris, I, cbcij.

Gibets, raisins séchés et empaquetés, I, 302.

GIL, a donné un plan d'administration des forêts, I, xcviij ; — a écrit sur les abeilles, ibid.

GILBERT, cité, I, cliv, 358, 402; — extrait de son instruction sur les bêtes à laine fine d'Espagne, 641 ; — généralement regretté, 665.

GINANNI, a écrit sur les maladies des grains, I, cxxxviiij.

GIOBERT, cité, II, xxxv.

GIRARDET, célèbre jardinier à Bagnolet, I, cl.

Giraumon-turban. V. Potiron.

Giroflées. V. œillets, Violiers.

GISORS, a donné une édition du théâtre d'Agriculture, I, 585, 630 ; —notice de cette édition, II, xxxix, — est incomplète, xxxix, xli, 152, 210 ; — méprise de l'éditeur dans la traduction des mots anciens, I, 585, 630 « II, xxxix.

Glaieul. V. Iris.

Gland, ce cxxxvj ; — on en a ~mange, les auteurs, I, disette, ibid.; — est une des ~meilleur de ritures du porc, 578; — comment se garde, 579 ; — ses variétés I II, 569 ;-la faine, la châtaigne ont été mises au rang des glands, ibid.;-signe de leur bonne cueillette, ibid. ; — réflexions à ce sujet, 594 ; — de Jupiter, ce que les anciens appe'oient ainsi, II, 569. V. Chataignier, Chêne.

GLEDTSCII, a fait une dissertation sur l'aegoethron, II, 204*

Gleteron, glouteron. V. Bardane.

GLORENZE, écrivain géoponique, cité, I, cix.

GMELIN, cité, I, cxiv.

Gobelet (arbres en), ce qu'on entend par-là, II, 491, 492.

GOB£T, cité,

GODART, son mémoire sur les moyens de faire périr les chenilles, I, 468.

Godeau, façon de planter la vigne, I, 223.

Goesmon, ses propriétés comme engrais, I, 172.

GOGUET, cité, I, cxxxix.

Gomme de pays, d'où provient, I, 399, II,501.

GONÇALES (J.), indique la manière d'avoir des canards sans couveuse, II, 16.

Gonesse, son pain aussi bon que le plus exquis du Languedoc, I, 160;-ce qui lui donnoit: cette réputation, II, 608, 609, 782.

GONTIER, cité, I, cxxxv, cxlix.

Gorce (la), cette petite ville faisoit un grand commerce de racine de pivoine, II, 323.

GORGOLE de Corne, cité, I, cxxix, II, 499

Gouest, espèce de raisin, ses variétés, I, 319.

Gourme, des chevaux, comment guérie, II, 757

Gousse d'ail. V. Hausse.

Goutte, II, 729 ; — dicton sur cette maladie, *ibid.* régime à observer et remèdes, 730.

Goutteroze. V. couperoze.

Gradins, ce que c'est, I, 212; -insuffisance des haies vives pour les soutenir, 315.

Graine d'écarlate ou cochenille, ce que c'est, II y 593. V. Kermès.

Graines parasites, opinion erronée sur leur germination, I, 170.

GRAINGER, son poème sur la canne à sucre, cité, I, xcij.

Grains, le commerce en édit libre sous Henri IV, I, cxxvj ; — quels on peut semer après le défrichement, I 04, 168; -qualités du bon grain, 131 ; -se nourrit en gerbe, 160, indication des meilleurs ouvrages sur sa conservation, 181 ; — moyens proposés, *ibid.* 182 ; -boisson qu'ils fournissent, Ag* ~et sim. : — donnent de ~ ~vie, 487 et — ont les moins nuisibles aux 414* V. Alcool, Blé, Genièveries.

Graisses, manière de les conserver, II, 620; -leur emploi, 625, 814 ; — saison de les préparer, et vaisseaux qui doivent les contenir, 812 ; -de bœufs et vaches, à quoi doivent être employées, 625 ; — quel est le bétail qui donne la meilleure pour la chandelle, 660. V. Chèvre, Mouton.

Graminées, leur culture successive sur le même terrain est contraire aux principes d'un bon assolement, et pourquoi, I, 173) — fournissent des boissons fermentées, ; — de l'alcool, 487. V. Bière, Eau-de-vie.

GRAND d'Aussi (le), cité, I, xxxij, cxxxvj, cxxxviiij, cxxxix, cxlj, cxlij, clj, II, 179, 786; — a donné la liste des meilleures espèces de pommiers, I, 403.

Grande consoude. V. Consire.

GRAPALDI, s'est occupé des édifices champêtres, I, xcj, 69.

Gratelle, son traitement, II, 740.

Grateron, ses noms et propriétés, II, 321 ; — de peu d'usage aujourd'hui, 482.

GRATIUS, a écrit sur la chasse, I, clij.

Gravelle, ses remèdes, II, 705.

Grec, espèce de raisin, ses variétés, I, 319.

Grecs modernes, sont encore esclaves d'une routine aveugle, I, cv.

Greffé, son origine, II, 148 ; — sa définition, 356; — ses espèces, 495; — il faut que le sujet et la greffe symbolisent ensemble, 354 ; — où on les prendra, 356 ; -leur choix, *ibid.* ; — quand on les cueille, comment on les garde et les transporte, 357 ; — attention pour ne pas mêler les différentes, 358 ; — fendre l'arbre, comment et en quel endroit, 359; -manière de les tailler, *ibid.* y-réflexions sur tous ces procédés, 494; — usage général de couper les greffes plusieurs jours d'avance, et pourquoi, 496; — procédés de celle en fente, 495 ^-entre deux terres réussissent mieux que les autres, 496 ; — pourquoi celle des vieilles tiges manque plus souvent que celle des jeunes, *ibid.* ; . — plus on la multiplie sur un sujet, meilleurs en sont les fruits, 488 ; -erreur présumée d'Olivier de Serres sur ses résultats, 570 ; -observations à ce sujet, 594; -en flûte, a commencé à être en usage au 16e. siècle, I, cl ; — en losange ou par approche, ne peut trop s'employer dans les haies, II. V. Écusson, Enté, Enter.

GRÉGOIRE, son essai historique sur l'état de l'agriculture en Europe au 16e. siècle, I, lxxxiiijclxv; — son mémoire sur la dotation des curés, lxxxviiij ; — ce qu'il dit sur les pêcheurs, II, 499 ; cité, I, xlij, II ? xxix,

xlij, 153, 195, 209, 471, 792, 814, 830.

GRÉGOIRE de Tours, cité, 1, cxxxij.

GREGORIO de los Rios, auteur géoponique, cité, 1, xcvi.

Gremil, terrain qui lui convient, ses vertus, II, 320 ; — n'est plus d'usage, 481.

Grenadier, ses variétés, II, 392 ; — veut une bonne culture, quand se fait la cueillette de son fruit, sa garde, *ibid.* ; — comment les apothicaires le conservent, 303 ; — usage de ses fleurs, 512.

Grenadille, d'où elle tire son origine, I, cxliv.

GRENAN, a célébré le vin de Bourgogne, 1, 469.

Greniers à blé, comment seront bâtis, I, 161. V. Blé, Cros.

GREW, cité, I, lxxxv.

Griotier à roses, sa culture, sur quoi greffé, II, 276, 277 ; — conjectures sur cet arbre, 465.

GRISELINI, cité, 1, lxxxvij.

GRISON, a écrit sur le manège, 1, cliv.

Grison, couleur prisée dans les chevaux, 1, 544.

Groignon, espèce de pêche, II, 374, 499, 500.

Gros grain de Turquie. V. May s.

Gros ventre. V. Daze.

GROSE, son glossaire, 1, cxxviii.

Groseiller ou vinetier, sa description, sa culture, ses usages, II, 277 ; — paraît être l'épine-vinette ou le groseiller épineux, 465 ; — le fruit peut faire de bon vin, 800, — différentes recettes pour le faire, 801 803 ; son emploi médicinal et économique, 801 ; — confitures, 804, — eau-de-vie, *ibid.* ; — gelée sans feu, *ibid.* V. Cassis, Épine-vinette.

Grosso de maça-roca, nom du maïs en Portugal, 1, cl.

GROTIUS, a exalté le mérite de la bière, I, 475.

Grue, oiseau de passage, pronostics que les cultivateurs en tirent ? 1, 75.

Grimai, d'où est venue cette plante, sa culture, II, 280, 469.

GRUTER, cité, I, 83, 88.

Gruyères, ses fromages, I, 620.

GRYNAEUS, cité, 1, cliij.

Guède, on en faisoit autrefois un grand commerce, I, cxlv j. V. Pastel.

Guêpes, d'où elles s'engendrent selon les anciens, II, 106.

GUÉRINIÈRE (de la), cité, 1, cliv.

GUERRIER (MM.), leur syrop de pommes, 1, 404.

GUGLIELMINI, cité, I, lxxxvij.

Guignier. V. Cerisier.

Guimauve, ses variétés, sa culture, ses propriétés, II, 322, 482.

Guimbelet, ce que c'est, II, 617.

GULDENSTETT, cité, 1, cxiv.

GUTHRIE, ce qu'il dit du vin de Tokai, I, 360.

GUTIERREZ de Salinas, cité, I, xcvi, xcix.

Guttaly espèce de bière. V. Bière.

Guyenne, Charles IX fit détruire une partie de ses vignes, I, cxxxj.

GUYTON-MORVEAU, son moyen de désinfecter l'air des ateliers de vers-à-soie, II, 213 ; — cité, 837.

H.

Habiller, les racines d'un arbre, ce que c'est, II, 485.

Habits, une des principales dépenses de la maison, II, 664,-de quoi seront faits, 665 ; avec économie, 666.

Haie, abri nécessaire dans une ferme, I, 20.

HALES, cité, I, lxxxv, 340.

HALL, établit la nécessité d'un verger auprès de la ferme, I, 427 ; -déploie l'usage de planter les pommiers trop près, et de les gauler, 428;-ses précautions dans la fabrication du cidre, ibid.

HALLER, cité, I, xcj, II, xxij, xxv, 799, —a fait l'éloge d'Olivier de Serres, I, xxvij, xxviii. V. Ail.

Halliers, comment on les rend propres au labourage, I, 101.

Halo, (e que c'est, I, 47.

Handculsheim, remarquable par ses ceps de vigne, I, 367.

HANS-SLOANE, cité, I, 74.

HANW A, auteur géoponique, cité, I, cxxv.

HARDY, ses expériences sur les cidres et poirés, I, 435, 436.

Haricot ou faziol, étoit peu connu du temps d'Olivier de Serres, II, 264, 460 ; — ses variétés, 461,

Harlem, la culture des fleurs est la source de ses richesses, I, cxvij.

HART (G.), cité, I, cxxiv.

HARTIR, écrivain économique, cité, I, cxvj.

HARTLIB (S.), cité, I, cxxij, cxxiv, cxlv, 404.

HARTMANN, son traité des haras cité, I, 634

HARVEY, ses expériences sur la génération, I .7 65y. V. CHARLES I.

Hautaignes, vignes treillées ; I, 249.

Hayes, de clôture, leur utilité, II, 4j5 ; — arbustes dont on peut les faire, ibid 436, 437, 523, 524; — disposition de ces arbustes, 4^7. V. AMOREUX, Clôture.

HEGEMON, a célébré la vie champêtre, I, cxxix.

Heidelberg, son orangerie, I, xlj, II, 515, — son vin vieux, I, cxxxiv. V. Foudre.

HEINE, a écrit sur l'architecture rurale, I, 69.

Heliotrophon. V. Herbe au Soleil.

HELL, ses observations sur l'eau-de-vie de cerises, II, 794, 795.

HELLOT, son opinion sur le vin, I, 385.

Helveuques, espèce de vigne, I, 317. Helvoles, espèce de raisin, I, 316.

Helxine. V. Pariétaire.

HÉLYOT, cité, I, cxxxiiij.

Hémorroïdes, remèdes contre, II, 708, 709.

Henètes, sont le premier peuple chez lequel on ait vu des mulets, I, 633.

HENRI IV, cité, I, xx ; -a accepté la dédicace du théâtre d'Agriculture, xxiv ; — se le faisoit lire après son dîner, xxvj, -soins qu'il s'est donné pour la propagation de la culture des mûriers et des vers-à-soie, cxlvj ; — écrit à Olivier de Serres) xxxiij, II, 110 ; — fait élever des mûriers dans tous ses jardins, ibid.

HENRI d'Avranches, cité, I, 474.

Herbages, les menus font connoître à quoi une terre est propre, I, 5. V. Pâturages.

HERBERT. V. Frrz.

Herbe au soleil, sa description, ses noms, II, 290 ; pourquoi ainsi appelée, ibid. ; son utilité, 472 ; — ses variétés, 473. — au turc, sa culture, ses vertus, II, 3a3 '. — abandonnée aujourd'hui, 482. — aux perles. V. Grenil. — aux-pouilleux, sa culture ses vertus » II, 316, 480.

Herbe aux pulces, sa culture, ses vertus, II, 316 qVo. — aux teigneux, II, 316, — sa culture, ses vertus, 480. — de nuit. V. Belle de nuit. — de Sainte-Croix, pourquoi ce nom donné au tabac, I, l'xliv. V. Tabac. — d'ivrogne, pourquoi ainsi appelée, I, 472 V. Ivraie. _ du Paraguay. V. Maté.

Herbes potagères, leur culture, II, 253 ; -pour bordures et compartimens, 294, 295i-elles à distiller, 671 ; — comment, 672.

Herce rampante, son utilité, I, 142 ; -ce que c'est, 179, -roulante, 104, i43) 179 ; est trop peu employée. V. Dibbling.

Hereford, description de ce comté, I, 404.

HERESBACH, auteur géoponique, ce qu'on en dit, ses réflexions, I, cix, -cité, cxl.

HÉRISSANT (P.), cité, II, xxiv ; — sa bibliothèque physique de la France, citée, I, xxvij, II, xxv.

HERMENSTAEDT, son procédé pour tirer des cornes une bonne eau-de-vie, II, 805.

HERMOLAO BARBARQ, cité, I, cxliij.

Hermole. V. Herbe au turc.

HERN ANDEZ de Oviedo, cité, I, cxliv.

Hernie, remèdes cop-tre, II, 709.

HEROARD, cité, I, cliij.

HERRERA, auteur géoponique, cité, I. Lxxxvj, xcvi, xcviij.

HERZEN, a traduit les anciens géoponiques³ I, cviiij.

HÉSIODE, cité, I) 9, 135, 14, Î 215, 11, 617 ; a écrit sur la vigne, I, 376.

Hestoudeau. V. Estoudecieu.

Hêtra, II, 540, -lieu qui lui convient, 562.

Hieble, sa culture, ses vertus, II, 310, 479 ; — utilité de son huile, 673 } — manière de la faire, ibid.

HIERNE, son gèle à provoquer la culture des groseilles, II, 802, 803.

HIÉRON, a écrit sur la vignê, I, 376.

HIÉROSME (St.), cité, II, 774.

HIGINIUS, cittj, II, 106.

HILL (T.), cité, I, cxix.

HILTE.XBRAND, a écrit sur la vigne, I, 387.

HINCMAR, cité, I, cxxxij.

HIPPOCRATE, cité, I, lxxxiv, 406.

HIRSCHFELD, cité, 1, lxxxix.

HIRZEL, cité, 1, lxxxv.

Histoire des Flibustiers, citée, 1, 658.

Hoccof oiseau qu'il seroit intéressant de multiplier, 1, clx.

HOCHBERG, écrivain géoponique, cité, I, cix, cxxv.

HOFFMAN (G.-D.), cité, I, cxlvij, II, xxv.

HOGARTH, cité, I, clvij.

Hogsead, mesure de liquide, 1, 456.

Hollande, essai historique sur son agriculture ; I, cxvj.

Hollander les plumes, ce que c'est, II, 184.

Hollandais, on leur doit l'art de rendre les fleurs doubles, 1, cxvij.

HOLYCK, auteur géoponique, cité, I, cix.

HOMÈRE, cité, 1, 373, 633.

Hongrie, essai historique sur son agriculture, I, cvj.

Hoppert, espèce de bière, 1, 477*

Hoquet, remèdes contre, II, 697.

HORACE, son conseil à Varus, 1, 341; cité, 364, 373, 659, II, 790.

HORREBOW, ce qu'il dit de la fertilité de l'Islande, I, cxiiij.

Hortensia, fleur déjà très-répondue, I, cxliv. Hôtel de Ville de Paris (MM. de l'), Olivier de Serres leur dédie son ouvrage sur la cueillette de la soie, I, xxxiv.

Houblon y 1 ; xlv ; -sa culture, son usage, II, 2.78.

Houer, à chevalier, définition de ce mot, 1, 232.; — à double chevalier, ibid.

HOUGHTON, cité, 1, cxxxix.

Housson, arbrisseau sauvage, II, 560, 591.

Houx, sa culture, son usage, II, 437 » 524, 569 ; -n'est point un chêne, 593.

HUBER, père et fils, précis de leurs observations sur les abeilles, II, 203.

HUGHES (G.), a écrit sur la vigne, 1, 387.

Huile, d'olives, II, 402 y 514; — auteurs à consulter sur sa fabrication, ibid. ; — moins perfectionnée que celle des vins, 789 ; — propres à l'éclairage, 659 ; — celles médicinales, 673.; — rosat, manière de la faire, ibid.

HUMBOLDT, cité, II, 598.

HUNTER (A.), cité, 1, exix.

Hutins, ce que c'est, 1, 368, — leur culture dans les environs de Genève, 369.

HUZARD, note sur Bethune Charost, 1, vijj — Malesherbes, 357; — la maison rustique de C. Es tienne, II, 470 ; — C. de l'Escluse, 474; — C. Mollet, jardinier, 475, — P. Richer de Belleval, botaniste, 478 ; — B. de Palissy, 590; -A. Dulaurens, 830; Liébaut, 83 ; — sa bibliothèque, citée, I, xçix, ci ij; son instruction sur l'amélioration des chevaux, citée, clv, 659; -sa bibliographie des abeilles, citée, clvj, 665 ; -sur l'architecture rurale, 69; — les vers qui rongent les vaisseaux et les digues, 74; l'usage du sel aux bestiaux, 80, 626; — la charrue, 168; — le renouvellement des semences, 174; — le labourage à sillons rehaussés,

179, 180; le dépiquage, 180; — le hanneton, *ibid* 181; — l'abus de faire monter la vigne aux arbres, 321 ; — l'influence de la lune, 322, 623 ; — l'utilité de l'épamprement de la vigne pour les bestiaux, 322 ; — l'érable des bois, 323; — l'usage de la fumée contre la gelée, *ibid* 324; — les insectes de la vigne, 324 ; - l'emploi des marcs de raisins, 330, 331 ; — la traduction de Columelle par Cotereau, 334; — "le jonc odorant, 335; — le vinaigre de marc des ruches, 338 ; — le sapin, 339 ; — sur le fruiton, 399, II, 81 ; -le ver blanc, I, 416 ; — les insectes du pommier, 461, 462 y — les monnoies anciennes, 583, II, xvij; — définition du mot vet, I, 585; — emploi du fumier nouveau, 586 ; — moyen d'empêcher les cochons de retourner les terres, *ibid.*; — manières de détruire les taupes, 587; — récolte et conservation des foins, *ibid.*-590; — meules à courant d'air, 588; — meules hollandoises, 590, 591; — abrogation du droit de parcours, 59 1; — les bêtes recrues, 593; — les insectes de la luzerne, 594; le mot viande, 596; — les farrages, *ibid.*; — l'orge chevalin, 597 ; — le vert pour les chevaux, *ibid* II, 836 ; — l'origine du mot Italie, I, 601 ; — le choix des bœufs, *ibid.* ; — les signes de chaleur des vaches, 603 ; — moyen de la provoquer, *ibid.* ; — sur l'opinion que les chevaux aiment mieux l'eau trouble, 604 ; -le mot brehaigne, 605 ; -les races de bêtes à cornes, *ibid.*; -les buffles, 606 ;— le soin des veaux, 607; — le végétage, *ibid* 610;-les vaches laitières, 612-615 ; — le fromage de Brie, 616; — les insectes du fromage, 621 ; — l'emploi du lait de beurre, 622; — la conservation des fromages, *ibid.*;-les bêtes omailles, 623;— manière de châtrer les taureaux, *ibid.*;-les poulains, 631, 639; les femelles, II, 814; — la truie, I, 65 ; — traitement des animaux châtrés, 624 ; — le sain-doux, *ibid* 625 ; — les calculs des bœufs, 626; — ■ l'époque la plus convenable pour les tuer, 627 ; — leur dentition et celle des chevaux, 628, 630 ; — la manière de connoître leur âge par les cornes, 628 ; -l'entretien de leur santé, *ibid.* ; — leur habitude de se lécher, 629; — l'engrais des bestiaux, *ibid.* ; — la définition du mot liste, *ibid.*;-la durée des étalons, *ibid.* ; le mot balièvre, 630 ; — la gestation de la ju ment, *ibid.* ; — remède contre l'avortement, *ibid.* ; -soins des poulains, *ibid.*;-la ferrure des chevaux, *ibid.* ; — le feu aux jambes, *ibid.*; — avantage de se livrer à l'éducation des chevaux, 632 ; -amputation des. oreilles des ânes, 633 ; — origine des mulets, *ibid.*;—leur fécondité, 634? —les proportions des granits quadrupèdes, *ibid.* ; — les bêtes à laine noire, 635 ; — l'âge des moutons, 637;-le soin des agneaux, *ibid* 638 ; — les feuillées, 638, II, 596;-— les plaies causées par la tonte, I, 639 ; — les bêtes à laine fine, 641-645 ; — remploi du suif de chèvre, 647 » II, 812 ; — la couleur blanche dans les animaux, I, 648 ; — les chèvres cornues, *ibid.*; — les premières portées des bestiaux, 649 ; — le logement des porcs, 650 ; — les fruits et herbes qu'on peut leur donner pour l'engrais, 652, 653 ; — l'usage de couper la queue aux chiens, et de les éverrer, 656 ; — notice bibliographique des éditions du théâtre d'Agriculture, II, xxj ; —. éditeur de tout l'ouvrage, xlv ; -sur le dindon et autres oiseaux de basse-cour, 15a, 153 ; — les plumes et la fiente de la volaille, 153 ; — des oiseaux aquatiques, 180; — le coq, 155 ; -le sarrazin y 157 ; — les verminières, *ibid* t58 la manière de sanifier le poulailler, 158; — la graine d'esparcet pour engraisser la volaille, 159 ; — les estaudeaux, 16 1 ; — les œufs hardés, *ibid* 162; — l'incubation artificielle des canards à la Chine; 163, 186; — les poulardes, 171 ; -l'âge où les poules cessent de pondre, 172; — le paon, 179 ; -les oies, 185 ; — le cygne, 187;-l'évaluation du sesterce, 190; — les faisans, 192 ; — les perdrix, 1^5; — le cochon d'inde, 200 ; — les parcs de bêtes fauves, 201 ; — les viviers, 202 ; — l'ægolethron, 203 ; — la sortie des essaims, 206 ; — l'art de blanchir la cire, 207 ; -le droit d'abeillage, *ibid.* ; — le ver-à-soie, 20g ; — le mûrier, *ibid.* ; — la double récolte de soie, 212 ; — l'art de l'apprêter, 214;-les plantes et arbustes textiles, *ibid.* ; — la marre, 439;-les puits-à-roué, *ibid.*; — les trèsses d'ail, 442 ? — les insectes dévastateurs des jardins, 446 — la rave, 447 ; — la navette, 448, — les insectes nuisibles aux choux, 455 ; —* instructions publiées par le Gouvernemept, sur les plantes potagères, 457; — la cuk'ure en grand des topinambours, 467 ; Ils jardins chinois et anglois, 475 ; — Afférens ouvrages sur le jardinage, 476 ; — sur quelques plantes médicinales, 481 ; le persiquier, 50Ó — les pommiers, 506 ; — le sorbier, 510; — la canne à sucre, 15; le lin, 52-1, — les haies, 524, — notice des principaux ouvrages sur l'administration forestière, 587j — le canal du Pradel, 588,-les irrigations, 589 ; — les eaux de St. Germain, 590;-les cimens, *ibid.* ; '—la tourbe, 591, — l'ilex, 593 ; — le kermès, *ihid.*; — le sexe des plantes, *ibid.* ; . — le châtaignier, 594 ; -le vège, 595,- ouvrage que promettoit Olivier de Serres, *ibid.*; — la ménagère, 778) — la valeur du setier de blé en 1599, 783; — les pâtisseries, 785 ; '— la saumure, 813 ; — les marchés aux porcs, *ibid.*;— l'emploi du charbon au lieu de bois, dans la façon des confitures, 823 ; les inconvénients de l'emploi des vases de cuivre, 824; — la confiture de verjus, de coins, *ibid.* ; — préceptes d'économie, 826 ; -l'huile de calendula,

828; la culture du tabac, *ibid.*; — ouvrages à consulter à ce sujet, 831 ; — le pain de pourceau, *ibid.*; — la mille-feuille, *ibid.*; — l'eau fort, *ibid.* ; — les maladies vermineuses, 832; manière la plus certaine de se désaltérer, *ibid.*; — la licorne, *ibid.*— l'huile du brusc, *ibid.*;-la vaccine, *ibid.*; — les maux d'yeux, 835; — instruction sur les soins à donner aux chevaux, citée, *ibid.* 837 ; — le safran bâtard, 836 ; — les fumigations d'orpiment, *ibid.*;-remèdes contre les mouches, *ibid.* ; —inutilité de, niantes aromatiques pour purifier l'air des poulaillers, 837 ;-parfum de GuytonMorveau, *ibid.* ; — le tournis des moutons, 838 ; — indication des principaux ouvrages sur les maladies des animaux, 842; — ouvrage de Charles IX sur la citasse, *ibid.*; de d'Esparron, sur la fauconnerie, *ibid.*; — notice des meilleurs sur la chasse, 843; — sur le livre de Sabinus, 844, — conclusion de l'ouvrage, *ibid.* ; — cité, I, lxij, lxiv, Jxviiij, lxxij, lxxix, lxxx, cxxij, cliv, clvj, clxxviiij, 615, 632, 662, 665, 666, II, xviiij, xlij, xliij, 152, 197, 592.

Hydraulique y l'Italie en est le berceau, II, 188 ; y est regardée comme la partie la plus essentielle de l'architecture, 589 ; — notice des meilleurs ouvrages sur cette science, *ibid.*

Hydromel, méritoit d'être plus connu, I, cxij, dvj;-manière de le faire, 1, 312, 496, 11, ~615, 789.

Hydropisie, description de cette maladie, II, 707;— ses remèdes, 708.

HXLLS, a écrit sur les abeilles, I, cxx.

HYPATIE, a enseigné l'astronomie, 1, clxij.

Hypocras, manière de le faire, II, 613, 788 ; pour l'usage des femmes enceintes, 715.

Hyssope, sa culture, II, 281.

Hyvernage, ce que l'on appelle ainsi, 1, 188.

Hyverner la vigne, ce que c'est, I, 238.

I.

Iarrus. V. Gesse.

ICARE, les anciens lui attribuent l'invention du vin, I, 208.

Ichnographie, du jardin médicinal rond, planche XIII, II, 304 ; — carré, planche xiv, 305.

If, II, 560,591.

Ilex, espèce de chêne, II, 568, — ses variétés, 569 ; — son produit, 593. V. Kermès.

Iliaque passion. V. Colique.

Incubation, naturelle, II, 13 ; — choix des œufs, 14 ; — temps, *ibid.* ; — coutumes superstitieuses réfutées, *ibid.* ; — poulets d'hiver, 15, 163 ; — choix du local, 16;-précautions à avoir, *ibid.* 17; — par les pigeons, 15; — par les chapons, 19; — artificielle, *ibid.* ;-des canards à la Chine, 16, 163 ; méthode de Réaumur, 164, de Copineau, 165 ; —■ de Dubois, *ibid.* ;-de Bonnemain, 166 ; — de l'Egypte, 167 ; — avantages des méthodes artificielles, 170. V. Couvaion, Four, œuf, Poule.

Indigestion, causée par les feuillées, 1, 638.

INGRASSIAS, cité, I, cxxv, cliv.

Insectes, comment on en préserve les vignes, 1, 260, 261, 324 ; r— ceux qui vivent sur les poiriers et pommiers, 46 ? 468, — sur la luzerne, 51 7,594;-sur le fromage, 530, 621.

Instructions, publiées par l'ordre du Gouvernement sur différentes cultures, II, 457.

Instrumens, propres à couper les bois, quels ils sont, II, 581 ; — pour confire au sec, 653.

Instrumentiers, insectes de la vigne, moyen de les détruire, I, 260.

INTHIERY (B.), son art de conserver les grains, cité, 1, 181.

Inventaire de l'histoire de France, par Jean de Serres, idée de cet ouvrage, I, xxiiij.

Invention, de certaines choses, due au hasard, II, 148.

Iris, sa description, sa culture, II, 292, — ses variétés, 473.

Irlande, état de son agriculture, I, cxviiij ; — les laboureurs y faisoient tirer leurs chevaux par la queue, cxxiiij.

Irrigation, moyen puissant de fertiliser les terres, I, 6z ; -des prairies, II, 531 ; — ouvrages sur cet objet, 588, 589. V. Hydraulique.

Isabelles, orangers qui subsistent à Bruxelles, I, cxlvij.

ISIDORE de Séville, auteur géoponique, cité, I. lxxxviiij, xciv, xcviij, cl.

Islande, l'agriculture y étoit florissante dès le 10e. siècle, I, cxiiij ; — obligation imposée aux voyageurs à leur retour, ibid. ; — la fève y croit spontanément, ibid. ; — les troupeaux, parquent l'hiver en plein air, ibid.

Isle de France, renommée pour ses laines, I, 558 ; -observations à ce sujet, 635.

Isles Britanniques, essai historique sur leur agriculture, I, cxviiij-cxx.

ISORÉ, calcul qu'il présente dans sa grande culture des terres, I, 193, 1 94 ; — extrait de cet ouvrage relatif aux plantations, 464.

Italie, essai historique sur son agriculture, I, lxxxviiij-xciv ; — étymologiedesonnom, 522.

Italiens, paroissent être la nation la plus riche en poèmes sur l'économie rurale, I, xc.

IUNGHSEN, écrivain géoponique, cité, I, cix.

Ive-atritique, sa culture, ses vertus, II, 324,482.

Ivraie, quelques brasseurs la font entrer dans la bière, I, 312 ; — statut qui le défend, et pourquoi, 472. V. Herbe d'ivrogne.

J.

Jaca, ses vignes étoient renommées dès le 12e. siècle, I, xcviij.

Jachères, Olivier de Serres partage l'opinion sur la nécessité d'en avoir, I, 118, 119 ; — inutilité de cette pratique, 170 ; — moyens de la détruire, 171, -culture sans jachères, 434

Jacinthes, on en distingue à Harlem plus de deux mille variétés, I, cxliv.

Jambes, des chevaux, quand on doit y mettre le feu, I, 631, 632 ; -des brebis, rompues, comment guéries, II, 763.

JANNET, un des auteurs du vocabulaire joint à cette édition, II, xlv.

JANSEN, son traité sur la culture du tabac, cité, II, 831.

Japonois, excellent dans l'art de préparer les engrais, I, lxxxv.

Jardinage, est négligé dans certains cantons d'Angleterre, I, cxix ; . — grands personnages qui s'en sont occupés, II, 218. V. VILMORIN.

Jardiner, ses diverses manières, II, 222.

Jardiniers, pourquoi appelés les orfèvres de la terre, II, 221, — en quoi ils s'accordent, 222. Jardins, en général, II, 217 ; — ont été fort prisés des anciens et des plus grands personnages, ibid 218 ; — comment on en chasse la poulaille, ibid. ; — leur distinction, ibid 439 ; -veulent être clos, 219 ; — observations générales sur chacun d'eux, ibid 220 ; — préparation de la terre, 221, 439 ; — potager, son ordonnance, 222 ; — de deux sortes, 224, 240 ; comment arrosé, 223 ; — description d'une machine à ce propre, 439 ; — largeur des allées, 223 ; — dispositions des planches et de leur bordure, 224, 440 ; leur fourniture distincte, 224 ; — influence de la lune, ibid 440 ; -culture de celui d'hiver, 225 ; racines, ibid.-230 ; — feuilles, 230-233 ; — fruits, 233-237 ; — culture de celui d'été, 238 ; . — racines, ibid.-248 ; — feuilles, 248-253 ; — fruits, 253-266 ; — bouquetier, son ordonnance, 166 ; -ses arbustes, ibid.-281 ; — ses herbes et fleurs, 281-294 ; -

leur emploi, 29430o; — dessins de divers compartiinens, 30o30i, planches I-XII;-médicinal, son ordonnance, 302;-sa disposition, 303,304; —description de divers plans, ibid 306, planches XIII-XVI ; — plantes dont il sera meublé, 306327,478-483; — simples d'orient, 307*321 ; d'occident, 312-318; — du septentrion, 31832 1; — du midi, 321-327; — jardin fruitier, 327, 483 ;-plaisir et profit qu'on en retire, 327; — doit être meublé des plus belles espèces, 328;-anglois, 475; —botaniques, époques de l'établissement des plus célèbres, I, cxlix. V. Espalier.

Jarosse, jarousse. V. Geçse.

JAUCOURT (de), cité, II, 831.

Jaunisse, de trois sortes, ses remèdes, II, 702.

Javarre, des chevaux, comment guéri, II, 757.

JEAN-DE SERRES, frère puiné d'Olivier, I, xxxviij, .Ixxiv, clxviij ;-erreur à ce sujet, xxxviij, lxj, lxxiv, lxxvij ; — son éloge, xxxxiij; — ses ouvrages, xxij, lxxiv ;-on en a fait trois hommes différens, xxij. OLIVIER.

JEHAN de Brie, ce qu'on dit de son ouvrage sur les bergers, I, cxxviij.

JENNER, a fait connoître la vaccine, II, 833.

Jessemmin, sa culture, ses variétés, II, 266, 462.

Jésuates, moines qui s'occupoient de la distillation de l'eau-de-vie et de préparer des remèdes pour les pauvres, I, cxxxij.

JOHNSON, cité, I, cxxxvj.

JOLIVET, extrait de son ouvrage sur les boissons vineuses, I, 481 ; — cité, 199, II, 804.

JONES, sa méthode de faire le cidre, I, 453.

JONSTON, cité, I, 74.

JORE, son mémoire sur la culture sans jachères, cité, I, 434; — sur les beurres et laitages du pays de Bray, 619.

Joubarbe des vignes. V. Orpin.

JOURDAIN (J.), a traduit les vétérinaires grecs, I, cliij.

Journal de l'agriculture, du commerce et des arts, cité, I, 383, II, 458.-de physique, cité, I, 333.-économique, cité, I, 367,385,450, II, 804. encyclopédique, cité, II, 793.

Journaliers, comment on doit agir à leur égard, I, 55. V. Mercenaires.

Jours, heureux ou malheureux, ce que l'on dit sur cette opinion, I, y3.

JOVELLANOS, a développé les obstacles qui s'opposent aux progrès de l'agriculture en Espagne, I,c, cj.

JuBA, a écrit sur la vigne, I 1 376.

Jugerum, quelle étoit sa contenance, I, 6z, — comparé à nos mesures, ibid.

Jubier, où et quand le planter, II, 39 1;-n'a pas besoin d'être enté, 392, — ses variétés, d'où a été apporté, et par qui, ibid.;-nom que lui ont donné les anciens, ibid.; — temps de la cueillette du fruit, ibid. ; — son utilité, 511.

JULIEN, a écrit contre la bière, I, 474 ? 4^0.

JULIEN (S.), ses sonnets en l'honneur du théâtre d'Agriculture, I, clxviij.

Julienne. V. Féve.

Jumens, leur castration a été prohibée par des réglemens, I, clviij; — leur choix, 546,629, — comment doivent être gouvernées, 547; quand l'étalon doit leur être donné, 548 ; temps de leur gestation, 547, 630

— travail auquel elles peuvent fournir, 551. V. Etalon.

JUMILHAC, a employé la fumée pour préserver ses vignes de la gelée, 1, 3a3 ; son mémoire sur la fabrication des vins, 386.

JUSSIEU (A.-L. de), sa classification des plantes, I, cxlix.

JUVENAL, cité, 1, 84.

K.

KALM, extrait de son mémoire sur la sapinette, II, 799.

Kaly, usage qu'en font les cultivateurs de la Camargue, I, 171.

Kanguroos, il seroit intéressant de multiplier ce quadrupède, I, clx.

KARON ou CORÉ, les arabes le regardent comme le premier inventeur des mulets, I, 633.

Kava, manière de faire cette boisson, 1, 496.

Kermès, insecte qui vit sur l'ilex, son histoire, II, 593,-est, suivant les teinturiers, la cochenille, 569, 593 ; — sa récolte, ibid.

Kermesie. V. Cramoisie.

Kirschen-wasser, eau-de-vie de cerises, II, 503, 794 ; — manière de la faire, ibid.; — de ménage, 795.

KIRWAN, cité, I, lxxxv ; — son mémoire sur les engrais, cité, 60.

Kislichis, boisson, manière de la faire, 1, 485 ;-ses propriétés, ibid.

KLYIOGG, cité, I, lxxxv ; — faisoit beaucoup usage d'engrais végétaux, 175.

KNABEN, écrivain géoponique, cité, I, cix.

KNOOP (J. H.), sa pomologie, citée, 1,468.

KOEMPFER, cité, 1, lxxxv.

KQENIG, fait de Jean de Serres, trois personnages différens, I, xxiiij.

KOSCIUSCKO, cité, I, cvij.

Kouas, boisson pour les équipages russes, manière de la faire, I, 484, 485.

Kouetche, kuuetsche, couetsch, prune trop peu connue, 1, cxlviiij;-paroît être une véritable espèce, 399; donne de l'eau-de-vie, ibid. ; — de la marmelade et des pruneaux, II, 820.

Koumiss, liqueur forte tirée du lait de jument, II, 789. V. Chuinnis.

KREYSIG, a donné une bibliothèque des auteurs qui ont traité de la chasse, I, clij.

Kuniff. V. Chuinnis.

Kuuetsche-wasser, eau-de-vie de prune, 1, 399.

V. Kouetche.

L.

Laas, son vignoble cité, I, cxxxij.

LABAT, cité, I, cxliv.

LABBE, cité, 1, cxviiij.

Labourage, des terres à grains, sa diversité, I, 110;-s'arrêter aux bonnes. coutumes à ce sujet, 111; — quels animaux y sont propres, ibid 169, — choix qu'il en faut faire, 112;-bien et beaucoup labourer, 114, 171 ; saison convenable, 115; — proverbes à ce sujet, ibid 1 16;-doit être approprié aux divers naturels des terres, 116 ; — moyen pour donner la première œuvre ou labour, 119; — la deuxième œuvre, 120;-le

nombre des œuvres requis suivant la faculté du fonds, *ibid.* ; — des terres en pente, 121 ; — troisième œuvre, *ibid.* ; — observations suivant le nombre des œuvres, 122, — différence requise esdites œuvres, 123 ; — double labour, *ibid.* 1,) -excellente œuvre pour remettre les champs lassés, 124i — bien procédant du labourage, 164 ; -ce mot a été donné par excellence à la culture des blés, *ibid.* -bon mot de Caton à ce sujet, *ibid.* ; — procédé pour en doubler l'opération, 171, — honneur porté à cet art, 132.

Laboureur biscayen (*le*), ouvrage cité, 1, xcviij. Laboureurs, en Suède et en Danemarck ont un ordre particulier aux états-généraux, 1, cxij ; — c'est le nom patronymique et respectable des cultivateurs anciens et modernes, 182; -flamands, sont de l'aveu des anglois, les premiers, 183.

Labours, assertion de Fabroni sur l'inconvénient de leur fréquence, 1, 171 ; — surnuméraires, ce que c'étoit suivant Plin, 180 ; — ceux de Flandre, 192.

LABROUSSE, cité, 1, lxxxiv.

LACÉPÈDE, son sentiment sur la naturalisation des poissons, 1, 659.

LACOMBF, cité,) cxxx.

Lacrima christi, espèce de vin d'Italie, 1, 364

LACROIX du Maine, cité, I, cxxix.

Ladrière, des porcs, précautions qu'on prenoit dans la vente de ceux affectés de cette maladie, II, BI4.

LAFFEMAS (B. de), son ouvrage sur la culture du mûrier, cité, I, cxlvj.

LAFONTAINE, sa fable du trésor caché, I, 314

LA FOSSE, père et fils, hippiatres, cités, I, cliv.

Laine, la plus fine est la meilleure, 1, 558 ; provinces de France qui la donnent, *ibid.* 635 ; la blanche prisee par-dessus toute autre .1 559 ; -d'où proviennent ses différentes couleurs, *ibid.* 635, — noire, il s'en trouve dans les troupeaux les plus surveillés, *ibid.*; -sa cueillette, 565, -fine et bâtarde, leurs différences, 639 ; -moyen de l'améliorer, 641 ; -avec les fines d'Espagne, *ibid.* 642 ; son emploi, II, 664; -étoffes qu'on en peut fabriquer, 1, 635.

Lait, moyen de le faire passer, II, 717 ; — de l'augmenter, 718. — de vache, manière de le gouverner, I, 526, 5275 -s'augmente par les traites fréquentes, 527, 611, 61 Si-doivent être ménagées, 528, 616 ; — son pressurage, 528, 617 ; — quand on trait celui de brebis, 567 ; celui de chèvre, 572, — de beurre, son produit dans une ferme flamande, 200 et suiv.

Laiterie, sa meilleure exposition, 1, 528, 616 ; — propreté nécessaire, 530, 620. V. GESNER.

Laitues y nous en avons plus de cinquante variétés, I, cxliij, II, 230, 442 ; -temps de les planter, 230, — de les arroser, 231 ; -comment on les fait pommer, *ibid.*; — manière de les confire, 630, 643.

LALLEMANT (MM.), ont donné une notice raisonnée des auteurs qui ont écrit sur la chasse, I, cliij, II, 844.

Lama, il seroit intéressant de multiplier ce quadrupède, I, clx.

LAMARCK, ce qu'il dit sur l'influence lunaire, 1, 76.

Lambrusche, vigne sauvage, 1, 252, 269, 323.

LAMBRY, indique une opération pour empêcher la coulure de la vigne, 1, 386.

Lampes, nécessité d'en avoir de bonnes pour l'éclairage, II, 660.

Lampourde, ce que c'est, à quoi employée II, 720, 733. V. Bardane.

LAMPRIDIUS, cité, II, 107.

Landes, comment on les rend propres au labourage, 1, 101. V. Halliers.

LANDINE (*de*), cité, 1, 378.

LANDRIC, cité, II, 499*

LANFRAY, cité, I, cliij.

Langue de chien ou cynoglosse, sa culture, ses propriétés, II, 31g ; — est peu usitée, 481. — de serpent, sa culture et ses propriétés, II, 319; -n'est plus en usage, 481.

LANSBERG (M.), cité, I, cxxviiij.

LANZON, soutient qu'annuellement il sort du Piémont 80,000 bœufs, I, xciiij.

Laon, son territoire fournit la meilleure espèce d'artichaux, II, 444*

Lapins, leur castration paroît avoir été abandonnée, I, clvij ; — trois races, II, 62, 196; -nourriture de ceux de clapier, et comment élevés, 68, 196; — vice des mâles et le remède, ibid-soin de leur nourriture, 70, — comment réprimer leurs dégâts et leurs ennemis, ibid 71 ; — comment on les chasse, ibid.; — combien peut servir de femelles, 68; -comment on leur donne le fumet des lapins sauvages, 200 ; -durée de leur vie, ibid.; — utilité de leur fumier, ibid-leur multiplication extraordinaire, 199, -leurs maladies, ibid.; — d'Inde, 73, 200. V. Cabiais, Clapier, Garenne.

Laponie, la distance de la semaille à la moisson, n'y est que de six à sept semaines, I, cxiv.

LA POUTRE, son traité des abeilles, cité, II, 206.

Lard, quand le fumer, II, 622, — inconvéniens et utilité de cette pratique, 813; — grand marché à Paris, 624. V. Porc.

Larron d'eau, ce que l'on entend par là, II, 544

LASTEYRIF, son traité sur les constructions rurales cité, I, xci ; — sur les bêtes à laine d'Espagne, xcix ; -son opinion sur la couleur et l'odeur des terres, 60, 61 ; — sur la fougère, 61; -le pommier, 62 ; — la réunion de l'industrie agricole et manufacturière, ibid. — les irrigations, ibid. ; — l'arpentage des terres, 66; — l'exposition à donner aux bâtimens ruraux, 70; -les engrais liquides, ibid.; -les différens genres d'exploitation, 80, -les salaisons des viandes, II, 812; — leur conservation, ibid.; -le temps de tueries bœufs, 814 ; -la conservation du poisson, 815 ; — les cornichons, 816 ; — la salaison des fruits à confire, 823; — la confiture d'oranges, ibid.; l'emploi de la cassonade dans les confitures, ibid 824 ; — l'emploi du charbon, ibid — différens autres procédés, ibid.; '—la recuite des confitures, ibid.; — la confiture des poires, 824; — les ustensiles de cuivre, ibid.; — les pâtes de confiture, ibid.; — l'introduction du musc dans les confitures, 825 ; leur limpidité, ibid.; -la gelée de pommes, ibid. ; — la clarification du miel, ibid.; — le nougat, ibid.

LASTRI, cité, I, lxxxix, — auteur d'un cours d'agriculture pratique, II, 808.

LATREILLE, a indiqué la manière de détruire les insectes dévastateurs des jardins, II, 446. Lavande, sa culture, II, 281, — son usage, 295; -sa distillation, 671.

LAVEZARI, traducteur des élémens d'agriculture de Mitterpacher, I, lxxxvij.

LA VILLE, cité, II, cliij.

LAVOISIER, son rapport concernant les cidres de Normandie, I, 438-440, — cité, 468.

LAUNAY (de). V. MORDANT.

LAUREMBERG, a écrit sur la culture des jardins, I, cix.

Laurier, sa culture, II, 276; — ses variétés, 464, 465. V. Baguier.

Laurière, lieu où l'on élève des lauriers, II, 276.

LAURO, cité, I, lxxxix.

LAWRENCE, cité, I, clvij.

LAWSON (G.), a écrit sur les abeilles, I, cxx; — sur les vergers et le jardinage, 405.

LECLERC, donne la recette du kouas, I, 185.

Leduc, extrait de ses proverbes, I, 83.

LEEUWENHOEK, son expérience sur les arbres, I, cl, — ce qu'il a découvert dans un pépin de pomme, 407.

LEGoux de Flaix, ce qu'il dit des moutons de Cachemire, I, 658.

Légumes, ce qu'Olivier de Serres entendoit par ce mot, I, 139, — ont été cultivés en grand aux environs du Puy-en-Velay, *ibid* — difficulté d'en faire du pain, II, 786.

LÉMERY, ce qu'il dit du cidre, I, 403.

Lentille, sa culture, ses espèces, II, 461, d'où vient la plus belle, *ibid*. V. Gallardon. — au visage, ses noms et remèdes, II, 745. — d'Espagne. V. Gesse.

Lentisque, II, 560, 591.

Léonicer, cité, II, 152.

LEPECHIN, cité, I, cxiv.

Lèpre, des porcs, ses remèdes, II, 764.

L'EsCLUSE. V. CLUSIUS, ESCLUSE (C. de).

LEVÊQUE, cité, I, lxxxvij.

Lèvres fendues y remèdes pour les guérir, II, 687.

Levure de bière, étoit connue des gaulois, I, cxxxix ; -son emploi a excité une controverse, 476; défendue par la police, 477; -arrêt du parlement à ce sujet, *ibid*. ; -les anglois la préparent de manière à la conserver pour l'embarquer, 479 ; — son usage inconnu au midi de la France, II, 785.

LEWETT, cité, I, cxx.

L'HÉRITIER, cité, I, 374; II, xxj, xxxix.

Libanotis. V. Romarin.

Lichens, manière de les empêcher de s'emparer des arbres, II, 519.

Liciniens, surnom d'une famille ancienne, et pourquoi, II, 75.

Licorne, vertus qu'on lui attribuoit, II, 726 ; — réfutation de cette opinion, 832; — extrait d'un discours de Paré à ce sujet, *ibid*.

LIEBAUT, a augmenté la maison rustique de C. Estienne, I, cxxvj ; — cet ouvrage a eu plus de trente éditions, cxxvij; ne peut entrer en parallèle avec le théâtre d'Agriculture, xliij ; — a écrit sur la santé et les maladies des femmes, 231, 831 ; -ce n'est qu'une traduction de l'italien, *ibid*.; -cité, il cxxxij ; cxxxvi), cxlvj, cxlvij, clj, 401 2 431, 442, » II ? 287, 470 1 843. Liège, arbre forestier, II, 560, 591.

Lienterie, ses remèdes, II, 706.

Lier la vigne, ce que c'est, I, 244

Lierre, où particulièrement employé, sa culture, II, 272, 273. — terrestre, sa description, sa culture, ses vertus, II, 317, 481.

Lieu, qualités proposées pour en avoir un bon et beau, I, 7.

LIGER, idée de ses maisons rustiques, I, xxiv.

Ligotter la vigne, ce que c'est, I, 245.

Lilas, sa culture, II, 274; -ses variétés, 464.

Lille, son étendue, sa population ; sa culture, ses produits, I, 203.

Limath, on voit des roues à chapelet sur cette rivière, I, xcvi.

LIMEZY, son mémoire sur l'emploi des marcs de pommes, I, 432 ; -ses projets sur les pépinières animales, 660.

Limon, manière de le confire, II, 644-V. Orange.

Lin, sa prééminence sur le chanvre ? II, 426 ; — se sème dans deux saisons, *ibid.* ; — sa culture, 521, — ce que l'expérience a appris aux habitans de Lille et de Valenciennes sur sa graine, d'où ils la tirent, *ibid.* ; — sa récolte, 427 ; -son rouissage, *ibid.* 521.

Linge, soin qu'on doit en avoir, II, 662, — doit être renouvelé tous les ans, *ibid.*

LINGUET, Cité, I, lxxxvj.

LINNÉ, son système a éclipsé celui de Tournefort, I, cxlix ; -cité, II, 180, 210, 44a, 483.

Linternum, renommé par ses bons vins, I, 208.

Liqueurs, nomenclature des fruits dont on peut en faire, II, 805 ; — fortes, noms de quelques-unes des tartares et des sauvages, 789. V. Boissons.

Liste, marque du cheval, I, 545 ; — étymologie de ce mot, 62g.

Lithuanie, l'Egypte de l'Europe, I, cvij.

Lits, qui doit en avoir le soin, II, 663.

LIVINGSTON, a dompté l'élan et l'a attelé, I, clx.

LOEHNEISEN, cité, I, cliij.

Lohot, remède contre la toux, II, 690. LOMAZZO, cité, I, 634.

LOMBARD, son procédé pour faire du vinaigre avec le marc des ruches, I, 338 ; -a publié un manuel pour soigner les abeilles, et déposé au conservatoire des arts un modèle de ruche, II, 204 ; cité, 206.

Lombard, espèce de raisin, I, 319.

LOMMIUS, cité, I, cxxvij.

LOPEZ de Deça, auteur géoponique, cité, I, xcvi, xcviij.

Lopime, nom ancien de la châtaigne, II, 596. V. Gland.

Loriol, culture qui y est pratiquée, I, 125, 171.

Louchet, instrument aratoire, I, 125, — sera toujours restreint, 171.

Louis XI, avoit fait venir en France des rennes, I, 657.

Louis XVI, son édit sur la libre circulation des vins, I, 389.

Louvain, idée de sa population au 14 e. siècle, I, cxxij ; — possédoit des vignobles, cxxxj.

LOUVET, cité, I, cxlv.

Louvres en Paris, avoit des manufactures de cordes d'écorce de tillet, II, 148.

LUCAIN, cité, I, xcij.

LUCULLUS, a apporté en Italie le cerisier, I, cxviii, — ce que dit Plutarque de la dépense de sa table, II, 59 ; — avoit des viviers de verre suspendus au plancher de ses appartemens, 75.

Lune, ses termes, par rapport aux affaires du ménage, I, 40, — superstitions des anciens, *ibid.* ; — curiosités superflues des modernes, 41, 73 ; -recherche du bonheur ou malheur par les jours de la lune, 42 ; — ridicules observations à ce sujet, 43, 74 ; -diverses observations sur cette planète, 45, 74, -jusqu'où le père-de famille doit y croire, 46 ; — le proverbe à ce sujet, *ibid.* ; -son influence sur le travail du potager, 224, 440, son point pour l'emploi du fumier, 129, 173 ; —* pour semer les avoines, 138, 179 ; -tailler la

vigne, 236, 322, — mettre les tonneaux en perce, 304, 339 ; — châtrer les taureaux, 534, 623 ; — son influence dans la coupe des bois, II, 590; — erreur à ce sujet, -sa considération n'est point requise au transport des arbres de la pépinière à la bastardière, 334, — pour préparer la chair de porc, 623.

Lupin, ne figure plus sur nos tables comme chez les anciens, I, cxxxiv ; — son enfouissement comme engrais connu dès la plus haute antiquité, 172.

Luth, origine de cet instrument, II, 142.

Luzerne, son origine, et ses noms, I, 514, 591 ; — Olivier de Serres l'appelle sain-foin, *ibid.*; -temps de la semer, 315 ; — où vient bien, 593 ; — en quel sens est dite haïr le fer, *ibid.*; — est très-répendue, 514; combien profitable aux bestiaux, *ibid.* ; — son vice et remède, 515 ; -son rapport, 516 ; — quand la faucher, et comment la conduire, 517, — insectes qui l'attaquent, *ibid.* 594; — comment on en tire la graine, *ibid.* ; — son prétendu changement en triolet, 518, — réponse à cette assertion, 594.

Luzernière, comment doit se dresser, I, 5i 4, 5i 5; — comment fumée, hersée et semée, 5i 5; — doit être sarclée avec attention, 5i6 ; — son rapport, *ibid.* ; — sa durée, 517.

Lys, sa description, sa. culture, II, 290 ; — ses variétés, 473 ; — Pline a voulu enseigner de le colorer par artifice, 291.

Lysimachie, d'où tire son nom et sa célébrité, II, 218,317; — ses vertus, 317, 48, ; — confondue avec la salicaire, *ibid.*

M.

Mâche ou doucette, sa culture, II, 461.

MACHET, son art du confiseur et du distillateur cité, II, 816.

MACROBE, suivant lui, Saturne a appris aux hommes l'art d'enter les arbres, II, 353.

MADAN (S.), fondateur de la société d'agriculture de Dublin, I, 408.

MAGAZZINI, auteur géoponique, cité, I, xc.

Magistrat des citrons, ses fonctions, I, cxi vij.

Magnaniers, ouvriers occupés à soigner les vers à soie, I, xxxv.

MAGON, auteur géoponique, cité, I, 215, 555, II, 106.

Mahaleb, espèce de cerisier, II, 503.

MAHOMET, cité, I, 473.

Maillot, manière de planter la vigne, I, 223.

Mains, recette pour les blanchir et en faire disparaître les verrues, II, 752.

Maitre, sa présence nécessaire au ménage, sentence à ce sujet, I, 53.

Majorque et Minorque, comment les habitants se délivrèrent des lapins, II, 71.

Mal, de cœur, sa guérison, II, 693; — de côté, sa guérison, 691 ; — d'estomac, sa guérison, 694 » 695 — de poitrine, sa guérison, 689.

MALATS, prouve la fécondité de la mule, I, 634

MALESHERBES, cité, I, clxj, 357.

MALET-MAMON, a donné la description des meules hollandaises, I, 590.

MALEZIEUX, ses observations microscopiques, I, 407

MALISSET, cité, II, 780.

MALOUET, cité, I, lxxxvj.

MALOUIN, cité, I, cxxxix, II, 780, 781.

MALPIGHI, cité, 1 y lxxxv.

Malte, la culture du coton y est établie, II, 412.

Malvoisie, espèce de raisin, ses variétés, 1, 318; — produit d'excellent vin, *ibid.* ; — manière de le faire, *ibid.* 11, 615, — artificielle, 614. Man, ver du hanneton, est un mets des chinois, I, cxxxv ; — de quoi se nourrit, 4, 6.

Mandragore, sa culture, sa description, II, 285, 470.

MANÈS, cité, I, 474.

MANPRED0. V. BALBANI.

MANN, cité, 1, 183, ce qu'il dit sur les fumiers employés en Flandre, 190.

Manœuvres. V. Mercenaires.

Manrube, sa culture, ses vertus, II, 327, 483.

Marais pontins, ce qui a été fait pour leur dessèchement, 1, xciv.

Marasquin, d'où provient cette liqueur, II, 503.

MARBOEUP (P. de), a célébré le cidre, 1, 4/0.

Marc, des raisins, comment doit être pressé, I, 280, 330; -ses usages, 281, 330, 331 ; — des pommes, son utilité, 432, 463.

MARCELLIN, cité, II, 107. V. AMMIEN.

MARCHAND (P.), ses notes sur Jean de Serres, citées, 1, xxij.

MARCCRELLE, cité, 1, clv.

MARCUS CATO, cité, le 49.

Mare, ce que c'est, II, 557; -son utilité, comment faite, *ibid.*; quel ciment employé pour sa construction, 590; — quand ses eaux sont mauvaises à boire, 1, 604.

Marécage il est utile d'y planter beaucoup de bois aquatiques, II, 579.

Maréchal, pourquoi arrose son feu avec de l'eau, II, 726; — explication de cette pratique, 832.

MARET, combien compte de famines dans les xe. et xje. siècles, I, cxxxvij; -son mémoire sur les maladies des françois, cité, II, 791.

Marguerites, leur culture⁴, II, 289, 4723 — leur emploi, 295.

MARINELLO, cité, 11, 831.

Marjolaine, sa culture, ses vertus, II, 283, 295 ; — comment distillée, 671.

MARIUS (G.), auteur géoponique, cité, I, cvij.

Marine noire. V. Corinthien.

MARKHAM (G.), a écrit sur l'éducation des coqs destinés pour le combat, 1, cxxij.

Marne, ses bons effets ne sont sensibles qu'à la troisième année, 1, 172 ; — manière de la mettre en action dès la première, *ibid.*

MAROLLES, fait l'éloge des vins des environs de Paris, 1, cxxxij.

Marolles, espèce de fromage, 1, clv.

Maronnées, espèce de raisin, I, 3x6.

Marre, outil de labour, II, 439.

Marronnier d'Inde, son origine, I, cxlviii.

Marroquin, espèce de raisin, ses variétés, I, 318.

Mars (les), temps de les faire, I, 146, 156 ; les anciens ont mis le riz dans ces semailles, 147. V. Arrérailles.

MARSHALL, cité, I, 440-462 ; -ce qu'il recommande aux agriculteurs, 195 ; -analyse de son travail sur l'économie des vergers et des cidres, 443.459.

Martagon de Constantinople, sa description, sa culture, II, 293 ; — ses variétés, *ibid* 474*

MARTIAL, cité, II, 107.

MASCALL (L.), son traité sur le jardinage, cité, I, cxix ; — cité, cxxj, cxxxv j.

MASSAC, son traité des engrais, cité, II, 460.

MASSE, a traduit les vétérinaires grecs, I, cliij.

Massepan, manière d'en faire des tartres, II, 658, 659.

MASSON LE GOLFT (MIIE. le), rapporte le produit d'un poirier, I, 4⁷.

MASSUET, cité, I, 74.

Maté, ce que c'est, I, 497 ; — boisson qu'on en fait, *ibid*. ; -sa description, *ibid* 498.

MATINS, a écrit sur le gouvernement des vins, I, 381.

MATOLAI de Zolna, sa dissertation sur le vin de Tokai, citée, I, cvj.

Matrice, remèdes contre sa suffocation, II, y 12-contre sa chute, 713.

MAUPIN, ses écrits sur la vigne doivent être lus avec précaution, I, 354 ; — cité, 386.

Maures, leur expulsion a affaibli l'Espagne, I, xcvi ; -n'avoient pas négligé l'agriculture dans les guerres qu'ils eurent à soutenir, xcviij.

Maurillon. V. Morillon.

MAURUEZA BARREDA, auteur géoponique, cité, I, xcviij.

Mauves, leur distillation, 671. V. Guimauve.

Mae, espèce d'auge usitée dans la fabrication du cidre, I, 462) 463.

MAYER (J. F.), son mémoire a remporté un prix proposé par la société d'agriculture de Clagenfurt, sur la question de l'avantage de nourrir les bestiaux à l'étable, I, 662.

Mays ses noms, ses variétés, sa culture, I, 138, 178 ; — combien productif, 179, — mémoire couronné à l'académie de Bordeaux sur sa conservation, *ibid*. ; — macéré dans la décoction d'ellébore blanc est usité pour les semailles, 74 ; -l'on s'en sert pour faire de la bière, 471, 478 ; — " comment les sauvages le font germer, 478.

MÉDICUS, son mémoire sur la nourriture des bestiaux à l'étable, cité, I, 663.

Mée, espèce de bière, I, 477,

MEEUWIS y cité, I, cxxv.

MEIBOMIUS, cité, I ; cxxiv,474, — extrait de son ouvrage sur les boissons enivrantes, 406.

Méléagrides, Olivier de Serres appelle ainsi le dindon, II, 4 y — quand apportée en Europe, 152, 153. V. Dindon.

Melèze, arbre forestier, II, 560, 591.

MELIN de Saint-Gelais, cité, I, clj.

MELLO, cité, I, cj.

MELMOTH, cité, I, clvij.

Melons, temps présumé de leur introduction en France, I, cxlij; — où sont cultivés avec succès, *ibid.*; — on en compte quarante variétés, cxliij) — étoient inconnus aux anciens, d'où sont originaires, II, 253, — Pline les confond avec le concombre, 254 ; comment on les gouverne dans les pays chauds, *ibid.* 458 ; — comment on en sème et aromatise la graine, 255, 458,-avec quelles matières préparée, *ibid.*; — n'aiment point à être transplantés, 255, 459;-comment on les garantit des bêtes nuisibles, 256 ; — quel fumier leur convient, *ibid.*; — temps de les arroser, 2 57;-moyen d'en avancer la maturité et d'en connoître le véritable degré, *ibid.*; — leur culture dans un pays tempéré, 258, — comment les transplanter, 2,59, 459-leur culture dans les pays froids, 2,59, 458, 459, — procédé pour les faire naître en vingt-quatre heures, 261, — méthode pour les tailler, 459; — manière de les confire, 630) — petits, 644 ; mûrs, 646.

Melon d'eau, précieux pour les pays chauds, 11, 459.

Melongène. V. Aubergine.

Membres, remèdes contre leurs douleurs, II, 732.

Mémoires, de la société économique de Berne, cités, 1, 342, 345, 664.-de l'académie de Berlin, cités, 1, 665. — de l'académie des sciences de Paris, cités, 1, 345, 366. — de l'académie de Stockholm, cités, I, 661. — de la société d'agriculture de Rouen, cités, 1, 434. — de la société d'agriculture de Paris, cités, I, clxij, II, 794, 806, 807. — de la société d'agriculture du département de la Seine, cités, 1, clvj, 386, 467, 665.

Ménage, cité, 1, cxxx, 473.

Ménage, ridicules observations de quelques modernes sur les choses qui le concernent, 1, 43; — définition de ce mot, II, 604, est l'art de faire des provisions, 603.

Ménager. V. père-de famille.

Ménagère. V. Mère de famille.

Ménianthe, peut remplacer le houblon dans la bière, I, cxvj.

Menstrues, des femmes, les provoquer, II, 71 0; — les arrêter, 711, 712.

Menthe, sa culture, II, 282, — ses variétés, 470 y — comment distillée, 67 1.

Menthe-coq, sa culture, son usage, II, 251, 456.

Menton, l'on y cultive avec succès le citronnier, 1, cxlvij.

Menuet, a remporté un prix à l'académie de Caen, sur la culture des pommiers, 1, 410.

Mercenaires, comment seront conduits, 1,27-37;-on doit les prendre plutôt à la journée qu'à l'année, 34. V. Journaliers.

Mercuriale, sa culture, ses vertus, II, 31 1, — est hors d'usage, 479,

Mère de famille, ses devoirs, 1, 24, 545 comment allégera sa peine, 54, 55,-quelle est sa charge, II, 604; — nécessité d'avoir une bonne servante, 605; la fabrication du pain la regarde essentiellement, 607; — nécessaire à la conduite de la cave 617;-détail des provisions qu'elle a à faire, 626, 627 ; — soins qu'elle doit avoir au luminaire, 659 661 ; — aux meubles, 661 ; — au linge, 662 ; lits et vaisselle, 663 ;-autres qualités qu'elle doit avoir, 668 ; 778.

Mergus. V. Engane-pastré.

MÉRIAN (Mathias), cité, I, cix.

Mérimos, bêtes à laine fine d'Espagne, 1, 641 ; — différentes améliorations tentées par cette voie, 642; — choix des béliers et brebis, *ibid.* ; — produit d'un troupeau, 644, V. Bélier, Brebis, Laine.

Mérisier, arbre forestier ; II, 502 ;-usage de son fruit et de son bois, 503;-sa culture devroitêtre plus propagée, 792; — très-commun dans les Vosges, *ibid.* V. Cerisier.

MÉSAIZE, a écrit sur la sophistication des cidres y 1, 436.

Mescle, nom du blé-méteil, 1, 136.

Meslier, espèce de raisin, ses variétés, 1, 318.

MESNIL (N. du), cité, 1, cxxix, cliij.

Mesta (la), ce que c'est, I, xcix, — mal qu'elle fait à l'agriculture, c, — est inutile aux bêtes à laine, *ibid.*

Mesurage des terres, 1,1 o; — arpent de France, *ibid.* ; — saumée, sa contenance, 11 ; — supputation de la toise et de la cane, *ibid.*; — de l'arpent romain, *ibid.* ; — manière de faire le mesurage, 12, 13, 66.

Mesures, leur multiplicité aussi incommode que la diversité des langues, 1, 64 et suiv. ; — réformée heureusement de nos jours, *ibid.*

Métayer, définition de ce mot, 1, 57 ; -différence entre lui et un fermier, *ibid.*; — ses qualités requises, 58 ; — devoir du propriétaire à son égard, *ibid.*

Méteil, ses noms, I, 136, — doit être abandonné, 178 ; — en Flandre, fait le pain du cultivateur, 188. V. Blé.

Méthuen, le traité qui porte ce nom cause la ruine du Portugal, I, cv.

Métif, espèce de vin, manière de le faire, I, 284, 332. V. Vin.

METROPHANE, ce qu'il dit de la fécondité des vignes d'Eucarpie, 1, 358.

Meubles, la mère de famille doit en avoir la conduite, II, 662, — la servante aura le soin des courans, *ibid.*; — d'où procède leur ruine ; 663) — moyen pour les conserver, 664

Meule, couche de fumier sur laquelle on cultive les champignons ; ses dimensions, II, 468. V. Chemise.

Meules, à courant d'air, moyen d'y conserver le foin, 1, 588 et suiv. ; -hollandaises, 590.

Meunerie, ses procédés influent plus sur la qualité du pain que celle des grains, II, 784.

Meureraie ou meurière, lieu planté de mûriers, II, 1 14, 116 ; — comment sera établie, *ibid.*; — comment doit être tenue, 150 ; — avantages qu'on retire du taillis, *ibid.* V. Mûrier.

Meures de buisson, servent à colorer le vin, 1, 310, 398; — leurs variétés, utilité qu'on peut en retirer, *ibid.*

MEURIER (G.), extrait de son trésor des sentences ; I, 81 et suiv.

Meurlon, espèce de raisin, ses variétés, 1, 317.

Meurtrissures, leurs remèdes, II, 733.

MÉZIERRE (de), a écrit sur le vin, 1, 380.

Micacoulier. V. Alizier.

MICHAUX père, cité, II, 597, 598.

MICHEL, a écrit sur la fabrication et le gouvernement des vins, 1 y 381.

Miel, son éloge, II, 84; -son origine, *ibid.* ; — observations à ce sujet, 203 ; — comment s'en fait la cueillette, 99, 102, 207) — quel est le meilleur, 102, 1 o3 ; — sa garde, *ibid.* 207 ; — celui recueilli sur l'azalea pontica étoit dangereux, 204; -avis sur la façon des liqueurs qui en sont composées, 788 ; — manière d'en faire des confitures, 656, — rosat, manière de le faire, 674; -meilleur procédé, 828. V. Abeilles, Confiture, Hydromel.

Migraine, remède contre, II, 677.

Mille-feuille, sa culture, II, 30g) — ses vertus, *ibid.* 479, 681, 831.

Millepertuis, pourquoi ainsi nommée, ses vertus, II, 323 ; -douteuses, 482 ; — la mère de famille se pourvoira de son huile, 673 ; — réflexions à ce sujet, 828.

MILLER (P.), cité 1, 372, II, xx, 445, 475.

Milleraie, lieu où croît le millet, 1, 150.

Millet ou mil, ses variétés, 1, 137, II, 157; — incommode beaucoup les terres, 1, 150,-proverbe languedocien à ce sujet, *ibid.*; — mauvais effet de sa culture, 180. V. Sarrasin.

MILLS, auteur géoponique, cité, 1, lxxxviii.

MIRABEL (d'Arlempde de), occupe aujourd'hui le Pradel, ancien domaine d'Olivier de Serres, 1, xxviii.

Mirecouton, espèce de pêche, II, 374.

Mise à fruit, moyens de la hâter par artifice, 1, 357.

Missionnaires, leurs mémoires renferment des détails pratiques sur l'agriculture, 1, lxxxv.

MISSION, assure qu'à Parme on fait des fromages du poids de 500 livres, I, cxij.

MITHRIDATES, a donné son nom à une plante, II, 218 ; — et à un médicament, 667.

Mitte, du fromage, 1, 530;-sa multiplication est effrayante et très-rapide, 621.

MITTERPACHER, ses élémens d'agriculture, cités, 1, lxxxvij, cvj.

MIZAU. LD, auteur géoponique, cité, 1, cxxvij, cxxviii, cxxxiiij, cxliij, ci.

Modernes, leurs curiosités superflues par rapport à l'agriculture, I, 41 ; pronostics qu'ils tirent par les jours de la lune, 42, 45.

MODUS (le roi), ouvrage sur la chasse, cité, I, clij. Mois, on ne peut assigner sûrement les ouvrages à faire dans chaque, 1, 47.

Moissons, précautions pour les bien faire, I, 155; — providence céleste sur elles, 156.

Mol, espèce de bière, I, 477.

MOLARD, cité, I, clxiiij, 169.

MOLLER, cité, I, cviiij.

MOLLET (C.), jardinier célèbre, ses travaux, II, 297, 475 anecdotes tirées de son théâtre des plans et jardinages, 476.

MOMBASENC (de) ; a planté une vigne grecque, 1) 214.

Monceaux, ce qu'on dit de ses jardins, II, 294

MONGE, nous devons à ses soins la race des vaches italiennes, et des bunes, 1, 605.

MONGEZ, son mémoire sur des cygnes qui chantent, cité, II, 188; — donne l'évaluation du sesterce, 190, 191.

Monnaie, de quel métal et par qui fut forgée la première des romains, 1, 502, 583; — son type, *ibid.* ; -le sesterce, II, 190.

MONNOYE (de la), cité, 1, 469.

Monon, sa culture, sa description, II, 276, — ses noms, 465.

Montagnes, en quoi elles peuvent convenablement servir, 1, 6.

MONTAIGNE, on ne pourroit pas supporter une version de ses essais, I, xxv ; -allusion à un passage de cet ouvrage, xliij cité, lxxxix, cxxxix.

MONTESQUIEU, cité, 1, 648.

MONTFORT (A. de), a écrit sur les abeilles, 1, clvj, II, 206.

MONTGOLFIER, cité, I, clxiiij.

MONTLINOT, son mémoire sur la culture flamande, I, 204.

MONTMORENCI (Anne de), son dire remarquable, I, 22.

Monumens à élever à Olivier de Serres. V. OLIVIER DE SERRES.

MORDANT de Launay, cité, II, xxj, — est un des auteurs du vocabulaire, xlv.

Moreau, couleur des chevaux, I, 544

MOREAU de Saint-Méry, prouve par des exemples la fécondation des mules, I, 634) — son procédé pour faire le vin d'orange, II, 807.

MOREL, sa théorie des jardins, citée, II, 475.

MORET, recette de son vin factice, II, 809.

Morfondement, du bœuf, ses remèdes, II, — du cheval, ses remèdes, j56.

MORHOFF, cité, I, 377.

Morillon, espèce de raisin, ses variétés, I, 319.

MORIN (G.), ce qu'il dit du safran, I, cxlj.

MORIN (P.), a fait un ouvrage sur la culture des fleurs, I, cxliv.

MORISE, cité, I, 4z5.

MORISON. V. FYNES.

MOROZZI, cité, I, 69.

Morphée, espèce de galle-insecte, I, cxlvij.

Morre (la) ; manière dont on y cultive la vigne, I, 351.

Mors du diable, sa culture, ses vertus, II, 3 18;-on s'en sert peu, 481.

Mort-bois. V. Bois.

Moruspapyrifera. Y. Broussonetia.

Morve, des chevaux, son remède, II, ; — observations à ce sujet, 836, — des brebis, incurable, 763.

Mouche, où dépose ses œufs, I, 621, —manière d'en préserver les chevaux et les bœufs, II, 761, 836 ; — occasionne le tournis, 838.

Mouflon, est apprivoisé en Sardaigne, I, clx.

Moulin, à vent, quand furent connus en France, I, cxxxviii; — à Sardam, dans l'espace d'un myriamètre carré, on en compte 800, *ibid.* ; -à pommes, sa description, 433.

MOURGUES, son extrait du mémoire de Bertho Ion sur le décuvage des vins, cité, I, 386.

MOURON, a donné l'exemple d'un dessèchement considérable, I, 64.

Mourron, sa culture, II, 313, — ses propriétés ne sont point admises, 480.

Mousse, manière de l'empêcher de s'emparer des arbres, II, 420, 519.

Mousserons, le fumier de brebis en engendre de bons, II, 279.

Moust, manière de le conserver, I, 297; — sert à faire des confitures, II, 628, 815; — ses qualités, 631; — choses qu'on peut y confire, *ibid.* 632 ; — cette confiture est la plus économique, 820. V. Fin.

Mouton. V. Agneau, Bélier, Brebis, Laine. — de Cachemire, pourroit être naturalisé en France, I, 658.

Mouture, choix du blé, II, 607 ; — différence de la mouture, 608 ; — économique, fut pratiquée à Senlis dès 1546, I, cxxxix ; — plusieurs auteurs en ont donné la description, II, 780 ; — ses avantages, son produit, *ibid.* 781, 787, 788.

Muguet, sa culture, ses variétés, II, 288 ; — est peut-être la juliene, 472*

Muid, mesure de blé, ce qu'il contient, I, 10.

Mulard, espèce de canard, ce qu'on en dit, II, 186. V. Cane.

Mulets, leur utilité pour le labourage, I, 112, 554 ; — comment logés et nourris, 113 ; — à qui l'invention en est donnée, 555 ; — observations à ce sujet, 633 ; — les meilleurs sortent des jumens, et pourquoi, 555 ; — les mules poulinent en Afrique, *ibid.* ; — peuvent se reproduire, faits à l'appui, 634 ; -doivent être mis peu à peu au travail, 556 ; -précautions dans le choix des étalons, 555 ; — leur âge, 557 ; — marques de leur bonté, *ibid.* 634 ; leurs maladies et remèdes, II, 761.

MUNIER, ses observations sur le ci-devant Angoumois, I, 199 ; -cité, 351.

MUNNUCHYSEN, son mémoire sur les moyens de faire périr les chenilles, cité, I, 468.

MUNOZ, cité, I, xcviij.

MURATORI, ses réflexions sur les maux que la guerre fait à l'agriculture, I, lxxxviiij.

Murene, poisson qui a donné son nom à une famille romaine, II, 75.

Mûres, leurs variétés, II, 116, — les noires sont les meilleures à manger, *ibid.* 388 ; — les animaux préfèrent les blanches, I, 117 } — elles engraisent la volaille, II, 11, — on en fait du syrop, du vin, de l'eau-de-vie, du vinaigre, 509.

Murgentines, espèce de raisin, I, 317.

Mûrier, doute sur l'époque de son introduction en France, I, cxlvj ; . — pronostic tiré de la pousse de ses feuilles, 75 ; -est le fondement du revenu des vers-à-soie, II, 113, — quel terrain à préférer pour sa bonté, 114, 388 ; — désire le même que la vigne, 151 ; — où le planter, 115 ; — ses variétés, et laquelle préférer, 116, 117, 210-212 ; -enter ceux qui en ont besoin, I 17 ; — sur quels sujets, 388 ; cueillette de sa feuille, 118, -en temps de pluie, 121 ; — propreté requise, 19 ; -avantage qu'il y auroit à n'effeuiller les arbres que de deux ans l'un, *ibid.* ; -quels grains mettre dessous, 120 ; — les fumer, *ibid.* ; -la feuille des vieux plus profitable, *ibid.* ; -peut fournir une seconde récolte, mais n'est pas conseillée, 121, 212 ; — il est nécessaire de les étêter et quand, 122, 123 ; — les qualités des feuilles doivent être considérées, 134 ; — autre revenu du mûrier par son écorce, seconde richesse, xxvj, 147 ; — notice bibliographique de cet opuscul, xxvj ; — propre à faire de la toile, comment s'en est faite la découverte, 148, 2i sa — comment conserver les branches l'hiver, 149 ; -méthode pour rouir l'écorce, *ibid.* 50 ; — son élog, *ibid.* ; — donne du fruit dès la cinquième année, *ibid.* ; -ce qu'en dit Boissier de Sauvages, 20g ; — pourquoi nommé le plus sage de tous les arbres, 388 ; — vient aisément de marcottes, *ibid.* 50g ; — croît tôt, 562 ; -manière de l'élever, 564, — quand semer la graine et sa conduite, 564, * — quand transporté en labastardière, *ibid.* ; -moyen de l'y faire grossir, 565. V. Ver-à-soie.

Muscate. V. Damasquine.

Musquat, espèce de raisin, sa célébrité, I, 209 ; -quelle doit être son exposition, 218 ; — vin qu'on en fait, 209 ; — rouge de Toulon, avec quoi il est fait, 398.

MUSTEL, son thermomètre terrestre, I, 79, — ses tentatives sur la pêche de Malte, 356 ; — ce qu'il dit sur les topinambours, II, 467.

MUYDEN (T. de), cité, I, cxxxvj.

Myrte, ses variétés, II, 269, 463, — comment doit être gouverné, *ibid.* 270 ; -ses baies engraisent les grives et d'autres oiseaux, 270.

N.

NAALDWYCK, cité, I, cliij.

NAPOLÉON I, cité, I, xxxvij ; -quatrain en son honneur, II, xx. V. BONAPARTE.

Narbonne, la matière du verre y abonde, II, 432. Navète, sa culture, II, 245 ; -ses variétés, 448, — ses

avantages pour les animaux, *ibid.*

Navets ou naveaux, leurs variétés, II, 244, 446 ; — leur culture, *ibid.* 245, 447 ; — de Suède, 448; — produit du navet de campagne ou gros navet de Berlin, *ibid.*

NÉANDER, son traité sur le tabac, cité, I, cxliv.

Nèfles, leur préparation pour être bonnes à manger, II, 390; — manière de les confire, 650.

Néflier ou meslier, sa culture, II, 390,-peut être enté sur divers sujets, *ibid.* ■ — ses variétés, 510.

NELIS, cité, I, lxxxvij, xcix ; — extrait de son mémoire sur le vigogne, 657, 658.

NÉMÉSIEN, a écrit sur la chasse, I, clij.

Néphrétique passion, ses remèdes, II, 704.

Neufchâtel, espèce de fromage, I, clv.

Nez, remèdes contre ses maladies, II, 680;-comment en arrêter et provoquer le saignement, 681. V. Eternument.

NICOLAI, son ouvrage sur le dessèchement des marais Pontins, cité, I, xciv.

Nicotiane. V. Tabac.

Nigelle aromatique, sa culture II, 461.

Nigrier, espèce de raisin, ses variétés I, 317.

Nil, propriété de ses eaux, II, 529.

Noberte, espèce de prune, II, 820, — donne une marmelade qui porte le même nom, *ibid.*

NOÉ, premier inventeur du vin, I, 207.

Noisetier. V. Coudrier.

NOISETTE, cité y II, 500.

Noisettes, marque des bonnes, II, 377; — leur récolte et garde, *ibid.*; — leurs variétés, 502-leur emploi, *ibid.* V. 4^{ve} laines, Coudrier. Noix, leur utilité, II, 390, 511 ; — leur cueillette et garde, 391 ; — quand en exprimer l'huile, *ibid.*; — leurs coquilles font un charbon dont on fabrique la poudre de chasse, 511. V. Noyer.

Nomentanes, espèce de raisin, I, 316.

Noms des auteurs qui ont fourni des notes à cet ouvrage, I, clxxviii, II, xliij.

Noria, machine hydraulique, I, xcvi.

Normandie, célèbre par son beurre, I, clvi; — dispute à la Biscaye l'invention du cidre, 40, ; — renommée pour la finesse de ses laines, 558;-observations à ce sujet, 635.

NORTON, son mémoire sur la préférence à donner aux bœufs pour la culture, cité, I, clvj.

Notice bibliographique des différentes éditions des ouvrages d'Olivier de Serres, II, xxj-xliij.

Notices économiques de Silésie, citées, I, 662.

Nougat ou nogat. V. Pignolat.

Nourrices, moyen d'augmenter leur lait, II, 718.

Nouveau dictionnaire d'histoire naturelle, cité, II, 445, 446.

Nouveau la Quintinye (le), cité, II, 442 1 445 455.

Noyaux, quand et comment les semer, II, 331 ; — seront trempés dans l'eau quelques jours avant, 332, 484? 485 lesquels font arbres francs, 333,-moyen assuré pour leur faire prendre racine, *ibid.* V. Stratifier.

Noyer, terrain qui lui convient, sa plantation, II, 390, 1 o ; — nuit par son ombrage et ses racines, 390; — se multiplie de semence, 51o; — comment greffé et peut ne l'être pas, 391, 5i 05-son gouvernement pendant sa, eunesse et lorsqu'il a été gelé, 51 o; — ses variétés, 51 l. V. Noix.

NUMA POMPILIUS, cité, 1, 583.

Numidie, espèce de raisin, 1, 3 16.

Numilaire, sa culture et ses vertus, II, 308 ; — est hors d'usage, 479*

0.

OBSOPÆUS, cité, 1, ex.

Occasion, le bon ménager doit la saisir, 1, 48.

Odeur, la mauvaise d'une terre, n'est pas toujours une preuve de stérilité, 1, 461.

ODIER, cité, II, 829.

Œil de bœuf, à quelle plante on donne aujourd'hui ce nom, II, 479* V. Pisse-en-lict.

Œillet, sa culture, ses variétés, II, 286, 287, 471 ; — sa greffe, 287 ; — paroît difficile, 471 ; -ne se pratique plus aujourd'hui, 497; — son marcottage, 287, 471 — d'inde ne doit pas être admis dans les jardins, et pourquoi, II, 287; — exagération à ce sujet, 471 ; — n'appartient pas à la famille des œillets y ibid.

Œnologie, est l'art de faire le vin, fait l'objet du troisième Lieu du théâtre d'agriculture, I, 203-305, 314-397 ; — questions sur cette matière, 378-387. V. Vigne, Vin.

Œufs, sont le revenu principal de la poulaille, II, 4, 154, — doivent être recueillis tous les jours, 11 ; -même deux fois par jour, et pourquoi, 158, — manières de les conserver, 12, 159-1615 — choix de ceux à garder pour l'hiver, 13 ; — de ceux destinés à être couvés, 14, 16 l, 162 ; -préparation des jaunes avec du vinaigre, ibid.; -présentent quelquefois des monstruosité, 161, — hardés, ce qu'un appelle ainsi, 162; — nombre à mettre sous les poules, 14, 162 ; -effets de l'électricité sur la couvée, ibid.; — moyens à employer pour en avoir toute l'année, 162, 163. V. Couvaion, Incubation, Poule.

Œuvre. V. Labourage.

Oie, lieux qui lui conviennent, II, 29; — dommages qu'elle occasionne dans les pâturages, ibid 180 ; — sa nourriture, 30 ; — sa ponte, 31 ; -sa couvée, traitement des oisons, ibid.; — temps de les plumer, ibid.; — méthodes de les engraisser, 32, 181-183; — quand en recueillir la graisse, la chair et la plume, 33, 181-182; — leur salaison, 33, 626, 814; — éloge de leur vigilance, 33 ; — préparation des plumes, 184.

Oignon, quand les semer, II, 225, 227, 240; -leur culture, ibid 44°, 441; — les planter, 226, 240, — les garantir du froid, 226 ; — leur cueillette et garde, 240; -lesquels plus prisés, ibid.; -les faire grainer, ibid 241.

Oiseaux aquatiques, pourquoi leur fiente est plus nuisible qu'utile comme engrais, II, 180.

OLAUS (N.), cité, I, cvj.

OLAUS MAGNUS, a écrit sur l'agriculture de Suède, 1, cxj.

OLÉARIUS, cité, I, cxiv.

Olives, leur cueillette et garde, 401, 514; — quand en exprimer l'huile, 402, 514; pro-cédés pour les rendre mangeables, 5i4, — diverses manières de les confire, 628, 629. Olivier, éloge de cet arbre, II, 396; — ses variétés, 397, 13; — ses noms, 397; — quand et comment doit être planté, et quelle terre lui est propre, ibid.; -moyen d'en avoir en abondance, ibid. ; — veut être planté gros, 398 ; — hait le voisinage du chêne, aime la vigne et le figuier, 399, 513, — manière de l'enter, ibid.; — sa culture, 400, 513; -observations sur sa tenue, 401 ; -sa facilité de se reproduire l'a fait nommer immortel, 13; — sa taille est encore un problème, ibid 514 ouvrages qu'on peut consulter sur sa culture, 5t4. V. Huile.

OLIVIER, cité, I, cvj, 181, 461, 11, 597; -ce qu'il dit des vignes de Santorin, 1, 365; d'un insecte appelé

babo, 594, — des bestioles, 621 ; — de celles nuisibles aux choux, II, 455;—sur la caprification, 513.

OLIVIER DE SERRES, son portrait peint par son fils, frontispice du tome, ;-histoire de ce portrait, xxxix, II, xiv ;-son éloge, par François (de Neufchâteau), I, xix-xxvj ; supplément à cet éloge, II, ix-xx; — par Dorthès, I, lx-lxiiij ; — n'a pas été assez connu de de Thou, xx-xxij ; — silence des biographes sur lui, xxiiij ; — plaisir que donne son livre, xxv ;-prévention qu'on a pu avoir contre, xxvj ;-a été méconnu par Petity, Hérisant, VEcluse, xxvii ; — estime qu'en faisoient Scaligert Boissier de Sauvages, Haller, Arthur Young, Secondat, Pattullo, xxiiij, xxx ; — Rozier et Parmentier ont rappelé publiquement son mérite, xxxj ; — son éloge proposé en prix par Broussonet, et obtenu par Dorthès, xxxij ; — son panégyrique par Chaptal, *ibid.* ; — lettre qu'Henri IV lui adresse, xxxiiij ; .—. monument à élever dans le jardin des Tuileries en son honneur, xxxvj, xxxvij ; — monument élevé à sa mémoire à Villeneuve de Berg, xxxviiij ; — souscription pour ce monument, lxxx ; — son plan, frontispice du tome II ; — sa description, x-xiiij ; — ouvrages qu'il se proposoit de donner, I, xlj, II, 584; est e premier des géoponiques françois, I, xliij;— épître en vers à lui adressée par François (de Neufchâteau) y xlvij ;-par de Chalendar,*ibid.*f lix; — projet de décret pour lui élever un buste, xiiij ; — notice sur sa vie par Laboissière, lxxj-lxxv ; — édaircissemens sur cette notice, lxxv, lxxvj ; — sa généalogie, xxxviiij, lxxvij, lxxviiij, — sur sa famille, lxxviiij ; — rue qui porte son nom à Paris, II, xv, xvj ; — notice bibliographique de ses ouvrages, xxj-xlij. V. JEAN DE SERRES, théâtre d'Agriculture.

Omaille, nom du bétail à engraisser, I, 503, 533;-étymologie de ce mot, 623.

Omphacin, espèce d'huile, II, 673.

ONÉSICRITE, a écrit sur la vigne, I, 376.

Onguens, quels la mère de famille se préparera, II, 674, — de la comtesse, 667 ; — de nicotiane et autres, 734, 735.

Opilation, du foie, ses remèdes, II, 700) — de la rate, ses remèdes, 701.

Opio, I, 255. V. 4^{cer} campestre, Erable.

OPPIEN, a écrit sur la chasse, I, clij.

Orange, son terroir ne veut être semé sitôt que celui de son voisinage, I, 140;— beauté du puits de son château, II, 649.

Orange, son emploi, 41 0; ——— manière de la confire, II, 644 ; — son écorce, 633, 637, 823 ; — procédé pour en faire une liqueur, 807,808. V. Boisson y Vin.

Oranger, doutes sur l'époque de son introduction en France, I, cxlvij;-âge de celui appelé le grand bourbon, *ibid.* ; — éloge de cet arbre, II, 402 ;-sa délicatesse, *ibid.*; — ses variétés principales, 514 ; son gouvernement et sa culture, 403, 405 ;-quel fumier lui convient, 405 ; — préparation de la terre des caisses, 415;-quand en semer les graines, 404 ; — comment le transporter au loin, 405 ; — soin de son ramage, manière de l'enter, 406, 15 ; — comment et quand le préserver du froid, 407 » 409 ; plaisir et profit qu'on en retire, 410; ses fleurs sont distillées pour eaux de senteur, 410. V. Citronnier.

Orangerie, description de celle d'Heidelberg, I. xlj, II, 403, 515.

Orates, surnom d'une famille de l'ancienne Rome, II, 75.

Oreille, remède contre son mal, II, 681 ; — ses ulcères, 683 ; — le tintement et la surdité, *ibid.*

Orge, quand et comment se sème, I, 136 ; — ses variétés, 178; — celle appelée chevaline, 136; — paumée ou paumoule, — son utilité, ses vertus, *ibid.* ; — est le grain qui réussit généralement le mieux sur les prairies défrichées, 168; — est principalement employée à faire la bière, 31 1,471,-son choix, sa préparation, 31 1 ; — épuise les terres, 480. V. Avoine y Bière.

Orge mondé, La Framboisière le vântoit beaucoup, I, cxxxvij.

ORIBASE, ce qu'il disoit de la bière, I, 474, — cité, II, 844.

Ormaie, lieu planté d'ormes, II, 570.

Orme, arbre forestier, II, 560, £9 1.

Orpin, sa culture et ses vertus, II, 309, 479,-ne doit pas être confondue avec la préparation d'arsenic qui porte le même nom, 836.

Orpin ou orpiment, préparation d'arsenic, II, 836; — indiquée en fumigation dans la morve, 756 ; danger de cette fumigation, 836, — réflexions et observations à ce sujet, *ibid.*

Orthampelos, espèce de vigne, I, 241

Ortie, ses variétés, ses propriétés, II, 326, 483; — Olivier de Serres les confond, 483 ; — on peut en faire de la toile, 148, 483.

Oseraie, lieu planté d'osiers, II, 595.

Osiers, leur culture, II, 574-577;-leurs noms et variétés, 574, 578, 595 ;-leur utilité, 578 ; — quand les planter, ;-temps de la coupe, et comment sera faite, 585; —renouveler les vieux, *ibid.*;— comment conservés, 586 ; — se peuvent enter sur les saules, *ibid* 597; — manière de les remplacer, 596.

OSORIUS (J.), cité, I, 522.

OSWALD, cité, I, clvij.

Otarde ou outarde, Bougainville en avoit apprivoisé une belle espèce aux îles Malouines, I, clx ; .— devrait être naturalisée dans nos basse-cours, II, 4, 1 53.

LOUDIN (C.), extrait de ses proverbes, I, 85.

Oulières ou olieros, planche de vigne cultivée, sa description, I, 351. V. Joigne.

Outils, ceux nécessaires pour greffer, II, 358, — pour l'ente en couronne, 362.

Ouvrages, comment doivent être discernés, I, 32 ; — on ne peut assigner justement ceux à faire chaque mois, 47,-quels sont ceux de la terre à grains, 118 et suiv.; — quels requis à l'entretien des fruitiers, II, 412.

OVIDE, cité, I,648.

OVIÉDO (G, F. d), cité, I, dix.

OWEN, cité, I, 666.

OXE (P.), cité, I, cxxxvj.

Oye. v. Oie.

Oyers, noms de ceux qui faisoient le commerce d'oyes à Paris, II, 185.

Ozeille, sa culture, ses variétés, II, 251, 456 ;-réputation de celle de Belleville, *ibid.*

P.

Pacages. V. Pâturages.

Paco. V. Vigogne.

PAGÈS, ce qu'il dit de l'eau de riz et de l'attollé, I, 478.

Paille, doit être donnée froissée aux bestiaux, I, 160 y — comment conservée, *ibid.* ; — est utile à remplir les fossés d'écoulement, 100, 167; — la meilleure à donner aux bœufs, 538;-qualités de celles des différentes céréales, 626, 627.

Pailliers, espèces de gerbiers, leur utilité,!, 160.

Pain, tient le premier rang dans les alimens, II, 605; — quels blés font le meilleur, *ibid* 778; — le blé fraîchement battu le rend plus blanc, 605, 606, 778 ; — sa fabrication regarde la mère de famille, 607,- quand préférer celui du boulanger, 780; — ce qu'il faut y mettre de sel, 781 ; — le blé sera grossièrement moulu pour le pain blanc, et au contraire pour le pain bis, 608 — sera pétri par une servante robuste, *ibid*

— la qualité de l'eau se reconnoît ail pain, *ibid.* ; — réflexions à ce sujet, 781, 782 ; -ce qui contribue à sa bonne qualité, 782 ; — différentes sortes, son prix à Paris, 609, 611, 783, — de ménage, 610, 784 ; — de méteil, 610, — où sera déposé sortant du four, *ibid.*) — observations à ce sujet, 784; — le blanc est le seul consommé à Paris, 786 ; — le rousset, 611 ; — le bigarré de blanc et de gris, *ibid.*; — de seigle, 612, 786;-le bis, 612,-de légumes ou de fruits, *ibid.* 786 ; — réflexions sur sa vente, 786 ; — forme et grandeur des pains, 613, 787 ; — tableau du produit en pain d'un setier de blé, 788;-d'avoine, moyen économique d'en nourrir les chevaux en Suède, 1,661 — sa fabrication, *ibid.*; — dans le midi on le saupoudre de marjolaine avant de l'envoyer au four, II, 283;-c'est moins la qualité des grains qui influe sur celle du pain que les procédés de la meunerie et de la boulangerie, 784 ; — petits, avec quelle pâte sont préparés, 785 ; — mollets) comment appelés, I, 476; — leur fabrication avec la levure de bière a excité une controverse, *ibid.* 477 V. Eau, Four, Gonesse. — de pourceau, sa culture, ses vertus, II, 307j — est hors d'usage, 478. — à pigeonier. ce que c'est, II, 55.

Païré, maître serviteur, I, 54.

Paisseaux, échalats pour soutenir la vigne, I, 244 y — et les jeunes arbres dans la bastardièrre, II, 339.

PAKKER, cité, I, cxxv.

Palissades, à quoi employées, de quoi faites, II, 435.

PALISSY(Bernard), vœu qu'il formoit, I, cxxx; — cité, II, 590.

PALJLADIVS, auteur géoponique latin 2 cité y I, lxxxviii, cxxvj, 126, 14, 146, 215, 289,11, 810; — peupla l'Italie de citronniers, 402.

PALLAS, a écrit sur la Russie et la Sibérie, I, cxiv.

Pallemail, espèce de jeu de paume, II, 571.

Palma christi, sa culture, son emploi, II, 285.

Palmier, sa description, sa culture, II, 41 o ; — suivant Pline ne fructifie qu'après cent ans, *ibid.*;- observations à ce sujet, 515.

Palpitation de cœur. V. Cœur.

Panais, n'étoit pas connu d'Olivier de Serres, II, 448; — sa culture, ses variétés, *ibid.*

PANARD, cité, I, 84.

PANCIROLE, Cité, I, xriij.

Panil, espèce de millet, I, 138.

PANSERON, a écrit sur l'architecture des jardins, II, 476.

Paon, les anciens l'a voient dédié à Junon et pourquoi, II, 24 ; qualifié du titre de noble oiseau, 179;-ses qualités, *ibid.* ; — service qu'il rendit à Olivier de Serres, 25, 179; comme aliment a perdu sa célébrité, *ibid.*; le nombre qu'on en peut nourrir, 25 ;-durée de sa vie, *ibid.* — deux variétés, 26 ; — les femelles, *ibid.*; — leur couvée, 27-29; leur nourriture, 29 ; — d'où originaire, 179.

PAPINIUS SEXTUS, a apporté de Syrie le jujubier, II, 392.

PAPON, cité, I, cxliv.

PAQUOT, cité, I, cxv.

PARANT de Martigné, ce qu'il dit de l'utilité des citrouilles comme engrais, II, 460.

Parc, pour les moutons, sa disposition, I, 564; — pour les bêtes fauves, II, 74 ; 201.

Parcage, des moutons, quand doit commencer, I, 564) 603 ; — avantages de celui des bêtes à cornes, et comment s'exécute, I, 524, 603, 604. V. Berger.

Parcours, ses inconvénients, tout en sollicite l'abolition, I, 591.

PARDULE, Cité, I, cxxxij.

PARÉ (A.), cité, I, cxxxvj ; — passage d'un de ses ouvrages, II, 832.

Pariétaire, ses noms, sa culture, ses propriétés, II, 32 ; — est peu employée, 482.

Paris, pourquoi le vin de ses environs est aujourd'hui si inférieur, I, 246. V. Vin.

PARMENTIER, a fait connoître le mérite de l'ouvrage d'Olivier de Serres, I, xxxj;— son avis aux bonnes ménagères, cité, cxxxix ;-est celui de tous les agronomes qui a le plus étudié et fait valoir la pomme de terre, cxlv ; — son opinion sur le maïs, 178, 179, — sur la conservation des grains, 181, 182; — la façon du vinaigre, 336, 337;-verjus ; 338 ; — les grains propres à faire la bière, 471; — la qualité de l'eau propre à sa fabrication, 472; — les funestes effets de l'ivraie, *ibid.*;— la différence du lait d'une même traite, 611, 612;-les pacages propres aux chevaux, et aux vaches laitières, 15 ; — la meilleure exposition d'une laiterie, 616;-les substances propres à faire coaguler le lait, 617; — la nature et la forme des vases destinés à le contenir, 618; — le temps de faire le meilleur beurre, *ibid.*;— le beurre fondu, 6, 9; — la préparation des fromages, *ibid.* —leur conservation, 620 ; l'éducation des porcs, 650 ;-la gestation de la truie, *ibid.* ; — la disposition de la plupart des femelles à manger leur arrière-faix, 651; — le gland comme engrais des porcs, 652; — la manière de les nourrir, *ibid.* ;-tentatives pour les engraisser à peu de frais, 654 — temps le plus favorable à leur engrais *ibid.* 655 ;-leur traitement en maladie, 655; — l'établissement d'une basse-cour, II, 152 ; — son profit, 154; — la poule, 156 ;-sa nourriture, 157; — l'assainissement du poulailleur, 158 ;-la récolte des œufs, *ibid.* — leur conservation, 159, 160 ; — l'époque de la caducité des poules, 161 ; — l'impossibilité de décider des sexes par la forme extérieure des œufs, *ibid.* ; — ceux bons à couvrir, 162 ; — préjugé sur la couvaison, *ibid.* — commerce d'œufs frais, *ibid.*; — œufs clairs, 156 ; — faire couvrir les œufs de poule par des pigeons, 163 ; — méthodes artificielles de faire éclore les poulets, 163-171 ; — attention à ne pas troubler l'incubation, 171 ;-cuvées mises sous la conduite d'un chapon, *ibid.*; -manières de faire les poulardes, *ibid.* 172; — celle d'engraisser la volaille, 172, 173 ; — le dindon, 174, 175; —opinion sur son origine, 152 ;-sa fécondité, 176 ;-gouvernement des dindonneaux, 177; — ne peuvent être chaponnés, 178 ; — manière de les engraisser, *ibid.*;— le paon, 179; — les oies, 181 ; —manières de les engraisser, *ibid.*; -produit de leur plume, 183 ; — leur produit en général, 185; — le canard, *ibid.*; -ses ennemis, 186 ;-les mulards, *ibid.*— leur éducation, *ibid.*; le cygne, 187, 188; — le colombier, *ibid.*; — la nourriture des pigeons, *ibid.*; — préservatif de leurs maladies, 189 ; -leur fiente comme engrais, *ibid.* — l'assainissement du colombier, 190; — le purger des vieux pigeons, *ibid.* ;-les pigeons de volière, 191 ;-les pigeonneaux, 192 ; — 1 les racines potagères 1 448-450; la racine de disette, 450, 45, la pomme de terre, la patate, le topinambour, 452-455, 466;-l'emploi des criblures, 778; — l'amélioration du blé dans la grange, *ibid.*; — la conservation de la farine, 779; — la préférence du pain de boulanger à celui fabriqué dans les maisons, 780 ; — la dessiccation du blé, *ibid.*; — la mouture économique, *ibid.*; -l'usage du sel dans le pain, 781 ; — l'eau à employer dans sa fabrication, *ibid.* 782;— à quoi le pain de Gonesse a dû sa célébrité, 782, — différentes façons des pâtes, *ibid.* 784 ; — le four et sa construction, 783; — le méteil, 784;-les petits pains mollets, 785 ; — le pain consommé à Paris, 786 ; — les grains les plus propres à la boulangerie, *ibid.*; — le pain de seigle, *ibid.*; — les semences légumineuses proposées pour remplacer les céréales, *ibid.* 787;-tableau de différens produits en pain, 788 ; — l'hypocras, *ibid.*; — les préparations où entre le miel, *ibid.*;— la salaison des viandes, 811, 812; — la qualité des différentes graisses, 812; — la salaison des oies, 814, 8 15; — les confitures, 8 15, 816; — les fruits confits au vinaigre, 816;— le raisiné, 818821 ; — le vin cuit, 821 ; — la garde des artichauts, 823; — la conserve d'angélique, 825 — la façon de la chandelle, *ibid.* 826; — les maladies de la volaille, 840, 84, ; — cité 2 1. cxxxviiij, II, 467, 789.

Parmentière, on devrait ainsi nommer la pomme de terre, I, cxlv.

Parmesan, espèce de fromage, I, 620.

PABOLETTI (Modeste), cité, I, xciv ; — son procédé pour désinfecter l'air des ateliers des vers-à-soie, 11, 213. V. Ver-d-soie.

Parterre, d'une prairie, sera bien uni, I, 319, 596; — de quelles herbes sera formé, II, 281 286 ; — comment plantées, 298. V. Jardin. Pas d'âne, sa culture 1 ses vertus, II, 317 ; — est peu employée, 481.

Pasquette. V. Consire.

Passerage, sa culture, ses propriétés, II, 325 ; — est hors d'usage, 483.

Passerilles, de quels raisins seront faites, I, 20g, 314 ; — leurs préparations, 302, 303. Passe-rose, sa culture, sa description, II, 290; ses variétés, 472.

Passevelours, sa culture, sa description, II, 289, 472 ; — branchu, 290, 472.

Passum, espèce de vin des anciens, I, 364.

Pastel, son véritable pays, II, 428, — son revenu, son utilité, *ibid.*; — sa culture, 427; — n'est pas aussi étendue qu'elle devrait l'être, 521 ; — plus utile comme fourrage que comme plante tinctoriale, 522. V. Florée, Guède.

Pastenade, carotte blanche, II, 245 ; — ne doit pas être confondue avec le panais, 448. V. Carotte, Panais.

Pasteque. V. Melon d'eau.

Pasteur, état de nos premiers pères, I, 50i, — celui des poules d'inde, II, 22. V. Berger, Chévrier.

Patate, son origine, I, cxlv; n'est ni la pomme de terre, ni le topinambour, II, 452; -rapports que ces plantes ont entr'elles, *ibid.* ; — ses variétés, 453; — est l'aliment ordinaire des nègres, *ibid.*; -tentatives des botanistes pour la naturaliser en France, *ibid.*; -méthode pour la cultiver, *ibid.* 454. V. Pomme de terre.

Pater Liber, surnom de Bacchus, I, 208.

Pâtes, de pêches, comment faites, II, 646 ; — autres, 647, 824.

PATIN (Gui), ce qu'il dit de Paulmier, I, 40i ; — a décrié la bière, 476.

Pâtisseries, noms de plusieurs, II, 611, 785.

Pâtisson ou bonnet d'électeur, espèce de cucurbitacée, II, 460. V. Citrouille.

Pâtre. V. Pasteur.

PATTULLO, ce qu'il dit de l'agriculture du temps d'Henri IV, I, xxvij ; -cité, c.

Pâturages, sont difficiles à affermer, I, 57; -leur distinction en sauvages et francs, 504, 584, — les sauvages, leur culture, *ibid.*; — leur aspect, 505 ; — danger des humides, *ibid.* 585. V. Prairies.

PAUCTON, sa métrologie, citée, I, 583.

PAULMI (de), cité, I, clix.

PAULMIER (Julien), parle avec éloge des vins des environs de Paris, I, cxxxij ; — est grand panégyriste du cidre, cxxxiv, 40, ; — extrait de son traité du vin et du cidre, *ibid.*-403 ; ce qu'il dit du poiré, 403; — décrie l'usage de la bière, *ibid.*; — cité, 408, 442.

Paumée ou paumoule. V. Orge.

PAUSANIAS, cité, II, 107.

PAUTRE (le), a écrit sur l'architecture des jardins, II, 476.

Pavie, espèce de pêche, II, 374, 499

PAYEN (le), son essai sur les moulins à soie, cité, II, 214.

Peau, sa netteté, II, 748 ; — blanchir celle de la face, 749 ; — la garder du hâle 751 ; — celle des mains, 752.

Peaux, manière de les conserver, II, 61g ; — comment doivent être préparées pour soutenir le ventre des femmes enceintes, 715.

Pêcher sa culture, II, 373; — sur quels sujets greffé, *ibid.* 50o ; — ses variétés, 374, 500 ; -sa durée, 375 ; — ses fleurs servent dans la médecine, 50i; — usage de son bois, *ibid.* Pêches, celles de Corbeil, citées, I, cxlvij, leur cueillette, II, 375 ; — on en fait du vin, de l'eau-de-vie, 50i ; —, les amandes donnent de

l'huile, *ibid.*;-manière de les confire, 632,646; — d'en faire des pâtes, *ibid.*

PECQ de la Clôture (le), a écrit sur la falsification des cidres, I, 436.

Peintade, son origine, I, clvij; — causes de sa rareté dans nos basse-cours, II, 153.

PEIRESC, cité, I, cxliij.

Pensée, ses noms, sa culture, 11, 289) — ses variétés, 472,

Pépinière, définition de ce mot, II, 484; — pourquoi inventée, 329 ; — où sera établie, 330, 484;-combien les arbrisseaux doivent y demeurer, 333;-ceux à noyau peuvent y rester jusqu'au placement dans le verger, *ibid.*

Pépins, leur choix pour semer, II, 330, 484;-en quel temps, où et comment, 331; ceux de raisinés donnent de Phuile, I, 331.

PÉRAC (du), c'est d'après ses dessins que les parterres de Saint-Germain et autres maisons royales ont été exécutés, II, 475.

Percepierre, son usage, II, 262 ; — on la confit dans le vinaigre, *ibid.*; — peut être multipliée de graine comme de racine, 457. V. Bazilles.

Percoir. V. Sonde.

Perdigones, genre de prunes, ses variétés, II, 379, 503.

Perdrix, de deux sortes, II, 1 95 ; — à qui l'on doit l'introduction des rouges, et d'où sont tirées, I, clix ; — on en a vu des troupeaux apprivoisés, *ibid.*;- comment on les apprivoise, II, 195, — comment engraisés, 196 ; ont été oubliés par Olivier de Serres, 192.

Père-de famille (le), son office envers ses domestiques et voisins, I, 9,3; — instruira ses enfans et serviteurs, 24; — aimera ses sujets, sera pacificateur, juste exacteur, honnête envers ses amis et pareils, plus prêteur qu'emprunteur, 25; — plus vendeur qu'acheteur, 26; — ses autres qualités, *ibid.*; — se lèvera matin, et se fera soulager par un bon serviteur, 27 ; — sa conduite envers ses serviteurs, 28, 29 ; — les nourrira bien, 30 ;-distribuera bien les travaux de la journée, 31 ; — payera exactement, *ibid.* ;-doit savoir discerner la qualité des travaux, 32, ; — le temps de les faire, et solliciter les ouvriers, 33; — aura plus d'hommes à la journée qu'à l'année, 34, 35 ;-inconvéniens d'une trop grande sévérité, 35,36j — difficulté de se bien faire servir, 37 ; — quand changera de serviteurs, et desquels, 38; — comment châtera leurs fautes, 40 ; — jusqu'où doit avoir confiance aux influences des astres, 46 ;-doit prévoir les changemens de temps, *ibid.* 47 ; doit saisir l'occasion, 48 ; — où sa présence est nécessaire, et comment affermera, 53; — comment se comportera envers ses fermiers et métayers, 58 ; — visitera souvent sa terre, *ibid.*;- de quel bétail se pourvoira pour le labourage, 112; — aura autant d'égard à la portée de ses terres qu'à leur culture, 117; — choisira la bonne semence, 131 ; — veillera à la conservation du blé, 165, 181;-ne peut se décharger du soin des vendanges, 262 ; — de quels chiens a besoin, 580, 655 ;-sa présence nécessaire à la plantation des arbres, II, 346; — recherchera toutes choses profitables à sa terre, 43 1 ; — remplira d'arbres tous ses lieux aquatiques, 579 ; — veillera à avoir de bon pain pour sa maison, 605; — et fera sa réserve pour cela, 606 ; — prendra par lui-même la conduite de sa cave, 617;- mettra la main partout, 667; — comment corrigera la solitude de la campagne, 770 ; — satisfaction qu'il retirera de ses peines, 777.

PÉRÈS (A.), cité, I, cxxv.

PEREZ (L.), auteur géoponique, cité, II xcvi.

PEREZ (V.), auteur géoponique, cité, I, c.

PÉRIGNON, service qu'il a rendu à la Champagne, I, cxxxij.

Perqualanes, espèce de raisin, I, 316.

PERRAULT, cité, I, 477*

PERRON (du), cité, I, cxxxiv.

Persicaire. V. Curage.

Persil, où, quand et comment logé, II, 251, 456 ; — ses variétés, *ibid* — son emploi, 29 5.

PERTHUIS (de), son traité sur l'aménagement des forêts, cité, II, 792 ; —a obtenu le prix décerné sur l'architecture rurale par la société d'agriculture de la Seine, I, 70;-ce qu'il dit sur l'aqueduc d'Arcueil, II, 588; — les sources 1 *ibid* 589; — les tuyaux de conduite, *ibid.*; — le chante-pleure, *ibid.*; — la baguette divinatoire, *ibid* 590,-les dimensions à donner aux citernes, 590.

Pervenche, sa culture, ses vertus, II, 316;— n'est plus guère d'usage, 480.

Peschenois ou pesche-noire, espèce de pêche, II, 374,499.

Pescher (le), ce que c'est, son ordonnance, II, 82; — comment le poisson, sera nourri, *ibid* 83; — comment sera châtré et péché, *ibid.* V. Etang, Vivier.

Peste y II, 722 ;-quels lieux et quelles personnes y sont les plus sujets, *ibid.* ; — moyen de s'en préserver, 723; — remèdes contre cette maladie y *ibid* 724-729. V. Licorne.

PETIT, cité y I, 385.

Petit lait, utilité qu'on en peut tirer, I, 53 I, 622. V. Lait.

Petite vérole, moyen d'en faire disparaître les marques, II, 747, 74s — son extinction par la vaccine, 833-835. V. Vaccine.

PETITY, n'a pas cité l'ouvrage d'Olivier de Serres, I, xxvij.

PÉTRARQUE, a fait l'éloge de la vie solitaire, II, 774.

Peucedane, terrain qui lui est propre, ses vertus, II, 321 ; — quelle plante c'est, 482 ; — n'est plus d'usage, *ibid.*

Peupleraie y lieu planté de peupliers, ne doit pas être en lieu sec, II, 57 9.

Peupliers, leurs variétés, II, 574, — comment on les étête, 584, 596.

Pharmacie, la mère de famille en aura une petite, II, 668; — meilleur ouvrage à consulter sur cette matière, 828.

PHÉBUS (Gaston), cité, I, clij ; — nourrissoit 1600 chiens, établissoit la nécessité de la chasse pour faire son salut, cliij.

PHILIPS, cité, I, cxxxiv; — a mis le cidre au dessus du vin, I, cxxiv, 406 ; — extrait de son ouvrage, 406, 407.

Phlegme visqueux y sa guérison, II, 695.

PHOEMON, a écrit sur la chasse, I, clij. Phthisie, sa guérison, II, 691.

PIBRAC, a célébré la vie champêtre, I, cxxix, — son quatrain sur l'emploi de la journée, II 1 777, 844.

PICOT LA PEYROUSE, a cultivé avec succès la patate, I, cxlv.

PICTET, son mémoire sur les hutins, I,369,371.

Pièces relatives à cette nouvelle édition et à l'éloge d'Olivier de Serres, I, lx.

Pied-d'alouette, sa culture et son usage, II 1 252, 456.-de-géline, espèce de fossé, pourquoi ainsi nommé, I, 98. — de-lion y sa culture, ses propriétés, II, 320, 48, ; — peu ou point employé, *ibid.* — de-veau, sa culture, ses propriétés, II, 323;— sa racine pourroit devenir aliment, 482.

Piémont y son exportation annuelle en. bœufs, I, xcijj.

Piémontois, parti qu'ils tirent du riz, I, 147, les anciens provignoient leurs blés 2 anecdote à ce sujet, 152.

PIERRE (Antoine), a traduit les anciens géoponiques grecs, I, cxxix.

Pigeonneaux, manière de les engraisser, II, 192.

Pigeonnier. V. Colombier, Pain.

Pigeons, élection des meilleures races, II, 48, 49 ; — desquelles peupler le colombier, 50 ;—quand et comment les y fixer, *ibid* 55, 189 ; — moyen absurde des anciens, 5i ; — distinguer les saisons pour leur donner à manger, 52;—leur nourriture, *ibid* 188; — espèce qu'on doit manger pendant l'hiver, 52; avis sur l'heure des repas, 54 ;—leur fiente est l'engrais le plus puissant, 56,189; vice des vieux, 56;—comment y remédier, 57j — durée de leur vie 1 *ibid*. ; — moyen de connoître leur âge, *ibid* 190; — prix de la paire, du temps de Varron, 59) 190,191; — pattés, leur description, 59 ;—leur nourriture, 60 ;—leur ponte, *ibid*. ; — manière de les engraisser, 61;— leur gouvernement, 191,192. V. Colombier, Colombine.

PIONATELLI, a perfectionné l'art du manège, 1, *cliv*.

Pignolat, ce que c'est, manière de le faire, II, 658 ; — sa composition, 825.

PILEUR d'Apligny (le), a traité de la fabrication de la bière, 1, 480 ; extrait de ses instructions, II, 804, 806.

Pillules, contre la peste, II, 724; .— purgatives, 730 ; pour le rhume, etc *ibid*.

Pilosèle, ses vertus, II, 314;—est hors d'usage, 480.

Piment, ses variétés, sa culture, II, 461.

Pimprenelle, sa culture, son emploi, II, 251 456.

Pin y arbre forestier, II, 560 ; — avec quels arbres symbolise dans la forêt, 571.

PINET (du), cité, 1, 320.

PINGERON, ce qu'il dit des jardins de Malte, I, 368.

PINKERTON, son opinion sur les schalls de Cachemire, 1, 658.

Pinot ou pineau, espèce de raisin, ses variétés, 1,317.

Pintade. V. Peintade.

Piquardant, espèce de vigne, 1, 222, 317, — comment taillé, 234.

Piquassat. V. œillet.

Pique-poule, espèce de raisin, 1,317.

Piquette. V. Dépense.

PIRON, son épigramme contre le cidre, I, 471

PISON (C.), a écrit sur la vigne, 1, 376.

Pisse-en-lict, sa culture, ses vertus, II, 308, 47, V. œil de bœuf.

PITT (G.), cité, 1, *cxxj*.

Pituite, comment se guérit, II, 680.

PITUMNUS STERIQUILINUS, dieu du fumier chez les anciens, 1, 190; — les flamands en sont les vrais prêtres, *ibid*.

Pivoine, sa description, II, 293, 294; ses variétés, *ibid* 474 ;—sa culture, ses vertus, 323; — lieu où elle abonde, *ibid*. ;—n'est plus en usage que pour les parterres, 482.

Plaies, leur guérison, II, 734-736.

Planches, du jardin potager, leur disposition, II, 224, 440.

Plantain, ses variétés, ses vertus, II, 31 1, 479

Plantation, des arbres, II, 339; — à quelle distance les plus grands, *ibid*.; .— en pays exposés aux vents, 340.

Planter, façon des fossés à planter les arbres, II, 34, ; — quand et sous quelles observations planter, 342s-en rigole, à la pioche, 486, — au plantoir, ses inconvénients, 487.

Plantes, ont trois divers mouvemens, I, 239; — usage de quelques-unes inconnues à Oliver de Serres, recommandé, 1599 601.

PLATERUS, ce qu'il dit du cidre, I, 408.

PLATON, regarde la chasse comme nécessaire, II, 767 ; — son éloge de la vie solitaire, 773.

Plâtre, est un bon engrais pour les terres, I, 173. Platt (H.), cultivateur célèbre, I, cxxj.

PLATTES (G.), a inventé une machine pour arracher les arbres, sa fin malheureuse, I.cxxj.

PLAUTE, a écrit sur la vigne, I, 376.

Pleutésie, sa guérison, II, 692.

Pleyon, espèce de lien, I, 245.

PLINE l'ancien, cité, I, cxliij, clv, 146, 1475 172, 208, 2 15, 229, 259,289, 292, 293,30i, 320, 364, 474 517, 596, 656, II, 107, 140, 179, 243, 410,442, 529, 574, 772, 778, 804, 344) — connoissoit la canne à sucre, I, xcij, de son temps les laines d'Espagne avoient de la célébrité, xcix, — parle du cidre, cxxxiv; — de la levure de bière, cxxxix; — de l'épierrement des terres de la Sicile, 97, 167; — cite des exemples de fertilité extraordinaire, 117, 170;—prisoit beaucoup la marne, 129; — sur la quantité de semence eu égard à la qualité des terres, 133; — nom qu'il donne au mays, 138; —l'arrosementdes blés, 154;-leur conservation, 163, — le labour surnuméraire, 180, — ce qu'il dit des raisins capniens, 258; — sur la fécondité d'un cep de vigne, 366; — adonné sur la vigne des détails instructifs, 374; catalogue des écrivains qui ont servi à composer son quatorzième livre, 375;-dit que les poires et les pommes peuvent donner du vin, 4^o6; sur le transport des ruches d'un pays à un autre, II, 90 ; — sur l'ægolethron I 87, 203 ; prend souvent le concombre pour le melon, 253 ; .— donne la recette d'en avoir toute l'année, 263; — sur le fenouil sauvage, 285, 470; — a voulu colorer les lys par artifice, 291, attribue l'invention d'enter les arbres à un berger, 353; —met le pastel au nombre des laitues sauvages, 428;-admet 14 variétés de chênes, 568, 569 ;-compte 195 façons de vins et de liqueurs, 789.

PLOMBANIE (Goyon de la), a écrit sur la vigne, I, 386.

PLUCHE, cité, I, cxxxij, 59; — sa prophétie sur la disette des bois, 71.

PLUTARQUE, cité, II, 772; — attribue l'invention des mulets aux henètes, I, 633;-sur la dépense de la table de Lucullus, II, 59.

Poacre, maladie des bêtes à laine, sa guérison, II, 762.

POEDERLÉ, cité, I, cxviiij, 183.

Poil, le retenir, II, 746; — le faire tomber, ihid.

Poiré, manière de le faire, I, 30g, 310;-eau de-vie qu'on en tire, 403. V. Cidre,

Poires, P onologie.

Poireau, sa culture, II, 227, 241) 441 ; — sa cueillette et celle de sa graine, 242.

Poirée, sa culture, ses variétés, II, 250, 455.

Poires, combien de variétés en comptoit Olivier de Serres, I, cxlix; — combien la Quintinye, ibid.; — nécessité d'une nomenclature constante, 31 I, 399 ; — les variétés sont innombrables comme les qualités, II, 383, 506; — éloge de ce fruit, 384;-noms de quelques anciennes variétés, ibid. ; — noms et description modernes, ibid 385, — nomenclature nouvelle d'après l'ordre de maturité, ibid 507; — leur cueillette et garde, 385; — comment confites et lesquelles de préférence, 631 ;-comment celles de blanquette, 644, 824; celles d'automne, 617; — à cidre, leur choix, I, 307, 397;-leur cueillette et préparation, 308. V. Cidre, Pomologie.

Poires, futailles factices, I, 456.

POIRIER, cité, 1, cxlv.

Poirier, où et comment doit être planté et enté y II, 383, 506;-ses rapports avec le pommier sont très-nombreux, 1, 431, II, 506; — qualités et usage de son bois, 508; — insectes qui l'attaquent, 1, 461. V. Pomologie.

Pois, procédé pour les faire lever plutôt, II, 264; — leur cueillette, *ibid.*; — lesquels meilleurs à semer pour le printemps et l'été, 460 ; — hivernaux, leur culture, 237, 445 ; -michaux, l'emporte sur les autres variétés, sa culture, 445 ; — sans cosse, par qui apporté en France, 476; verds, préparation pour les confire, 638 ; — façon de cette confiture, 639. V. Saumure.

Pois breton. V. Gesse. —ciche, son naturel, I, 149; — sa culture, 152. — de merveille, sa description, II, 279 ;-ne se voit plus guère que dans les jardins, 466. Poisson, son usagè étoit si répandu chez les romains, que plusieurs se sont donné les noms de ceux qu'ils aimoient le plus, II, 75; — procédé pour le garantir de la corruption, 815;de mer, sa conservation par la salaison, 626.

POISSONNIER, sa thèse sur le cidre, citée, I, 408.

POITEVIN, a écrit sur la fermentation vineuse, 1, 386.

Poivre long. V. Piment.

Poix, les anciens s'en servoient pour vernir leurs tonneaux, 1, 294, 335 — lieux qui fournissoient la meilleure, 294* V. Cire.

Pologne, essai historique sur son agriculture, 1, cvij; — est appelée l'Égypte de l'Europe, *ibid.*

Pommade de Grasse, ce que c'est, II, 812.

Pomme de terre, Olivier de Serres, suivant Haller, est le premier qui en ait donné l'histoire, 1, xxviii, xlv ; — sa conquête plus précieuse que les mines du Pérou, *ibid.* ; — doute sur son origine, cxlv; — comment devroit être appelée en France, *ibid.* ; — la description d'Olivier de Serres paroît se rapporter au topinambour, *ibid* II, 279, 466; — alcool qu'on en retire, 1, 493 ; sa culture, ses variétés, II, 4²,453;-ses rapports avec la patate et le topinambour, 452;-ses avantages, *ibid.*;- histoire de son introduction sur le continent d'Europe, 474. V. PARMENTIER.

Pommes, combien Olivier de Serres en comptoit de variétés, I, cxlix; —combien la Quintynie, *ibid.*;- nécessité d'une nomenclature constante, 31 1, 399; — leurs noms anciens et modernes, II, 381, 383; — leurs variétés innombrables, 504, 505 ; — celles le plus fréquemment cultivées dans les environs de Paris, 505 ; — leur cueillette, 308, 382, 397 ; — leur garde, 383 ; — à couteau, comment se mangent, leurs propriétés, 506 ; — à cidre, desquelles on se servira, 1, 308, 397;-leur apprêt, *ibid.* V. Cidre, Pommier, Pomologie. d'Adam, espèce d'oranger, II, 403.-d'amour, sa culture, son emploi, 278; — ses variétés, 461, 466.

Pommier, quand et où le planter, II, 381 ; — sur quel sujet enté, *ibid.* y — sa culture et sa greffe, 504; — à cidre, sa culture, son gouvernement, 505;-description et usage de son bois, 506. V. Cidre, Pommes, Pomologie.

Pomologie, ou extrait des meilleurs écrits sur le cidre, avec des vues sur les moyens d'étendre la culture des pommiers en France, I, 399; réflexions préliminaires, *ibid.*;-auteurs et sociétés savantes qui ont traité des pommiers et des cidres, 400 ; — Dany, sur la manière de semer et faire pépinière de sauvageons, enter toutes sortes d'arbres et faire vergers, — Paulmier, traité du vin et du cidre, *ibid.*403; — Droyn, son royal syrop de pommes, 404; — anonyme anglois, détail de l'agriculture du comté d'Hereford, 404, 405; Meibomius, sur les boissons enivrantes autres que le vin, 406 ;JVordlige, son vignoble britannique, *ibid.*; — Philips, son poème de Pomone et du cidre, *ibid* 407 ; Dubois et Poissonnier, ont soutenu que le cidre est plus salubre que le vin, 408; — société de Dublin, instruction sur le cidre, *ibid.*-140;— Stafford et Ellis, manière de le faire, et de cultiver les pommiers et poiriers, 410 ; — académie de Caen, prix décerné par elle sur la culture des pommiers, 410; avis économique sur le cidre, par Porée, *ibid.*-411 ; — mémoire sur la meilleure manière de planter et cultiver les pommiers à cidre, et la meilleure méthode de tirer parti de leur récolte, 413-425; — académie de Rouen, questions sur la méthode la plus facile pour faire le

cidre, 425 ; -Thierriat, observations sur la culture des pommiers, 42.6, 427) - Hall, le gentilhomme cultivateur, 427, 428 ; — Chambray, l'art de cultiver les pommiers, les poiriers, et de faire les cidres, 429-431 ; — société royale d'agriculture de Rouen, son recueil contient plusieurs articles relatifs aux pommiers et au cidre, 432-434 ; — affiches de Rouen, extraits de ses feuilles, relativement au cidre et à la culture des pommiers, 434-435 ; — Hardy, expériences sur les cidres, les poirés et les bières, 435, 436 ; — Bucquet, mémoire sur la falsification des cidres, 436-438 ; — Lavoisier, rapport sur la fabrication et la falsification des cidres, 438-440 ; — Renault, mémoire sur la culture des pommiers, 440-443 ; — Marshall, sur l'économie des vergers et la fabrication des cidres, 443-459 ; — Tessier, sur les pommiers et le cidre, dans ses annales de l'agriculture, 459-460, — société d'agriculture du département de la Seine, mémoires sur les pommiers et le cidre, 460-464 ; — Isoré, plantations d'arbres-à fruit, 464-468 ; — Castel et d'autres poètes, sur les pommiers et le cidre, 468-471 V. Cidre, Pommes, Pommier.

POMPÉE (L.), a écrit sur la vigne, I, 376.

Pompéennes. V. Murgentines.

PONCELET, cité, I, 174.

PONS (J. de), son traité sur la culture des melons, cité, I, cxlij.

POSARD, cité, I, 6p.

PONTOPPIDAN, cité, I, cxlij.

Popelins ou poupelins, espèce de flans, II, 786.

Porc, son produit dans une ferme flamande, I, 202 ; — son entrée dans les prairies doit être défendue, 508 ; — réponse à cette assertion, 586 ; — marques du bon, 574 ; — quel pays lui convient le mieux, *ibid.* ; — la malpropreté ne lui est pas naturelle, 650 ; — disposition de son étable, *ibid.* ; — ne doit pas manger la fiente de la volaille, 575 ; — réflexions à ce sujet, 650 ; — nécessité de le châtrer, 576 ; — quand et comment, *ibid.* 651 ; — sa nourriture, celle qu'il préfère, 577, 652 ; reproche à faire aux fermiers, 652, — comment nourri en Amérique, 653 ; — préfère les alimens à demi-cuits, *ibid.* ; — temps de l'engraisser, et comment, 578, 579, 654 ? 655 ; — prévenir ses maladies, 579, 655 ; — remèdes contre, II, 763, 764 ; — sa chair, comment préparée pour sa conservation, 619 ; — comment salée, 620, 622, 812 ; — apprêt de sa graisse, son emploi, 620, 812 ; — fumer sa chair, 622, 813 ; — temps de tuer les jeunes pourceaux gras, 623 ; — manière des chaircutiers de Paris pour le détail des lards, 623, *ibid.* ; — marché de cette viande à Paris, 624 ; — plusieurs autres dans ses environs, 813, 814 > V. Truie.

Porchier, soin qu'il doit avoir des truies lorsqu'elles ont mis bas, I, 576, 651 ; — nombre de pourceaux qu'il peut conduire, 576 ; — comment prévenir leurs maladies, 580, 655.

POKÉE (C. G.), cité, I, 462 ; — extrait de son avis économique sur le cidre, 411_4

Port-Royal, les solitaires de ce lieu s'occupaient du jardinage, I, cl.

PORTA (J. B.), cité, cxxvij, cxxxij, cl ; — sa maison rustique, citée, I, lxxxix.

Portugal, essai historique sur son agriculture, I, cj-cv.

Postillon, en Suède on voit souvent des filles exercer ce métier, I, cxij.

Potager. V. Jardin.

Potiron. V. Citrouille.

Poudre de chasse, celle de Suisse se fait avec le charbon de coquilles de noix, II, 5,

Poulailler, sa disposition, II, 46 ; — sa capacité et ordonnance, ; — doit être fermé tous les soirs, 6 ; — plutôt petit que grand, 155 ; — disposition des nids, 6 ; — du juchoir, *ibid.* ; — sera pavé, 75 — l'abreuvoir, *ibid.* ; — doit être nettoyé toutes les semaines, même deux fois, 158, 159.

Poulain, temps le plus favorable pour sa naissance, I, 547, 630 ; — soin qu'on en doit avoir, 548 ; — combien de temps tettera, 549 ; — ses premières leçons, *ibid.* ; — son gouvernement, 550, 630 y — on ne se hâtera pas de le ferrer, 550, 631 ; — lesquels on châtrera et comment, 551, 631 ; — auxquels on donnera le feu,

ibid-leur fendre les nazeaux, leur couper les oreilles et la queue, 551 ; — inutilité et barbarie de ces mutilations, 632; .— en Sardaigne on en mange la chair, I, cxxxv. V. Cheval, Etalon, Jument.

Poulardes, comment on les fait, II, 1, 172.

Poules, marques pour reconnoître les bonnes, II >, ; — leurs variétés, 8, 156 ; — celle de soie, son éloge, 156; — plus elles sont belles, moins elles produisent, 156; — nombre qu'on doit en élever, 8; — comment et de quoi on les nourrit, 9, 157; — quelle graine leur convient le mieux, ibid. ; — durée de leur vie, 13, 161;-comment se multiplient, 13; — qualités des bonnes couveuses, ibid. ; — leur logement, 16 ; — les romains avoient défendu leur castration, 172 ; — leur produit dans une ferme flamande, 1,202. V.

Couvaison, Incubation, œufs, Poulailier, Poulets.

Poulets, on a tenté en France l'art de les faire éclore à la manière égyptienne, avant Réaumur, I, clviij, — différentes méthodes artificielles, II, 15, 163-i 70; — leurs avantages, 170; — premier soin qu'on doit en avoir, 17 ; — leur traitement, ibid.; — leur conduite par les poules, 18;-par les chapons, ibid.; — élevés sans le secours des poules, 169, 170; — moyens d'en avoir pendant l'hiver, 15) 162, 163. V. Incubation, œufs, Poules.

Pouliot, son emploi, II, 295.

Pourpier, sa culture, II, 25i ; — ses variétés, 456 ;-manière de le confire, 630.

Pousser à Peau, ce qu'entendent par-là les pépiniéristes, II, 487.

Poussins. V. Poulets.

Poux, comment en garantir la volaille, II, 766.

Pouzaranque, machine pour l'arrosage des jardins, II, 223, — sa. description, 439.

POY-MONCLAR (B. du), cité, I, cliij.

Pradel, ancien domaine, et résidence d'Olivier de Serres, 1, xxviiij;— par qui occupé aujourd'hui, ibid xxix ; — sa description par Arthur Young, xxix ; — par Faujas, lxxix ; — canal de ce nom construit par Olivier de Serres, liv, lv, 11, 520.

PRADT (de), cité, I, lxxxvj.

PRAET (van), cité, II, xxj.

Prairies, défrichement des vieilles, 1, 102, 167, 502; — lesquelles défricher et comment, 102 ;-au soc, ibid 103, 104; — par le feu, 104, 10, 168;-quels grains réussissent le mieux la première année, 104, 168, — plaisirs qu'elles procurent, 505, 585 ; — leur division en sèches et humides, 506 ; — leur assiette, ibid 586; — préparation de la terre pour leur ensemencement, ibid. ; — les fumer, et de quel fumier, 507, 506- quand les ensemercer, et quel en sera la semence, 507, 508; — comment dispersée, 50b,-doivent être closes, ibid.; — veulent être fumées de temps à autre, 50g ; — leur arrosage par eaux froides et chaudes, ibid 5io, 587;-comment se pratique en plaine, et en pente, 1 1, — moyens d'en bannir la taupe, ibid 512, 587; — leur faucher, 512 ;-profit qu'on en retire, 513 ; — leur amélioration est subordonnée à la destruction du droit de parcours, 591. — artificielles, Olivier de Serres les a créées en France, 1, xliij ; — il leur a le premier donné ce nom, 505 ; — plusieurs plantes qui ne sont pas citées par lui, doivent entrer dans leur formation, 5g9, 600 ; — ouvrages à consulter sur leur culture, 600, 601. V. Esparcet, Farrage, Luzerne, Sainfoin, Vesce.

Prante, mesure de vin, sa contenance, 1, 345.

Pratoli, éloge de ses eaux jaillissantes, II, 528.

PRATT, cité, I, clviij.

PRÉAUX (G.), a écrit sur le vin, 1, 385.

Presse, espèce de pêche, II, 374, 50o.

Pressoirs, 1, 280 ; — doivent être tenus trèspropres, 281, 330; — ceux des anciens, 293; — à cidre, 433;

— celui de Scanégatty, *ibid.*

Primeurs, l'art d'en obtenir étoit bien peu avancé au 16e. siècle, I, clj.

Privés, leurs immondices sont un engrais plus actif que la colombine, I, 171.

PROCOPIUS, cité, II, 108.

Pronostics, à la portée des cultivateurs, échantillons de quelques-uns, 1, 75 ; -sur la culture des terres, 77; les grains, *ibid.*; -les plantes légumineuses, *ibid.*; — les pommes de terre, 78, -les plantes propres à la teinture et à la filature, *ibid.* ; — les arbres fruitiers, *ibid.*; -la vigne, *ibid.*; -les bestiaux, *ibid.*; -les oiseaux de passage, *ibid.* ; -les abeilles, *ibid.* ; — la hauteur des eaux, *ibid.*

PRONY, a perfectionné le manège des maraîchers des environs de Paris, 11, 590.

PROPERCE, cité, II, 1C7.

Protopon, liqueur que les anciens obtenoient du premier suc des raisins, 1, 327.

Prouffitz ruralux, de Pierre de Crescens, cet ouvrage ne peut entrer en parallèle avec le théâtre d'Agriculture, I, xliij.

PROUST, a extrait de l'eau-de-vie du fruit du caroubier, II, 463.

Proverbes, dictons, maximes, relatifs à l'agriculture, 1, 6, 8, 9, 24, 25, 27, 29, 30, 34, 35, 37, 38, 47, 49 52, 53, 81, 110, n5, 1 1 6, 121, 131, 136, 140, 146, 164, 165, 215, 219, 262, 275, 297, 555, 560, 572, II, 13, 64, 96, 379, 412, 528, 610, 627, 656, 667, 684, 721, 729, 770, 773, 774) 775, 777 1 827, françois et latins, I, 81-85 ; — flamands, 85 ; — espagnols, *ibid.*-87 ; — italiens, 87, 88 ; — allemands, 88; — anglois, *ibid* 89; — russes, 89, 90 ; -chinois, 90 ; -languedocien, 110, 150, 164, 239.

Provignement, de la vigne, quand propre à cette réparation, 1, 240, 243; — comment se pratique, *ibid.*; -son utilité, 244, 253 ; — des arbres fruitiers, son avantage, II, 371 ; — quels sont ceux propres à être provignés, *ibid.*; — comment se pratique, 372 ; — utilité de le répéter, *ibid*

Provisions, l'art de les faire est la principale science du ménage, II, 603.

Pruneaux, lieux d'où l'on tire les meilleurs, II, 379, 504; -manière de les préparer à Tours, 504. V. Prunes.

Prunelat, espèce de raisin, ses variétés, I, 319.

Prunelle, espèce de boisson, II, 8 1 o.

Prunelles, leur usage dans la disette du vin, I, 310 ; — lui donnent de la couleur et une saveur agréable, 393 ; -on en retire un trèsbon vinaigre II, 806.

Prunellier, aucun végétal ne réunit tant d'avantages, II, 806; — vertus de son écorce, de ses fleurs et de ses racines, *ibid.*; — le suc de son fruit est notre acacia, son bois notre cyprès, *ibid.*; — doit être multiplié en semant ses noyaux, *ibid.*

Prunes, celles de Tours avoient le plus de réputation, I, cxlvij; — leurs variétés, II, 379; — nomenclature de celles cultivées dans les environs de Paris, 503 ; — leur cueillette et conservation, 379, 480; — leur emploi, 504 ; 1— lesquelles seront confites et comment, 645; — on peut en tirer des boissons vineuses, 1, 369, 11, 806 ; — servent à la fabrication du raki, *ibid* 807. V. K uuetsche-wasser.

Prunier, son éloge, II, 379; — sa culture, *ibid.*; — se multiplie par lui-même, *ibid* 503; son bois est employé dans l'ébénisterie, 504, V. Prunes.

Prusse, possédoit des vignes dès 1379, 1, ex.

Puits, ancienneté de leur usage, II, 549 ; — où doivent être creusés, *ibid.* ; — leur capacité, 550; — comment on eu tire l'eau, *ibid.*; — doivent être tenus proprement, *ibid* — à roue, 223, -sa description, 439

Pulceau ou pulsar, espèce de raisin, I, 319.

Punch, la mode de cette liqueur a passé d'Angleterre en France, II, 796; -manière de le faire à Paris, *ibid.* ; — Cossigny donne la préférence à celui des Indes, et indique plusieurs procédés, *ibid.*) — sa préparation

peut être variée de mille manières, 797.

Purgations, pour la santé II,

PUTONEUS, cité, I, 74 Puy en Vêlai, 011 y cultivoit les légumes en grand, I, 139.

PUYMAURIN, ce qu'il dit sur la consommation des oies à Toulouse, II, 181 ; — ses expériences sur les canards, ib6, — a cultivé la patate, 453.

Q.

Quarantain. V. May s.

Quente, espèce de bière. V. Bière.

QUERBRAT CALLOET, cité, I, CXvj, clv.

QUESNAY, cité, I, 373.

QUESNAY de Beauvoir, a cultivé les topinambours, II, 467

Questions œnologiques. Y. Vigne.

Queue de cheval, sa culture, ses variétés, II, 308 est hors d'usage, 479. — de renard, ce que les fontainiers appellent ainsi, II, 547. 7

Quinconce, manière de planter les arbres dans les forêts, II, 571.

Quinquina, quelques praticiens lui ont substitué la valériane dans les fièvres, II, 478.

Quinte-feuille, sa culture, ses vertus, II, 315, 480.

QUINTERO, Cité, I, lxxxvij, c.

QUINTINYE (de la), cité, I, clj, clxj ; — n'a traité que des jardins, xxiv;— a perfectionné la culture des arbres à fruit, cl.

QUINTIUS CINCINNATUS, cité, I, 49.

QUIQUERAN de Beaujeu, cité, I, cxxxvj, cxl, cxlv, cxlvj, cl, clv, clvj, son éloge de la Provence, cité, cxxx.

Quoquelicoq, sa culture, ses vertus, II, 3a5, 4&3.

R.

RABELAIS, cité, II, 785.

RACINE, sa méthode pour la culture du pommier, I, 432.

Racines, noms de plusieurs propres à la nourriture du bétail, I, 600; — potagères, plusieurs qui n'étoient cultivées que dans les jardins, le sont en grand, II, 443, 449 ; — ont toujours joui d'une grande réputation, 449 ; '— des arbres, comment les préserver de s'éventer dans le transport, 343, 490 î — comment les asseoir lorsqu'on plante, 344; comment les couvrir, ibid.;-médicinales, comment confites, 651, 825.

RACK, cité, I, cxx.

Radis, sa culture selon ses variétés, II, 446, 447 ; — moyen d'en avoir de bonne graine, ibid. V. Raifort.

Rage, opérations que les anciens faisoient sur les chiens pour les en préserver, I, 582 ; — réflexions à ce sujet, 656; — remèdes contre, II, 764.

Raifort, ce qu'entend Olivier de Serres par ce mot, II, 446;-comment et en quel temps on le sème, 242;-moyen de l'empêcher de monter en graine, 243; — sa cueillette, ibid. V. Radis, Rave. — sauvage. V. Cran.

RAINSSANT, cité, I, 477.

Raiponce, sa culture, II, 247, 452.

Raisiné, choix des raisins, manière de le faire, 1,297,336, II, 818-820;—: de fruits, 820; — propre à

nourrir les abeilles pendant l'hiver, 806 ;-liquide, étoit connu des lacédémoniens, 821 ; — on en a trouvé en Egypte, *ibid.*

Raisins, il est très-difficile d'en désigner les variétés, 1, cxxxij ; — noirs estimés mâles, blancs femelles, 2j8 ; — cette distinction ne peut être admise, 321 ; — moyens de les diversifier en couleur, 258 ; — en saveur, 259, 323 comment on connoit leur maturité, 269, 325 ; — comment on l'avance, 270, 325 ;-ne point mêler les bons avec les mauvais, 271 — leur choix et manière de les garder frais, 30i, 338 ; — méthode des anciens, 302, 339 ; — de Corinthe, excellent pour la fabrication du vinaigre, 30o, 337. V. Passerilles, Vigne, Vin, Vinaigre, Virecots.

Raki, espèce de liqueur, sa composition, II, 806, 807, — plan de l'atelier dont les hongrois se servent pour le distiller, *ibid.*

RANDELLA (P.), a écrit sur le vin, I, xc ; — extrait de son ouvrage, 376.

RANIER y (D.), a écrit sur la manière de détruire la courtillière, II, 446,

Rapé, l'art d'en faire étoit connu dès le 2^e. siècle, 1, cxxxij ; — sa fabrication, 283, 332.

RAPIN, cité, 1, 373.

Rate, remèdes contre son opilation, II, 701.

RATHGEB ((J.), a traduit en allemand la cueillette de la soie, II, xxv.

Rave, ses variétés, II, 243, — temps de la semer, 244 ; — précautions nécessaires, *ibid.* ; — sa culture ne sauroit être trop recommandée, 447.

RAWLEIGH (W.), passe pour avoir apporté d'Amérique en Irlande la pomme de terre, I, cxlv. RAY, recette de son vin de groseilles, II, 802. RAYNAL, cité, II, 790.

Ri (P.), a donné une bibliothèque des auteurs ruraux, I, lxxxix ; — s'est trompé sur la 38. édition d'Olivier de Serres, II, xxxij.

RÉAUMUR, cité, I, clvij, clxj, 461, II, 167, 170, 171 son procédé pour la conservation des œufs, 160 ;-sa méthode pour la couvaison artificielle, 164 ; — sa recette pour faire du vin de cerise, 793.

Reclorre la vigne, son second labour, 1, 237.

Recueil des actes publics du ministère de François (de Neuf château), cité, 1, 665.

REDI, a célébré le vin, 1, 386.

RÉGULUS ATTILIUS SERRANUS, cité, 1, 49 >62. Reims, fait depuis long-temps un commerce important de pruneaux, II, 504.

Reine-Marguerite. V. Marguerites.

Remèdes, aux maladies des personnes, II, 675-752, 828-835 ;--des bêtes, 752 ;-des bœufs, *ibid.*-756, 835 ; — des chevaux, 756-761, 836 ; — des ânes et mulets, 761, —. des bêtes à laine, *ibid.*-763, 837-840 ; — des chèvres, 763 ;-des pourceaux, *ibid.* 764 ;-des chiens, 764, 765 ; — de la volaille, 765, 766, 841, 848 \- ouvrages à consulter pour les maladies des animaux domestiques, 842.

Rémiage, deuxième opération dans la fabrication du cidre, 1, 463.

RENAULT, extrait de son mémoire sur la culture des pommiers, 1, 440-443.

RENÉ, l'agriculture lui doit de la reconnaissance, 1, c!vij, clx.

Renouée, ses variétés, sa culture, ses vertus, II, 312. V. Crespinette.

Réparations, du bâtiment, quand doivent être faites, 1, 32.

Répertoire d'agriculture, cité, II, 799.

Replantation, des arbres, leur ôte de leur qualité sauvage, 11, 333.

Repository (the), annonce un nouveau moulin à pommes, 1, 433.

Retrousser, labour au soc, 1,
REUSCHEL, cité, I, cliij.
REUTTER, a écrit sur l'architecture rurale, 1,69.
REYNA, vétérinaire espagnol, on lui attribue la découverte de la circulation du sang, I, xcviij.
REYNIE (la), cité, 1, 477.
REYNIER, s'occupe de l'histoire générale de l'agriculture, I, clxj.
Rhododendron, sa culture, II, 276 ; — est le laurier-rose, 465 ; — ses variétés, ibid.
Ribier, espèce de raisin, 1, 318.
RICHELIEU, son opinion sur les françois, 1, 658.
RICHER. V. BELLEVAL.
RIEM, a écrit sur l'architecture rurale, 1, 69 ;-son mémoire sur la meilleure manière de nourrir les bestiaux à l'étable, I, 663 ; — sa méthode pour guérir le tournis, II, 839.
Riz, sa culture a été plusieurs fois prohibée en Espagne, I, xcviij ; — a été essayée et puis abandonnée en Provence et dans le Lyonnais, cxliij;-est le grain le plus productif, 147;-est mis par les anciens dans les semences de Mars, ibid.; — disposition de la terre, 148) — préparation de la semence, ibid.;-quand moissonner, 149; — engraisse la terre, ibid. ; — ce que l'on dit de sa première eau, cuit à l'indienne, 478
ROBER, de Hessel, vouloit faire servir la carte de France de l'académie d'une sorte de terrier général, 1, 67.
ROBIN (J.), nous a apporté d'Amérique le faux acacia, I, cxlviiiij.
Rochelois, espèce de raisin, ses variétés, I, 31 8.
Rode, travail pour le battage des blés, 1, 159.
Rodes, espèce de raisin, 1, 316.
RODRIGUES, a publié un catalogue des écrivains géopouiques espagnols, I, xcviij.
ROGER, son mémoire sur la mixtion de l'alun dans le vin a été couronné, 1, 381.
ROGER 1, fit venir de Négrepont des ouvriers en soie, I, xciiij.
Roi ou reine, des abeilles, leur pluralité cause des séditions dans les ruches, II, 97; — moyen de les apaiser, ibid 206. V. Abeilles.
Roigne, traitement de cette maladie, II, 741 ; — des bêtes à laine, sa guérison 2 762; — des chiens, 765.
ROLAND de la Platière, extrait de ses voyages en Suisse et en Italie, 1, 359, 360, 367, 369. Romaine ou chicon, sorte de laitue, II, 443
Romains, excellèrent dans la conduite des eaux, aqueducs qui nous en restent, II, 530; — faisoient punir la négligence à faire valoir les terres, 771 — ont été surpassés dans la jouissance des boissons délicates, 790.
Romarin, sa culture, ses variétés, II, 269, 463.
ROME de Lille, cité, II, 90.
ROMIEU (J. de), sonnets à Olivier de Serres, I, clxix.
ROMULUS, comment il partagea les terres, 1, 583.
Ronce, les Suisses tirent une liqueur de son fruit, 1, cxxxiiij; — donne de la couleur au vin, 398.
RONDELET, Cité, II, 832.
Roquefort, célébrité de ses fromages, 1, clv; — comment et de quoi se fabriquent, 619.

Roquette, sa culture, son emploi, II, 461.

Rosago. V. Rhododendron. 1

Rose, ses variétés, II, 267, 462, — est la fleur recommandable pour distiller, 671.

ROSE (J.), a écrit sur la vigne, 1, 387.

Roseau, son utilité, quand et comment s'édifie, II, 432; — sa culture, *ibid.*; -sa cueillette, 433, 523.

Rosée, moyen de remédier aux dommages que les fortes causent aux blés, I, 153, — est bonne pour l'engrais des moutons, 568, 640.

Rosier, le droit d'en élever étoit restreint, I, cxliij -sa culture, ses variétés, comment se multiplie, II, 267, 462; — son entretien, 267, -le rendre hâtif, peut être greffé et comment, 268, 462; — quelle espèce est employée de préférence pour forcer, et comment on s'y prend, 268, 462.

ROSSEJ. (Josué), ode en l'honneur du théâtre d'Agriculture, 1, clxix-clxxij.

ROSSET (de), extrait de son poème sur l'agriculture, I, 59, II, 155.

ROUCHER, cité, 1, 407.

Rougeurs du visage, remèdes contre, II, 742.

ROUGIER-LABERGERIE, son mémoire sur la culture, le commerce et l'emploi des chanvres et lin, cité, II, 521.

ROUSSEAU (J.-J.), cité, I, lxxxvij.

ROUSSEL (MM.), leurs expériences sur la vigne, 1, 365.

ROUSSET, cité, 1, 74.

Rouvre, espèce de chêne, sa description, II, 568; — à quelle distance sera planté, 570 ; — ses variétés, 592, V. Chêne.

ROUTER, extrait de sa correspondance au sujet des couvoirs d'Egypte, II, 167.

ROXAS (J. de), cité, I, cxxiv.

Rozete, espèce d'œillets, II, 287.

ROZIER, cité, I, rxviiij, clxj, 100, 329, 355, 381, 386, 445, 456, II, 157, 15d, 162, 190, 202, 213, 442, 455, 488, 494 514 1 789, b02, 804 » 83 ; — a rappelé le premier le mérite d'Olivier de Serres, 1, xxxj, II, xlj ; avoit dessein de donner une nouvelle édition du théâtre d'Agriculture, *ibid* — a démontré que la distinction des fumiers en chauds et froids est idéale, I, 171; -ce qu'il dit des labours à sillons rehaussés, 179 ; anecdote sur sa mort, II, xlj ; — le fruit de ses expériences sur la greffe a été perdu, 488; -sa recette du vin de groseilles, 803.

RUCCELLAI, auteur géoponique, cité, I, xcj.

Rucher, II, 84 ; -son exposition et sa disposition, 86, 204; — quelles plantes on y cultivera, *ibid* — comment avancer leur floraison, 94; — comment châtré, joi ; — logement du gouverneur, 90 ; — sa conduite, 96, o5. V. Abeilles, Ruches.

Ruches, leur logement, II, 87; — façon de leurs bancs, 88, 204 ; -matière dont on les fait, *ibid.*; — leur grandeur, leur forme, 89, 204; — comment les préserver des voleurs, *ibid.*; — les anciens les faisoient voyager, 90 ; — cet usage subsiste encore, 205; — forestières ou sauvages, 91, 205 ; — quand on doit en changer les abeilles, 99; — celle de M. Lombard, 204. V. Abeilles, Rucher.

RUEL, cité, I, cxliij, cliij.

RUINI, cité, 1, cliij.

Ruisseaux. V. Fontaines.

Rusius, cité, 1, cliij.

Russie, essai sur son agriculture, I, cxiv.

RUSTO ou RUFFO, le premier qui ait écrit sur la ferrure des chevaux, I, cliij.

Rutabaga, navet de Suède, résiste aux plus grands froids, II, 448; — n'est pas le chou navet, *ibid.* V. Navet.

RZACZYNSKY, cité, I, cvij.

S.

Sabe, espèce de moût, I, 297.

SABELLICUS y cité, II, 772.

SARNICKI, parle des vignes de Sandomir, I, cvij.

SABOUREUX de la Bonneterie, a traduit les géoponiques latins, I, cxxxix.

Sacca, loi de Portugal avantageuse au commerce, I, civ, cv.

SACCI, son ouvrage sur l'Italie, cité, I, xcij.

SACCI (F.), a célébré l'art du manège, I, cliv.

SACHS (P.-J.), a écrit sur la vigne y 1,377.

Safran, son introduction en France, I, xxxj ; doute sur son origine, cxl ; -cantons les plus renommés pour sa culture, *ibid.*; — a obtenu un grand succès dans le Gatinois, cxlj ; — sa culture, II, 421, 422 ; — dans le Gatinois, 520, 521, — sa cueillette, 423 ; ses maladies, 521. — de la Rochefoucault) ce que l'on dit de cet ouvrage, I, cxlj.

Safranière, son gouvernement, II, 422) — combien durera et comment renouvelée, 423.

SAGE, comment appelle les jachères, I, clxiiij.

Saignée, dans quel cas est nécessaire, II, 727.

Saignement de riez, l'arrêter, II, 681 ; — le provoquer, *ibid.*

Sain-doux, son emploi abusif, I, 624 — définition et étymologie de ce mot, 625.

Sainfoin. V. Esparcet.

SAINT-AMAND, a célébré le cidre, I, cxxxiv, 470.

Saint-Antonin, renommé pour ses pruneaux ; II, 379.

Saint-Denys, on y faisoit usage de la herce rampante du temps d'Olivier de Serres, I, 142.

SAINT-GENIS, ses expériences sur le lait, citées, I, 611 ; — son opinion sur l'accouplement des oies, II, 181.

Saint-Germain-en-Laie, les parterres de son château, cités, II ; 294, — éloge de ses eaux jaillissantes, 528, 550; — la machine hydraulique qui y élevoit l'eau n'existe plus, 590.

SAINT-SIMON, ce qu'il dit des fleurs, I, cxliv.

Saint-Vaubours, produit d'excellent cidre, I, 429.

Saisons de l'année (des), pour les affaires du ménage, I, 40-48, 73-80.

Salaison, des chèvres, II, 618; — des porcs, 620, 622; -des bœufs et vaches, 625, 814 ; — des oies, 626, 814 ? 815 — des poissons, 626, 815 ; — des fruits, 628. V. Sel.

Salcoran. V. Soude.

Salers, espèce de raisin, I, 319.

SALOMON, passage tiré de ses proverbes, I) 29 ; — cité, II, 604.

Salsifi. V. Sercifi.

Samoyran, espèce de raisin, ses variétés, 1, 318.

SANCHE I, a été honoré du titre de roi laboureur, 1, cj.

SANCHEZ, cité, II, 789.

Sandalida Crètensis, sa description, sa culture, II, 292; — est le lotier cultivé, 473, parti que l'on tire de ses semences, ibid 474 ; — torréfiées peuvent être substituées au café, ibid.

SANDERUS, cité, 1, xxij.

Sanicle, sa culture, ses vertus, II, 009, 479.

Santorin, célébrité de son vin, 1, 364-V. Vin.

Sapin, arbre forestier, II, 560 ; -lieu où il prospère, 562, 570.

Sapinette, on fait de la bière avec ses bourgeons, II, 799. V. Bière.

Sarcler. V. Blé.

Sardaigne, ce qu'on dit de l'état de son agriculture, I, xcij.

Sardienne, nom ancien de la châtaigne, II, 569. V. Gland.

Sardennes, espèce de châtaigne, II, 387.

Sarmens, leur emploi, 1, 237. V. Vigne.

Sarminien, espèce de raisin, 1, 320.

Sarrasin ou blé noir, époque présumée de son introduction en Europe, 1, cxl ; — doutes sur son origine, ibid. ; — comment appelé en France, 13B, — sa description, son emploi, sa culture, ibid. ; -est le plus économique et le plus commode des engrais, 178.

Sarrasson, ce que c'est, manière de le faire, 1,532.

Sarriette, sa culture, II, 282 ; — ses variétés, 470 ; -la plus propre aux bordures, ibid.

SASERN A, proscrivoit les vignes mariées aux arbres, 1, 341.

Sassenage, espèce de fromage, I, clv) — sa composition 619.

SATURNE, a appris aux hommes à enter les arbres, II, 353.

Saiter-kraut. V. Chou-croute.

Sauge, sa culture, ses vertus, II, 283, 461.

Saule, lieux qui lui conviennent, II, 574 ; — avec quels arbres sympathise, ibid.; — sa culture, 575; — ses variétés, 578, 595; — craint d'être coupé en sève, 583 ; — comment veut être étêté, 584; — emploi de son bois et de ses feuilles, ibid. V. Osier.

Saumée, mesure de terre, sa valeur, I, 10, 11, 64.

Saumure, sa préparation pour la salaison du porc, II, 622 ; — causes qui la font corrompre, ibid 8 13 ; — celle propre à la confiture des pois et fèves, 639. V. Salaison, Sel.

Sausaie, lieu planté de saules, II, 575, 579.

Sauvageon, en quoi diffère du franc, II, 489.

SAUVAGES. V. BOISSIER.

SAVARY (J.), a célébré l'art du manège, 1, cliv.

Savinier ou sabine, sa culture, ses variétés II, 273, 463.

Savon, l'Ecosse n'en avoit pas de manufacture avant 1524, 1, cxix.

Saxifrage, ses variétés, sa culture, II, 322; — ses vertus, *ibid.* ; — est hors d'usage, 482.

Scabieuse, sa culture, ses vertus, II, 312; — son emploi diminue tous les jours, 480.

Scacco, cité, I, cliij.

SCAEVOLA (Q.M.), a écrit sur la vigne, I, 376.

SCALIGER (J.), ce qu'il disoit du théâtre d'Agriculture, I, xxvj.

SCANÉGATTY, a donné le modèle d'un pressoir à cidre, I, 433.

SCAPPI, cité, I, clix.

Scarolle. V. Chicorée.

SCHABOL (R.), cité, I, clxj, 450, II, 446; -a écrit sur la culture de la vigne, I, 340, 386 ; — a fait connoître la méthode usitée à Montreuil pour la taille du pécher, II, 492, 494

Schéele, son procédé pour faire du vinaigre avec du lait, I, 337.

SCHEUCHZER, cité, I, 634.

SCRICKARDT, cité, II, xxv.

SCHOOCKIUS, a décrit les procédés employés dans la Frise pour la préparation du beurre et du fromage, I, cxvj, — a fait un traité sur la bière, *ibid.*

SCHROENIUS, a donné la description d'une escargotière, I, cxxxv.

Science du bonhomme Richard, citée, I,

Scipione, espèce de vigne, I, 317.

Scolopendre, sa culture, ses vertus II, 31 9,481.

Scorbut, recette contre cette maladie, II, 799.

Scorsonère, d'où nous est venu, I, cxlij —.

Olivier de Serres ne l'a pas connu, est le salsifi noir, II, 451.

SCOTS (R.), cité, I, cxix.

SCOTT (E.), cité, I, cxxj.

SCOTTONI, auteur géoponique, cité, I, lxxxix) — ce qu'il dit des vignes de Tokai, 359.

SCROFA (T.-C.), a écrit sur la vigne, II 376.

Serophulaire, pourquoi ainsi appelée, II, 314 y-sa culture, ses vertus, *ibid.* ; —est hors d'usage, 480.

Seau-de-Salomon, sa culture, ses vertus, 31, ; — est hors d'usage, 481.

SEBASTIEN y lois singulières et ridicules qu'il établit en Portugal, I, civ.

SECONDAT (J. B. de), savoit par cœur Olivier de Serres, I, xxx.

SEGNI, auteur géoponique, cité, I, xc.

SÉGUIER, cité, II, xxix.

Seigle, ses noms anciens, ses variétés, I, 136, — sa culture, *ibid.* V. Blé.

Sel, du temps d'Olivier de Serres le-proprétaire en fournissoit au fermier, I, 56 ; — son usage pour les animaux domestiques recommandé, 80; — malgré ses bons effets trop peu employé, 626 ; — son emploi pour la salaison des viandes, II, 620, 2; — son choix, ses proportions, 8 11, — sa propriété sur les fruits, 628 ; — son usage dans le pain, et à quelle quantité, 608, 781. V. Salaison.

SELLIUS, cité, I, 74.

Selon de Graux, avantage de son canal, II, 529.

Semence, nécessité de son renouvellement, I, 130, 131 ; — opinion du contraire, 174; — points d'où les grains de semence doivent être tirés, 131, 173; — qualités de la bonne, 131) — sa préparation fertilisante, 132, 133, 174;-incertitude sur la quantité qu'exigent comparativement les différentes espèces de terre, 133, 174 ; — potagère, à quel âge est bonne, II, 239, 445;-utilité de son changement, 239; — profite plus tiré du midi au nord, *ibid* — opinion du contraire, 445; — pour les compartimens, comment l'employer, 299.

Semer, temps requis à cette œuvre, I, 139 ; marques générales pour le connoître, *ibid* ; — manière de bien semer, 141— considérations sur le semer à raies ouvertes, 142 ; — par sillons rehaussés, *ibid*. ; — nécessité d'expédier les semailles, *ibid**

Senemonde, sa culture, son emploi, II, *ibid* ; — n'est pas connue, 456.

Sénèque, estimoit par-dessus tout sa maison des champs, II, 774.

Senesson, ses vertus, II, 316 ; est hors d'usage, 481.

Sensibilité, ménagement recommandé pour tous les êtres qui en sont doués, I, *ibid* ; — exemples du contraire, *ibid*.

Sensouïre, ce que c'est, comment se reconnoit, I, 123.

Sercifi, sa culture, II, 247; — ses variétés, 451.

Seres, pays d'où la soie est originaire, II, *ibid*, 108. V. Soie.

Serfs, leur malheureuse condition dans l'antiquité, I, 35.

Sergiens, famille de l'ancienne Rome, pourquoi ainsi nommée, II, 75.

Seringa, sa description, son emploi, II, 274, — on préfère l'inodore, 464,

Serpentaire, ses variétés, pourquoi ainsi appelée, II, 3, 3 ; — sa culture, ses vertus, *ibid* 480.

Serpentin, espèce de concombre, d'où nous est venue, I, *ibid*. V. Concombre.

Serpolet, sa culture, son emploi, II, 282, 470.

SERRANUS, s, nom latin de Jean et d'Olivier de Serres, I, *ibid*, *ibid*.

SERRANUS (M. Attilius Regulus), Olivier de Serres lui est comparé, I, 1.

Serres chaudes, époque de leur invention, I,*ibid*.

Servantes, adresse à les choisir, I, 38; — une bonne, nécessaire à la mère de famille ; II, 605 ; —la plus robuste pétrira le pain, 608.

Serve, ce que l'on appelle ainsi, II, 544*

SERVET, on lui attribue la découverte de la circulation du sang, I, *ibid*.

Serviteurs, saisons de les flatter, I, 28, — quand prendront leur repas, 30; — leurs occupations pendant le mauvais temps, 31 ; — doivent être payés exactement, *ibid*. ; -surveillés continuellement, 33 ; — leur mauvais naturel, 36 ; — moyens de s'en faire bien servir, 37 ; '— conduite à tenir envers eux, *ibid*. ; -quand en changer et desquels ; 38 ; '— de quel âge les choisir, *ibid*.;-avis sur leur élection, 39 ; — blâme de la conduite de Caton envers les siens, *ibid*. ; — leurs fautes doivent être punies, 40, — un serviteur aura la charge du bois pour le four, II, 612.

SERVIUS TULLUS, est le premier qui ait fait battre monnaie, et à quel type, I, 502,583.

SETHI, Cité, I, *ibid*.

Séve, l'amuser dans les jeunes plants, ce que c'est, II, 487

SEXTIUS, cité, I, 45.

SEYDELER, cité, I, *ibid*.

SHAW, donne le rapport des terres de la Libye, I, 170.

SHIPLEY (G.), cité, I, cxxv.

SIBTHORP, ses travaux sur les plantes des anciens, cités, II, 204.

Sicile, le froment y croit spontanément, I, xcij.

SICKLER, assure qu'il nous manque des variétés de légumes que l'Allemagne possède, I, cxlii j.

Siècle, indifférence de celui de Louis XIV au sujet de l'agriculture, I, xxiv, — le nôtre doit se promettre de grands succès dans les sciences économiques, clxiiij.

SIEUVE, a écrit sur la culture de l'olivier, I1514.

SILVESTRE, cité, I, 467, II, xlj, xlij; — établit trois races de lapins ; leurs qualités respectives, 196, — différence de la saveur de la chair des lapins de garenne avec celle des lapins domestiques, ibid. ; — leur superfétation, ibid. ; — comment et quand les châtrer, ibid. y 197, — les clapiers et le gouvernement des lapins, 197-200) — construction des étangs, 201, -avantage des poèles à demeure pour maintenir la chaleur convenable dans les ateliers des vers à-soie, 213; '— causes de leurs maladies, ibid. ; — moyens de désinfecter l'air des ateliers, ibid 214; — ridicule des générations spontanées, 214.

SIMILIS, épitaphe qu'il fit mettre sur son tombeau, I, lvj.

SIMONI (P.), a apporté d'Allemagne en Espagne des plants de vigne qui s'y sont améliorés, I, 377.

Simples, de l'orient, II, 307-3J 2; -de l'occident, 3t 2-318 ; -du septentrion, 318-32i, — du midi, 321-327. V. Jardin.

SINETY, son agriculture du midi, citée, I, 354 ; — a dressé un état des cultures, II, xix.

Sirop rozat laxatif, manières de le faire, II, 75, 676.

Sisteron, ce que dit son évêque quand on lui montra la ferme d'Olivier de Serres, I, xxx.

SNORRONIUS, auteur géoponique, cité, I, cxiiij. Soc, dicton de Caton sur son changement, I, 111 ; — réflexions à ce sujet, 168.

SODERINI, auteur géoponique, cité, I, xc.

Soie, sa cueillette, II, 107 ; — quand connue à Rome, ibid.; — s'y vend oit au poids de l'or du temps d'Aurélien, ibid. ; — son origine, xxiiij, 108, — son introduction en Europe, ibid. ; -en France, ihid.; — y peut être cultivée presque partout, ibid 109 ; — quels lieux elle désire, 109; -son introduction dans le cœur de la France, 110, 20g ; — dans l'Allemagne, 111; — est produite par un ver, ibid. ; — ses noms, ibid. ; — prend la qualité de la feuille du mûrier, 1 16; -quand et comment la retirer des rameaux, 141 ; — son tirage ne veut être différé, 144, assortir les coucons pour la tirer, 145, 214 ; — outils du tirage, 146 ; — journée du, tireur, ibid. ; — sa distinction, ibid. ; — son emploi dans le ménage, 665, 666. V. Ver à soie.

SOLIER de la Romillais, met au-dessus de tous les vins celui de Champagne, I, 385.

SOLIS (F.), cité, I, cxxv.

SOLLEYSEL, cité, I, cliij.

Sologne, renommée pour la finesse de ses laines, I, 558, 635.

SOMERS, cité, I, cxxv.

SOMMERVILLE, cité, I, 169.

Sonde, instrument propre à faire connoître les substances cachées dans la terre, I, 61.

Sophia, sa culture, ses vertus, II, 308 ; — est hors d'usage, 479,

Sorbier. V. Cormier.

Souci, ses variétés, sa culture, II, 289 ; 472*

Soucion 1, espèce d'orge, 1,188. V. Orge.

Soude ou potasse y est la matière du verre, II, 432 ; — d'où on la tire, *ibid.* y 523. V. Kali.

Sources, observations nécessaires pour les trouver, II, 534 ; — manière de faire les fossés pour cette perquisition, 535;-où et comment sera bâtie la mère, 536, 539. V. Fontaines.

Souscripteurs à cette nouvelle édition du théâtre d'Agriculture, première liste, 1, v-xviiij ; —i seconde liste, II, v-viiij.

Souscription pour un monument à élever à la mémoire d'Olivier de Serres 1, lxxx-lxxxij.

Spiki, instrument aratoire, 1, 168.

Spruce, pousse de pin, sert à la fabrication de la bière, 1, 477, 799.

Squinence, remèdes contre cette maladie,II, 688.

STAFFORD, a écrit sur la manière de faire le cidre, 1, 410.

STAINSBY (MUe.), citée, 12 479

STAPFER, cité, 1, 342.

STARAVOLSCIUS, cité, 1, cvij.

Stercoration. V. Engrais.

STERCUTIUS. V. PITUMNUS STERQUILINUS.

Stérilité, remèdes contre ; II ; 713.

STEWART, ses recherches sur l'économie politique, citées, I, 198.

STINGELIUS, auteur géoponique, cité, I, cix, cxlix.

STRABON, cité, 1, 358 — attribue l'invention des mulets aux henètes, 633.

STRATICO, l'art rural lui doit de la reconnoissance, 1, cl.

Stratifier, disposition dans la terre des semences par lits, II, 592.

Struthies, espèce de coin, II, 386.

Sucre, sa cuisson pour confire au sec, II, 652, — ce qu'il convient en employer, 653, — doit être écumé, *ibid.* ; — signes de sa parfaite cuisson, 654 ; instant d'y jeter le fruit, *ibid.*; — quand l'en retirer, *ibid.* ; - comment le retirer des vieilles confitures, 655; sécher avec, les confitures faites au liquide avec du miel, 656. V. Canne à sucre.

Suède, essai sur son agriculture, 1, cxj-cxijj.

Suie, est un puissant engrais, 1, 173, — terres auxquelles il convient, *ibid.*

Sulla) sainfoin d'Espagne, sa culture devrait être tentée dans le midi, 1, 600.

SULLY, cité, I, cxxvj ; — Olivier de Serres l'emporte sur lui pour l'introduction de la soie en France, xxxiv, II) xxvij.

Superstitions, des anciens, I, 40, 41, ridicules pour les choses du ménage, 43.

Sureau, sa culture, II, 277, — utilité de saveur ; *ibid.*

SWINDEN (van), cité, 1, cxvij.

SYLVINUS, produit d'un cep de ses vignes, 1, 341.

Système des baux triennaux, cause la décadence de l'agriculture, I, lxxxix.

T.

Tabac, son origine, et comment fut appelé d'a bord, 1, cxliv ; — par qui envoyé en France et sous quelle

dénomination, *ibid.* ; — sa culture, ses variétés, II, 325 ; — ses vertus, et comment appelé du temps d'Olivier de Serres, *ibid.* ; — son emploi médicinal a diminué, et pourquoi, 482, — comment distillé, 671 y — composition de son onguent, 734 ; — de son baume, 735, — son historique et les meilleurs ouvrages à consulter sur sa culture et son commerce, 830) 831.

TACITE, cité, I, xxij.

TACQUET (J.), a écrit sur les haras, I, clv.

Taille, de la vigne, comment sera exécutée, I, 230, 234 ;-quand, 232, 233 ; — pour le fruit doit varier suivant les espèces, 234, 235 ; — opération préliminaire, 235 ; — la lune et le temps seront observés, 236, 322, — taille en crochets, ce que c'est, II, 487, celle du pêcher, usitée à Montreuil, a opéré une révolution dans la conduite des arbres, 492; — ses divers procédés, *ibid.* ; — ce qu'on appelle la taille d'été, 494, celle du pêcher est la plus difficile, *ibid.* V. SCHABOL, THOUIN.

TAILLE des Essarts (la), ce qu'il dit du safran, I y cxlj.

Taillis, sa contenance, II, 560; — où sera dressé, *ibid.* ; — le bois doit être son principal produit, 561 ;-de quels arbres le planter pour jouir plus promptement, 562, — sera clos e 566 ; sa double utilité, *ibid.* ; — doit être labouré, 567 ; — soin qu'on doit en avoir, 568;-quand sera coupé, 581 ; — le bétail y est toujours nuisible, *ibid.*

Tamaris, son emploi, II, 1574 1 675 ; — ses variétés, 595.

TANLAI (MJe. de), le troupeau de Daubenton continue à prospérer entre ses mains, I, 645.

TANSILLO, auteur géoponique, cité, I, xcj.

Taratouf. V. Topinambour.

Taravelle, instrument aratoire, sa description, I, 228 ; — moyen de s'en servir, *ibid.* 322.

TARELLO, auteur géoponique, cité, I, lxxxviij, lxxxix.

Tarière. V. Sonde.

TATTI, auteur géoponique, cité, I, lxxxix.

Taupe-grillon y divers ouvrages à consulter pour sa destruction, II, 446. V. Courtilière.

Taupes, procédés pour les détruire, I, 511, 587 ; — ouvrages à consulter, *ibid.*

Taupiers, plusieurs fameux, cités, I, 587.

Taureau, cas qu'on en faisoit à Rome, I, 522,-marques d'un bon ; *ibid.* y 601 y 602, — à quel âge peut servir à la reproduction, 522, 602 ;-quand l'accoupler, 5a3, 60a ; — à combien de vaches peut suffire, *ibid.*;-à quel âge doit être châtré, et comment, 523, 533, 534, 6s3, 624-V. Bœuf, Vache.

Tauride, deviendra la Champagne de la Russie, I, cxiv.

Tchoung-kia-pao y ouvrage qui correspond au théâtre d'Agriculture, I, 91.

Teigne, sa distinction en sèche et humide, II, î39 ; '— guérison de la sèche, *ibid.* ; — de l'humide,

Teissère, ce qui fait la base de ce ratafiat, II, 793.

TELLIER (le), a écrit sur les mûriers et l'éducation des vers-à-soie, y cxlvj.

Temps, remarques sur son changement, I, 46, 47, 74-80. V. Proverbes. — des besognes, quelle saison appelée ainsi, I, 155.

TENON, son travail sur la dentition du cheval, cité, I, 630.

Terre, son assiette, I, 5; — inconvénient des plaines et agrément des coteaux, 6 ; — qualités pour un bon et beau lieu, 7; — son choix pour la qualité et la quantité du terrain, 8, 62; — considérations sur l'air, l'eau, le voisin et les mauvais chemins, 9, 631 — avis sur l'assurance des acquêts, 9, 64.

Terres, leur connoissance est le fondement de l'agriculture, I, 3, 59; — leur naturel, 3 ; — instructions

pour connoître leurs diverses qualités, 4) 5, 60-62 ;-manières de les mesurer, 10, II, 64-66 ; — le seront toujours par le même procédé, 12, 13, 66, 67 ; — leur disposition selon leurs propriétés, 14 ; — ordonnance antique et moderne à ce sujet, 15;-quelle est leur distribution la plus avantageuse, 67-69 ; — deux manières de les faire valoir, 49;-celle que semble préférer Olivier de Serres, 80 ; — leur préparation pour le labourage, 95; — ce qui leur est nuisible *ibid.*; — les épier, 96; — considérations à ce sujet, 97, 167 ; — les dessécher, 97 ; — corriger celles qui sont sablonneuses et argileuses, 101, — celles à grains, comment labourées, 110;-rapport ancien des terres d'Orient et d'Italie, 118; — de trois sortes et comment employées, *ibid.* ; — quels sont les blés qui les épuisent le plus, 149 ;-celle à vigne, ses degrés et comment préparée, 226, 227 — comment la prendre dans sa culture, 227 ; — sera remuée de fond en comble pour sa plantation, 228, — sera épier, 230;- sera amendée et soigneusement labourée, 23 ; — celle à prairies sera la meilleure ? 506, sera épier et fumée, 507 — cuite, ce qu'entend par-là Olivier de Serres, *ibid.* 58 6; — à jardin, comment préparée, 11, 221 ; —comment améliorée et en quelle saison, *ibid.* ; — fournit à tous les besoins, 603.

Terrier ou terreau, est l'engrais le plus favorable à la vigne, 1, 231, 322.

TESSIER, cité, I, cxxxviii, 174, 386, 459, 460, 467, II, xlii ;-son opinion sur les baux à long terme, I, 80; — sur l'invention du cidre, 397;-les pommes franches, *ibid.*; — le cidre de la première table, *ibid.*; — sa clarification, *ibid.* ; — manière de préserver les pommes de la gelée, *ibid.* 398; — nécessité d'une nomenclature constante, 399; — celle de multiplier les bestiaux, 583; — leur classement, 584; quel terrain convient mieux aux bêtes à laine, aux chèvres et aux buffles, *ibid.* ; — distinction des prés en sauvages et francs, *ibid.*;-les farrages, 585, 596; — cause des maladies des bestiaux qui paissent dans des prairies humides, 585 ; — dangers auxquels sont exposés les foins, *ibid.*;- les fonds de petit entretien, *ibid.*; — les irrigations, 586, — le placement des étables, *ibid.*; — le mot terre cuite, *ibid.*;- celui engraisser, *ibid.*; — l'irrigation avant la gelée, 587, — la culture de la luzerne, 591, 592,-l'engrais des luzernières, 593, — les herces à dents de fer, *ibid.* ; — le mot blé, *ibid.* 594 ; — le mot septentrional, 594, — comparaison de la luzerne et du sainfoin, *ibid.* ;-la graine de luzerne, *ibid.* ;-l'opinion de ne pas cultiver deux fois de suite la même plante sur le même terrain, *ibid.* ; — la prétendue conversion de la luzerne en trèfle, *ibid.*; — le sainfoin, 595 ; — son extension dans les départemens, *ibid.* ; sa différence de la luzerne, *ibid.* ; — son défrichement, *ibid.* ; — comment il faut entendre les dégâts que les animaux lui font par leur morsure, *ibid.* ;-ses coupes, 596;-raison pour laquelle il doit être semé très-épais, *ibid.*; — le mot parterre, *ibid.*; — le mot viande, *ibid.* — la distinction des graines, *ibid.*; — observations générales sur la nourriture des bestiaux, 599 ; le bœuf, 601 ; — les signes d'un bon taureau et d'une bonne vache, *ibid.* 602 ; — quand peuvent être employés à la reproduction, *ibid.*; — signes de la chaleur des vaches, 603; moyens de les y faire entrer, *ibid.* ; — durée de la gestation, *ibid.* ; — parcage des bêtes à cornes, *ibid.* 604; — distribution de leur nourriture, 634 ; — soins à donner au veau ; *ibid.* ; — durée de son allaitement, 610;-la traite des vaches, *ibid.* 6 11 ;-les pacages des chevaux et des bêtes à cornes, 6 15;-la façon des fromages, 616, 6 19 ; — la présure, 617; — la saison du meilleur beurre, 618 ; — le produit des vaches hollandoises, 620) — le mot esbeurré, 621 ;-les fromages à la crème, *ibid.* ; — la salaison du fromage, *ibid.* 622, — la boisson à donner après la castration, 624 ;-les heures de travail pour les bœufs, 625, — la manière de les atteler, *ibid.* ; —le degré de température des étables, 626 ; — les qualités des pailles des différentes céréales, *ibid.* 627 ;-la dentition des bœufs, 627, — leur habitude de se lécher, 629,- le terme de leur croissance, *ibid.* ;-la disposition des bergeries, 634; — les pays d'où proviennent les meilleures laines, *ibid.* 635 ;-la double conception dans les brebis, 635, — ce qu'on appelle bureau ou bure, *ibid.* ; — sur les bêtes à laine noire, *ibid.* 636 ;-les cornes des béliers, 636, — le temps de l'accouplement, *ibid.* ;-le nombre des brebis que peut couvrir un bélier, 637 ; — le premier lait de la brebis, *ibid.* ;-le soin des agneaux, *ibid.* 638,-la traite des brebis, 638; — les chiens de bergers, *ibid.*; — les habitudes des bêtes à laine dans les temps chauds, *ibid.*; — la façon des lits de berger, 639 ; '—la laine bâtarde, *ibid.*; — la mouche qui attaque les bêtes à laine après la tonte, *ibid.* ; — les transmigrations des troupeaux, 640; — leur conduite, *ibid.* 649 ; — la rosée comme fondement de leur graisse, 640 ; — le temps de l'accélérer ou de la retarder, 64,-la chèvre, 645-647; l'emploi de son poil et de son suif, 647;- les chèvres cornues, 648 ; — les boucs, 649; — les doubles portées des chèvres, *ibid.* ; — la distinction des chiens ; 655; — leur naturel, 656 ; — l'usage de leur couper la queue, *ibid.*

Tête, son mal, ses causes et ses signes, II, 675, 676 ; — ses remèdes, 676; 677, — au bœuf, comment se reconnoit, ses remèdes, 754. V. Poil.

THALÈS, prévoyoit la cherté de l'huile, I, 45.

Thé, époque de son introduction en Europe, I, cxxxiv ; — son usage en Angleterre est répandu dans toutes les classes du peuple, II ; 790 ; -la renonciation au thé de la part des américains fut le signe de l'insurrection, *ibid.*

théâtre des plans et jardinages, par Mollét, ce que l'on en dit, II, 476.

TÉÂTRE D'AGRICULTURE, le gouvernement en demande une nouvelle édition, I, xix ; — a eu de 1600 à 1675 dix-neuf ou vingt éditions, xxiv, lu posément s'entend sans peine, xxv, — conjecture sur l'espèce d'oubli où il étoit tombé, xxv, xxvj ; a été mis à contribution par plusieurs modernes, *ibid.* ; — parti qu'en a tiré le Grand d'Aussi, xxxij ; mot renfermant un grand sens dans l'adédicace à Henri IV, xxxix ; — supplémens que l'auteur projetoit d'y ajouter, xlj, xlij ; -a éclipsé tous les ouvrages en ce genre connus de son temps, xliij ; -objets dont il a parlé le premier, *ibid.* xliv, notice bibliographique des différentes éditions, II, xxj, xxx-xlij ; — éditions projetées, I, xxxj, II, xlj. V. OLIVIER DE SERRES.

THENAND, cité, I, cliij.

THÉOPHRASTE, cité, I, xcij, 167, -a écrit sur la vigne, 376 ; — attribue l'invention des mulets aux henètes, 633.

Thessaliens, leur pratique pour l'amendement des terres, I, 127.

TUEVENOT, cité, I, cxxxiv.

THIEME, écrivain géoponique, cité, I, cix.

THIERRIAT, extrait de ses observations sur la culture des arbres à haute tige, particulièrement des pommiers, I, 426, 427.

THIERRY de Beauvoisis I ses notes sur la traduction de Columelle, citées, I, 334.

Thirn, sa culture, ses variétés, II, 281, 282, 46i, 470.

THOLL (van), cité, II, xxj.

THOMPSON, son poème des saisons, cité, I, 408.

THORIUS (R.), a célébré le tabac, I, cxliv.

THOU (de), ce qu'il dit de Jean et Olivier de Serres, I, xx ; -parle d'une pluie de froment dans la Carinthie, cxxvij.

THOUIN, nous devons à ses soins les vaches italiennes et les buffles, I, 605 ; — ses observations sur l'emploi de la colombine, II, 189, — sur la taille des arbres, 492, 493, son mémoire sur l'acclimatation des arbres, cité, 599 ; -cité, 494, 495.

THUNBERG, son voyage au Japon, cité, I, lxxxv, cxxv j.

TIBÈRE, prix d'un petit poisson qu'il fit vendre, II, 59 ; -transporta le chervi d'Allemagne en Italie, 247 ; — sa passion pour les concombres, 262.

Tige, des arbres, quelle hauteur lui donner, II, 343.

TILLET, cité, I, cxxxvij.

Tilletou tilleul, son écorce peut faire de la corde, II, 148, 560 ; — est un arbre forestier, 560, 591 ; — a donné son nom à Chantilli, 560.

Tines ou tinettes. V. Cuve, Tonneaux.

TIPHAIN, a écrit sur la culture de la vigne,

TIRAQUEAU ; cité ?, ; cliv.

TISSOT, cité, II, 478 ; — son avis au peuple, cité, 829.

Tite-Live 1 cité, I, cxxvij, II, 772.

Tithymale, est pernicieux aux abeilles, II, o4.

Titzing, cité, I, lxxxv.

Tivoli, éloge de ses eaux jaillissantes, II, 528.

TOALDO, s'est déclaré le défenseur des influences lunaires sur la végétation, I, lxxxv ; — ce qu'il appelle points lunaires, 76.

Todin, cité, I, cxxiv.

Toile, l'écorce de mûrier et de tillet sert à en faire, I, 143 ? 560.

Toise, mesure de terre, sa valeur, I, 11.

Tokai, époque du commencement de la célébrité de son vin, I, cvj ce qu'en disent plusieurs auteurs, 360.

Tomate. V. Pomme d'amour.

Tonneaux, vides comment conservés, I, 265, — manières d'affranchir les neufs, 266, 267) — les parfumer, 267, 268 ; — renfermant du vin doivent être bien fermés, et comment, 274, 279, 327, — les tenir toujours pleins, 274, 337 ; — comment leur faire perdre la mauvaise odeur qu'ils peuvent avoir contracté, 292, 334.

Tonnelles, de quels arbustes les former, II, 274.

Tonnerre, fait tourner le vin, I, 289.

Topinambour, d'où nous est venu I I, cxlv, II, 452 — il est présumable qu'Olivier de Serres l'a connu sous le nom de cartoufle, I, cxlv, II, 466 ; — ses rapports avec la pomme de terre et la patate, 452 ; -doute sur son origine, 454; sa culture, 466 ; — malgré son utilité ne l'emportera pas sur la pomme de terre, ibid. ; — a réussi où celle-ci n'a eu que peu de succès, 467, — est cultivé en grand pour la nourriture des troupeaux, ibid.

Torrens ; comment les passer dans la conduite d'une source, II, 545.

TORRES (Mendez de), a écrit sur les abeilles, I, xcviij.

Toulouse, faisoit un grand commerce de pastel, II, 429 21.

Touraine, depuis long-temps est appelée le jardin de la France, I, clj.

Tourbe, sa cendre est un bon engrais, I, 173, — ses noms, II, 558, 591.

Tourmentille, sa culture, ses vertus, II, 319, 481.

TOURNEFORT, sa classification des plantes a eu la préférence jusqu'à Linné, I, cxlix ; — ce qu'il dit sur la caprification ; II, 512 ; 513.

Tournesol. V. Herbe au soleil.

Tournis. V. Avertin.

Tourré-magne, une des antiquités de Nismes, II, 304.

Tours, faisoit du temps d'Olivier de Serres le commerce de la soie, II, o8, — sa généralité plantée de mûriers en 1602 ; 11 o ; — ses pruneaux ont toujours été renommés, 379 y 504.

Tourterelles, ne pondent et ne couvent point en servitude, II, 61) — comment logées et nourries, ibid 62.

TOURTON, a employé la fumée pour diminuer l'effet de la gelée sur ses vignes, I, 324 Toux, remèdes contre, II, 689, 690, — des bêtes à laine, sa guérison, 762.

Tovar, on lui attribue l'introduction de la tubéreuse en Europe, I, cxliv.

Tovi, a planté et cultivé la vigne dans le Montferrat, I, 373.

TOWNSON, cité, I, cvj;-ce qu'il dit du vin de Tokai, 360-364.

Tozelle, espèce de froment, ses variétés, 1, 135.

Transactions philosophiques, citées, I, 367.

Transailles, semences du printemps, 1, 146.

Transhumant, définition de ce mot, 1, xcix.

Travat, trastravat, marques des chevaux, 1, 545.

Trèfle, sa culture étoit répandue en France du temps d'Olivier de Serres, 1, 599 ; — occupe plus de terrain que la luzerne et le sainfoin, *ibid.* ; — ses variétés, *ibid.* 600. — des marais, peut remplacer le houblon dans la fabrication de la bière, I, cxvj.

Treilles, des jardins, de quels arbustes on peut les former, II, 274.

Tremble. V. Peuplier.

TREMELLIUS, approuvoit les vignes mariées aux arbres 1, 34,

Tremèze, seigle du printemps, I, 136.

Trempés, boisson pour la grossière famille, dans quel ordre seront bus, II, 616. V. Dépense.

Trenchées de ventre, des femmes en couche, leurs remèdes, II, 717.

Trepis, le safran ne le craint pas, II, 422

Tresseau, espèce de raisin, ses variétés, 1, 31 9.

Trimmer (Mde.), citée, I, clvij.

TRINCI (C.), a écrit sur la vigne, 1, 336.

Trique-madame, sa culture, II, 251, 486.

Triticum, froment, ce que les anciens entendoient par ce mot, 1, 134, — ses variétés, 175*177. V. Blé.

Troesne, son emploi, sa culture, II, 273.

TROIL (van), ce qu'il dit de l'Islande, 1, cxiiij.

Troken-beers, raisins à demi desséchés pour faire le vin de Tokai, I, 362.

Trousser, labour qui précède l'ensemencement, 1, 124.

TROYLI, assure qu'on faisoit du sucre en Calabre, 1, xciiij.

Trufemane, sa culture, son emploi, II, 281, 469.

Truffe, d'où nous est venue, I, cxliij; sa différence d'avec le cartoufle, II, 279;-comment confite au vinaigre, 630, 817 ; — meilleure à la graisse ou à l'huile, 817; — manière de les envoyer au loin, *ibid.*; — leur dessiccation, *ibid.* V. Cartoufle.

Truie, sa fécondité, 1, 573, — marque de la bonne, 1574 ; — durée de son service, 575,-sa portée, *ibid.* 650; — combien lui laisser de petits, 575 ;-soin qu'elle exige après la mise-bas, 576. V. Porc, Porchier.

Truite, estimée la perdrix d'eau douce, quelle eau lui convient, II, 79.

TSCHIFFELI, a écrit sur l'entretien du bétail à l'étable, 1, 662.

TSCHUDI, ce qu'il dit du semis des pépins et des noyaux, 1, 356.

TUBERANUS, cité, 1, cix.

Tubéreuse, d'où nous est venue, 1, cxliij.

TUBERO, Cité, I, cxxv.

Tuilleries, Olivier de Serres y planta des mftriers, I, xxxiv, II, 110; — Henri IV y fit nourrir des vers à soie, et fabriquer la soie, 111 ; — monument à y élever en son honneur, I, xxxvj, xxxvij; — disposition de ses parterres, citée, II, 294, 475.

Tulipe, combien. ont été vendus ses oignons en Hollande, I, cxvij étoit connue à Ausbourg en 1559, cxliij ; -sa description, sa culture, ses variétés, II, 292, 474.

TULL, a le premier pratiqué la castration des poissons, I, cl-viiij ; — ses principes de culture, cités, 350.

TURBILLY, cité, I, 192.

TURGOT (le général), a fait de la bière avec du mays, I, 471

TURGOT (le ministre), cité, I, 389.

TURNÈBE (A.), a écrit contre le vin, I, 385.

Turquie, essai historique sur son agriculture, I, cv.

TUSSER, cité y I, cxix.

Tuyaux, de fontaine, peuvent être faits en pierre, II, 540 ; — en plomb, ibid. ; -en bois, 541, 589; — en terre, 542 ; -comment cimentés, ibid 543; -comment nettoyés, 548.

u.

Ugne, espèce de raisin, son usage étoit permis aux malades, I, 317.

ULPIAN, ce qu'il dit de la soie, II, 107.

Uriner (difficulté d'), ses remèdes, II, 705, — au cheval, ses remèdes, 759.

UZIÈRE, cité, I, clix.

V.

Vacations, celles des parlemens pourquoi instituées, I, 262.

Vaccine, moyen préservatif de la petite vérole, II, 833 ; — d'où nous est venue, et comment a été découverte, ibid. ; — caractères de celle qui préserve de la petite vérole, ibid 834 ; — la fausse, comment se reconnoît, ibid. ; comment on obtient le vaccin y ibid. / — comment se communique, 835.

Vache, laquelle propre au labourage, I, 115, — sous ce rapport présente peu d'avantages, 169; — son produit dans une ferme flamande, 200, 201 ; — marques de la bonne, 522 1 527, 60i, 602 ; — à quel âge est propre à la production, 523, 603, -signes de sa chaleur, ibid.; — moyen de la provoquer, ibid.; — durée de la gestation, 523, 602 ; — comment sera traitée pleine, 524 ; " comment après le vêlage, 5s5 ; — conduite à tenir envers celle qui retient son lait, ibid 610) — produit de celle de Hollande, 530 ; — observations à ce sujet, 620; — en Hollande on la nourrit à l'étable sans litière, et comment on y supplée, 663 ; —* comment on l'engraisse, 541, 629, '— croît toujours, 54, ; '— observations à ce sujet, 629 ; — à grandes cornes, à qui nous la devons, 605 ; -sa description, dans quel pays doit réussir, ibid. ; — sans cornes, sa description, ibid 606 ; — avantages qu'elle présente, 606 ; — histoire des vaches laitières de Paris, 612-615; — salaison de sa chair, II, 625; emploi de sa graisse 1 ibid. V. Bœuf, Lait, Salaison, Veau.

Vacouf, institution fatale à l'agriculture, I, cijj.

VAGNER, cité, I, 372.

VAILLANT (le), cité, I, 612, — dit avoir vu au Cap de Bonne-Espérance plus de vingt espèces de canards et d'oies sauvages, II, 153.

Vaisselle, d'argent et d'étain, qui doit en avoir soin, II, 663.

VAISSETTE, cité, I, cliv.

VALBONNOIS, cité, I, cxlvij.

Valenciennes, pourquoi ainsi appelée, II, 37, — étymologie de son nom contestée, 188.

Valentinois, renommé pour la finesse de ses laines, I, 558, 635.

Valériane, sa culture, ses vertus, II, 307, 478.

VALLE (G. della), a écrit sur la vigne, I, 373.

VALLÉ, (P. de la), cité, I, cxxxiv.

VALLEMONT, cité, I, cl ; —ses curiosités de la nature, citées, 174.

VALLERIUS, ce qu'il dit du vin de groseilles, II, 803.

VALLISNERI, cité, I, 74.

Vallon, on voyoit près de ce château un colombier naturel, II, 38.

VALLOND (P.), son mémoire sur la nourriture des bestiaux à l'étable, cité, I, 662.

VALMONT de Bomare, indique des plantes pour remplacer le houblon, I, cxvj;—son dictionnaire d'histoire naturelle, cité, II, 802.

VANCOCOUR, cité, I, 204.

VANIÈRE, son poème sur l'économie champêtre, cité, I, xxiv) — le premier livre est imité du premier lieu du théâtre d'Agriculture, 59; traduction de plusieurs morceaux, sur le choix d'un bien de campagne, 63 ;-sur la distribution des fonds, 67-69; — sur l'éducation des enfans des cultivateurs, 71-735-sur la stercoration des terres, 19 1; ce qu'il dit des semences, 192 ; — cité, 340, 372, 386.

Vannerie, un tableau de toutes les espèces ligneuses pouvant être employées dans cette partie seroit un travail utile, II, 595.

Varec, propre à l'engrais des terres, I, 172.

Varello, on y arrive par une tonnelle en vignes, I, 367,

VARENNE de Feuille, cité, I, clxj, 371, II, 596.

VARIN, a donné son nom à une espèce de lilas, II 464, I,

VARRON, cité, I, lxxxiv, cxxvj, 209, 215, 596, — son opinion sur la conservation des blés, 163 ;-les anciens, selon lui, faisoient grand cas des engrais végétaux, 172, — a écrit sur la vigne, 376; — assure la fécondation des mules, 555 ;-d'où dérive le mot Italie, 60i ; — a célébré le profit du colombier, II, 59; — prix de la paire de pigeons, de son temps, ibid 190, 191.

Vases de terre, conjecture sur la capacité et la forme de ceux des anciens, servant à contenir le vin, I, 293, 335.

VAUBAN, cité, I, 193, 198, 342, 651.

VAUCANSON, cité, I, clxij ; — ses mémoires sur le dévidage des soies, cités, II, 214.

VAUQUELIN, cité, I, clxij, II, 180.

Veau, son produit dans une ferme flamande, I, 201-nouveau-né, comment doit être gou verné, 525, 526, 607-610; — durée de son allaitement, 526, 610; — sa conduite, 526 ; — son engrais par le moyen du lait, 610;-pays où on en élève pour Paris, ibid. V. Vache.

VEGÈCE, cité, I, cliij ; — a donné à la médecine des animaux le nom de vétérinaire, 663.

Végétaux, exotiques, avantages de leur acclimatation et de leur culture, II, 597-600 ; — ceux que l'on peut confire, 816.

Vendanges, le père-de famille ne peut en abandonner le soin à d'autres, I, 262 ; — provisions à faire pour ce ménage, ibid. ;-leur police, 268, 324 ; — quand vendanger, 271, 326 ; — influence des climats sur les vendanges, 272, 326. V. Raisin, Vin.

Venise, on n'y boit que de l'eau de citerne, II, 551.

VENTENAT, cité, II, xxj.

Ventosités, de la bouche, ses remèdes, II, 696.

Ventre (mal de), sa guérison, II, 699 ; — au cheval, sa guérison, 759 ; — à la volaille, sa guérison, 765.

Venunculle, espèce de vigne, I, 316.

VENUTO, cité, I, lxxxix.

Ver, vermisseau, insectes qui attaquent le fromage, I, 530, 621, 622.

Ver à soie, d'où a été tirée sa graine, II, xxiiij, 108 ; — par qui apportée en Europe, et dans quel pays d'abord, *ibid.* ; sa description, 209; ses noms chez différens peuples, 111 ;-supputation de la dépense et du rapport de sa culture, 112, 13 — n'interrompt aucun travail des champs, 113; — on peut en faire deux nourritures par an, 121;— observations à ce sujet, *ibid.* 212, 2 13; — son logis, 124; '— sa capacité, sa disposition, *ibid.* ;-ses meubles, 125; — comment seront dressés les tables, *ibid.*; — sa graine, 126; — la changer tous les quatre ans, 127;-sa préparation, *ibid.* — comment la couvrir, 128;-en quel temps, 129; — danger de retarder ou d'avancer à la faire éclore, *ibid.*; — préparation des boîtes, 130; — seront tenues chaudement et visitées souvent pour en retirer les vers éclos, *ibid.* son gouvernement dans sa première jeunesse, 131, 132; — ses maladies, 133, 137; — comment on les reconnoît, 133; — leurs causes et leurs remèdes, 137, 213;-distribution de ses repas, 134; — sera nourri de la feuille de son âge, *ibid.*; — conduite du gouverneur, 135 ;-tiendra le logis net et le parfumerá souverit, *ibid.*;— moyens de désinfecter l'air des ateliers, *ibid.* 213 ; — remédier aux froids imprévus, *ibid.* ; — maximes nécessaires, 136 : — l'ordre à observer pour le changer,

ibid.; — quels rameaux pour sa montée, et comment dressés, 138;-combien emploie de temps à faire sa coque, 139 ; — son éloge, 140; — manière de réparer le défaut de graine, *ibid.*;-connaissance de sa maturité, 141 ; du mâle d'avec la femelle, *ibid.* ;-se fournir de graine pour la conservation de l'engeance, *ibid.* V. Cocons, Mûrier, Soie.

Verge d'or, sa culture, ses vertus, II, 318, — est peu employée, 481.

Verger, son étendue, II, 219, 220; — Cyrus en a lui-même planté plusieurs, 353 ; — doit être rempli d'arbres, 412 ; — son entretien, 414 ; ce que l'on y peut semer ou planter, 415; — ce que l'on en dit, 488-491. V. Arbres, Jardins, Pomologie.

Verjus, de quels raisins est fait et comment, I, 300, 301, 338 ; — manière de le confire, II, 647, 824. V. Aygras.

Vermillon. V. Kermès.

Verminière, manière de la former I II, 9, 10, 157, 158, — comment on en use, *ibid.*

Véronique, ses variétés, sa culture, II, 322 ; — ses vertus, *ibid.* 482.

Verrat, marques du bon, I, 574, — jusqu'à quel âge peut servir à la reproduction, 575. V. Porc, Truie.

Verre, endroits qui abondent en matière propre à en faire, II, 432.

Verrues, comment seront enlevées, II, 752.

Vers, des enfans, II, 719 ; moyens de les détruire, *ibid.* 832.

Vert-de-gris, où se fait, et par qui, II, 432.

Vertige, des bêtes à laine, ses remèdes, II, 838.

Vervciine, ses variétés, sa culture, II, 321 ; cas qu'en faisoient les anciens, ses propriétés, *ibid.* ; —est hors d'usage, 482.

Vesce, son enfouissement comme engrais, connu par les anciens, I, 172; . — est une bonne pâture pour les bêtes à cornes, 520 ;-sa culture et son rapport, *ibid.* 596; — sa récolte, 521. &

VESCHAMBEZ, extrait de son poème sur les orangers, II, 807.

Vesuvienne, espèce de vigne, I, 316.

Vétérinaire on a donné ce nom à la médecine des animaux, I, 663 ; — l'institution des écoles vétérinaires est due aux françois, 664; histoire de leur établissement, *ibid* 665.

VETTORI, a écrit sur la culture de l'olivier, I, xc.

Viande, ce qu'Olivier de Serres entend par ce mot, J, 596; — procédé pour la préserver de la corruption pendant les chaleurs, II, 816. V. Chair, Charnier, Salaison.

VIBIUS RUFUS, a écrit sur la vigne ; I ; 376.

VICQ-D'AZYR, cité, I, cliv.

VIDA, a célébré les vers à soie, I, xc.

VIDAL Bernard vous fait ici un petit clin d'oeuil.

Vie rustique, son éloge, II, 772-774.

Vigne, sa culture dans la Tauride est un reste de la culture grecque, I, cxiv; — étoit cultivée en Angleterre du temps de Pline, cxxiv; fut arrachée en France par les ordres de Domitien et de Charles IX, cxxxj ; — à quelles conditions sera affermée, 56; — avantage de sa culture, 209; — son rapport, *ibid.*; — exemples de sa fertilité, *ibid* 314 ; — lieu qui lui convient, 21) ; — le trop de froid et de chaleur lui est contraire, *ibid.* ; — choix du complant, 213-215 ; — ses noms anciens et modernes, 215, 31 5-320; tout arbre lui nuit et lesquels moins, 219; — sa division chez les anciens, 220 ; — chez les modernes, *ibid.* ; — sera plantée à la manière du pays, 221 ; — quand la planter en pays chaud, froid, tempéré, *ibid.*; — diverses manières, 223; — comment la basse, *ibid.*; — espace d'un cep à l'autre, 228, 32i, 322 ; — planter à la taravelle est préférable, 229; — doit être amendée, quand et avec quel fumier, 231, 238, 246, 322 ;-quand et comment labourée, 231; — sera déchaussée, 232, 235 ;-sera conservée droite, 233 ; — ne sera pas épamprée les premières années, *ibid.*;-quand et comment sera taillée, 233236 ;— son premier et second labour, 237; temps de l'épamprer, *ibid.*;-sa troisième œuvre, 238; — de quelles façons se contentera, 239)-son provignement, 240; — remettre la vieille et langoureuse, 241;— lainoyenne, en comprend plusieurs, *ibid.* ; — sa plantation, 242 ; — son provignement, 243 ; — quand et comment taillée et échalassée, 244, — la ligotter et bignotter, 245; — est plus fructueuse que la basse, *ibid* 247; — à lignolet, 247; — treillée, comment liée, 248;-appuyée, comment plantée, *ibid.* ; — hautaigne, 249; — arbustive, comment la planter et conduire, *ibid* 250 ; — accommoder l'arbre pour son appui, 252, 254; — quand et comment la mettre dessus, *ibid.* ; — quels arbres propres à ce service, *ibid* 255, 323; — sera taillée après l'hiver, *ibid.* ; — la provigner, 253 ; — l'enter est plutôt chose curieuse que nécessaire, 255, 256, 323; — façon des anciens, 256; — des modernes, 257; en quel temps s'exécute, *ibid.*; — choix des greffes, *ibid.*; — ne peut s'enter sur les arbres, 258 ; — ses maladies et leurs remèdes, 259 ;-comment la préserver des effets de la gelée, *ibid* 260, 323, 324 ; — de la grêle, 260 ; — la garantir des fourmis, chenilles et lapins, *ibid* 261, 324; — remèdes aux blessures du cep et à l'infertilité, 261;-son entretien, 305 ; — vues et questions sur la vigne, réflexions préliminaires, 339, 340 ; — son produit, 340-342; — tableau du rapport d'un vignoble de Mallessert, 343-345 ; — observations botanico-météorologiques, 345-349; — moyen d'augmenter son produit, 349, 350; — extrait du traité de la culture des terres de Duhamel du Monceau à ce sujet, 350-355; — des moyens de la renouveler, 355-359; de perpétuer la même espèce, 359; — sa culture dans le Mantouan, *ibid* 360; — du Tokai et de l'étude qu'on devroit faire des vignobles fameux, 360-364; — de la vigne abandonnée à elle-même, 365,366;-comme ornement des maisons, des jardins, 366-309 ; — culture des hutins, 369-374 ; matériaux pour la bibliothèque oenologique, 374; — auteurs anciens, *ibid* 375 ; — ouvrages qui en ont traité après la renaissance des lettres, 375-378;-questions œnologiques proposées par les académies, 378-382 ; — recueils d'observations ou de mémoires, 382387, — lois et police, 387-389. V. Arbres, Cep, Crocètes, DUSSIEUX, FRANÇOIS (de Neufchâteau), Raisins, Vignoble, Vin. Vigne insensée, espèce de vigne, I, 301, 320 ; — ses noms, *ibid.*; — observations à ce sujet, 380. V. Aygras, Verjus, Vigne.

Vignoble, lieu où l'on cultive la vigne, quel en est le fondement, I, 211 ; — son élection, *ibid.*; — ce qui est nécessaire pour le bien dresser, *ibid.*; — son influence sur le goût et la force du vin, *ibid.*;-nature de la

terre, 212, 226, 229;-sa situation 212, 314, 315; — doit être épierré, 212, 227, 230 ; — désombré, 213, 321; — clos, 213, 222, 232;-les raisins doivent y être appropriés 213, 314; sa disposition, 217, 221 ;-de combien d'espèces de raisins faut le meubler, 217 ; — comment les disposer, et pourquoi, ibid 218; — utilité de cette disposition 218, 219 ;-où y planter des arbres, 219; — sa contenance, 221 ; — sera proportionnée à la débite, 222,-y pratiquer des allées, ibid 243 ; — préparation de la terre 227; — profit qui en résulte, 229;-sera bien labouré, et quand, 23 1 ; — le terrain aquatique ne lui convient point, 3 15. V. DUSSIEUX, Vigne.

Vigogne, il seroit intéressant de la multiplier, I, clx, 657, 658.

VILIOMARUS (Yvo), Cité, I, 593.

VILLÈLE, ses expériences sur les oies, II, 181.

VILLIERS de Saint-Dizier, son mémoire sur le cidre couronné par l'académie de Rouen, 1, 425.

VILLIEZ, a fait un établissement d'agriculture et de chimie fondé sur les produits de la pomme de terre, 1, 493, 494.

VILMORIN, cité, I, cxliv, 447. II, 500, 520 ; — ce qu'il dit des distinctions du jardin, 439 ;-sur la manière de composer un bon engrais, ibid.; — des charlatans en agriculture, ibid — des planches des jardins, 440; déféctuosité de la distinction du jardin en potager d'hiver et d'été, ibid.; — degré de confiance d'Olivier de Serres sur les influences de la lune, ibid.; — les oignons, ibid 441 ; 446;-la ciboule, les poireaux, 441, — les aulx, 442; les laitues, l'épinard, ibid.; — les échalottes, 443 — les choux, ibid 455 ;-les artichaux, 443, 444 ; les cardons, 444 ; les pois, 445, 460; — les fèves, 445, — sur une assertion d'Olivier de Serres par rapport aux semences, ibid.; —leur transmigration, ibid 446;-les raifort, rave, naveaux, 446,-variétés du raifort, ibid 447; — de la rave, 447; — les navets, ibid 448 ;-la navette, 448 ; —la carotte, le panais, ibid.;-les betteraves, 450 ;-le sercifi et la scorsonère, 451 ; — le chervi, 452; — la raiponce, ibid.; — la poirée, 455,456; — le persil, 456; l'oseille, la pimprenelle, ibid. ; — la bourrache, le pourpier blond, ibid. ;-l'estragon, le céleri, ibid. ; — la senemonde,ibid.;-les chicorées, ibid 457; — la perce-pierre, les asperges, 457;-les melons, 458, 459; les concombres, 460 ;-le potiron, la citrouille, le giraumon turban, la courge à la violette, le pâtisson, ibid.; — les haricots, 460, 461 ; — les lentilles, la gesse, la vesce blanche, ibid.; — plantes potagères dont n'a pas parlé Olivier de Serres, ibid 462 ;-les roses, 462 ; — les jasmins, ibid 463 ;-le romarin, 463; — les myrtes, le caroubier, la sabine, ibid.;-les lilas, 464; — les seringas, les cyprès, ibid.; — les lauriers, ibid 465 ;-l'amomum, ibid. ; — le merisier à fleur double, le groseiller épineux, ibid.; — la gaude, ibid.; — les framboisiers, l'aulonier, ibid.; — les chèvre-feuilles, ibid 466; — la pomme d'amour, de merveille, dorée, 466; — le grand liseron des Indes, le pois de merveille, ibid. ; — les champignons, 467469; — la belvédère, le grunal, ibid.; — les arbres d'agrément acclimatés depuis Olivier de Serres, ibid.; — l'abrotanum, ibid 470;-le thym, 470;-les sarriettes, le serpolet, la fabrègue, ibid.; — les menthes, le basilic, ibid.; — les fenouils, ibid la mandragore, ibid.; les œillets, 471 ; — les giroflées, ibid 472;-le muguet, 472; — les violettes, les pensées, ibid — les marguerites, les soucis, ibid.; — le passevelours, les passeroses, ibid.;-le tournesol, le soleil vivace, ibid.) 473;-les lys, le glayeu, 473 ; les fraises, ibid. ; — les belles de nuit, ibid. ;-le lotier cultivé, ibid. 474, — les tulipes, 474 5 martagon de Constantinople, les anémones, ibid. ; —les couronnes impériales,les pivoines, ibid.; — les fleurs d'agrémens que n'a pas connues Olivier de Serres, 475 ; — la révolution qui s'est opérée dans le goût des jardins, ibid.;-les bonis, 476.

Vin, ses vertus, sa réputation, sa force, 1, 207 ; — son inventeur, ibid. ; — sa conservation, 208 ; — lieux anciens et modernes renommés par leurs vins, ibid 209, 314;-d'où procède son goût et sa force, 211, 314; — diversité d'avis touchant les vins, 219;-l'eau coulante dans la cave et la bonne odeur leur sont salutaires, 263, 264 ; — verdelet, se conserve mieux, 270, 325 ;-marque de sa durée, 271;-d'où vient sa couleur, 273; — blanc, comment façonné, ibid 275, 327; — durée de la fermentation, 275, 276, 328;-son entonnage, 276; — diminue en cuvant, ibid.; — tenir les cuves couvertes pendant qu'il y séjourne, 277, 328 ;-plutôt avancer que retarder la vinée,277;-observations à ce su l'et, 329; — gros vin de ménage, 277; — couleurs principales dans les clarets, ibid.;-la bise le consume dans les tonneaux, 278 ; '—comment on l'avilie, ibid 329 ;-le soutirage, 270, 329; — vin pressé, 280, 330; — rappé, 283, 332; —. moyens

d'éclaircir tôt les vins nouveaux, 284, 332 ; -changer sa couleur, 285, 333; — comment on lui donne celle, violette, *ibid.*; — moyen de le conforter, 285; — de les améliorer, 286, 333; — de les adoucir, *ibid.*; -d'ôter leur douceur importune, 287, 333; — de les conserver en bonté, 288; — où se loge le meilleur, *ibid.* 333, 334, II 617; — les chaleurs et le tonnerre le font tourner, 1, 289 ; — observations à ce sujet, 334 ; — recette des anciens pour sa conservation, 289, 334 ; — comment on l'éclaircit, *ibid.*; — comment remis lorsqu'il est gâté, 290, 291, 334 ; — emploi du vin poussé, en eau-de-vie ou vinaigre, 291, 298;—façons des anciens de faire et gouverner le vin, 292 ; — en avoient de quatre couleurs artificielles, *ibid.* ; -leurs pressoirs, 293; -façons et dimensions de leurs tonneaux, *ibid.*, 335; . — les vernissoient avec de la poix, 294, 335 ; — comment le sophistiquoient, 295,335; — doit être visité souvent, 303 ; — observation sur sa dégustation, 304, 339 ; — temps de sa boite et débite, *ibid.*; — thèse pour et contre son usage habituel, 385 ; — de Bourgogne, a été célébré par Grenan, 46, ; -de Champagne, par Coffin, *ibid.*; — dispute sur la préférence à donner à l'un d'eux, cxxxij;— le percer du vin, II, 616;-emploi du vin bas, *ibid.*; -du muscat, *ibid.* ; — lequel pour les valets et manœuvres, *ibid.* 617; — comment distribué, *ibid.*; — quand l'entamer, *ibid.*; — vin de copeaux, pourquoi ainsi appelé, 1,285,332;-cuit, de quels raisins et comment fait, 296; — observations à ce sujet, 336; . — vins de fruits, II, 789-792; — de cerises, 792-794; d'épine-vinette, 794-798; — de genièvre, 798-800;-du pauvre, 800; — de groseilles, *ibid.*-806 ; — de prunes et prunelles, 806, 807; — d'oranges, 807-809 ; -de raisins et autres fruits secs, 809-811. V. Dépense, DÉYEUX, DUSSIEUX, FRANÇOIS (de Neufchâteau), Malvoisie, Métif, Moust, Raisin, Rapé, Sabe, Tonneaux, Vendange, Vigne, Vignoble.

Vinaigre, comment se fait le meilleur, 1, 297, 298 ; -ce que dit Olivier de Serres sur ce sujet ne doit pas être admis littéralement, 336, 337 ; -autre recette pour en faire du bon, 11, 6 15 ; — manières d'en faire avec les vins poussés, I, 291, 298 ; — comment on entretient celui appelé domestique, 336 ; -façon du rozat, 299, 337; — du giroflea, 300; . — celui fait avec des raisins de Corinthe, *ibid.* ; — diverses matières desquels on en tire, *ibid.* 337 ; — procédés pour en fabriquer avec du lait, 337, 338 ; — avec le marc des ruches, 338 ; — sert à confire, II, 628 ; — plantes et fruits qu'on y confit, 629-631, 816-818; avantage de cette sorte de confiture, 816; on l'applique à la conservation des viandes, *ibid.*

Vincennes, Olivier de Serres désiroit qu'on y plantât des mûriers, II, 109.

VINCENT (J.), auteur vétérinaire, cité, 1 1 ciii.

VINCENT de Beauvais, cité, I, lxxxviii, cxxviii.

VINET (Élie), auteur géoponique, cité, 1, cxxvii.

Vinetier. V. Groseiller.

Vingt journées d'agriculture (les) de Gallo, ne peuvent entrer en parallèle avec le théâtre d'Agriculture, I, xliij.

Violette, sa culture, ses variétés, II, 288, 47 2.

Violier, ses variétés, sa culture, II, 287, 288 ; — ce qu'Olivier de Serres a entendu par ce nom, 471 ; — sa greffe ne se pratique plus, 497.

VIRGILE, cité, I, 80, 118, 172, 192, 375, 596, 666, II, 85, 802; — dès son temps les laines d'Espagne avoient de la réputation, 1, xcix ; a parlé de l'écobuage, CXXX; — sa maxime sur l'étendue du domaine, 8, 62 ; — ce qu'il dit du lin, 188; — des espèces de vigne, 215; a donné l'abrégé de sa culture, 374;- origine du nom de l'Italie, 601 '7 — ne donne aux abeilles que sept ans de vie, II, 95 : — nom qu'il donne aux frélons, 98 ; — d'où s'engendrent les abeilles, 106 ; — ce qu'il dit de la soie, 107, — attribue aux habitans des pays froids l'invention des vins de fruits, 789, 81 o.

Visage, remèdes contre ses rougeurs, II, 742. V. Peau.

Visule, espèce de vigne, 1, 316.

VITET, cité, 1, cliv; — sa médecine vétérinaire, citée, II, 836.

VITRÉ, son opinion sur l'usage du pain mollet ; 1 477, II R

VITRUVÉ, Cité, 11,029.

Vivier, Lucullus en avoit de verre suspendus au plancher, II, 75; — son nom désigne son emploi, *ibid.* ; — où sera dressé, 83.

VOIGTS, cité, 1, cvijj.

Voisin, dans l'élection d'un terrain est à considérer, 1, 9; — éloge du bon, *ibid.*

Volaille, idée de son prix en 1567,1, clvijj; — composition de la basse-cour, II, 3 ; — attention qu'il faut avoir, 152 ; — ses variétés, 4 ; — ses plumes et ses excréments nuisent au bétail, *ibid.*; — observations à ce sujet, 153, ! 54; — la commune, 6; — remèdes contre ses maladies, 765, 766, 840-842. V. Poules.

Volière, pourquoi inventée, II, 61 ; — précautions qu'il faut avoir lorsqu'on la peuple, 191.

VOLNEY, à quel nombre porte les habitans de la terre, I, clxij.

VOLTAIRE, cité, 1, 467;-ce qu'il dit de la police de la Chine, relativement à l'agriculture, Q2 — envoie à Bourgelat des calculs trouvés dans la vessie du bœuf, 626) — ce qu'il dit de Paris, II, 811.

Voltoline, espèce de raisin, 1, 318.

Vomissement, remèdes contre, II, 696, — le provoquer, 697.

VOPISCUS, ce qu'il dit de la soie, II, 107.

Vossius, son étymologie du mot bière, 1, 474

Voyageur français (le), ouvrage cité, 1, 478.

w.

WAGENAAR, cité; 1, cxxv.

WAISSELIUS, cité, I, ex.

WAKEFIELD (Priscilla), a donné une introduction à la botanique, I, clxij.

WARDER, a écrit sur les abeilles, 1, cxx.

WATTENWIL, tableau du produit du vignoble de Malessert, 1, 343-345.

WEIS, cité, I, clvij.

WENCESLAS, cité, 1, cxxijj.

WILDMAN, a écrit sur les abeilles, I, cxx.

WILLERMOZ, boissons vineuses à la portée du pauvre, II, 791.

WILLIAMS, sou histoire des gouvernemens du nord, citée, I, 485.

WILLIAMS (miss), citée, I, clvij.

WILLIS (T.), cité, 1, 377.

WINTER 1 auteur vétérinaire, cité, I, cliv.

Wisnak, espèce de liqueur, II, 793.

WORDLIGE, a écrit sur les abeilles, 1, cxx) — sur le cidre, cxxiv, 406.

WOUTER-VANLÈS, son art de brasser, cité, I, 477.

x.

XÉNOPHON, a écrit sur la chasse, I, clij ; — extrait de son économique sur le labour surnuméraire, 180 — a écrit sur le vin, 3j5.

XIMENÈS, cité, 1, xcviij.

Y.

YART, a traduit l'ouvrage de Philips sur le cidre, 1, 406.

YBERT, a célébré le cidre, 1, 470

Yeuse ou chêne vert. V. Ilex.

Yeux, leurs maladies, remèdes contre, II, 677, 678;-leur douleur et rougeur, 679 ; — comment les nettoyer et laver, 680 ; — des bœufs, chassieux comment guéris, 754;-réflexions à ce sujet, 835.

YOUNG (Arthur), cité, 1, lxxxvij, clvij, 169 2 183, 184, 190, 340, 408, II, 790, 807 ; — a réveillé l'attention publique en France sur la culture, et sur Olivier de Serres, I, xxvij ; — son voyage au Pradel, *ibid.*-xxx; — a contribué au monument élevé à la mémoire d'Olivier de Serres, II, xij ; — fait connoître les avantages de la vigne, 1, 479, 480 ; — ce qu'il dit de la dime, 198,-donne des détails sur la fabrication du cidre et la culture du pommier, 409, 410.

YVAR T, cité, II, 784, 839 ; — ce qu'il dit de l'incinération du bois comme amendement ; 1, 167 ;-sur l'épierrement des terres, *ibid.* ; — sur l'opinion des anciens que la terre avoit besoin de repos, *ibid.* 170) — les branchages à placer au fond des fossés, 167 ;-les moyens les plus assurés pour obtenir de bonnes récoltes, *ibid.*; — la herce roulante, *ibid.* 168, 179; les grains qui réussissent le mieux sur les défrichemens des vieilles prairies, 168; — l'écobuage, *ibid.* ; — la sentence de Caton ne change point de soc, *ibid.* 169; — la préférence à accorder aux bœufs ou aux chevaux, 169 ;-l'emploi prématuré des animaux, *ibid.* ; -l'usage de faire tirer les bœufs par la tête et par le cou, *ibid.* ; -le labour avec des vaches, *ibid.*; — la germination de l'ivraie, 170 — exemples de fertilité extraordinaire, *ibid.*; -brûlis des chaumes, 171; — fréquence des labours, *ibid.* ; -culture de la Camargue, *ibid.* ; — la charrue à deux socs, *ibid.* ; — l'usage de la bêche, *ibid.* ; -la distinction des fumiers en chauds et froids, *ibid.* ; -les immondices des privés, *ibid.* ; -la fiente des oiseaux aquatiques, *ibid.* 172 ; — la culture des fèves, 17a, — l'enfouissement des plantes légumineuses comme engrais, *ibid.* ; -les effets de la marne, *ibid.* ; -les plantes marines et autres engrais dont ne parle pas Olivier de Serres, *ibid.* 173 ; -la prétendue influence de la lune sur les fumiers ; 173; — la différence entre les vieux et les nouveaux, *ibid.* ; — les principes d'un bon assolement, *ibid.* ; — les points d'où doivent être tirées les semences, *ibid.* 174 ; -le battage des grains pour semence, 174;-la prétendue dégénération des plantes, *ibid.*; -les préparations fertilisantes, *ibid.*; la quantité de semence, *ibid.* 175; — l'escourgeon, 177, 178; — le blé de miracle, *ibid.*; — l'épeautre, 178; — le méteil, *ibid.* ; -le sarrasin, *ibid.*; le inays, *ibid.* 179,-l'avoine, 179;-les mauvais effets de la culture du millet, 180, — le sarclage des grains, *ibid.*; -le labour surnuméraire, *ibid.* ; — le dépiquage, *ibid.* ; — le tarare, *ibid.* ; — les insectes des grains, *ibid.* 181 ; -prépare un travail sur le topinambour, 601; — le cultive en grand pour la nourriture des bestiaux, 467;-son mémoire sur les arbustes textiles, cité, II, 214.

z.

Zam-zou, espèce de liqueur, comment faite, 1, 478.

ZAMET (S.), cité, II, 555.

ZEGOVITZ, sa lettre sur l'eau-de-vie des pommes de terre, I, 494.

Zithus, boisson des égyptiens, paroît avoir été le type primitif de la bière, 1, 473.

Zoologie rurale, I, 656, 657; — animaux qu'on pourroit introduire dans notre économie rurale, 657-659 ; -amélioration et conservation des espèces connues, 659-661;-perfectionnemens dont pourroit être susceptible l'entretien du bétail, 661 663, — écoles vétérinaires, 663-665 ; — bibliographie zoologique, 665, 666.

ZWINGER, cité, I, evij.

Zymomètre ou zymoscope, instrument pour mesurer les degrés de la fermentation vineuse ; 1, 349; — sa description, *ibid.*

NOTA. Les articles ou les mots qu'on ne trouvera pas dans la Table générale des Matières, devront être cherchés dans le Vocabulaire, où on les trouvera, avec l'indication de ceux qui leur sont synonymes, ou avec lesquels ils correspondent dans la Table générale.

FIN DE LA TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES.

LISTE DES SOUSCRIPTEURS A LA NOUVELLE ÉDITION DU THEATRE D'AGRICULTURE ET MESNAGE DES CHAMPS, D'OLIVIER DE SERRES.

LE PREMIER CONSUL ET PRÉSIDENT BONAPARTE.

MM.

A

ACHARD, bibliothécaire de l'École centrale du département des Bouches-du-Rhône, à Marseille.

ALEXANDRE, pharmacien, à Rouen, département de la Seine-Inférieure.

ALLAIRE, de la Société d'agriculture du département de la Seine, administrateur des forêts, à Paris.

ALLUT, à Montpellier, département de l'Hérault.

AMANTHON (M. C. N.), juriconsulte, à Auxonne, département de la Côte-d'Or.

AMBERT, général de division, armée d'Italie, à Novare.

AMOREUX, médecin, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Montpellier, département de l'Hérault.

ANGEBAULT, chef du bureau des forêts, au ministère des finances, à Paris.

ARMEY, juriconsulte, à Paris.

AUVRAY, chef de brigade, préfet du département de la Sarthe, au Mans.

AUXONNE (la Ville d'), département de la Côte-d'Or.

B

BACLESSE (J. P.), avoué, professeur d'histoire naturelle, à Luxembourg, département des Forêts.

BALGUERIE, préfet du département du Gers, à Auch.

BARANTE, préfet du département de l'Aude, à Carcassonne.

BARD, médecin, à Bonneville, département du Léman.

BARRAU, de la Société libre des sciences, lettres et arts, libraire, à Paris.

BARRE-BOISMÉAN, commissaire du Gouvernement près le Tribunal de première instance, à Châteaudun, département d'Eure et Loir.

BASSAGET, membre du Corps législatif, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Lourmarin, département de Vaucluse.

BATBEDAT (François), correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Vicq, département des Landes.

BAUD, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Saint Claude, département du Jura.

BAUDOT (Marc-Antoine), médecin, à Estrées, département de Saône-et-Loire.

BAUDRY, propriétaire-cultivateur, à Châteaudun, département d'Eure et Loir.

BAUSSANCOURT (de), propriétaire, à Roanne, département de la Loire.

BAZIN (R.) aîné, à Landernau, département du Finistère.

BEAUFOND (de), à Paris.

BEDFORD (le Duc de), à Londres. Deux exemplaires.

BEGOUENS, négociant au Havre, département de la Seine-Inférieure.

BELLET-SAINT-TRIVIER, de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

BELLICENS (Elie), ancien militaire, à Foix, département de l'Arriège.

BELOT DE FERREUX, propriétaire, ex-notable national, à Ferreux, département de l'Aube.

BELZATS-COURMENIL correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, préfet du département de l'Aisne, à Laon.

BENOIST, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Zuffall, département de la Meurthe.

BERAUD, à Dian, département de Seine et Marne.

BERGON (Joseph,-Alexandre), de la Société d'agriculture du département de la Seine, administrateur des forêts, à Paris.

BERNARD (François Xavier), propriétaire-cultivateur, à Collobrières, département du Var.

BERNARD, juge suppléant au Tribunal de l'arrondissement communal de Saint-LÔ, département de la Manche.

BERNARD, propriétaire-cultivateur, à Héry, département de l'Yonne.

BERNARDY (Philippe), à l'Espinasse, département de la Vienne.

BERTHERIN, libraire, à Orléans, département du Loiret.

BERTHOUD (Ferdinand), de l'Institut national de France, à Paris.

BIBLIOTHÈQUE (la) de l'École centrale du département des Bouches-du-Rhône, à Marseille.

BIBLIOTHÈQUE (la) de l'École centrale du département du Gers, à Auch.

BIBLIOTHÈQUE (la) de l'École centrale du département de la Marne, à Châlons.

BIBLIOTHÈQUE (la) publique, à Lyon, département du Rhône.

BIENCOURT (de), correspondant de la Société (l'agriculture du département de la Seine, à Paris.

BIGOTTE (Joseph), correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, notaire public, à Punerot, département des Vosges.

BLANCARD, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Loriol, département de la Drome. Deux exemplaires.

BLESSEBOIS, cultivateur, à Saint-Pierre d'Entremont, département du Calvados.

BLEUET fils, libraire, à Paris.

BOLLEMONT, général de division, membre du Corps législatif, à Longuion, département de la Moselle.

BONAPARTE (Joseph), membre du Sénat conservateur et du grand-conseil de la Légion-d'honneur, à Paris.

BONAPARTE (Lucien), membre du Sénat conservateur, de l'Institut national de-France, et du grand-conseil de la Légion d'honneur, à Paris,

BONJOUR, membre du Conseil général d'agriculture, arts et commerce du ministère de l'intérieur, à Paris.

BONNATERRE, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, professeur d'histoire naturelle à l'École centrale du département de l'Aveyron, à Rodez.

BRAZY, ci-devant conseiller au parlement, à Metz, département de la Moselle.

BONNET-DORION, cultivateur, à Crest, département de la Drôme.

BOUCHEG, inspecteur des domaines, à Besancon, département du Doubs.

BOUCHER, ex-membre du Tribunal de cassation, à Paris.

BOUCHEREAU, à Paris.

BOULLÉ, préfet du département des Côtes du Nord, à Saint-Brieux. Deux exemplaires.

BOULLENGER aîné, élève du département de l'Oise, à l'École vétérinaire d'Alfort, département de la Seine.

BOURACHOT (Edmond), propriétaire-cultivateur, au Donjon, département de l'Allier.

BOURDIER, secrétaire particulier du préfet du département des Ardennes, à Mézières.

BOURGEOIS, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, directeur de l'établissement rural, à Rambouillet, département de Seine-et-Oise.

BOURGEOIS JESSAIN, préfet du département de la Marne, à Châlons.

BOURRAS, receveur de l'enregistrement, à Privas, département de l'Ardèche.

BOURSIER, négociant, à Paris. Trois exemplaires.

BREDIN, directeur de l'École vétérinaire, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Lyon, département du Rhône.

BRELISLE (J.), chirurgien, professeur à l'hôpital militaire d'instruction, à Metz, département de la Moselle.

BRINCOURT, père et fils, négociants à Sedan, département des Ardennes.

BRUN, préfet du département de l'Arriège, à Foix.

BRUNET née FALCONNET (Madame veuve), propriétaire, à Montpellier, département de l'Hérault.

BRUNOT, libraire, à Paris. Douze exemplaires.

BUFFAULT (C.), préfet du département de Saône-et-Loire, à Mâcon.

BUGET, général de brigade, commandant le département des Ardennes, à Mézières.

BUREAU, propriétaire, à Autun, département de Saône-et-Loire.

C

CABART, agriculteur, à Salle, département de l'Aude.

CACHIN, ingénieur, directeur des travaux maritimes, à Paris.

CADET-DE-VAUX, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

CAFFARELLI (Charles), préfet du département du Calvados, à Caen.

CAILLAULT, propriétaire, à Vaux, département de Seine-et-Oise.

CALIGNON, propriétaire, à Dijon, département de la Côte-d'Or.

CALVET, maire, à Guitry, département de l'Eure.

CAMBRY, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

CAMPMAS, propriétaire, à Villefranche, département de l'Aveyron.

CAPPOT, cultivateur, à Figuières, en Espagne.

CARAYON, négociant, à Paris.

CARBON, homme de loi, à Compiègne, département de l'Oise.

CARRIÈRE, propriétaire, à Villeneuve, département de Lot-et-Garonne.

CASSE, propriétaire, à la Velanet, département de l'Arriège.

CATINEAU, imprimeur, à Poitiers, département de la Vienne. Deux exemplaires.

CAUBERE (Pierre), ex-membre du Corps législatif, président du Tribunal criminel, à Foix, département de l'Arriège.

CAVET, propriétaire-cultivateur, à Foix, département de l'Arriège.

CELS, de l'Institut national de France et de la Société d'agriculture, plaine de Montrouge, département de la Seine.

CHABAL (L.), notaire, membre du Conseil général du département de l'Ardèche, à Saint-Pierre-Ville.

CHABERT, directeur de l'École vétérinaire, de la Société d'agriculture, à Alfort, département de la Seine.

CHALLAN, membre du Tribunal, à Paris.

CHALUMEAU, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Chateauroux, département de l'Indre.

CHAMBRIER DE TRAVANET, colonel, à Neufchâtel, en Suisse.

CHANAL, président du Tribunal de commerce, à Villefranche département du Rhône.

CHANCEY, de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

CHAPTAL, ministre de l'intérieur, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris. Deux cents exemplaires.

CHAUDRON (Madame Ridou, veuve Pierre), à Sedan, département des Ardennes.

CHAROST (Armand-Joseph BETHUNE), correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Meillant, département du Cher. Deux exemplaires (i). (i) Cet estimable Citoyen, que l'Agriculture a perdu, est le premier souscripteur à cette nouvelle Edition, et la Société d'agriculture du département de la Seine a cru devoir rendre hommage à sa mémoire, en le conservant sur cette liste. (H.)

CHASSIRON membre du Tribunal, de la Société. d'agriculture du département de la Seine, à Paris. Deux exemplaires.

CHATON (Jean-Pierre-Louis), propriétaire, à Castel-Sarrasin, département de la Haute Garonne.

CHAUDRON-ROUSSEAU, à Bourbonne-les-Bains, département de la Haute-Marne.

CHAUMONTEL, des Sociétés d'agriculture des départements de la Somme et du Calvados, professeur à l'École vétérinaire, à Alfort, département de la Seine.

CHAUVELIN, membre du Tribunal, à Paris.

CHEFFONTAINES (Hyacinthe), à Paris.

CHEREST, à Paris.

CHEVRIER, imprimeur, à Poitiers, département de la Vienne. Deux exemplaires.

CHOQUET, libraire, à Amiens, département de la Somme.

CINOT, négociant, à Paris.

COINTET, à Ensisheim, département du Haut-Rhin.

COLCHEN, préfet du département de la Moselle, à Metz. Deux exemplaires.

COLLET-MESSINE, ex-membre du Corps législatif, à la Grange-Saint-Jean, département du Cher.

COLLIÈRE, propriétaire, à la Ferté-sous-Jouarre, département de Seine-et-Marne.

CONIAC (Pelage), à Rennes, département d'Ille-et-Vilaine. Deux exemplaires.

CONINY (de), à Quintin, département des Côtes-du-Nord.

COQUET, libraire, à Dijon, département de la Côte-d'Or. Deux exemplaires.

CORBIGNY, préfet du département de Loir-et-Cher, à Blois.

CORNUDET, membre du Sénat conservateur, à Paris.

CORPS LÉGISLATIF (le), à Paris.

COSMAR, commissaire de la marine, à l'Orient, département du Morbihan.

COSTAZ aîné, membre du Tribunal, vice-président de la Société d'encouragement pour l'Industrie nationale, à Paris.

CUCHET, propriétaire, au Teil, département de l'Ardèche.

CUDELLE, libraire, à Aix-la-Chapelle, département de la Roër.

D

DACIER. DE LA CHASSAGNE, de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

DAMALIX aîné, vétérinaire, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Besançon, département du Doubs.

DARTIGUIÈRES (Jean-Bertrand), ancien militaire, à Foix, département de l'Arriège.

DAUCHY, conseiller d'état, à Paris.

DAUTURE (Charles), cultivateur, à Pau, département des Basses-Pyrénées.

DAVAUX, à Paris.

DEBONS et LA FLECHERE, propriétaires, au Bignon, département de Seine-et-Marne.

DEBROSSE, à Ruemont, département de Seine-et-Marne.

DECHEPPE, instituteur, à Paris.

DEFEBURE MALTAVERNE, à Paris.

DEGRAVE (Hyacinthe), receveur des domaines nationaux, à Mons, département de Jemmappe.

DELACOUX MURIVAUX, président du Tribunal de première instance, à Blanc, département de l'Indre.

DELAVAU, propriétaire, à Mons, département de Jemmappe.

DELEGORGUE, homme de loi, de la Société d'agriculture, à Douai, département du Nord.

DELEGORGUE (Virgile), sous-inspecteur des forêts de l'arrondissement d'Abbeville, département de la Somme.

DELENTRE, à Avignon, département de Vaucluse.

DÉLICHÈRES, président du Tribunal civil du deuxième arrondissement, à Privas, département de l'Ardèche.

DELON, secrétaire-général de la préfecture du département des Pyrénées-Orientales, à Perpignan.

DELOR, secrétaire-général de la préfecture du département de l'Ardèche, à Privas.

DELORME (Antoine), rentier, à Lyon, département du Rhône.

DELPORTE frères, cultivateurs, à Boulogne-sur-Mer, département du Pas-de-Calais.

DENNEMETZ (Armand de Bois), propriétaire, à Cahaignes, département de l'Eure.

DEPERE (Mathieu), membre du Sénat conservateur, à Paris.

DESCEMET, cultivateur-pépiniériste, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Saint-Denis.

DESCORCHES, préfet du département de la Drôme, à Valence.

DESFONTAINES, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine,

à Paris.

DESCROIZILLES (Joseph) cultivateur-botaniste, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Dieppe, département de la Seine-Inférieure.

DESHAIES, chef du bureau des archives au ministère de l'intérieur, à Paris.

DESMARQUETTES, maire, à Chauny, département de l'Aisne.

DESMAZIÈRES, juge au Tribunal d'appel, à Angers, département de Maine-et-Loire.

DESPREZ, pharmacien en chef et professeur à l'hôpital militaire d'instruction, à Metz, département de la Moselle.

DETOURNELLE, architecte, à Paris.

DEVIR Y, préfet du département de la Lys, à Bruges. Deux exemplaires.

DEVOUGES, propriétaire, à Paris.

DEYEUX, de l'Institut national de France, à Paris.

DISSES, propriétaire, à Villefranche, département de l'Aveyron.

DORSCH, sous-préfet, à Clèves, département de la Roër.

DRAMARD, cultivateur, à Thoury, département d'Eure-et-Loir.

DROZ, homme de loi, de la Société d'agriculture du département du Doubs, à Besançon.

DUBIEF, employé à la poste près le Tribunal, à Paris.

DUBOIS (J.-B.), de la Société d'agriculture du département de la Seine, Préfet dû département du Gard, à Nîmes. :

DUBOIS (Ph.), ex-conseiller au Parlement de Douai, à Furnes, département de la Lys.

DUBOIS-CRANCÉ, général de division, propriétaire, à Belhàm, département des Ardennes.

DUBRETAIL, propriétaire, à Perreux, département de la Loire.

DUCHANNOY, médecin, à Paris.

DUCHESNE, de la Société d'agriculture du département de Seine-et-Oise, correspondant de celle du département de la Seine, à Versailles.

DUFAU (Joseph), notaire public, à Vicq, département des Landes.

DUFORT, propriétaire, à Dian, département de Seine-et-Marne.

DUHAMEL, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, maire, à Coutances, département de la Manche.

DUMONT (Dieu-Donné-François-Hyacinthe), propriétaire-cultivateur, à Isel, département des Forêts.

DUMONT-COURCET, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine ; à Courcet, département du Pas-de-Calais.

DUPIN, préfet du département des Deux-Sèvres, à Niort.

DUPUY, professeur à l'École vétérinaire, à Alfort, département de la Seine.

DUQUESNOY, maire du dixième arrondissement, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

DURAND (Camille), à Paris.

DURVILLE, libraire, à Montpellier, département de l'Hérault.

DUSSIEUX, de la Société d'agriculture du département de la Seine, propriétaire-cultivateur, aux Vaux, département d'Eure-et-Loir.

DUTREUX (Jacques), professeur d'histoire naturelle à l'École centrale du département des Forêts, à Luxembourg.

DUTROUBERNIER, membre du Corps-législatif, à Paris.

DUVAL DE L'EPINAY, propriétaire, à Fougères, département d'Ille-et-Vilaine.

DELESSERT (B.) de la Société d'agriculture du département de la Seine, banquier, à Paris.

E

ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT (L'), département de la Seine.

ESCOFFIER oncle, négociant, à Villefranche, département du Rhône.

ESPELDING, professeur de mathématiques à l'École centrale du département des Forêts, à Luxembourg.

F

FAGES-CHASEAU (de), à Saint-Paul de Coisson, département du Gard.

FALAIZE, propriétaire-cultivateur, à Paris.

FAURE (Elysée, à Revel, département de la Haute-Garonne.

FAURE DE FOURNOUX (Madame), à Bourganeuf, département de la Creuse.

FAY (C.), à Lyon, département du Rhône.

FAYOLLE (André de), correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, membre du Juri d'instruction publique, à Périgueux, département de la Dordogne.

FERA-ROUVILLE, cultivateur-propriétaire, à Rouville, département du Loiret.

FEUGÉ, sous-préfet, à Nogent-sur-Seine, département de l'Aube.

FILHOT-MARANS, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Bordeaux, département de la Gironde.

FINGUERLIN, de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

FLAMLEN aîné, cultivateur, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Sury, département de la Nièvre.

FLAUGERGUES, à Montpellier, département de l'Hérault.

FLAUST, propriétaire, à Saint-Sévère, département du Calvados.

FONTAINE, de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

FONTENAY (François-Martial ROGER de), correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à la Motte, département de la Haute-Marne.

FORTIA née CABRE (Madame de), à Marseille, département des Bouches-du-Rhône.

FOUGERON DU FAYOL, conseiller de Préfecture, à Périgueux, département de la Dordogne.

FOURCROY, sous-inspecteur au port de Rochefort, département de la Charente-Inférieure.

FRANÇOIS (de NEUFCHATEAU), membre du Sénat Conservateur, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

FRISON (A. J.), ex-membre du Corps législatif, à Charleroi, département de Jemmappes.

FROCHOT (Nicolas-Benoît-Thérèse), préfet du département de la Seine, de la Société d'agriculture, à Paris. Quatre exemplaires.

FROMENT-CASTILLE, de la Société d'agriculture du département du Gard, maire, à Argilliers.

G.

GAILLARD-RABARIN, à Tournon, département de l'Ardèche.

GAULERE (de), à Anduse, département du Gard.

GALARD-BRASSAC DE BEARN (L. Z.), à Paris.

GALLOT (N. P.), propriétaire, à Fontenay-le-Peuple, département de la Vendée.

GANDOLPHE, propriétaire, à Château-Thierry, département de l'Aisne.

GARDES, de la Société d'agriculture du département du Tarn, à Alby.

GARGAM, propriétaire, à Vertus, département de la Marne.

GARNIER, président du Tribunal criminel, à Saintes, département de la Charente-Inférieure.

GARNIER (Germain), préfet du département de Seine-et-Oise, à Versailles.

GASQUET, propriétaire, à Lorgues, département du Var.

GAUDIN (Julien), agriculteur, à Nantes, département de la Loire-Inférieure.

GAUJAC, cultivateur, à Paris.

GAULTIER, à Paris.

GAUVILLERS, directeur de la régie des domaines, à Blois, département de Loir-et-Cher.

GAYARDON-GRESSOLLES, à Perreux, département de la Loire.

GEOFFROY père (Charles-François), à Poyanne, département des Landes.

GÉRAUDON, commissaire des guerres, à Paris.

GESTAU, propriétaire et maire, à Grand Champ, département des Ardennes.

GILIBERT, président de la Société d'agriculture du département du Rhône, correspondant de celle du département de la Seine, à Lyon.

GILLET-LARENOMIÈRE, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Noisi-sur-École, département de Seine-et-Marne.

GILLET-LAUMONT, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

GIRARD, receveur des contributions, à Grasse, département du Var.

GIROD-CHANTRANS, membre du Corps législatif, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Besançon, département du Doubs.

GOBERT (Dominique), propriétaire, à Blanchampagne, département des Ardennes.

GODAILH, secrétaire-général de la Préfecture, secrétaire-perpétuel de la Société d'agriculture, des sciences et arts, à Agen, département de Lot-et-Garonne.

GODET (M.), juge au Tribunal criminel, à Saintes, département de la Charente-Inférieure.

GONDOIN, architecte, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

GORCY (P. C.), médecin en chef de l'hôpital militaire d'instruction, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Metz, département de la Moselle.

GOURNAY, propriétaire, à Paris.

GRANDIDIER, cultivateur et maire, à Talanges, département de la Moselle.

GRÉBAN, secrétaire-général de la Préfecture du département de l'Escaut, à Gand.

GRÉGOIRE (Henri), membre du Sénat conservateur, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

GRELLET DESPRADES, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, propriétaire, à Souché, département des Deux-Sèvres.

GRIFFITHS, à Paris.

GROGNIER, professeur à l'École vétérinaire de Lyon, département du Rhône.

GUILLEGOZ, professeur à l'École vétérinaire de Lyon, département du Rhône.

GUILLOT (L.), libraire, à Rennes, département d'Ille-et-Vilaine.

GUERARD père, à Auch, département du Gers.

GUILLOTIN-FOUGERÉ, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, sous-préfet, à Marennes, département de la Charente-Inférieure.

GUYENCOURT, propriétaire-cultivateur, à Amiens, département de la Somme.

H

HAUTERIVE (d'), chef de division au ministère des relations extérieures, à Paris.

HALLE (Jean), bibliothécaire de l'École centrale du département des Forêts, à Luxembourg.

HALLE, de l'Institut national de France, médecin, à Paris.

HARMAND, préfet du département de la Mayenne, à Laval.

HEIM (Jos.), maire, à Fontenay, département de la Seine-Inférieure.

HÉNON, directeur-adjoint, professeur à l'École vétérinaire de Lyon, département du Rhône.

HERVIEU, cultivateur, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Reugny, département de la Nièvre.

HUTTAU, sous-chef au bureau d'agriculture du ministère de l'intérieur, à Paris.

HUZARD (J-B.), de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, vétérinaire, à Paris.

I

IMBERT, préfet du département de la Loire, à Montbrison. Deux exemplaires.

INSTITUT NATIONAL DE FRANCE (I'), à Paris.

J

JACQUIER DE TERRE-BASSE, à Terre-Basse, département de l'Isère.

JACQUINET, homme de loi, à Nancy, département de la Meurthe.

JARDF libraire, à Paris. Deux exemplaires.

JEAN MAIRE, pharmacien, à Metz, département de la Moselle.

JOANIN (Claude-François), propriétaire-cultivateur, à Condé, département de Saône-et-Loire.

JOUSTEL DE COLNET, à Dunkerque, département du Nord.

JUSSIEU-BRESSOL, de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

L

LAA, cultivateur, à Pau, département des Basses-Pyrénées.

LABILLARDIÈRE (Jacques-Julien), de l'Institut national de France, à Paris.

LABORIE aîné, à Alais, département du Gard.

LACLEDE, membre du Conseil général du département des Basses-Pyrénées, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Pau.

LA FAYETTE (le général), propriétaire, à la Grange, département de Seine-et-Marne.

LAGADEC, à Paris.

LAGARDE (Augustin), ministre du culte catholique, à Oléron, département des Basses Pyrénées.

LAGRANGE, chef de division à la Préfecture du département de la Seine, à Paris.

LAGUITONNIÈRE (Joseph), propriétaire, à Rennes, département d'Ille-et-Vilaine.

LALLEMAND, chef du bureau des octrois au ministère de l'intérieur, à Paris.

LALLEMANT-FONTEMEI, à Bar-sur-Ornin, département de la Meuse.

LAMARQUE, ex-préfet du département du Tarn, à Alby. Deux exemplaires.

LAMPON, jurisconsulte, à Soissons, département de l'Aisne.

LAMOTHE, préfet du département de la Haute-Loire, au Puy. Deux exemplaires.

LANGLET, officier de santé de l'hospice civil) à Beauvais, département de l'Oise.

LANOUE (Charles), président de la Société d'agriculture du département du Gers, à Auch.

LAPALME, à Chambéry, département du Mont-Blanc.

LAPEYROUSE, maire, à Saint-Hippolyte, département du Gard.

LAPORTE-BLANVAL, à Clermont, département du Puy-de-Dôme.

LARCHER (E.), membre du Corps législatif, à Chaumont, département de la Haute-Marne.

LARIVIÈRE (Mieulet), sous-préfet, à Castel-Sarrasin, département de la Haute-Garonne.

LASTEYRIE, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

LATAILLE DES ESSARTS, propriétaire, à Pithiviers, département du Loiret.

LA TAILLE-DUBOULAY, propriétaire, correspondant de la Société d'Agriculture du département de la Seine, à Pithiviers, département du Loiret.

LATAPY, professeur de langues anciennes, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Bordeaux, département de la Gironde.

LATOURETTE, préfet du département du Tarn, à Alby. Deux exemplaires.

LAUMOND, préfet du département du Bas-Rhin, à Strasbourg. Deux exemplaires.

LAUREAU, propriétaire, à Saint-André, département de l'Yonne.

LAUZER (A.), président de la Société d'agriculture du département du Morbihan, à Vannes.

LAVAL, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, maire à Provins, département de Seine-et-Marne.

LAVALETTE, à Grenoble, département de l'Isère.

LEBER, propriétaire et maire, à Sully-sur-Loire, département du Loiret.

LEBOURGEOIS-BONNET (C.), négociant, à Rouen, département de la Seine-Inférieure.

LEBOURLIER, à Athis-sur-Orge, département de Seine-et-Oise.

LEBRETON (Joachim), membre du Tribunal, de l'Institut national de France, à Paris.

LEBRUN, troisième consul de l'Institut national de France, à Paris.

LEBRUN, ingénieur en chef des ponts et chaussées, à Nevers, département de la Nièvre.

LEFRANC (Auguste), à Quimper, département du Finistère.

LEMESLE, cultivateur, maître de poste, à Rambouillet, département de Seine-et-Oise.

LEPIOT SELTOT, directeur du Haras national, à Pompadour, département de la Corrèze.
LESPINOIS, secrétaire particulier du préfet du département des Vosges, à Epinal.
LESTRANGE (Albert), propriétaire, à Salignac, département de la Charente-Inférieure.
LEVRAULT, libraire, à Strasbourg, département du Bas-Rhin.
LEVRAULT, libraire, à Paris. Deux exemplaires.
LEZAY (Adrien), à Saint-Julien, département du Jura.
LHOTE-HABONS, tanneur, propriétaire, de la Société d'agriculture du département des Ardennes, à Mézières.
LIANCOURT (LA ROCHEFOUCAULD), de la Société d'agriculture du département de la Seine, propriétaire-cultivateur, à Liancourt, département de l'Oise.
LIGERET (François), receveur particulier, à Semur, département de la Côte-d'Or.
LINTZ, libraire, à Trêves, département de la Sarre.
LIVRÉ (Eust.), président de la Société libre des arts, au Mans, département de la Sarthe.
LOYAU, propriétaire, membre du Corps législatif, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Pulteau, département de la Vendée.
LONGPRÉ, ancien militaire, à Lectour, département du Gers.
LUBET, notaire, à Bassoue, département du Gers.
LUGAN LA ROZERIE, à Vielmur, département du Tarn.
LUMINAIS, à Paris.

M

MACCARTHY, ancien capitaine de dragons, correspondant de la Société d'agriculture de la Rochelle, propriétaire, à l'île d'Oléron, département de la Charente-Inférieure.
MACORS (le général), à Paris.
MADAILLAN, propriétaire-cultivateur, à Foix, département de l'Arriège.
MALET-AUDEBERT, banquier, à Paris.
MALFUSON (Abraham François), propriétaire et avoué, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine. à Sancère, département du Cher.
MAMON, propriétaire-cultivateur, à la Varenne-Saint-Maur, département de la Seine.
MARANDA, ingénieur des ponts et chaussées, à Nevers, département de la Nièvre.
MARC-AUREL, imprimeur-libraire, à Valence, département de la Drôme. Six exemplaires.
MARCHAND fils, médecin-professeur à l'hôpital militaire d'instruction, à Metz, département de la Moselle.
MARCHANT, médecin, secrétaire-général de la Société libre d'agriculture, commerce et arts du département du Doubs, à Besançon.
MARILLIER (P. Ch.), dessinateur et cultivateur, à Beaulieu, département de Seine et Oise.
MARIN, à Chambéry, département du Mont-Blanc.
MARQUIÉ-CUSSOL (Honoré) fils aîné, à Marèzes, département de l'Arriège.
MARSOL, conservateur des forêts, correspond de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Carcassonne, département de l'Aude. Deux exemplaires.
MARTIN-CHOISI, juge, à Montpellier, département de l'Hérault.

MARUL (Albert), à Lausanne, en Suisse.
MASLIN jeune, propriétaire, à Chantenay, département de la Nièvre.
MATHIEU, membre du Tribunal, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.
MAURIN (Jean-Antoine), propriétaire, à Vauvert, département du Gard.
MAUSSION, propriétaire, à Aransv, département de l'Aisne.
MAZUEL, négociant, à Dunkerque, département du Nord.
MEHERENC DE VERENNES, ancien militaire, à Cricqueville, département du Calvados.
MELON, libraire, à Bordeaux, département de la Gironde.
MENNEVILLE, négociant, à Boulogne-sur-Mer, département du Pas-de-Calais.
MERCADIER (Jean-Baptiste), ingénieur en chef des ponts et chaussées, président de la Société d'agriculture, à Foix, département de l'Arriège. Deux exemplaires.
MERCIER-BOISSY, à Pithiviers, département du Loiret.
MERIGEAUX, à Pezenas, département de l'Hérault.
MEURON (Pierre-Frédéric de), major-général, à Neufchâtel, en Suisse.
MEZAIZE, pharmacien, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Rouen, département de la Seine Inférieure.
MIGIEN DE-COURTIVRON (Madame), à Compiègne, département de l'Oise.
MISCAULT (C.), substitut du magistrat de santé, à Briey, département de la Moselle.
MOET (J.), négociant en vins, à Épernay, département de la Marne.
MOLARD (Claude-Pierre), de la Société d'agriculture du département de la Seine, directeur du Conservatoire des arts, à Paris.
MOLLET, receveur-général du département des Ardennes, à Mézières.
MONET DE CHABLIS, à Chablis, département de l'Yonne.
MONLAUR (J.-G.) propriétaire, à Montesquiou, département du Gers.
MOREAU-SAINTE-MÉRY, conseiller d'état, administrateur-général des États de Parme, Plaisance, Guastalla, etc de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Parme.
MORGAN, de la Société d'agriculture de la Rochelle, chef de bataillon, sous-directeur du génie, à Saint-Martin, île de Rhé, département de la Charente-Inférieure.
MORTEAUX (Jean-François), ancien militaire, à Foix, département de l'Arriège.
MOTET, cultivateur à Fresnes) département de Seine-et-Marne.
MOURET, inspecteur des postes, à Grenoble, département de l'Isère.
MOURGUE, propriétaire-foncier, à Saint-Hippolyte, département du Gard.
MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE (le), à Paris.

N

NECTOUX, propriétaire-cultivateur, à Autun, département de Saône-et-Loire.
NOËL, président de la Société d'émulation, à Rouen, département de la Seine-Inférieure.
NOGARET, préfet du département de l'Hérault, à Montpellier.

O

ODIOT-BASCHAMPS, bibliothécaire de l'École centrale du département des Côtes-du-Nord, à Saint-

Brieux.

OLIVIER, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

OLIVIER, régisseur de la bergerie nationale, à Perpignan, département des Pyrénées-Orientales.

ORBAN, tanneur, à la Roche, département de Sambre-et-Meuse.

OZUN, préfet du département de l'Ain, à Bourg.

P

PAILLOT DE LOGNES, maire, à Troyes, département de l'Aube.

PAIRAUBE (Pierre), propriétaire, à Vauvert, département du Gard.

PARIS-LASPLAIGNES, propriétaire, à Auch, département du Gers.

PARMENTIER, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

PAROLETTI (Modeste), de l'Académie des sciences et belles-lettres, et de la Société d'agriculture de Turin, à Paris.

PASTORET, président de la Société d'agriculture du département des Forêts, à Luxembourg.

PAVIN, médecin, à Joyeuse, département de l'Ardèche.

PELET, préfet du département de Vaucluse, à Avignon.

PENSIONNAT DE TOURNON (le Directeur du), à Tournon, département de l'Ardèche.

PÉRIGNON, juriconsulte, à Paris.

PERIN, commissaire du Gouvernement près le Tribunal criminel du département de la Moselle, à Metz.

PERNON (Camille), de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

PERREGAUX, membre du Sénat conservateur, président de la Banque de France, à Paris.

PERSONNE DE SONGEONS (Louis-Marie), propriétaire-cultivateur, de la Société d'agriculture du département de Seine-et-Oise, correspondant de celle de la Seine, à Songeons, département de l'Oise.

PERTHUÏS (de), propriétaire, à Paris.

PETIT, membre du Conseil municipal du département de la Seine, à Paris.

PEYRIÈRE (de la), à Paris.

PICOT LAPEYROUSE (Philippe) correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, maire, à Toulouse, département de la Haute-Garonne.

PIET-BERTON aîné, inspecteur forestier, à Niort, département des Deux-Sèvres.

PICTET (Charles), propriétaire-cultivateur, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Genève, département du Léman.

PINCEPRÉ (Marie-Louis-Nicolas), propriétaire-cultivateur, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Buire, département de la Somme.

PITTRESOL, à Montauban, département du Lot.

PEUVIÉ aîné, à Hennebon, département du Morbihan.

POÉDERLÉ (Eugène), propriétaire, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Bruxelles, département de la Dyle.

POITEVIN, conseiller de Préfecture, de la Société d'agriculture, de celle libre des sciences et belles-lettres, à Montpellier, département de l'Hérault.

PONCE, graveur, à Paris.

PONNAT, maire de Barreaux, département de l'Isère.

PONS-PELISSIER (B.), chef de bureau à la Préfecture du département des Pyrénées-Orientales, à Perpignan.

PONTAL fils (Augustin), négociant, à Bourg-Saint-Andéol, département de l'Ardèche.

POTHERIE (Charles), à Angers, département de Maine-et-Loire.

PUECH (J. P.), propriétaire-foncier, à Fontbonne, département du Gard.

Q

QUENEDEY, à Paris.

QUINETTE, préfet du département de la Somme, à Amiens.

QUIRIT, à Bel-Ebat, département d'Indre-et-Loire.

R

RABINEA, secrétaire du sous-préfet, à Mirande, département du Gers.

RAMBERT, greffier du Tribunal de première instance, à Aix, département des Bouches-du-Rhône.

RAMBERT, propriétaire, à Aix, département des Bouches-du-Rhône.

RAMPILLON (Gabriel Opportune), correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Poitiers, département de la Vienne.

RAST-MAUPAS, trésorier de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

RÉBUFFAT (Marius), propriétaire, à Pouilly sur-Loire, département de la Nièvre.

REGULS, membre du Corps législatif, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Sisteron, département des Basses-Alpes.

RENAULT-TALLONEA, propriétaire-cultivateur, à Bourgueil, département d'Indre-et-Loire.

RENOUARD DE BUSSIEILE, à Paris.

RÉVEILLÈRE-LÉPEAUX, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Andilly, département de Seine-et-Oise.

REYNIER, propriétaire, à Garchy, département de la Nièvre.

RIBES, chef de brigade du Génie, à Toulouse, département de la Haute-Garonne.

RICHARD-DAUBIGNY (Louis-Thomas), de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris. Deux exemplaires.

RIEUSSEC, secrétaire de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

RIGAUD, à Loriol, département de la Drôme. Riou, préfet du département du Cantal, à Aurillac. Cinq exemplaires.

RIPPAULT, bibliothécaire du Premier Consul, à Paris.

RIVET, protêt du département de la Dordogne, à Périgueux.

ROBERT, préfet du département de l'Ardèche, à Privas. Quatre exemplaires.

ROBERT, propriétaire-cultivateur, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Matagne-la-Petite, département des Ardennes,

ROCHE, de la Société d'agriculture du département du Mont-Blanc, à Chambéry.

RODRIGUES et GOEJITALS, fondateurs du Muséum, à Bordeaux, département de la Gironde.

ROSTAN (Casimir), à Marseille, département des Bouches-du-Rhône.

ROUGIER, propriétaire-cultivateur, à Marmande, département de Lot-et-Garonne.

ROUGIER-LABERGERIE, de la Société d'agriculture du département de la Seine, préfet du département de l'Yonne, à Auxerre.

S

SAGERET (Augustin), de la Société d'agriculture du département de la Seine, cultivateur, à la ferme de Billancourt.

SAINT-GENIS, propriétaire-cultivateur, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Pantin.

SAINT-PREUX (de), propriétaire-cultivateur, à Bourneville, département de l'Aisne.

SAINT-VICTOR (Torchet), de la Société d'agriculture du département de la Seine, bibliothécaire, à l'hôtel national des Invalides, à Paris.

SAINTE-COLOMBE, à Paris.

SALUER, à Paris.

SALM-SALM (le Prince Emmanuel de), à Paris.

SALTEUR-BALLAND, à Chambéry, département du Mont-Blanc.

SANQUAIRE-SOULIGNÉ, propriétaire, à Saint-Jean-Dubois, département de la Sarthe.

SARRON (M.), à Lyon, département du Rhône.

SASSAUT (Jean-Baptiste), de la Société d'agriculture du département de l'Arriège, à Foix.

SAULIEU (François), correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Nevers, département de la Nièvre.

SAUMERI (Johanne), propriétaire, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à la Ville-aux-Clercs, département de Loir-et-Cher.

SAUREAU, à Paris.

SAUTEYRA jeune, à Montélimart, département de la Drôme.

SCHERER. (le général), à Paris.

SCHUCHARDT, négociant, à Paris.

SEGONDAT, chef du génie de la Marine, à Nantes, département de la Loire-Inférieure.

SÉGUIER, à Agde, département de l'Hérault.

SEGUIER (François-Marc), notaire public, à Foix, département de l'Arriège.

SEIGNETTE (E.-L.), secrétaire de la Société d'agriculture de la Rochelle, propriétaire, à Angoulin, département de la Charente-Inférieure.

SENEBIER (Jean), correspondant de l'Institut national de France, et de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Genève ; département du Léman.

SERE (H. D. L.), propriétaire-cultivateur, à Foix, département de l'Arriège.

SÉRÉ (Magloire), ancien militaire, à Foix, département de l'Arriège.

SEVAISTRE, chef de brigade, à Paris.

SEVRET (René), aide-de-camp, à Paris.

SIAUVE, de l'Académie de Mantoue, commissaire des guerres, à Mantoue, république Italienne.

SIBEUD, président de la Société d'agriculture du département de la Drôme, à Valence.

SICRE (Jean-Baptiste), cultivateur à Foix, département de l'Arriège.

SILVESTRE (.Augustin François), secrétaire de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE, COMMERCE ET ARTS (la) du département du Doubs, à Besançon.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) d'Anvers, département des Deux-Nèthes.

SOCIÉTÉ. D'AGRICULTURE (la) de la vingtseptième division militaire, à Turin.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) de Meilhan, département du Cher.

SOCIÉTÉ. D'AGRICULTURE (la) de Rodez, département de l'Aveyron. Huit exemplaires.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) du département de la Drôme, à Valence.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) du département de la Marne, à Châlons-sur-Marne.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) du département de la Seine, à Paris. Vingt-cinq exemplaires.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) du département de Seine-et-Marne, à Meaux.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) du département des Deux-Sèvres, à Niort.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) du département du Gers, à Auch.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) du département du Mont-Blanc, à Chambéry.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE (la) du département du Nord, à Douai.

SOCIÉTÉ D'EMULATION (la), à Rouen, département de la Seine-Inférieure.

SOCIÉTÉ D'ENCOURAGEMENT POUR L'INDUSTRIE NATIONALE (la), à Paris.

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE NATURELLE ET DES ARTS UTILES (la), à Lyon, département du Rhône.

SOCIÉTÉ LIBRE D'AGRICULTURE, COMMERCE, SCIENCES ET ARTS (la) du département de l'Indre, à Châteauroux.

SOCIÉTÉ LIBRE D'ÉMULATION (la), à Carcassonne, département de l'Aude. Quatre exemplaires.

SOCIÉTÉ LIBRE DES ARTS (la), au Mans, département de la Sarthe.

SOCIÉTÉ LITTÉRAIRE ET D'AGRICULTURE (la), à Saint-Brieux, département des Côtes-du Nord.

SORBIER, général de division, inspecteur-général d'artillerie, à Sury, département de la Nièvre.

SOULIÉ, propriétaire, à Villefranche, département de l'Aveyron.

SOURDEAU, à Paris.

STRUBBERG, directeur du Haras national, à Rozières, département de la Meurthe.

SULTOR (J.-P.), médecin, à Luxembourg, département des Forêts.

SWEDIAUR (F.), médecin, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

T

TERRADON, président du Tribunal de première instance, de la Société d'agriculture du département de la Creuse, à Bourgneuf.

TESSES, directeur des contributions, à Montpellier, département de l'Hérault.

TESSIER, de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

TESTUT, propriétaire-cultivateur, à Soubise, département de la Charente-Inférieure.

THOMAS (J.), négociant, à Metz, département de la Moselle.

THOUIN (André), de l'Institut national de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

TILLIARD, libraire, à Paris. Douze exemplaires

TOURNAIT (Nioche de), correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, secrétaire-général de la Société libre des arts du département de la Sarthe, au Mans.

TOURTON, banquier à Paris. Deux exemplaires.

TRAULLÉ, commandant-d'armés, à Mézières, département des Ardennes.

TREILLE (André), médecin, à Bassoué, département du Gers.

TROISŒUFS, ex-membre du Corps législatif, à Paris.

TROUARD-DE-RIOLLE, de la Société d'agriculture de la Rochelle, propriétaire, à Maillezai, département de la Charente Inférieure.

V

VALADIER, propriétaire, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Villefranche, département de l'Aveyron.

VALLOT (Jacques-Nicolas), médecin, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Dijon, département de la Côte-d'Or.

VERCHERE-ARCELOT, à Dijon, département de la Côte-d'Or.

VERGNES, général de brigade, préfet du département de la Haute-Saône, à Vesoul. Deux exemplaires.

VERGNIES-BOUISCHERE, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Vic-Dessos, département de l'Arriège.

VERGNIES (Jean-Joseph), conseiller de Préfecture, à Foix, département de l'Arriège.

VIDAILLAN, secrétaire de la Société d'agriculture du département du Gers, à Auch

VIGNANCOUR (J.), homme de loi et cultivateur, à Pau, département des Basses-Pyrénées.

VIGNE, notaire, membre du Conseil-général de Préfecture du département de l'Ardèche, à Antraigues.

VILLAINES (de), propriétaire, à Saint-Sévère, département de l'Indre.

VILLÈLE-CAMPOLIAC, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Toulouse, département de la Haute Garonne.

VILLEMET, secrétaire de la Société libre d'agriculture et arts du département de la Meurthe, correspondant de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Nancy.

VILLEMSENS (J.-B.), chef de division, à la Préfecture du département de la Seine, à Paris.

VILMORGE (de), à Angers, département de Maine-et-Loire.

VILMORIN (Philippe-Victoire), de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

VIVAUX, marchand de fer, à Paris.

VOLANT (Calixte), libraire, à Paris. Deux exemplaires.

VOSS et COMPAGNIE, libraires, à Leipsik. Dix exemplaires.

W

WILKENS (J.-L.), agent des relations commerciales de sa majesté le Roi de Prusse, vice-président de la Société d'agriculture du département de la Charente-Inférieure, à la Rochelle.

WILLERMOZ aîné, de la Société d'agriculture du département du Rhône, à Lyon.

Y

YVART (Victor), de la Société d'agriculture du département de la Seine, cultivateur, à Maisons.

SECONDE LISTE DES SOUSCRIPTEURS A LA NOUVELLE ÉDITION

DU THEATRE D'AGRICULTURE ET MESNAGE DES CHAMPS, D'OLIVIER DE SERRES.

Nota. MM. Les Souscripteurs dont les noms se trouvent déjà dans la première liste, en tête du tome I, ne sont reportés dans celle-ci que pour de nouvelles souscriptions.

SA MAJESTÉ L'EMPEREUR ET ROI, Un exemplaire papier vélin.

SA MAJESTÉ L'IMPERATRICE ET REINE. Un exemplaire papier vélin.

A.

ABRIAL, membre du Sénat, à Paris,

ACADÉMIE (L') IMPERIALE DES SCIENCES, LITTÉRATURE ET BEAUX ARTS DE TURIN, département du Pô.

AMEILHON, de l'Institut de France et de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

ANDRÉOTI-PATOCKY, propriétaire, à Colmar, département du Haut-Rhin.

ANDRIEU, de la Société d'agriculture du département de Seine-et-Oise, propriétaire, à Cheptainville.

ARGENSON (DE VOYER D), propriétaire, aux Ormes, département de la Vienne.

ARGILET, propriétaire-agriculteur, à Saint-Didier, département du Rhône.

B.

BARBIER, propriétaire, à Nantes, département de la Loire-Inférieure.

BARDENET, membre du Corps législatif, à Vesoul, département de la Haute-Saône.

BARROIS (Théophile), père, libraire, à Paris.

BATTAILLIEZ-MADRON, maire de Saint-Jean-Ijherm, membre du Collège électoral, à Toulouse, département de la Haute-Garonne.

BECQUET, propriétaire, à Douay, département du Nord.

BELIN, libraire, à Paris.

BERGE VIN, préfet, à Blois, département de Loir-et-Cher.

BERNARDY (A.), propriétaire, maire, à Aube. nas, département de l'Ardèche. 2 exemplaires.

BERTIER, propriétaire, à Roville, département de la Meurthe.

BOISCHARD, marchand papetier, à Paris.

BOISSIÈRE (de la), président et juge de paix du canton de Villeneuve-de-Berg, département de l'Ardèche.

BONNET, négociant, à Dijon, département de la Côte-d'Or.

BORDIER, ex-constituant, à Paris.

BOSC (L.), de la Société d'agriculture du département de Seine-et-Oise, directeur des pépinières impériales, à Versailles.

BROUSSONET, de l'Institut de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, professeur de botanique à l'École de médecine de Montpellier, département de l'Hérault.

BRUGNONE, de la Société d'agriculture du département de la Seine, directeur de l'École vétérinaire, à Turin, département du Pô.

BUNIVA, de la Société d'agriculture du département de la Seine, président du Conseil de Santé, à Turin, département du Pô.

C.

CAFFARELLI, préfet du département du Calvados, à Caen. Un exemplaire papier vélin.
CAISSOTI, membre du Corps législatif, à Coni, département de la Stura. Un exemplaire papier vélin.
CAZENOVE (Q.-H.), propriétaire, à Lyon, département du Rhône.
CHAPTAL, membre du Sénat, à Paris. Un exemplaire papier vélin.
CHICOU, chef de division à la Préfecture de police, à Paris.
CLÉMENT-DE-SAINTE-PALAYE, propriétaire, à Vaugirard, département de la Seine.
CORNEILLAN (J.), propriétaire, à Saint-Urcise, département du Lot.
CORREA-DE-SERRA, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Lisbonne.
COSSÉ (Timoléon de), propriétaire, à Paris.
COTTE, de l'Institut de France, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Montmorenci.
COURCIER, libraire, à Paris.
COURNOL, de la Société d'agriculture du département de la Seine, jurisconsulte, à Paris.
COURTEILLES (CHAPELLES-DE), propriétaire à Toeny, département de l'Eure.
CROUZET (Pascal), propriétaire, à Toulouse, département de la Haute-Garonne.

D.

DALAUSIER, propriétaire, à Carpentras, département de Vaucluse.
DARNEVILLE, à Paris.
DAVID (Gibelin), libraire, à Aix, département des Bouches-du-Rhône.
DEBOISDENNEMETZ (Armand), propriétaire, à Cahaigne, département de l'Eure.
DEBURE (Guillaume), père et fils, libraires de la Bibliothèque Impériale, à Paris.
DEFORREST, aîné, propriétaire, à Douay, département du Nord.
DEHANSY, libraire, à Paris.
DELAHAYE, propriétaire, au Havre, département de la Seine-Inférieure.
DELAUNAY, libraire, à Paris.
DESENNE, libraire, à Paris. 2 exemplaires.
DESGRAND (J.-B.), négociant, à Annonay, département de l'Ardèche.
DESRAY, libraire, à Paris. 2 exemplaires.
DÉTERVILLE, libraire, à Paris.
DEVILIENEUVE, propriétaire, à Paris.
DIDOT (Firmin), libraire, à Paris.
DUPLESSIS, propriétaire, à Vitry, département de la Marne.
DURAND, propriétaire, receveur des Domaines, à Sainte-Ménéhould, département de la Marne.
DURVILLE, libraire, à Montpellier, département de l'Hérault.
DUTAY, propriétaire, à Randan, département du Puy-de-Dôme.
DUVAURE, propriétaire, à Crest, département de la Drôme.

E.

ÉCOLE IMPÉRIALE VÉTÉRINAIRE (1), à Lyon, département du Rhône.

EGASSE, marchand papetier, à Paris.

F.

FANTIN, libraire, à Paris. 3 exemplaires.

FILLEMIN, agent général du canal de Briare, à Paris.

FLAMENT, vétérinaire, à Cambrai, département du Nord.

FRANÇOIS (DE NEUFCHATEAU), président du Sénat, à Paris. 3 exemplaires, un papier vélin.

FUCHS, libraire, à ...

FUMARS, professeur, à Copenhague.

G.

GARNIER-DESCHESNES, de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

GIBELIN (Barthélémy), juge de paix, à Gardanne, département des Bouches-du-Rhône.

GIGUET, imprimeur-libraire, à Paris.

GILIS, directeur des contributions du département de la Charente, à Saintes.

GIOBER, (J.-A.), de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Turin, département du Pô.

GIRARD, vétérinaire, à Issoudun, département de l'Indre.

GIROUX (Madame), libraire, à Grenoble, département de l'Isère.

GOHIER, professeur à l'École impériale vétérinaire, à Lyon, département du Rhône.

GOSSE, membre du Corps législatif, à Douay, département du Nord.

GRANDMAISON et DUMONT, propriétaires à Epluches, département de Seine-et-Oise.

GRASSET-TAMAGNON, fils, propriétaire, à Tarascon, département des Bouches-du-Rhône.

GREPPO (Gabriel), propriétaire, à Lyon, département du Rhône.

H.

HALLER, propriétaire, à Paris.

HENON (Madame), à Lyon, département du Rhône. 12 exemplaires.

HENRION, propriétaire, à Paris.

HERBOUVILLE (C.), préfet, à Lyon, département du Rhône.

HIVER, jurisconsulte, à Péronne, département de la Somme.

HOCQUART (Madame), libraire, à Paris.

HUERNE, propriétaire.

HUMIÈRES (d'), de la Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

J.

JACOB, propriétaire, à Toulon-sur-Arroux, département de Saône-et-Loire.

JALLIFFIER, régisseur de la Bergerie du. département des Bouches-du-Rhône, à Arles.

JANNÉ, vétérinaire, à Maestricht, département de la Meuse-Inférieure.

JANNET (J.-Ph.), littérateur, à Paris.

JOHANNEAU, libraire, à Paris. 2 exemplaires.

JONQUIER (David), propriétaire, à Bagnols, département du Gard.

JOURNU-AUBER, membre du Séuat, à Paris.

JUMILHAC, de la Société d'agriculture du département de la Seine, propriétaire, à Paris.

K.

KERDREL, propriétaire, à Rennes, département d'Ille-et-Villaine.

L.

LABARTE, propriétaire, à Paris.

LAINÉ, propriétaire, à Paris.

LAIR, secrétaire de la Société d'agriculture, à Caen, département du Calvados.

LA TOUR-DU-PIN (de), propriétaire, à Condé département de l'Aisne.

LAUGIER, membre du Corps législatif, à Turm, département du Pô.

LEBOUR, libraire, à Paris.

LENORMANT, libraire, à Paris. 6 exemplaires.

LEPELETIER (Daniel), propriétaire, à Paris.

LESCALLIER, conseiller d'État, delà Société d'agriculture du département de la Seine, à Paris.

LEVRAULT, SCHOELL et compagnie, libraires, à Paris exemplaires.

LOUVRIER, propriétaire, à Paris.

LULLIN (C.-J.-M.), de la Société des Arts et du Comité d'agriculture, à Genève, département du Léman.

M.

MAGIMEL, libraire, à Paris.

MALARTIC (de), propriétaire, à Paris.

MALARTIC-DE-FONDAT (de), à Beauvoir, département du Loiret.

MALET-AUDEBERT, banquier, à Paris.

MARADAN, libraire, à Paris.

MARCHAIS, médecin-accoucheur, à Paris.

MAPRET, préfet, à Orléans, département du Loiret.

MARTELLI et LÉONARDI, négociants, à Paris.

MELLET-BON AS, propriétaire, à Auch, département du Gers.

MIRABEL (D'ARLEMPDE-DE), descendant d'OLIVIER DE SERRES, propriétaire du Pradel, département de l'Ardèche. Un exemplaire papier vélin.

MIREPOIX (Casimir-Lévis), propriétaire, à Bordeaux, département de la Gironde.

MOLIN (Jean), docteur en droit, à Venise.

MONGIE, libraire, à Paris.

MORDANT-DE-LAUNAY, bibliothécaire au Muséum d'Histoire naturelle, à Paris.

MORIN, à l'Imprimerie Impériale, à Paris.

MOURET, libraire, à Aix, département des Bouches-du-Rhône. 2 exemplaires.

N.

NEPVEU (Auguste), libraire, à Paris.

NEPVEU-DE-BELLE-FILLE, propriétaire, au Mans, département de la Sarthe.

NICOLLE, libraire, à Paris. 2 exemplaires.

NIOCHE, régisseur, à l'École impériale vétérinaire d'Alfort, département de la Seine.

O.

OUDAERT, membre du Corps législatif, de la Société d'agriculture d'Anvers, à Gand, département de l'Escaut.

P.

PALLAS, propriétaire, à Oliergues, département du Puy-de-Dôme.

PARES-CONILL (Joseph), propriétaire, à Rivesaltes, département des Pyrénées-Orientales.

PASCHOUD, libraire, à Genève, département du Léman.

PETIT, libraire, à Paris.

PICHARD, libraire, à Paris.

PINET (Charles), propriétaire à Nevers, département de la Nièvre.

POMMEREUIL, général de division, préfet du département d'Indre et Loire, à Tours.

PONS (de), ancien conseiller au Conseil souverain de Roussillon, à Paris.

PUY, maire d'Avignon, département de Vaucluse.

R.

RÉMARD (Charles), libraire, à Fontainebleau, département de Seine-et-Marne.

RENOUARD, conseiller de préfecture, à Quimper, département du Finistère.

RISS et SAUCET, libraires, à Moscou. 2 exemplaires.

RIVET, propriétaire, à la Chartre-sur-Loir, département de la Sarthe.

ROUX-CAMPAGNAC, de la Société d'agriculture d'Alby, propriétaire, à Lavaur, département du Tarn.

ROYER, libraire, à Paris. 2 exemplaires.

S.

SADE (Madame de), propriétaire, à Eyguières, département des Bouches-du-Rhône.

SAINT-AGNIANT (de), propriétaire, à Paris.

SAINT-EXUPERY, à Paris.

SALME, professeur à l'École secondaire, à Wassy, département de la Haute-Marne.

SAUZAY, membre du Corps législatif, de la Société d'agriculture du département du Mont-Blanc, à Paris.

SERIVE (M. A. A. J.), propriétaire, à Lille, département du Nord.

SERVAN (Joseph), général de division, à Paris.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE du département du Calvados, à Caen.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE du département des Landes, à Mont-de-Marsan.

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE du département de la Seine. 8 exemplaires, 4 papier vélin.

SOCIÉTÉ TYPOGRAPHIQUE (la), à Paris.

SUSBEILLE, propriétaire, à Châlons, département de la Marne.

T.

THÉRION, membre du Conseil général du département de la Marne, à Baye.

THORON, fils aîné, négociant, à Carcassonne, département de l'Aude. Un exemplaire papier vélin.

TREUTTEL et WURTZ, libraires, à Paris. 12 exemplaires.

TRAPIER, propriétaire, à Paris.

V.

VALÉ, libraire, à Rouen, département de la Seine-Inférieure. 2 exemplaires.

VALLETEAU-DE-CHABRESY (Thomas), jeune, propriétaire, à Paris.

VAN-HULTEM, membre du Tribunal, à Paris.

VIDAL, Bernard, est l'auteur de ce travail de mise en forme texte du Théâtre. 02/2019 ©

VOLANT, libraire, à Paris. 3 exemplaires.

W.

WATON, médecin, à Carpentras, département de Vaucluse.

WIÉLOPOLSKI (MM.), à Paris.

Fin