La Vigne plantée dans les Gaules.
Vopiscus dans la vie de Probus

La Vite Piantata nelle Gallie
Vopisco nella vita di Probo.

LE SPECTACLE DE LA NATURE.

LO SPETTACOLO DELLA NATURA.

LE SPECTACLE DE LA NATURE,

OU

ENTRETIENS

SUR LES PARTICULARITEZ

DE

L'HISTOIRE NATURELLE,

Qui ont paru les plus propres à rendre les Jeunes-Gens curieux, & à leur former l'esprit.

TOME QUATRIEME.

Contenant ce qui regarde le dehors de la terre.

A VENISE, MDCCXL.

CHES JEAN MILLI,
Aux depens de Joseph Christi.

Avec Approbation, & Privilege.

LO SPETTACOLO
DELLA
NATURA,
OVVERO
DIALOGHI
INTORNO ALLE PARTICOLARITA'
DELLA
STORIA NATURALE,

Che si sono giudicate più acconce a destar la curiosità nella Gioventù, e ad istruire la di lei mente.

TOMO QUARTO

Contenente ciò, che spetta l'esterior della terra.

Tradotto dal Francese in lingua Italiana.

IN VENEZIA, MDCCXL.

APPRESSO GIOVANNI MILLI,
A spese di Giuseppe Cristi.

Con Licenza di Superiori, e Privilegio.

A CHI LEGGE.

CHiunque sa la fedeltà necessaria nel traduttore, e che noi sin dal principio di quest' opera, forse troppo rigorosamente, ci abbiamo prescritta, non si maraviglierà punto di vedere nell' Italiano frapposti varj vocaboli Franzesi, i quali però, non sono altro, che di frutte: di queste, che vengono tratto tratto nominate dal nostro Autore alcune son note, e comuni ancora *nella* nostra Italia; ma il voler addattarvi i nomi Italiani sarebbe stato un camminar tentoni, e sempre con pericolo di non prender de' granchj di qualche conseguenza in materie, che sono di fatto, e in cui perciò ogni errore difficilmente verrebbe compatito. Altre sono particolari della Francia, di cui ci manca non pur il nome, ma eziandío la notizia; e in queste ci parve necessario d' usar le voci straniere, siccome, non solo nell' Italia, ma nella Francia, e per tutto, molte droghe, frutte, piante, e altre cose ritengono il nome, benchè talvolta barbaro, con cui s' appellano ne' paesi, da cui esse furono trasportate. Senza che, siccome ognun può vedere, molte frutte traggono il nome loro da qualche città, in cui esse o allignano meglio, o riescono più perfette, al quale non è possibile di sostituirne un altro. Per la stessa cagione abbiamo ommesse nell' Italiano varie postille, che nell' originale rendono a' Francesi più agevole la notizia delle frutte nominate, ma che, tradotte nell' Italiano, non recherebbero maggior lume, o chiarezza al Leggitore.

Per nostra discolpa, e per prova della nostra, qual si sia, accuratezza, non abbiamo voluto trascurarne l' avviso, che forse dalle persone discrete verrà giudicato soverchio. Intanto vivi felice.

OR-

ORDRE
DES PLANCHES
DU QUATRIEME
TOME.

OR-

ORDINE

DELLE FIGURE

DEL QUARTO

TOMO.

I. E

LE SPECTACLE DE LA NATURE.

LE FRUITS.

PREMIER ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE CHAVALIER.

Le Chev. *AU mois de mai des figues nouvelles, & des raisins de l'an passé ! Voi-là un dessert peu commun.*

Le Comt. *Nous savons, comme vous voyez, réünir le vieux, & le nouveau !*

Le

LO SPETTACOLO DELLA NATURA.

LE FRUTTA.

DIALOGO PRIMO.

IL CONTE.
LA CONTESSA.
IL CAVALIERE.

Cav. NEL mese di maggio fichi novelli, e uva dell' anno passato! Queste non sono mica frutte ordinarie.

Contes. Noi, siccome vedete, sappiamo accozzar il vecchio col nuovo.

LES FRUITS.

Le Chev. *Je crois avoir obligation des figues à la chaleur du poêle, & à l'adresse du jardinier : mais la conservation des fruits de l'autonne est-elle aussi son auvrage? Une autre main s'en est chargée.*

La Comt. *Il est vrai. C'est moi qui les prends sous mon gouvernement, & je suis parvenue plusieurs fois à faire durer la poire de saint-germain jusqu'en février, & la virgouleuse jusqu'en avril.*

Le Comte. *On invente tous les jours, & on ne sauroit trop inventer de différens moyens de causer des surprises agréables, en présentant des fruits ausquels on ne s'attend pas encore, ou des fruits ausquels on ne s'attend plus. Mais le point d'où il faut partir pour avoir surement de beaux fruits pendant toute l'année, est de bien connoître le tems où chaque fruit mûrit sur l'arbre, ou dans la serre; & de régler sur cette connoissance le choix des espéces qu'on plantera dans son potager.*

La Comt. *Il faut avoir de l'excellent pour toutes les saisons, & ne s'accommoder du médiocre que quand l'excellent nous manque.*

Le

LE FRUTTA.

Cav. Mi figuro, che i fichi sieno maturati, mediante il calor della stufa, e l'industria del giardiniere. Ma è forse esso altresì quello, che conserva le frutta d'autunno? Altri per certo se ne ha preso l'incarico.

Contes. Così è. Io sono quella, che ne ha la cura, e m'è riuscito talvolta di far durare sin a febbrajo la pera di San Germano, e la vergolosa sin all' aprile.

Con. Si vanno inventando ogni dì varie vie, onde operare delle aggradevoli meraviglie, col presentar tratto tratto delle frutta, o primaticce, o serotine. Ma la strada più certa per aver delle belle frutta per tutto il corso dell' anno, è quella di ben conoscere il tempo, in cui ciascun frutto matura sull'albero, o nella conserva; e, a norma di questa cognizione, sceglier le spezie, che si vorranno piantar nel nostro pometo.

Contes. Bisogna avere delle cose squisite in ogni stagione, e contentarsi del mediocre sol quando ci manca lo squisito.

LES FRUITS.

Le Chev. *Le nombre des excellens fruits est borné. Je puis en prendre aisément les noms & la suite sur mes tablettes.*

Le Comte. *C'est ce que je vous avois promis.*

La Comt. *Commençons donc par les fruits du mois où nous sommes.*

Fruits hatifs en mai.

Le Chev. *Jusqu'ici je ne l'avois cru propre à donner que des fleurs.*

La Comt. *On vous servira demain une assiete de fraises.*

Le Chev. *Rouges & tendres?*

La Comt. *Très-tendres. Si vous êtes incrédule, je les ferai mûrir dès le mois d'avril. Il est trés-vrai qu'on en mangea ici deux jours avant votre arrivée.*

Le Chev. *Est-ce par le moyen du poéle qu'on gagne ces nouveautés?*

Fraises hâtives.

Le Comt. *Point du tout. Les jeunes fraisiers ont été apportes des bois en autonne, & transplantés sur couche. On les a réchauffés au mois de février, en garnissant de fumier de cheval tout nouveau, l'entre-deux de deux couches, ou le tour de la couche entiére. Les cloches de verre & le soleil ménagé à propos, ont fait le reste.*

La

Cav. Il numero delle frutta preziose non è già grande: imperò posso agiatamente registrarne i nomi, e l'ordine nel mio taccuino. Le Frutta.

Con. Questa è la promessa, ch' io v'avea fatta.

Contes. Principiamo dunque da quelle del mese corrente. Frutta primaticce di maggio.

Cav. Sin ad ora ho creduto, che questo mese producesse solo de' fiori.

Contes. Dimane vi si presenterà un piattello di fragole.

Cav. Rosse, e tenere?

Contes. Tenerissime. Se durate fatica a crederlo, ve le farò maturare nel mese d'aprile. Noi certamente ne abbiamo mangiato due giorni prima del vostro arrivo.

Cav. Coteste primizie s' ottengono forse mediante la stufa?

Con. Non già. Le giovani piante di fragole furono portate dal bosco in tempo d'autunno, e trapiantate in un' ajuola. Nel mese di febbrajo si concimarono, mettendo tra le due ajuole, o attorno di tutto il quadro, dello sterco di cavallo bell' e nuovo. Le campane di vetro, e l'uso opportuno del sole, compirono l'opera. Fragole primaticce.

LES FRUITS.

La Comt. *Dans quinze jours au plûtard je comte vous donner des cerises précoces, & des fraises parfaites, venues en pleine terre. Ce sont-là mes revenus: c'est moi qui en fais la recette tous les ans. Mais Monsieur le Comte vous dira comment tout cela se produit.*

Cerises précoces.

Le Comte. *Pour avoir des cerises précoces, il ne faut que mettre un cerisier en espalier dans la meilleure exposition. Pour avoir des fraises hâtives en pleine terre, il ne faut que prendre la précaution de transplanter les fraisiers en autonne, & de les placer au pié d'un mur bien exposé. On retranche au printems les fleurs qui paroissent les dernières. On fortifie & on avance considérablement les premières venues. Elles s'élargissent promtement & donnent des fruits beaucoup plus beaux. Lorsqu'il n'y a plus de fruits, on coupe le verd des fraisiers rez-pié rez-terre, ce qui donne plus de vigueur aux racines: au lieu qu'en leur laissant le verd, elles s'épuisent à l'entretien d'une multitude de trainasses ou de rejettons qui se coudent d'eux-mêmes en terre, & s'entre-affoiblissent par le trop grand nombre*

Gouvernement des fraisiers.

Le Frutta.

Contes. Tra quindici giorni al più diviso di darvi delle ciliege primaticce, e delle fragole squisite, nate in campagna aperta. Queste sono le mie entrate, io son quella, che ogni anno ne fa la raccolta. Il Signor Conte poi v'insegnerà la maniera di far ciò.

Ciliege primaticce.

Con. Per avere delle ciliege primaticce basta metter in ottima situazione un ciliegio a spalliera. Per aver delle fragole primaticce in campo aperto, basta trapiantarle a piè d' una muraglia, che sia ben situata. A primavera si levano via gli ultimi fiori, che spuntano. Così quelli che nacquero primi invigoriscono, e crescono notabilmente. Essi sbucciano tostamente, e producono de' frutti di lunga mano più belli. Quando non vi sono più frutti, si tagliano le piante delle fragole terra terra, il che serve ad accrescer vigore alle radici; laddove, lasciando loro il cesto, si stenuano a mantenere molti filari, e rampolli, i quali si coricano in terra da per se, e s' indeboliscono l'un l'altro pel troppo nume-

Cultura delle Fragole.

LES FRUITS.

bre. Un plan de fraisiers est de bon service trois années de suite. Tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveller de jeunes fraisiers tirés des bois. L' année suivant on renouvelle l' autre tiers, & toûjours de même successivement. Par cette méthode on est toûjours également fourni.

En juin. Framboises. Groseilles.

La Comt. *Avec les fraises & les cerises hâtives viendront en juin les framboises & les groseilles. Vers le milieu du mois on commence à cueillir les cerises communes; bien-tôt après les belles cerises de Montmorenci, & les guignes tant les noires que les blanches: celles-ci sont plus estimées.*

En juillet. Cerises, &c.

Juillet est le mois des fruits rouges. Tous ceux que je viens de nommer, & avec ceux-là la cerise d' Angleterre, que sa grosseur & sa douceur font rechercher, les bigarreaux, les griotes, c' est-à-dire les cerises noires, enjolivent tous les desserts. Les figuiers laissent déja échaper quelques fruits qui réjovissent l' entrée des repas. C' est vers le milieu de ce mois que se cueillent les avant-pêches, la petite pêche de Troyes, les prunes jaunes, (a) les perdrigons hâtifs, les premiers abricots & plusieurs poires

a Ou prunes de Catalogne.

ro. Un'ajuola di fragole continua a fruttare per tre anni interi: ogni anno se ne distrugge un terzo per porvi delle piante nuove recate da'boschi. L' anno seguente si rinnova l'altro terzo, e così ogni anno successivamente: in tal guisa se ne ha sempre un' ugual provvisione. Le Frutta.

Contes. Oltre alle fragole, e alle ciliege primaticce, spunteranno nel mese di giugno i lamponi, e l'uve spine. Verso la metà del mese si principia a raccogliere le ciliege ordinarie; indi a poco le belle ciliege di Momorancì; e le marchiane sì nere, come bianche, l'ultime sono le più stimate. Di giugno. Lamponi. Uve spine.

Il luglio è il mese delle frutta rosse. Oltre alle predette, compajono nelle seconde mense la ciliegia d' Inghilterra ricercata per la sua grandezza, e dolcezza, le duracine, e le visciole, cioè le ciliege nere. Di già comincia a spuntar qualche fico, che viene ad ornare i nostri antipasti. Verso la metà di questo mese si colgono eziandío le pesche primaticce, la piccola pesca di Troja, le susine gialle, [a) i perniconi primaticcj, le prime albercocche, e molte pe- Di Luglio Ciliege ec. a O susine Catalane

LES FRUITS.

a Ou poire de sept en gueule.

b Ou citron des Carmes.

Poires d'été.

res excellentes, comme le petit muscat (a), *la poire de* [b) *madelaine & l'aurate.*

Le Comte. *Le petit muscat répare son extrême petitesse par l'excellence de son musc: cette poire réussit mieux sur un vieil arbre en plein vent & dans un terrain sec. La poire aurate n'est pas encore fort commune: mais elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle est aussi hâtive que le petit muscat; qu'elle l'égale en délicatesse; & qu'elle est sept ou huit fois plus grosse.*

La Comt. *Sur la fin de juillet, si bien me souvient, on me fait ma provision de grosse mirabelle ou mirabelle perlée: c'est une prune pleine d'eau & fort sucrée. Tous ces fruits adroitement mélangés forment des piramides & des édifices, où les étages & les cordons se distinguent par des couleurs brillantes. On peut même les nuancer.*

Le mois d'août semble moins donner que prodiguer ses fruits. Grosses figues, cerises tardives, bigarreaux, abricots, avec cela une foule de très-bonnes poires.

Le Comte. *Les premières sont le mu-*

re squisite, siccome la moscadella, la pera della Maddalena, e la pera d'oro. LE FRUTTA.

Con. La moscadella compensa la somma sua picciolezza colla soavità del suo odore: ella riesce meglio sur un albero vecchio in campo aperto, e in un terren secco. La pera d'oro è tuttavía molto rara: pur ella merita d'essere moltiplicata, per essere primaticcia, siccome la moscadella, perchè la pareggia nel sapore, e perchè è sette o otto volte più grande. Pere di state.

Contes. Verso la fine di luglio, se ben m'arricordo, raccolgo il mirabolano grosso, o perlato. Quest'è una susina sugosa, e zuccherina. Tutti questi frutti mescolati maestrevolmente formano delle piramidi, e degli edifizj, i cui ordini, e cordoni si distinguono con de' vivi colori. I predetti cordoni si possono far eziandío di colori varj.

E' sembra, che il mese d'agosto versi le sue frutte piuttosto, che dispensarle. Grossi fichi, ciliege serotine, duracine, albercocche, oltre a moltissime pere preziose.

Con. Le prime di loro sono la

LES FRUITS. *muscat Robert* [a], *poire cassante ; mais presque sans marc & d'un bon suc ; la poire de fusée* (b] *qui mérite pour son bon goût d'être à l'abri des vents dont le moindre souffle la détache de l'arbre ; la blanquette à longue queue, estimable par son goût vineux, & par sa chair tendre ; la poire sans peau qui passe toûjours trop vîte : elle est très-fondante, & d'une eau parfumée.*

a Ou poire à la reine.

b Ou cuisse madame.

La Comt. *J'aime assez la cassolette & le salviati qui donnent dans le même tems. Elles sont propres à être mises au sucre, parce qu'elles sont musquées & sans marc.*

Le Comte. *Les dernières de ce mois sont le bon-chrétien d'été musqué & la robine* [c], *toutes deux cassantes, mais parfumées & pleines d'eau.*

c Ou royale musquée. ou muscat d'août ou royale d'été.

La Comt. *C'est ici le mois des belles prunes. Mais je me perds dans toutes ces espéces.*

Le Comte. *Les premières sont la prune de Monsieur, qui est la même que le damas de Tour, ensuite le damas violet, & le damas rouge. Les trois meilleurs damas sont le verd, le blanc & le maugeron qui quittent net-*

moſcata Ruberto, pera (*a*) fragile, ma quaſi ſenza feccia, e di buon ſapore: la pera madama, che per la ſua ſquiſitezza merita d'eſſer riparata da' venti, di cui ogni menomo ſoffio la ſtacca dall' albero: la bianchetta dalla coda lunga, pregevole pel ſuo ſapore di vino, e per la ſua polpa tenera: la pera ſenza pelle, che dura pochiſſimo: ella è ſfarinata, e d'un ſugo odorifero.

LE FRUTTA.

(*a*) O pera della Regina.

Conteſ. A me piace la *caſſolette*, e la ſalviati, che vengono nel tempo ſteſſo. Eſſe poſſono candirſi, poichè ſono muſchiate, e ſenza feccia.

Con. L'ultime, che ſi colgono in queſto meſe ſono la buoncriſtiana della ſtate, e la reale muſchiata (*b*), amendue fragili, ma odoroſe, e ſugoſe.

(*b*) O muſchiata d'Agoſto, ovvero reale di ſtate.

Conteſ. Queſto è parimente il meſe delle ſuſine. Ma io mi confondo tra tante ſpezie.

Con. Le prime ſono la ſuſina di *Monſieur*, cioè la damaſchina di Tour, indi la damaſchina paonazza, e la damaſchina roſſa. Le tre damaſchine migliori ſono la verde, la bianca, e la *maugeron*, le quali ſi ſtaccano

dal

LES FRUITS.

nettement le noyau comme les précédens, & sont de meilleur goût.

(a) Ou prune royale.

La petite mirabelle blanche, & la rouge, la prune d'abricot, le perdrigon (a) *d'Italie, le perdrigon violet, le perdrigon blanc & la prune diaprée se distinguent toutes par l'excellence de leur chair. La sainte Catherine ne le céde en rien aux précédentes, sur-tout lorsqu'on l'a laissée sur l'espalier acquerir les rides & la maturité de la vieillesse: elle ne pourroit y pervenir en plein vent, où elle est trop sujette à être battue.*

La Comt. *La reine-claude l'emporte, ce me semble, sur toutes celles que vous avez nommées. Ce seroit une prune parfaite si avec cette eau si fine elle avoit un beau coloris.*

Moyen de colorer les fruits.

Le Comte. *On mélange quelquefois sa peau toûjours verte de quelques traits de rouge en la déchargeant des feuilles qui lui ôtent la vûe du soleil. Mais ce moyen qui réussit aussi pour les abricots, pour les pêches, & pour les poires, doit être mis en œuvre avec réserve. M. le Chevalier sait-il pourquoi?*

Le Chev. *C'est parce qu'on feroit tort au fruit si on le dépouilloit d'un grand*

LE FRUTTA

dal nocciuolo, ſiccome le predette, e ſono più ſaporite.

Il mirabolano picciolo bianco, (a) O ſuſina e'l roſſo, l'albercocca, il pernicone Reale (a) d'Italia, il paonazzo, il bianco, e lo ſcreziato, ſono tutti ſingolari per la ſquiſitezza della lor polpa. La Santacaterina non la cede punto alle precedenti, maſſime quando s'abbia laſciata aggrinzare, e maturare ſulla ſpalliera: ella non potrebbe mai maturarſi in campo aperto, dov'è troppo ſoggetta a cadere.

Conteſ. La Regina Claudia, a mio credere, ſupera tutte le prenomate. Ella ſarebbe una ſuſina perfetta, ſe, oltre alla delicatezza del ſuo ſugo, aveſſe un bel colorito.

Modo di colorare le frutta.

Con. La ſua buccia, ch'è ſempre verde, può talvolta vergarſi di roſſo, con levarle le foglie, che le toglievano l'aſpetto del ſole. Pure queſto metodo, che ſi pratica eziandío colle albercocche, colle peſche, e colle pere, biſogna uſarlo con riſerva. Signor Cavaliere, ne ſapete voi la ragione?

Cav. Perchè il frutto ne ſarebbe danneggiato, ſe gli ſi levaſſero trop-

LES FRUITS. *grand nombre de feuilles. Elles servent probablement à le perfectionner, mai très-certainement à le nourir.*

Le Comte. *C'est une épreuve faite que de la conservation des feuilles dépend la perfection du suc des fruits, où la séve n'arrive, selon le sentiment le plus commun aujourd'hui, qu'après avoir circulé dans les feuilles. Ce qui est bien certain c'est que quand un arbre se dépouille de ses feuilles, le fruit au lieu d'avancer s'altère & se desséche.*

Pêches. *Le commencement d'août donne les pêches de madeleine, l'une surnommée la blanche, l'autre la rouge, toutes deux excellentes. L'espéce en est reconnoissable en ce que les feuilles en sont beaucoup plus dentellées que celles de tous les autres pêchers. On cueille jusqu'à la fin d'août la mignonne qui est de deux sortes, la petite & la grosse. Celle-ci est la plus belle & la plus parfaite de toutes les pêches. C'est celle dont il faut planter le plus.*

La rossane, la chevreuse hative & la belle-garde ou gallande, avec une forme imposante n'ont pas le mérite de la violette hâtive, la plus vineu-

se

troppe foglie. Esse probabilmente servono a maturarlo, ma senza fallo a nutrirlo. Le Frutta.

Con. Si sa per esperienza, che dalla conservazion delle foglie dipende la perfezione del sugo delle frutte, nelle quali, secondo l' opinione moderna più comune, il succhio non giugne, se non dopo d'aver circolato per le foglie. Egli è infallibile, che quando un albero si sfronda, il frutto, in vece di maturare, si guasta, e s'appassisce.

Nel principio d'agosto si colgono le pesche della maddalena, l'una soprannomata la bianca, l'altra la rossa, amendue squisite. La loro spezie è facile da conoscersi, perchè le foglie ne sono più merlate di quelle degli altri peschi. Sin alla fine d' agosto si coglie la pesca detta la favorita, ch'è di due sorte, cioè la picciola, e la grossa. Questa è la pesca più bella, e più perfetta di tutte l'altre. Imperò bisogna piantarne più in copia. Pesche.

La pesca di Rossiglione, la villosa primaticcia, e la *belle-garde*, mal grado al lor bell'aspetto, stimansi meno della paonazza primaticcia, ch' è più

vina-

Les Fruits. *se de toutes & qui paroît sur la fin d'août avec le brugnon, auquel elle ressemble.*

Le Chev. *Quelle différence met-on entre pêche, brugnon & pavi?*

Brugnon. Pavi. Le Comte. *Le brugnon a la peau lice, au lieu que la pêche & le pavi ont la peau velue ou couverte d'un petit duvet. Mais le pavi & le brugnon se ressemblent en ce qu'ils ne quittent point le noyau, au lieu que la pêche le quitte, & mûrit plus parfaitement.*

En septembre. Rousselet. La Comt. *Venons aux présens du mois de septembre. Un des plus beaux qu'il nous fasse est la poire de rousselet, tant la petite que la grosse.*

Le Comte. *Je crois avoir remarqué que ces deux espéces ne sont réellement que la même chose: c'est même goût & même finesse: & apparemment la différence de la grosseur vient de la nature du sujet sur lequel le rousselet a été greffé, ou du terrain où on l'a élevé. C'est sans contredit une des plus exquises de toutes les poires. Rien n'égale la douceur de sa chair presque fondante, la délicatesse de son eau, & l'agrément de son goût parfumé. Elle vient bien par-tout,*

mais

vinata di tutte, e che compariſce ſulla fine d'agoſto, inſieme col brugnone, a cui s'aſſomiglia. Le Frutta.

Cav. Che differenza v'ha tra la peſca, il brugnone, e il *pavì*?

Con. Il brugnone ha la buccia liſcia, laddove la peſca, e il *pavì* l'hanno vellutata, o coperta di peluria. *Il pavì* però, e'l brugnone s'aſſomigliano in queſto, che non ſi ſtaccano punto dal nocciuolo, laddove la peſca ſi ſtacca, e ſi matura meglio. Brugnone Pavì.

Conteſ. Paſſiamo ora alle frutta di ſettembre. Uno de' più bei doni, ch'eſſo ſi faccia, è la pera roſſigna sì la picciola, come la grande. Di Settembre Pera roſſigna.

Con. Parmi d'aver rilevato, che amendue queſte ſpezie ſiano realmente la ſteſſa coſa: eſſe ſono dello ſteſſo ſapore, e della ſteſſa delicatezza. La diſparità della grandezza deriva probabilmente dalla natura della pianta, ſu cui ella è ſtata inneſtata, o dal terreno, in cui s'è allevata. Ella ſenza dubbio è una delle pere più prezioſe. E' impareggiabile la dolcezza della ſua polpa quaſi sfarinata, la delicatezza del ſuo ſugo, e la ſoavità del ſuo odore. Eſſa alligna per tutto, e maſ-

LES FRUITS.

mais particulièrement dans les terres légères. Celle qui vient à Reims est la plus parfaite: & celle qu' on y recueille dans les jardins & dans les cours a une finesse fort supérieure au roussélet qu' on recueille à la campagne.

Le Chev. *Un arbre qui étend ses racines sous un pavé immobile, ne jouit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluyes. Où trouve-t-il des sucs? Il ne devroit donner que des fruits insipides. Il n'en devroit point donner du tout.*

Le Comte. *On ne peut presque douter qu' il ne s' élève continuellement de terre, & sur-tout des endroits où les caves sont spacieuses & profondes, une vapeur chargée de sels volatils. On en peut juger par les croûtes de salpêtre qui s' attachent aux soupiraux des caves & aux murs de tous les souterrains. Ces petits sels, si propres à relever le goût des fruits, sont chassés par une suite d' autres vapeurs: ils s' élèvent, ils nagent dans l' air où l' arbre étend une multitude de feuilles propres à les recevoir. Ces sels tombent sur les batimens d' où la pluye les balaye & les ramene au pié des arbres,*

e maſſime ne' terreni leggieri. Quella di Rems è la migliore di tutte: e quelle, che vi ſi colgono negli orti, e ne' cortili ſono aſſai più delicate della roſſigna che ſi matura in campagna aperta. LE FRUTTA.

Cav. Un albero, che ſtende le ſue radici ſotto un ſelciato immobile, non gode micca, ſiccome gli altri del benefizio della cultura, e delle piogge. Dove mai trova egli de' ſughi? E' produrrà ſolo delle frutte ſcipite, anzi non produrrà nulla.

Con. Egli è quaſi certo, che s'alza continuamente dalla terra, e maſſime da' luoghi, in cui vi ſono delle cantine ſpazioſe, e profonde, un vapore pregno di ſali volatili. Ciò può agevolmente dedurſi dalle croſte di ſalnitro, che s'attaccano agli ſpiraglj delle cantine, e a' muri di tutti i ſotterranei. Coteſti ſali, cotanto acconcj ad accceſcere il guſto delle frutte, ſono ſoſpinti da altri vapori, che li ſeguono: s' alzano, e galleggiano nell' aria, dove l'albero ſtende molte foglie atte a riceverli. Indi cadono ſu gli edifizj, d'onde ſono portati via dalla pioggia, e condotti a piè degli alberi,

LES FRUITS.

bres, en s'y insinuant par les séparations des pavés à l'aide de mille canaux que les vers y pratiquent pour venir respirer l'air & la fraîcheur.

Le roussélet est accompagné ou suivi de prés par trois pêches qui se disputent entr' elles pour la beauté & pour la bonté : la première est l' admirable : la seconde est la royale qui diffère de la précédente par une petite tumeur qui en allonge l' extrémité : la troisième est la pourpre ou chevreuse tardive qui ressemble à la chevreuse hâtive pour la figure, mais elle n' est pas coutonneuse comme l' autre. Son rouge est plus foncè, ce qui lui fait donner le nom de pourpre.

La Comt. *Ce n' est pas une de ses moindres qualités d' être tardive. Elle brille presque seule sur la fin de septembre.*

Le Comte. *Si elle est accompagnée, elle tire avantage de la comparaison qu' on en fait avec d'autres qui mûrissent difficilement, comme le pavi-madeleine* (a), *la nivette, la blanche d' andilli, l' admirable jaune, la violette* (b) *tardive & le pavi de pompone* (c). *Le mois de*

a Ainsi appellé, parce que ses feuilles sont d'entelées comme celles de la pêche madeleine.

b Ou pêche marbrée.

c Ou pavi monstrueux.

LE FRUTTA.

beri, introducendovisi tra una selce, e l'altra, mediante molti canali fatti da' vermi per venir a prender l'aria, e il fresco.

La rossigna è accompagnata, o seguita subito, da tre altre pesche, che gareggiano tra di loro per la bellezza, e per la bontà. La prima è l' *ammirabile*. La seconda *la reale*, ch'è diversa dalla predetta per un tumoretto, che la rende più lunga; la terza è la porpora, o la villosa serotina, la qual è simile nella figura alla villosa primaticcia, ma è meno pelosa dell' altra. Il suo rosso è più vivo, e perciò le fu dato il nome di porpora.

Contes. L'esser ella tardiva è uno de' *suoi* pregj più belli. Poichè comparisce quasi sola sulla fin del settembre.

Con. Che s'ella è accompagnata, prende maggior risalto, qualor si paragona coll'altre, le quali malagevolmente maturano, tali sono esempigrazia la *pavì* Maddalena, (*a*) *la nivette*, la *bianca* d' andilli, l' ammirabile gialla, la paonazza (*b*) serotina, e il *pavì* di *pompone*(*c*). Nel mese di

(*a*) Così chiamata a cagione delle sue foglie addentellate siccome quelle della pesca detta Maddalena.

(*b*) O pesca screziata.

(*c*) O *pavì* mostruoso.

LES FRUITS. *de septembre mûrit encore quelques prunes estimables, surtout la prune de vacances.* [a)

a Ou prune violette tardive ou damas de septembre.

La Comt. *Quand les pêches manquent, on les remplace quelquefois par un panier de pommes de calville rouge. Le calville blanc à côte a le goût encore plus relevé & se conserve jusqu' à Pâques.*

Pommes.

La Comt. *Les bonnes pêches de septembre décréditent presque toutes les poires de cette saison. Cependant l'épine d'été, non plus que le rousselet, ne craint point de paroître à côté de la pêche royale ou de l'admirable.*

Le Comte. *La fondante de bresse * qui porte mal-à-propos le nom de fondante, puisqu' elle n'est pas, & le beurré d'Angleterre remplissent le mieux qu' elles peuvent, avec quelques raisins, le vuide qui se trouve entre les pêches & le beurè.*

* Ou l'inconnue chêneau.

La Comt. *M. le Chevalier peut mettre parmi ses remarques que c'est durant les premiers jours de septembre qu' on colore les fruits par un'artifice dont la pratique est aisée. Quand on veut relever le fonds peu animé de la poire de S. Germain, de*

di ſettembre maturano tuttavía delle ſuſine pregevoli, e maſſime quella, che diceſi di vacanze (*a*).

LE FRUTTA.

(*a*) O ſuſina paonazza ſerotina, ovvero damaſchina di ſettembre.

Conteſ. Quando mancano le peſche, talvolta vi ſi ſoſtituiſce un paniere di mele *di calville* roſſe. La *calville* in parte bianca è ancora di miglior guſto, e ſi conſerva ſin a *Paſqua*.

Le buone peſche di ſettembre ſcreditano quaſi tutte le pere di queſta ſtagione. Pure la pera ſpina della ſtate, ſiccome ancora la roſſigna poſſono francamente ſtar a tu per tu colla peſca reale, o coll' ammirabile.

Con. La sfarinata di *breſſe*, che impropriamente ſi chiama sfarinata, poichè non lo è, e la butirra d'Inghilterra, inſieme con alcune uve, riempiono il meglio, che poſſono, il voto, che v' ha tra le peſche, e la butirra noſtrale.

Conteſ. Il Sig. Cavaliere può eziandío notare tra le ſue oſſervazioni, che a' primi di ſettembre ſi coloriſcono le frutta con un artifizio agevoliſſimo da praticarſi. Quando ſi vuole ravvivare il colore dilavato della pera di S. Germano

LES FRUITS. Artifice pour colorer les poires d'hyver.

de la royale d'hyver, & sur-tout du bon chrétien, on écarte les feuilles qui leur dérobent le soleil, & l'on mouille le fruit en y faisant passer par petits traits d'un bout à l'autre, un pinceau trempé dans de l'eau fraîche. Le soleil recuit cette eau & la convertit, je ne sai comment, en un vermillon plein de vivacité.

Octobre. Le Comte. *Le mois d'octobre, lorsque l'année est favorable, acheve de cuire les secondes figues, plus petites à la vérité, mais plus fines encore que les primières: & peut-être sont-elles, avec les melons, ce que l'année a de plus parfait.*

Poires d'autonne.

Parmi les poires dont la récolte est fort grande en ce mois, je voudrois me borner à la culture de cinq ou six qui sont fondantes & délicieuses. La première est le beuré qu'on distingue peut-être sans raison en beuré gris, beuré rouge, verd, doré. Ces différences proviennent apparemment de la nature de la tige ou du grain de terre. Les autres sont la vertelongue, [a) *la vertelongue suisse,* (b] *la bergamotte d'autonne, la bergamotte suisse, le do-*

a Ou mouille bouche d'autonne.

b Ou mouille bouche panachée.

Le Frutta. Arte per colorar le pere del verno.

della reale vernereccia, e massime della buoncristiana, si levano le foglie, che impedivano loro l'aspetto del sole, e si bagna il frutto, formandovi da un capo all' altro delle linee con un pennello inzuppato nell' acqua fresca. Il Sole cuoce di nuovo quest' acqua, e, non so come, la cangia in un vermiglio bellissimo.

Ottobre.

Con. Quando l'anno è propizio, nel mese di ottobre finiscono di maturare i secondi fichi, realmente più piccioli, ma via più dilicati de' primi; essi uniti a' melloni sono forse le migliori frutta dell'anno.

Pere d' Autunno.

Tra tutte le pere, che in questo mese sono copiose, io mi contenterei di coltivarne solamente cinque, o sei spezie, che sono sfarinate, e squisite. La prima è la butirra, che forse senza ragione si divide in butirra grigia, rossa, verde, e dorata. Coteste diversità probabilmente derivano dalla natura della pianta, o dalla qualità della terra. L'altre sono la verde lunga, la verde lunga svizzera, la bergamotta d'autunno, la bergamotta svizzera, la de-

LES FRUITS. *doyenné ou poire de S. Michel, & le bési de la motte. Celle-ci n' est bonne qu'en plein vent.*

Le Comt. *Tous ces fruits, & particulièrement la bergamotte d'autonne sont très-bons: mais c' est un malheur pour eux d' être servis auprès du beuré.*

Raisins. Le Comte. *On cueille dès la fin d'août des raisins déja mûrs, comme le chasselas qui est d' une douceur parfaite, le cioutat * aussi bon que le précedent, & dont la feuille est reconnoissable en ce qu' elle est découpée comme celle du persil; les raisins de Corinthe tant blanc que violet, espéces de petits raisins sans pepin, dont les grains sont menus & fort serrés. On cueille aussi en septembre les muscats de trois especes, le blanc, le violet & le rouge, beaux & excellens raisins quand ils mûrissent suffisamment. C' est cependant en octobre que ces raisins sont communement dans leur grande perfection, aussi-bien que les gennetins, les malvoisies & le muscat long ou passe-musqué, qui ne réussit que dans les terres fort chaudes, & dans une année favorable. Pour aider*

* Ou raisin d'Autriche.

decana o la pera di S. Michiele, e quella della *Mothe*. Questa riesce solo in campagna aperta. IL FRUTTA.

Conte. Tutte queste frutte, e spezialmente la bergamotta d'autunno sono preziose. Ma, per loro sventura, esse sono accompagnate dalla butirra.

Con. Dopo la fine d'agosto si raccolgono dell'uve di già mature, siccome la *chasselas*, ch'è dolcissima, l'uva d'Austria, buona quanto la predetta, e le cui foglie si ravvisano di leggieri per essere frastagliate, siccome quelle del prezzemolo: l'uve di Corinto sì la bianca, come la paonazza, che sono senza acini, e i cui granelli sono minuti, e fitti. Si raccolgono ancora nel mese di settembre tre spezie d'uva moscadella, la bianca, la paonazza, e la rossa; queste sono uve belle, e preziose, quando son ben mature. Pure tutte queste uve giungono a perfetta maturità nel mese d'ottobre; siccome ancora l'uve d'Orleans, le malvagíe, la moscadella lunga, o lo zibibbo, il quale riesce solamente nelle terre assai calde, e negli anni propizj. Per L'Uve.

LES FRUITS.

Manière de perfectionner le muscat.

aider la maturité de ces raisins dans les lieux où ils ne sont pas poussés par un soleil assez vif, dès que les grains en sont aussi gros que des pois, on prend soin de les éclaircir avec de cizeaux, & de supprimer plusieurs grains pour nourir les autres. Les raisins entassés sont les plus mauvais, soit pour la table, soit pour faire le vin.

On peut aussi décharger les raisins muscats, & tous les raisins blancs, de quelques-unes de leurs feuilles, & les arroser par-dessus pendant la chaleur du soleil. Cette *mouillure les attendrit & leur procure une couleur d'ambre qui réjouit la vûe.*

Le Chev. *Il y a des curieux qui font passer de bonne-heure les jeunes raisins, & d'autres fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre où les fruits se façonnent au soleil, & se conservent long-tems sans insultes. Mais je croi qu'il y a des manières plus simples pour la conservation des raisins.*

La Comt. *J'en connois deux dont je me trouve très-bien. L'une est de faire couper de longues branches qui sou-*

farle maturare ne' luoghi ,dove non sono ben battute dal sole, allora quando i granelli sono pervenuti alla grossezza d' un pisello , si diradano colle cesoje , e se ne levano via molti grani , per meglio nutrire gli altri. Le uve troppo fitte sono le peggiori di tutte sì per mangiare , come per far il vino.

Le Frutta. Modo di perfezionare la mosca della.

Si può ancora , all' uve moscadelle , e a tutte l' uve bianche , levar via alcune foglie , e bagnarle per di sopra, mentre il sole le scalda . Mediante questo innaffiamento , s' ammorbidiscono , e contraggono un bellissimo color d'ambra.

Cav. Vi sono de' dilettanti , che fanno a buon' ora passare l' uve , e degli altri frutti tuttavía teneri , in caraffe di vetro , in cui si maturano al sole , e si conservano lungo tempo . Io però credo , che per conservar l' uve vi sieno delle maniere più semplici.

Contes. Io ne so due , che mi riescono mirabilmente . L' una è di tagliare de' rami lunghi , su

LES FRUITS.

Manière de conser ver long-tems le raisin.

soutienent plusieurs raisins, & de faire attacher ces branches sur des cerceaux qu' on suspend dans un endroit où l' air ne se renouvelle point: le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des tonneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses, l' air ne gâte pas le reste du fruit dont on n' a pas besoin.

Un autre monyen plus sûr encore, quoiqu' un peu plus embarassant, est de laisser les raisins sur l' espalier, & de les y tenir durant tout l' hyver envelopés de deux petits sacs, l' un de papier, & l' autre de toile cirée. C' est une légère dépense & qui sert plusieurs années de suite. On lie un peu étroitement le haut du sac de toile cirée. Apparemment que le raisin tire encore quelque nouriture de sa tige, ou ne laisse pas évaporer beaucoup de ses sucs. Mais il se trouve garanti sous cette couverture des insultes de la pluye, de la grêle, des oiseaux, des rats & des gelées ordinaires. Si le froid devient fort, on y présente un paillasson, & l' on est presque sûr d' avoir de très-beaux muscats ou autres raisins jusqu' après Pâques.

En Novembre.

Le Comte. *En novembre tous les fru-*

cui vi ſieno parecchj grappoli, e di farli appiccare ſu de' cerchj, che s' attaccano in luogo, dove l' aria non abbia moto. Il partito più ſicuro è di metterli in caſſe, o botti aſciutte, acciocchè, nell'aprir queſte caſſe, l'aria non guaſti l' uva, che vi ſi laſcia.

Le Frutta.

Modo di conſervar a lungo l' uva.

L' altro metodo più ſicuro, come che un po' più difficile, è di laſciar l' uve ſul tralcio, tenendole tutto il verno involte in due ſacchetti, l' uno di carta, e l'altro di tela incerata. La ſpeſa non è grande, e ſerve per molti anni. Si lega un po' ſtretta la bocca del ſacco di tela incerata. Il grappolo naturalmente attrae tuttavía *qualche* alimento dal tralcio, oppure non iſvapora gran quantità del ſuo ſugo. Egli però ſotto di queſto invoglio è difeſo dagli inſulti della pioggia, della grandine, degli uccelli, de'topi, e de'ghiaccj ordinarj. Se'l freddo divien acuto, vi ſi mette un pagliareccio, e s' ha quaſi certezza d' aver dell' uva moſcadella belliſſima, o d' altra ſorta, ſin dopo Paſqua.

Con. Nel meſe di novembre non ſi veg-

Di Novembre.

LES FRUITS.

fruits à noyau sont disparus : mais la serre alors regorge d'autres fruits qui se préparent & se façonnent peu à peu, les uns plûtôt, les autres plûtard.

La Comt. *Ils semblent d'intelligence entr'eux, & on croiroit qu'ils se donnent le mot pour nous servir tour à tour.*

Le Comte. *Le messire-jean, quoique pierreux, est d'un goût exquis. La poire de vigne* *, *quoique promte à mollir, est fondante & d'un goût relevé. La dauphine ou lansac, le sucré vert, la marquise, la poire de petitoin ou merveille d'hyver, sont toutes fondantes & de forte bonne eau. Ce qu'est le beuré en Octobre, la crasane l'est en novembre : elle tient par tout le premier rang.*

* Ou de damoiselle ou grise-brune.

La poire de S. Germain qui de toutes les espéces fondantes a seule le privilége de ne point mollir, prétend faire les honneurs de la table en décembre.

En decembre. Poires d'hyver.

La Comt. *La virgouleuse qui joint la beauté à un goût parfait, se croit plus propre à orner les desserts. L'ambrette, l'épine d'hyver & l'échasserie ont aussi leurs partisans. Elles ne paroissent guere ensemble avec les*

veggono più frutte da nocciuolo. Ma la conserva ne dà allora dell'altre, che si dispongono, e maturano a poco a poco, altre prima, altre poi. Le Frutta.

Contes. Sembra, ch'esse s' intendano insieme, e si direbbe, che s' accordassero per servirci di mano in mano.

Con. La *messire Jean*, quantunque petrosa, è di squisito sapore. La pera di vigna, avvegnachè si guasti presto, è sfarinata, e di buon gusto. La delfina, o sia Lansac, la zuccherina verde, la marchesa, e quella, che si chiama la maraviglia del verno, sono tutte sfarinate, e d'ottimo sapore. La *Crasane* nel novembre, è come appunto la butirra nell' ottobre. Ell' ha per tutto il primo posto.

Tra tutte le pere sfarinate quella di S. Germano è l' unica, che abbia il privilegio di non guastarsi essa adorna le mense nel mese di decembre. Di Decembre. Pere di verno.

Contes. La vergolosa, ch' è bella, e squisita, è il miglior ornamento delle nostre tavole. L' ambretta, la spina di verno, e l'*echasserie* hanno parimente i lor partigiani. Quandunque esse compajono in compagnía

LES FRUITS. *les précédentes sans qu'il survienne quelques débats pour le rang. La querelle finit, d'ordinaire par les goûter l'une aprés l'autre, & par rendre justice à toutes.*

Le Comte. *Ces trois dernières, non plus que la louise-bonne, ne réussissent parfaitement qu'en plein vent, sur de vieux arbres & dans des terres sèches. Elles sont sans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-sec dure plusieurs mois : il est excellent cuit.*

En janvier. *La dernière poire fondante & celle qui fait les délices de janvier & de février est la poire de colmart.*

La Comt. *Le franc-réal, la double fleur, le cadillac, la poire de livre peuvent orner les desserts assez long-tems, & ensuite se manger cuites.*

Le Comte. *Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux, & y dévelope des sels très-fins & très-savoureux qu'on n'éprouveroit pas dans le fruit crud.*

En février. *N'oublions pas ici la royale d'hyver qui ne mûrit communément qu'en février, & qui est excellente quand on la cueille sur un vieil arbre en plein vent.*

delle predette, insorge tosto qualche disputa intorno al primato. Ella comunemente si termina coll' assaggiarle tutte di mano in mano, e col far a tutte ragione. Le Frutta.

Con. Queste tre ultime, siccome ancora la *luisa buona*, non maturano bene, se non in campo aperto sopra alberi vecchj, e in terreni secchi. Esse sono scipite ne' luoghi freddi, e umidi. La *martin sec* dura più mesi; ella è ottima cotta.

L'ultima pera sfarinata, e preziosa ne' mesi di gennajo, e di febbrajo, è quella di *Colmart*. Di Gennajo.

Contes. La francareale, la *double fleur*, la carovella, e la pera di libbra, possono lungo tempo abbellire le nostre mense, e poscia mangiarsi cotte.

Con. Il fuoco s' insinua ne' granelli più petrosi, e vi sviluppa de' sali sottilissimi, e saporitissimi, che non si sentirebbono nel frutto crudo.

Ma non lasciamo da parte la reale di verno, la quale ordinariamente matura sol di febbrajo, e ch' è squisita, se si coglie da un albero in campo Di Febbrajo.

aper-

LES FRUITS. *vent. C'est une richesse dans un tems où toutes les espéces parfaites commencent à nous manquer. Mais le bon-chrétien par sa beauté & par l'excellence de son eau sucrée est la ressource de tout l'hyver. Le bon-chrétien d'Ausch, & celui de Touraine ont une finesse de grain qui approche du fondant.*

La Comt. *Quand le bon-chrétien est trop cassant & d'un grain grossier, on en fait des compôtes d'un goût parfait.*

En mars & avril. *Les mois de mars & d'avril n'ont point d'autre fonds que cette poire, & les plus belles espéces de pommes qui se mettent en œuvre jusqu'aprés Pâques, comme le calville, la reinette d'Angleterre ou pomme d'or, le fenouillet gris & le fenouillet rouge *. La petite pomme d'api réjouit au moins les yeux par la vivacité de ses couleurs, & quelquefois le goût par un suc très-délicat.*

* Ou pomme de bardin.

A mesure que nous avancons dans l'hyver, le nombre des bons fruits commence considérablement à diminuer : les libéralités de la nature, & les précautions du jardinier, sont en fin

Le Frutta.

aperto. Ella è un tesoro in una stagione, in cui cessano tutte le spezie più perfette. Pure la buoncristiana per la sua bontà, e per la delicatezza del suo sugo zuccherino, è la delizia di tutto il verno. La buoncristiana d'Ausch, e quella di Turrena hanno una polpa sì dilicata, che quasi si sfarina.

Contes. Se la buoncristiana è troppo fragile, e d'un grano troppo grosso, se ne fanno dell'ottime composte.

Di Marzo, e d'Aprile.

Ne' mesi di marzo, e d'aprile non vi son altre frutte, che questa pera, e le mele più belle, di cui si fa uso fin dopo Pasqua, siccome la *calville*, la reginetta d'Inghilterra, o sia mela d'oro, la *fenouillet* bigia, e la *fenouillet* rossa. La mela appiuola ravviva almeno l'occhio colla vivacità de' suoi colori, e talvolta il gusto, mediante il suo sapore dilicatissimo.

Quanto più ci avanziamo nel verno, tanto più va scemando il numero de' buoni frutti. Le liberalità della natura, e le diligenze del giardiniero sono alla per-

fine

LES FRUITS.

fin épuisées. Mais lorsque nous vous paroissons pauvres & dénués de tout, on ouvre une nouvelle serre que la mere de famille a prise sous sa direction. Elle fait reparoître sur la table la plûpart des fruits que nous venons de nommer: elle fait revivre, en quelque sorte, les faveurs de toutes les saisons.

Fruits confits.

De ces fruits, les uns sont confits, les autres sont conservés dans des liqueurs, d'autres sont promprement séchés.

Quand le poids du sucre égale celui du fruit qu'on y fait cuire, la confiture est plus de garde. Quand le poids du sucre n'égale que la moitié ou moins du poids du fruit, alors le fruit conserve mieux son goût naturel, mais il dure moins longtems. On en prévient la corruption par une petite couche de sucre qui se durcit comme du cristal à l'entrée des vases où l'on conserve les confitures. Au lieu de sucre on peut n'y mettre qu'une couche de passée de groseille rouge. Il arrive souvent que la cuisson dégage, je ne sai comment, le sucre naturel des fruits, & y fasse trouver un parfum que la maturité même n'y avoit point mis.

Le

fine esauste. Ma allora quando vi sembriamo poveri, e sprovveduti di tutto, s'apre una nuova conserva, di cui la madre di famiglia s' ha preso l' incarico: Essa ne mette di nuovo in tavola quasi tutte le frutta predette: essa, per così dire, ravviva i doni di tutte le stagioni. Le Frutta.

Alcune di queste frutte sono candite, altre conservate in liquori, ed altre maestrevolmente seccate. Frutte candit

Quando il peso del zucchero equivale a quello del frutto, che vi si cuoce, la confezione è più durevole. Se 'l peso del zucchero è solo per metà, o minore del peso del frutto, allora questo conserva meglio il suo gusto naturale, ma dura meno. Si preserva dalla corruzione con un suolo di zucchero, che s' indura come un cristallo sull' orifizio del vaso, in cui si conservano i canditi. In vece di zucchero basta mettervi del sugo d'uva spina appassita. Spesso accade, che la concozione sviluppa, non so come, il zucchero naturale delle frutte, e vi desta un odore, ch' esse nemmeno averebbero contratto, maturandosi perfettamente.

Cav.

LES FRUITS.

Le Chev. *On l'éprouve bien dans les marmelades d'abricots & de mirabelles.*

La Comt. *Plusieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-sucre, conservent très-long-tems leur excellent goût dans l'eau-de-vie.*

Fruits secs.

Il n'y a presque point de fruit, dont on ne prolonge l'usage en le séchant ou au four sur des claies, ou au soleil sur des ardoises. Cette seconde façon vaut beaucoup mieux. On peut, quand ces fruits n'ont plus d'humidité, les poudrer légèrement de sucre & les garder au sec dans des boettes. Certains damas noirs se conservent, avec la fleur & l'azur dont ils étoient colorés sur l'arbre. Les brugnoles les prunes de Tours, les cerises de Montmorenci, les roussélets de Reims se séchent proprement sans miel, ni sucre, ni aucun jus. La chair en est plus saine que celle des confitures, & se garde plus long-tems. C'est ainsi que la plûpart des beaux fruits se remontrent sous des formes différentes, & souvent avec leur saveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien.*

* Grosses prunes de Provence.

Le

Cav. Questo ben si vede nelle albercocche, e ne' mirabolani canditi. Le Frutta.

Contes. Molte belle frutte, e massime l'albercocca, la pesca, e la regina claudia, dopo d'essere state cotte a mezo zucchero, conservano molto a lungo il lor prezioso sapore, mettendole nell'acquavite.

Quasi tutte le frutte si mantengono, seccandole, o in forno su de' cannaj, o al sole su tetti. Quest' ultimo metodo è il migliore. Quando i frutti hanno perduta la loro umidità, si può leggermente inzuccherarli, e salvarli nelle scatole in luoghi asciutti. Vi sono alcune susine nere, che si conservano col fiore, e coll' azzurro lor naturale. Le susine di Brignoli, e di Turs, le ciliege di Momorancì, e le rossigne di Rems, si seccano ottimamente senza nè mele, nè zucchero, nè altro sugo. La loro polpa è più sana, che non sono i canditi, e si conserva più lungamente. In questo modo quasi tutti i bei frutti si fanno veder di nuovo sotto forme diverse, e spesso col lor sapore semplice, e naturale, ancora quando la terra non produce più nulla. Frutte Secche.

Con-

LES FRUITS.

Le Comte. *Ces fruits admirables qui détachés de l'arbre n'avoient que quelques jours de vie, acquiérent par cette demi-cuisson une consistence qui les rend propres pour le transport. Ils passent alors d'une province à l'autre.*

La Comt. *Ne bornons point là l'éloge des fruits secs. Ils traversent les mers. On les présente devant les rois. Ils vont faire connoître jusqu'au bout du monde l'excellence de la terre qui les a produits.*

LES

Con. Coteste mirabili frutte, che ſpiccate dall' albero dovevano poco durare, con queſta concozione contraggono una conſiſtenza, che ſi traſportano quà, e là. Eſſe paſſano allora da una Provincia all' altra. LE FRUTTA.

Conteſ. Quà non ſi ferma l' elogio delle frutta ſecche. Eſſe paſſano i mari: Si preſentano a' Re; e danno notizia ſin agli ultimi confini del mondo della qualità del terreno, che le produſſe.

I LE-

LES LEGUMES.

SECOND ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. *VOus me ferez plaisir, mon cher Chevalier, de me laisser prendre copie de ce que vous avez mis au net sur le choix des fruits auxquels il faut s'en tenir pour faire un bon potager. J'ai bien des réformes à faire dans le mien. Mon prédécesseur y a mis bien de l'inutile, & parmi le bon il n'y a ni régle, ni succession. Tout le bon y vient à la fois: ensuite je me trouve dépourvû de tout. Ce que vous m'avez montré est un moyen sûr de tirer de la terre ce qu'elle peut donner de mieux. J'y retrouve cet ordre si important que M. le Comte a vû observer par tout dans ces beaux potagers, qui depuis la dernière paix ont été si fort du gout des seigneurs intelligens. C'est la méthode dont*

nous

I LEGUMI

DIALOGO SECONDO.

IL PRIORE.

IL CAVALIERE.

Prio. CAvaliere mio caro, mi farete favore di lasciarmi trascrivere quanto voi ripuliste intorno alla scelta de' frutti, che deve farsi per formar un buon orto. Ho da fare molte riforme nel mio. Il mio predecessore v' ha poste molte cose inutili, e, tra le buone, non v' ha nè regola, nè ordine. Tutto il buono vi nasce in una volta; poscia mi trovo sfornito di tutto. Il modo da voi mostratomi è sicuro per ricavar dalla terra il meglio, ch' essa può produrre. Vi ravviso quell' ordine tanto importante osservato dal Sign. Conte in tutti i begli orti, a cui tanto s'applicarono i Signori intendenti dopo dell' ultima pace. Quest' è il metodo, di

cui

LES LEGUMES.

nous sommes redevables à Louis XIV.

Le Chev. *N'est-ce pas plûtôt à M. de la Quintinye?*

De Pr. *Quand un particulier fait du bien à un bon ouvrier, il paye son talent. Mais quand un Roi caresse un beau génie, on peut dire qu'il le forme. Il le développe, & il lui fait faire d'heureux efforts qui servent ensuite aux autres de modèle & de règles. Les grande succès de M. de la Quintinye sont moins dûs à son propre génie qu' au désir passionné qu'il avoit de plaire à un Monarque plein de goût & au meilleur de tous les maîtres. Ce désir lui a fait trouver l'art du jardinage que ni lui ni personne ne connoissoit auparavant: ainsi ce prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux même dont la mémoire nous est chère par le soin qu'ils ont pris en faisant quelques expéditions dans les païs étrangers, de nous en rapporter de nouvelles espéces de fruits.*

Le Chev. *Connoissons-nous beaucoup de fruits qui nous aient été procurés de cette façon?*

Le Pr. *Vous avez pû voir dans*

Vir-

cui noi ſiam debitori a Luigi XIV.

I LEGUMI

Cav. E' perchè non piuttoſto al Sig. della *Quintinie?*

Prio. Quando un privato benefica un valente artefice, eſſo ne paga il talento. Ma, quando un Re accarezza qualche bravo ſpirito, ſi può dire, ch' e' lo fa tale. Eſſo lo riſchiara, e gli fa fare de' tentativi felici, che ſervono poſcia agli altri di modello, e di regola. Le grandi ſcoperte del Sign. della *Quintinie* non nacquero tanto dal lui talento, quanto dalla ſtrema voglia, che aveva d'incontrar il genio d'un Monarca pien di buon guſto, e intendente più di tutti i Maeſtri. Queſta voglia gli fece inventar la cultura degli orti, ignota per l' avanti a lui, e a chi che ſia: così queſto Principe arricchì coteſt' arte, meglio eziandío, che non fecer coloro, la cui memoria ci è grata, perchè, guerreggiando ne' paeſi ſtranieri, ſi ſono preſa la briga di portarci de' nuovi frutti.

Cav. Son forſe troppi i frutti, che ci furono recati in queſta maniera?

Prio. Voi avrete di già letto in

LES LEGUMES

Virg. Georg. 2.

Virgile & ailleurs, que les expéditions des Grecs en Perse, en Arménie & en Médie, ont procuré à l'Europe le citronier, l'abricotier & le pêcher. Les guerres des Romains sous Lucullus dans le Pont; ont donné lieu à raporter de Cérasonte à Rome le cerisier qu'on n'y connoissoit pas. Les Princes croisés nous raportèrent de leurs voyages d'outremer dans les XII. *&* XIII. *siècles les prunes de damas & de sainte-Catherine, avec plusieurs sortes de raisins. Mais Louis XIV. en formant par ses bienfaits M. le Nôtre & M. de la Quintinye, a donné des maîtres de jardinage à toute la France; ou plutôt les jardins & le potager de Versailles sont devenus l'école de l'Europe entière.*

Plin. hist. nat. lib. 12. & seq.

Plin. hist. nat. lib. 15. sect. 30.

Hard.

L'art du jardinage, en ménageant à propos le travail & les productions de la nature, nous a donné, comme vous le voyez à présent, une guirlande de beaux fruits aussi longue que l'année. Il nous en vient encore une autre qui pour n'être pas relevée par des couleurs aussi brillantes, ne laisse pas de plaire par une extrême variété, & par une suite de plantes toujours nouvelles & toujours utiles.

Je

Virgilio, e in altri, che le guerre de' Greci nella Persia, nell' Armenia, e nella Media procacciarono all'Europa i limoni, gli albercocchi, e i peschi. Coll' occasione delle guerre de' Romani nel Ponto sotto Lucullo, si trasportò da Cerasonte a Roma il ciliegio, che sin allora non era noto. I Principi crociati ne' loro viaggj d'oltre mare ne' secoli XII, e XIII, ci recarono i susini di Damasco, e di Santa Caterina, oltre a molte sorte d'uve. Ma Luigi XIV., istruendo co' suoi benefizj il Sig. le *Notre*, e il Sig. della *Quintinie*, ha provveduta di maestri, nell' agricoltura, tutta la Francia: anzi i giardini, e l' orto di Versaglies son divenuti la scuola di tutta l' Europa.

I LEGUMI. *Virg. Georg.* 2. *Plin. hist. nat. lib.* 12. *& seq.*

Plin. hist. nat. lib. 15. *sect.* 30. *Hardui.*

Cotesta arte, usando a tempo il lavoro, e le produzioni della natura, ci ha somministrato, siccome vedete, una bella ghirlanda di frutte, che dura per tutto l' anno. Ne abbiamo altresì un' altra, la quale, come che non sia adorna di colori sì vivi, non cessa però d' esser *bella*, mercè la somma sua varietà, e mediante una successione di piante sempre nuove, e sempre utili.

LES LEGUMES

Je parle des légumes qui ne commençoient à donner autrefois que vers le mois de mai, & finissoient aux premiers froids. Aujourd' hui le sage gouvernement du jardinier en fait durer l'usage autant que l' année même, & les fait croître à souhait malgré les feux qui desséchent la terre, & malgrè la gelée qui l' engourdit.

Le Chev. *Cette autre partie du jardinage est-elle difficile?*

Culture des legumes.

Le Pr. *La réussite en dépend de plusieurs menues opérations qui s'apprennent très-promtement par l' usage. Ce seroit perdre tems que de vous en donner des règles. Vous comprenez assez ce que c' est que labourer, fouiller, bècher & ameublir la terre. Il ne vous faut plus de dictionnaire pour entendre ce que c' est qu' alligner des planches de légumes, mettre une planche en ados ou en pente, serfoüir ou béquiller la terre avec un fer à deux dents, soit pour ôter les herbes qui appauvrissent les légumes, soit pour ouvrir des passages à l' eau des pluyes & des arrosemens. Personne n' ignore ce que c' est que couvrir de cloches les fraises, les melons, & tout ce qu' on veut pousser sur couche;*

Façons ordinaires.

Parlo de' legumi, i quali una volta fruttavano solo nel mese di maggio, e finivano ne' primi freddi. Presentemente l' industriosa cultura dell' ortolano li fa durare per tutto l'anno, e li fa crescere a sua voglia, ad onta de' fuochi, che seccano la terra, e de' ghiaccj, che la intirizzano. I Legumi.

Cav. Cotesta operazione è forse molto difficile?

Prio. L' esito dipende da varie minute operazioni, che prestamente s' imparano colla pratica. Il darvene le regole sarebbe un gittar il tempo. Di già sapete quanto basta, che cosa sia arare, zappare, vangare, e dissodare la terra. Voi non avete più bisogno di dizionario per capire, che cosa sia il livellar delle ajuole di legumi; metterne alcune a schiena, o in pendío; sarchiellare, o arroncare la terra con un bidente di ferro, sia per nettarla dall'erbe, che soffocano i legumi, o sia per dar passaggio all' acque piovane, e degl' innaffiamenti. Non v' ha chi non sappia, che cosa sia il coprir con campane le fragole, i melloni, o che che si vuol piantare ne' col- Cultura de' legumi. Lavori ordinarj.

LES LEGUMES

che ; ce que c' est que donner de l'air à la cloche en la soutenant sur une fourchette de bois ; ce que c' est que fouler ou rompre le verd des légumes, afin que la racine se fortifie ; pincer & arreter ce qui monte trop, en coupant les extrémités pour faire grossir le reste ; éclaircir ou ôter le trop parmi les melons, les concombres, les raisins & autres fruits ; lier la chicorée, les chicons & le celeri pour les faire blanchir : empailler les cardons & les artichaux ; dresser des couches hautes ; faire des couches sourdes ou enfoncées à fleur de terre ; échauffer une couche, & la réchauffer en l' environnant de fumier de cheval tout nouveau...

Le Chev. *J'entens tout ce que ces termes signifient : mais voilà bien de l'ouvrage.*

Le Pr. *Il n' y a rien là qui doive vous effrayer. L' exécution de toutes ces choses est la gloire du garçon jardinier. Nous vous réservons pour de plus nobles soins. Ce sera à vous un jour à diriger le travail des autres. Ils vous prêteront leurs bras : mais vous serez chargé, s'il vous plaît, d' avoir de l' ordre & de l' esprit pour eux.*

Le

ti ; dar dell' aria alla campana, sostenendola con una forcella di legno; sopprimere, o rompere gli steli de' legumi, acciò che la radice s' invigorisca; pizzicare, o togliere ciò, che s' alza troppo, tagliando le cime, perchè il resto s' ingrossi; diradare, o levar via il soverchio da' poponi, da' cocomeri, dalle uve, e dall' altre frutte; legar la cicoria, i radicchj, e l' indivia, acciò che imbianchino; coprir di paglia i cardi, e i carciofi; far de' colti alti; farne di bassi, o a livello della terra; scaldarli, e concimarli, attorniandoli con isterco di cavallo bell' e nuovo. . . .

I Legumi

Cav. Io capisco tutti cotesti termini: ma quest' è una faccenda assai lunga.

Prio. Non accade, che vi sgomentiate. Queste cose tutte sono spettanti al famiglio dell' ortolano. Noi vi riserbiamo ad altre faccende più nobili. Il vostro uffizio sarà di soprantendere, quando che sia, all'altrui lavoro. Gli altri vi presteranno le loro braccia, ma bisogna, che voi abbiate regola, e ingegno per essi.

LES LEGUMES.

Le Chev. *Supposons qu' on me confie au logis la direction du potager, quelle est mon affaire en ce cas?*

Le Pr. *Votre objet alors sera de ne laisser ni aucune partie du potager inutile, ni aucune partie de l' année dépourvûe de légumes. Dans cette vûe il faut vous appliquer tout particulièrement à connoître en quel tems chaque plante potagère peut & doit être mise en terre, & combien de tems elle y doit demeurer, afin que sachant le tems où les unes doivent finir & être arrachées, vous en sassiez tenir d' autres toutes prêtes pour le remplacer.*

Le Chev. *Je vois bien que c' est cette connoissance qui règle tout: mais comment y parvenir? Il y a, ce me semble, des milliers de plantes dans un potager.*

Le Pr. *C' est une partie de l' histoire naturelle aussi-bien que de l'économie, dont l' acquisition est très-aisée & très-importante. Elle est importante. Un gentilhomme se pique de savoir ce que c'est que le cacaos du Méxique, ou l' aréca des Indies. Il a bien un autre intérêt à donner à pro-*

I LEGUMI.

Cav. Supponghiamo, che a casa mi s' addossi la direzione dell' orto; qual è in tal caso la mia incombenza?

Prio. Allora avete sopra di tutto da proccurare di non lasciar infruttuoso alcun sito dell' orto, nè alcuna stagione dell' anno senza legumi. A tal fine bisogna spezialmente studiar di conoscere in che tempo debba piantarsi ogni erbaggio, e quanto esso debba star in terra, acciocchè, sapendo il tempo, in cui alcuni debbono finire, e sterparsi, ne abbiate sempre degli altri pronti, da potervi sostituire.

Cav. Conosco bene, che questa cognizione regola il tutto; ma come giugnervi? In un orto credo, che vi sieno migliaja di piante.

Prio. Quest' è un punto spettante non meno alla storia naturale, che all' economía, il cui acquisto è facilissimo, e importantissimo. che sia importante. Un gentiluomo presume di conoscere il cacao del Messico, o l' areca dell' Indie. O quanto più preme, ch' ei sap-

LES LEGUMES.

à propos des ordres qui l'empêchent de manquer dans la saison, d'asperges, de petits pois, ou de melons. Cette connoissance est en même tems très-facile à acquerir.

Division des plantes potagères.

On peut partager les plantes potagères, les arbres fruitiers mis à part, en sept ou huit classes, qui sont les racines, les verdures, les salades, les fournitures, les plantes fortes, les herbes odoriferantes, les légumes proprement dits, & les fruits potagers, ou les fruits de terre.

Le Chev. *Qu'entendez-vous, je vous prie, par légumes proprement dits?*

Le Pr. *On ne devroit réguliérement appeller légumes que les graines qu'on recueille dans des cosses, comme pois, féves, lentilles, haricots, lupins. Mais l'usage étend ce nom aux racines mêmes, & à la plupart des plantes potagères.*

Le Chev. *Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles sont celles dont on fait le plus d'usage, & dans quel tems les plante-t-on?*

Le Pr. *Les racines sont les salsifis, les carottes, les panais, les chèrvis, les raves, les betes-raves, les navets, & quelques autres.*

Le

pia dare gli ordini opportuni, acciocchè a ſuo tempo non gli manchino gli aſparagi, i piſelli, o i melloni! Queſta cognizione è altresì agevoliſſima da acquiſtarſi.

I LEGUMI.

Lasciando da parte le piante fruttifere, gli erbaggj poſſono dividerſi in ſette, o otto claſſi, cioè in radici, in camangiari, in inſalate, in ornamenti, in piante forti, in erbe odorifere, in legumi propriamente detti, in piante d' orto, o frutta terragnole.

Diviſione degli erbaggj.

Cav. Che coſa intendete voi per legumi propriamente detti?

Prio. Non ſi dovrebbero propriamente chiamar legumi, ſe non i grani, che ſi raccolgono in baccelli, ſiccome i piſelli, le fave, le lenti, i fagiuoli, i lupini. Ma l' uſo ſtende queſto nome perſino alle radici, e quaſi a tutte le piante d' orto.

Cav. Cominciamo dunque ſe vi piace, dalle radici. Quali ſono le più uſuali, ed in che tempo ſi piantano?

Prio. Le radici ſono le ſaſſefriche, le carote, le paſtinache, i ſiſari, le rape, le biete rape, i navoni, e alcune altre.

LES LEGUMES.

Cercifi ou salsifi

Le salsifi est de deux sortes, le commun & celui d'Espagne, ou scorsonnère qui grossit davantage & est plus estimé que le commun. On seme la scorsonnère au printems & au mois d'août. Elle demeure deux ans en terre: mais on en séme une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le salsifi commun se séme au printems, & ne dure que jusqu'au carême de l'année suivante. Ces racines se plaisent dans une terre un peu grasse, mais extrèmement douce & ameublie: si non, la résistance des masses de terre trop liées les fait fourcher, ce qui en ôte tout le mérite.

Panais. Carottes.

Les panais & les carottes blanches, jaunes, rouges & violettes, se sement en avril, dans une terre légère & sabloneuse, mais un peu humectée. On a soin de les sarcler, de crainte que les autres herbes ne les appauvrissent; & de les éclaircir comme les salsifis pour les fortifier. On peut encore les faire grossir davantage en coupant au mois d'août tous les montans à un demi piè de terre. Voulez-vous faire encore mieux? faites-y rouler en septembre un cilin-

I LEGUMI

Sassefrica.

La sassefrica è di due sorte, l'ordinaria, e quella di Spagna, o sia scorzonera, che s'ingrossa più, ed è più stimata della prima. La scorzonera si semina a primavera, e nel mese d'agosto. Ella dura in terra due anni; ma se ne semina ogni anno un'ajuola, per non esserne mai sprovveduti. La sassefrica ordinaria si semina a Primavera, e dura solamente sin alla quaresima dell'anno seguente. Queste radici amano un terreno alquanto grasso, ma sommamente dolce, e morbido; altrimenti, imbattendosi in zolle di terra troppo fitte, si fanno forcute, e non vagliono nulla.

Pastinache. Carote.

Le pastinache, e le carote bianche, gialle, rosse, e paonazze, si seminano d'aprile in una terra leggiera, e sabbiosa, alquanto bagnata. Bisogna sarchiellare, acciocchè non vengano soffocate dall'altre erbe: e diradarle, siccome le sassefriche, perchè diventino vigorose. Per farle diventare più grosse, si può alla metà d'agosto tagliare tutti i rampolli all'altezza d'un mezo piede. Se volete far meglio ancora, fatevi, nel mese di settembre, rotolar sopra un

ci-

LES LEGUMES

cilindre ou un tonneau fort pesant. On léve ces racines avant l'hyver pour les conserver sous le sable dans la serre.

Cheruis. *Le cherui se séme & se plante fort dru, parce qu'il grossit peu. On ne le conserve que jusqu'au carême.*

Navets. *Les navets se sément au printems pour en avoir en été. On en séme en août qu'on recueille de meme deux mois après. On les conserve à l'abri & au sec, mais par tas & sans grande précaution durant tout l'hyver. Les petits navets de Champagne sont les plus estimés: mais semés ailleurs ils n'ont plus le même goût.*

Raves ou saiforts. *Les raves veulent la terre la plus douce & de frequens arrosemens. On les séme & on les éléve sur couche dès le mois de février en les couvrant. Elles ne sont que cinq ou six semaines en terre, & on en réséme entre les rayons de laitues & de chicorées, pour en avoir tout l'été. Une même terre produit ainsi une double moisson.*

La bete-rave ne se multiplie que de graine. On la séme & on la transplante au printems. On la lève avant la gelée, pour la conserver dans le sable à couvert.

Les

cilindro, o una botte assai greve. I

Queste radici si raccolgono prima del verno, per salvarle nella conserva sotto della sabbia. Legumi.

Il sisaro si semina, e si pianta assai fitto, perchè ingrossa poco. Egli dura sol tanto sin a quaresima. Sisaro.

I navoni si seminano a primavera per averne la state. Que', che si seminano d'agosto, si raccolgono due mesi dopo. Si salvano al coperto, e all' asciutto, ma ammontati, e senza molte cautele, tutto il verno. I piccoli navoni di Sciampagna sono i più stimati; ma, seminandoli altrove, essi perdono parte del lor sapore. Navoni.

Le rape vogliono una terra dolcissima, ed essere, con frequenza, innaffiate. Si seminano, sopra de' colti, coprendole dopo il febbrajo. Esse stanno in terra solo cinque, o sei settimane, e si seminano di nuovo ne' colti delle lattughe, e delle cicorie per averne tutta la state. Così un terreno solo produce due messi. Rape.

La bieta rapa si moltiplica solamente per via delle semenze. Si semina, e si trapianta a primavera. Si raccoglie prima del freddo, per conservarla al coperto nella sabbia.

I To-

LES LEGUMES. Taupinambours.

Les taupinambours ou poires de terre sont des excrescences ou des tubercules qu'on détache des racines d'une plante fort haute qui nous a été aportée de la partie du Brésil où demeurent les peuples nommés Taupinambours. D'autres disent qu'elle vient de Canada. On multiplie de plants enracinés. Ces poires sont bonnes cuites, & tiennent du goût de l'artichaud.

Truffes rouges.

Les truffes rouges ou pomes de terre sont differentes. C'est une masse charnue qui végéte sous terre dans des endroits crévassés & sabloneux. La truffe ne pousse ni tige ni racines.

Le Chev. *Par quels moyens peut-elle donc tirer des sucs de la terre, & grossir?*

Le Pr. *Elle se nourrit par ses pores comme les plantes marines. Après avoir grossi plus ou moins, elle se desséche & se perpétue par ses petites graines qui sont imperceptibles. Les cochons sont fort avides de la truffe: quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie qui en informent le berger. Celui-ci les écarte d'un coup de boulette, & re-*

I Topinamburi, o pere terragnole, sono escrescenze, o tumori, che si staccano dalle radici d' un albero altissimo venutoci dalla parte del Brasile, dove abitano i popoli chiamati Topinamburi. Altri dicono, ch' esso viene dal Canadà. Si multiplica per mezo di barbatelle. Queste pere son buone cotte, e hanno del sapor del carciofo. I Legumi. Topinamburi.

I tartufi rossi, o sian mele terragnole, sono diversi. Essi sono una massa carnosa, che cresce sotterra ne' luoghi screpolati, e sabbiosi. Il tartufo non getta nè stelo, nè radici. Tartufi rossi.

Cav. Come dunque può attrarre i sughi dalla terra, e ingrossarsi?

Prio. Egli si nutrisce pe' pori, siccome le piante marine. Dopo d'esser più o meno cresciuto, si secca, e si moltiplica, mediante i suoi semolini, che sono invisibili. I porci sono assai ghiotti del tartufo, quando ne trovano nel grufolare la terra, palesano la lor buona ventura con grugniti d' allegrezza, sicchè il pastor se ne avvede. Esso gli allontana col bastone, e

sal-

LES LEGUMES. *réserve cette trouvaille pour les tables les plus delicates.*

Les verdures. *Ce que je vous dirai des verdures ne chargera pas vos tablettes plus que ce qui vient d'être dit des racines. Les verdures ou herbes de cuisine, sont l'oseille, la patience, la poirée, le persil, & les autres qui vous sont assez connues.*

Oseille. *L'oseille, tant la pointue que la ronde se multiplie de touffes éclatées ou de graines qu'on séme depuis mars jusqu'en septembre. Une planche d'oseille se coupe durant six ans, pourvû qu'on la nourisse de tems en tems de quelques pouces de terreau & de terre de sentier.*

Patience. *La patience est une espéce d'oseille*

Arroche. *L'arroche ou bonne-dame se séme au printems & passe assez vîte. Elle sert à dorer les potages, & à faire certaines farces fort estimées.*

Poirée. *La poirée ou bette-blonde se séme en mars, & se transplante. On la coupe pour l'usage journalier, & elle repousse comme l'oseille: ou bien on la conserve, & on la couvre de fumier sec durant l'hyver pour en avoir des cardes qui blanchissent parfaitement sur la fin du printems suivant.*

Le

I Legumi.

salva questa scoperta per le mense più laute.

I Camangiari.

Favellandovi de' camangiari, io non m'estenderò più di quello c'ho fatto, parlandovi delle radici. I camangiari, o l'erbe di cucina, sono l' acetosa, il lapazio, la bietola, il prezzemolo, e molte altre a voi note.

L'acetosa.

L'acetosa, sì aguzza, come tonda, si moltiplica co' cesti fatti in più parti, o colle semenze, le quali si mettono in terra dal marzo fino al settembre. Un'ajuola d'acetosa serve per sei anni, purchè tratto tratto vi si metta un po' di sterco, e di fango.

Lapazio

Il lapazio è una spezie d'acetosa.

Atrepice.

L'atrepice si semina a primavera, e dura pochissimo. Serve a indorare i manicaretti, e a fare alcuni ripieni squisitissimi.

Bietola.

La bietola, o bieta bianca, si semina a marzo, e si trapianta. Essa si taglia per l'uso cotidiano, e ripullula, come fa l'acetosa, oppure si salva, e si cuopre di letame secco, nel verno, per aver de' cardi, i quali, verso la fine della primavera vegnente, diventano bianchissimi.

Cav.

LES LEGUMES.

Le Chev. *Pourquoi, je vous prie, met-on ordinairement plusieurs piés de poirées dans les plantes d'artichaux? Est-ce pour les y faire blanchir à l'ombre?*

Le Pr. *C'est pour donner le change aux mulots, qui épargnent les artichaux en exerçant leurs dents sur le piés de poirée qui sont plus tendres, & qu'on leur abandonne sans regrét.*

Bugloſe. Alleluya. Bourache.

On fait des bouillons amers, mais salutaires, & souvent préferables aux remedes étrangers, avec la bourache & la bugloſe. L'alleluya est plus rafraîchissant; c'est une espéce de tréfle qui se multiplie de touffes séparées. Ces trois plantes potageres se multiplient de graine en tel tems qu'on veut.

Perfil.

Le persil, tant le commun que le frisé, & le persil de Macédoine, qui est plus aromatique que les deux autres, nous servent par leurs feuilles & par leurs racines. On séme le persil au printems. Son feuillage repousse après avoir été coupé. On peut faire blanchir le persil de Macedoine pour en faire des salades d'hyver, comme on en fait avec le céleri qui paroît être une quatriéme espéce de persil.

Les

Cav. Perchè mai di grazia tra i carciofi si mettono eziandío molte piante di bietola? Forse perchè vi s' imbianchino all' ombra? I Legumi.

Prio. No, bensì per ingannar i topi, i quali lasciano star i carciofi, rodendo le piante della bietola, che son più tenere, e che volentieri si mettono in lor balía.

Colla borrana, e colla buglossa si fanno de' brodi amari, ma salutevoli, e sovente migliori delle medicine straniere. L' alleluja è più rinfrescante; ell' è una spezie di trifoglio, che si moltiplica per via di cesti spartiti. Queste tre piante d' orto si seminano, quando piace. Buglossa. Alleluja. Borrana.

Del prezzemolo sì dell' ordinario, come del riccio, e di quello di Macedonia, il quale è più odoroso degli altri due, s' adoperano, e le foglie, e le radici. Egli si semina a primavera. Le sue foglie ripullulano dopo d'averle ricise. Quello di Macedonia si può far imbiancare per farne dell' insalate pel verno, siccome fassi dell' indivia, che sembra un' altra spezie di prezzemolo.

Gli

LES LEGUMES

Epinars. *Les épinars se sément en août & en septembre dans une terre fort amandée. Les premiers sémés donnent sur la fin de l'autonne & jusqu'en hyver. Les autres qu'on couvre avec soin sont la manne du carême.*

Choux. *Les choux dont chacun connoît assez les espéces & l' utilité, se sément au printems & plusieurs mois de suite, pour en avoir en différentes saisons. On les transplante d' abord en pépiniére, c' est-à-dire, fort serrés, pour, ne pas employer inutilement un grand terrain tant que leur feuillage s' étend peu. On les transplante une seconde fois quand ils sont forts, & on les espace alors selon la largeur, qu' ils doivent prendre. On les arrache de terre avant l' hyver, & on les conserve attachés la racine en haut, ou plutôt la racine enfoncée dans le sable. On peut ainsi en avoir presque toute l' année.*

Choux fleurs. *Les choux-fleurs, dont la bonne graine vient de Chypre, se sément & se conservent comme les choux ordinaires. Mais si au mois d' août ou de septembre on séme les choux fleurs dans des baquets pour les mettre à couvert & pour les transplanter au prin-*

I Legumi. Spinaci.

Gli ſpinaci ſi ſeminano d' agoſto, e di ſettembre in una terra ben concimata. I primi ſeminati fruttano alla fine d' autunno, e nel verno. Gli altri, che ſi coprono con diligenza, ſono la manna della quareſima.

Cavoli.

I cavoli, le cui ſpezie, e utilità ſono abbaſtanza note, ſi ſeminano a primavera per molti meſi di fila per averne in più ſtagioni. Prima ſi trapiantano nel ſemenzajo, e molto fitti, per non imgombrare inutilmente troppo terreno, *allorchè* le loro foglie ſi dilatano poco. Quando eſſi ſon vigoroſi, ſi trapiantano di nuovo, e ſi diſpongono a miſura della larghezza, a cui devono pervenire. Si ſchiantano prima del verno, e ſi *conſervano* appiccati colla radice in alto, o piuttoſto ſotterrata nella ſabbia. Così ſe ne può avere per tutto l'anno.

Cavoli fiori.

I cavoli fiori, la cui ſemenza buona viene da Cipro, ſi ſeminano, e ſi conſervano, ſiccome i cavoli ordinarj. Pure, ſeminandoli ne' meſi d' agoſto, e di ſettembre, dentro a caſſette, per metterli al coperto, e poſcia trapiantarli a

pri-

LES LEGUMES. *printems, on jouit par ce moyen dès avant les chaleurs, & durant toute l'année, de ce délicieux légume qui étoit autrefois une rareté sur la fin de l'autonne.*

Broccolis. *Les broccolis ou les petites feuilles qui renaissent sur les tiges des choux qu'on a coupés, sont de service dans bien des ragoûts sur les meilleures tables.*

Passons aux salades qui sont toûjours partie de la bonne chére. Quoiqu'on fasse à la cuisine cent différents usages des laitues, des chicorées & du céleri, ces herbes sont le fond principal des salades, dont il est aisé d'être toûjours pourvû par la manière de les semer de quinze jours en quinze jours, & par l'inégalité même des accroissemens de chaque espéce. Les laitues seules se relayent durant six mois & plus, pour nous refraîchir tour à tour. Les laitues à coquille, & celles de la passion, résistent à la gelée, sur-tout si on a pris soin en autonne de les placer sous un bon aspect & sur un ados : elles commenceront à pommer des le mois de mars. La petite crêpe & la grosse ne tardent pas à pommer sur couche & sous cloche. La laitue royale

Les salades.

Laitues.

primavera, si giugne ad avere prima della state, e per tutto l'anno, questo erbaggio prezioso, il quale una volta era una rarità nella fin dell'autunno. I Legumi.

I broccoli, o le fogliucce, che spuntano su gambi de' cavoli di già tagliati, servono in molti manicaretti nelle mense più laute. Broccoli.

Passiamo all'insalate, che sempre hanno luogo negli stravizzi. Come che le lattughe, i radicchj, e l' indivia s' adoperino in molte fogge nelle cucine, pure quest'erbe servono massime all' insalate, perchè agevolmente può aversene sempre la provvisione, seminandone per ogni quindici giorni, e perchè ciascuna spezie non cresce ugualmente. Le sole lattughe si succedono più di sei mesi di fila, per rinfrescarci l' una dopo l' altra. Le lattughe cappuccie, e le diacciuole resistono al freddo, massime se nell' autunno, si piantano in buona situazione, e in ajuole fatte a schiena, esse principieranno a incappucciarsi dopo il marzo. La riccia sì la picciola, come la grande presto s' incappucciano sur un colto otto una campana. La lattuga reale, L'Insalate. Lattughe.

LES LEGUMES

le ; la saint Germain, la grosse blonde, la blonde de Mets, & sur-tout la laitue George replantées en pleine terre, pomment à souhait jusqu' aux grandes chaleurs. On séme pour l'été les laitues de Boulogne & de Génes, blondes, rousses, vertes, rouges, & toutes celles qui ne montent pas facilement. On les lie quelquefois pour les faire mieux pommer. Les laitues de Perpignan & de la passion réussissent encore en autonne. L' hyver se félicite d' en recueillir les restes, ou même de moissonner en herbes les nouvelles venues dont il envie la jouissance au printems.

Chicons.

Les chicons ou laitues romaines qu' on a de même semées & liees à propos, sont toûjours prêtes en été à prendre la place des laitues, quand la chaleur fait monter celles-ci trop vîte.

Chicorée.

Cette moisson n' est pas finie que celle de la chicorée & du céleri commence & continuera tout l' hyver. On séme la chicorée depuis avril jusqu' en septembre. On la replante au-large en différens tems, puis on la lie pour la faire blanchir ; & quand on n' a point de serre pour la conserver

le, la Sangermana, la bionda, e maſſime la *Giorgia* trapiantate in terra aperta fanno garzuolo ſin ne' caldi più grandi. Per la ſtate ſi ſeminano le lattughe di Bologna, e di Genova bianche, verdi, roſſe, e tutte quelle, che ſtentano a creſcere. Talvolta ſi legano, perchè facciano meglio il garzuolo. Le lattughe di Perpignano, e le diacciuole rieſcono per ſin nell' autunno. Nel verno ſi colgono gli avanzi, oppure ſi mietono in erba le lattughette novelle, di cui s' invidia il poſſeſſo alla primavera.

I LEGUMI.

Le lattughe Romane ſeminate parimenti, e legate opportunamente, ſono ſempre pronte a ſottentrare la ſtate alle lattughe, quando queſte pel caldo ſemenziſcono troppo preſto.

Le lattughe Romane.

Non è ancora finita queſta raccolta, che comincia, e continuerà per tutto il verno, quella delle cicorie, e dell' indivia. La cicoria ſi ſemina dall' aprile ſin al ſettembre. Si trapianta larga in varj tempi, poſcia ſi lega, affinchè imbianchi: e in mancanza di conſerva da man-

Cicoria.

LES LEGUMES.

ſerver dans le ſable, on l' arrache, & on en place pluſieurs piés ſerrés les uns contre les autres en terre, à la profondeur de quatre ou cinq doits On couvre le tout de fumier ſec. Mais il faut aërer les têtes, en écartant le fumier ſec dans les beaux jours pour empêcher la pouriture.

Céleri.

Le céleri ſe ſéme dès le printems. On le tranſplante dans des rayons un peu profonds; & lorſqu'il eſt fort, on le butte en amoncelant la terre à ſes côtés juſqu'au haut des feuilles qu' on coupe. Il blanchit au bout d' un mois. On le conſerve dans la ſerre où il continue à blanchir ſi l' air n'y entre point.

Chicorée ſauvage.

La chicorée ſauvage qui eſt utile par ſes racines & par ſon feuillage, ſe ſéme en mai. On la fait blanchir pour l'hyver; & pourvûque l'œil ou le cœur ſoit en terre ou dans le ſable, on la coupe juſqu' à trois ou quatre fois.

Les fournitures.

Avec les ſalades il faut vous livrer les fournitures, ou certaines herbes qu' on y mélange modérément. Les unes ſont de tous les tems, comme la pimprenelle & le cerfeuil, tant le commun qui ſe ſéme tous les mois, que le cerfeuil muſqué qui de-

Pimprenelle.

Cerfeuil.

meure

tenerla nella ſabbia, ſi ſchianta, e ſe ne ſeppelliſcono, quattro, o cinque dita ſotterra, molti ceſti ben fitti inſieme. Si coprono di ſtabbio aſciutto. Ma nelle belle giornate biſogna levar via lo ſtabbio, e dar dell' aria alle cime, acciò che il tutto non ſi corrompa. I Legumi.

L'indivia ſi ſemina dopo il principio di primavera. Si trapianta in buche al quanto profonde: e, quando ell'è vigoroſa, le ſi ammonticchia la terra da' lati ſin alle cime, le quali ſi tagliano. Eſſa imbianca in capo a un meſe. Si ſalva nella conſerva, dove proſeguiſce a imbiancare, ſe l'aria non v' ha alcun adito. Indivia.

La cicoria ſalvatica, utile per le ſue radici, e per le ſue foglie, ſi ſemina di maggio. Si fa imbiancare pel verno: e, purchè l'occhio o il cuore ſia ſotterra, o nella ſabbia, ripullula ſin a tre, o quattro volte. Cicoria ſalvatica.

Oltre alle inſalate biſogna inſegnarvi gli ornamenti, cioè cert'erbe, che vi ſi tramiſchiano con moderatezza. Parte ſi trovano in ogni ſtagione, ſiccome la pimpinella, e'l cerfoglio, sì l'ordinario, che ſi ſemina ogni meſe, come il muſchiato, che Gli ornamenti. Pimpinella. Cerfoglio

LES LEGUMES

meure en place sans craindre la gelée : les autres varient selon les saisons, comme le pourpier verd, qu'on séme sous cloche en février ; le pourpier doré qu'on séme sur planche au mais de mai ; le cresson alénois qu'on séme tous les mois pendant l'été ; le cresson d'eau qu'on ne recueille pas dans le potager, mais au bord des ruisseaux & des fontaines ; la corne de cerf qui se coupe comme l'oseille ; les mâches & les raiponses qu'on peut semer dans le potager, ou faire cueillir dans les terres à blè où elles se sément tous les ans d'elles-mêmes.

Pourpier. Naturce ou Cresson. Corne de cerf. Mâches. Raiponses.

Les herbes fines & odoriférantes.

Il faut être encore plus retenu dans l'usage des herbes fines & odoriférantes, telles que sont l'estragon, le baume ordinaire, le baume citroné, la civette d'Angleterre ou appètit, le cocq, l'anis, le fenouil, la petite mélisse ou citronelle, le basilic & la roquette.

Bordures

C'est avec ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrés, & on leur associe pour divers usages le thin, l'hisope, la sauge, la lavande, la marjolaine, le romarin, l'absinte, la camomille, la rue, les violettes

ſta in terra ſenza temer il ghiaccio. Parte variano ſecondo le ſtagioni, ſiccome la porcellana verde, che ſi ſemina ſotto le campane nel meſe di febbrajo; la dorata, che ſi ſemina nell' ajuole il meſe di maggio; il naſturzio, che ſi ſemina in tutti i meſi della ſtate; il naſturzio acquatico, che non ſi raccoglie negli orti, ma ſulle ſponde de' ruſcelli, e delle fontane; il coronopo, che ſi taglia come l'acetoſa; la valeriana piccola, e i raperonzoli, che ſi poſſono ſeminare negli orti, o raccolgerſi ne' campi, dove ogni anno naſcono da per ſe.

I Legumi.

Porcellana.

Naſturzio.

Coronopo.

Valeriana.

Raperonzoli.

Biſogna uſare con più moderatezza l'erbe acute, e odoroſe, tali ſono il giſverde, la menta ordinaria, la meliſſa, il zibetto d' Inghilterra, detto altramente appetito, il coſto, l'anice, il finocchio, la cedrangola, o cedronella, il baſilico, e la ruchetta.

L'erbe acute, e odoroſe.

Di queſt' erbe odorifere ſi fanno i contorni dell' ajuole, coll' aggiugnervi per varj uſi, il timo, l' iſopo, la ſalvia, lo ſpigo, la maggiorana, il roſmarino, l' aſſenzio, la camomilla, la ruta, le viole mam-

I contorni.

LES LEGUMES. *lettes & la sarriette : on peut ranger celle-ci auprès des pois & des fèves auxquels elle servira d' assaisonnement avec quelques laitues.*

Salades d' herbes confites. *Pour n' être pas exposè à la rigueur de certains hyvers, ou même pour ménager d' agréables changemens, on prépare de bonne-heure de quoi joindre des salades cuites ou confites aux salades d' herbes crues. On les compose d' oignons de Catalogne ou d' autres oignons blancs, de betes-raves cuites, de céleri cuit, de pointes d' asperges cuites, de plusieurs fruits ou herbes confites au vinaigre, comme sont les cornichons ou petits concombres, la perce-pierre, les capucines, qui sont les fleurs non épanouies du cresson du Pérou, aujourd' hui fort commun ; la criste marine qu' on tire du voisinage de la mer, & les câpres qui sont, non les fruits, mais les boutons du caprier, & qui laissés quelque peu plus long-tems sur l'arbre, seroient devenu fleurs, & enfin fruits. Le caprier se plaît dans les décombres & dans les crevasses des murailles.*

La plûpart des légumes étant assez insi-

I Legumi.

mole, e la ſantoreggia: queſta può metterſi vicino a' piſelli, e alle fave, a' quali, inſieme con alcune lattughe, ſervirà di condimento.

Insalate d' erbe confettate.

Per aſſicurarſi da' rigori di qualche verno, oppure per variare, s' apparecchiano di buon' ora dell' inſalate cotte, o confettate, da unire *all'* erbe crude. Queſte ſi fanno di cipolle Catalane, o d' altre cipolle bianche, di biete rape cotte, d' indivia cotta, di cime d' aſparagi cotti, di varj frutti, o erbe condite coll' aceto, ſiccome, di cocomeri abortati, o piccioli, di ſaſſifraga, di terconcelli, o fiori non per anche ben isbucciati del creſcione del Perù, preſentemente molto uſuale; di creſta marina, che ſi raccoglie nelle maremme, e di capperi, i quali non ſono le frutte, ma i germoglj della pianta, e che laſciati un po' più a lungo ſull' albero, ſarebbero divenuti fiori, e finalmente frutti. Il cappero ama i luoghi ruinoſi, e le ſcrepolature delle muraglie.

Siccome i legumi pel più ſono in-

LES LEGUMES. Les plantes bulbeuses.

insipides, on les relève par le secours des plantes fortes, qui par leur sel volatil & piquant en font comme l'assaisonnement naturel. Elles tiennent toutes de la nature de l'oignon qui est la plus estimée d'entre elles. Les autres sont le poireau, la ciboule, l'échalotte & la rocambole. L'ail a de quoi contenter le palais le plus difficile à émouvoir. La campagne en fait grand usage, & on pourroit l'appeller la thériaque des païsans.

Galien.

Le Chev. *C'est un vrai poison pour d'autres. Horace qui en avoit trouvé dans un ragoût à la table de Mécène, crut avoir dans le corps tous les poisons de la Colchide.*

Epod. od. 3.

Le Pr. *Il se soulagea bien en donnant à l'ail toutes les malédictions que vous savez.*

Le Chev. *J'ai interrompu la culture des plantes fortes.*

Le Pr. *Les poireaux se sément au printems. On les transplante afin qu'ils grossissent étant mis plus au large. On les arrache avant l'hyver, & on les conserve tant qu'on veut, ou en les mettant dans le sable de la serre, ou en les rangeant en terre les uns contre les autres sous de grand fumier sec.*

Les

ſipidi, così vi s' aggiungono le piante acide, le quali col loro ſal volatile, e piccante, ne ſono quaſi il condimento naturale. Eſſe tutte s'accoſtano di qualità alla cipolla, ch'è la più ſtimata tra loro. L'altre ſono, il porro, il cipollino, le malige, e lo ſcalogno. L'aglio può ſoddisfar i palati più ſchizzinoſi. Egli s' uſa molto in campagna, e potrebbe chiamarſi la teriaca de' Contadini. Galeno.

I Legumi. Le piante bulboſe.

Cav. Per altri egli è veramente un veleno. Orazio, che ne aveva trovato in un manicaretto alla tavola di Mecenate, credette d'aver in corpo tutti i veleni di Colco.

Pr. Egli ſi sfogò bene, dandogli tutte le maledizioni, che già lapete. *Epod. od* 3.

Cav. Io v' ho interrotto la cultura delle piante acide.

Prior. I porri ſi ſeminano a primavera. Si trapiantano, acciocchè poſſano ingroſſarſi, mettendoli più radi. Avanti del verno ſi ſpiantano, e ſi conſervano quanto ſi vuole col metterli, o nella conſerva tra la ſabbia, o ſotterra, l'un contro l'altro, ſotto il concime ſecco.

LES LEGUMES.

Les oignons se sément & se transplantent de même. On les foule au commencement de septembre, pour leur donner plus de ventre, & on les conserve par tas à couvert de l' humidité & de la gelée: On peut aussi en sémer en septembre, & les transplanter au printems pour en avoir de bonne-heure.

Les vrais légumes.

Les vrais légumes qui sont les feves, les haricots & les pois, dont les espéces varient beaucoup, réussissent généralement mieux dans la terre légère & sabloneuse que dans la forte. La plûpart demandent le secours des rames & beaucoup d' air entre deux routes, pour pouvoir donner abondament. On a soin de pincer ou de rogner le féves, pour fortifier la tige & les cosses, en retranchant le montant. On ôte par le meme moyen une légion de pucerons qui s' attachent vers le haut où le verd est plus tendre. En semant les pois de mois en mois, & meme dès l' hyver, on en a de nouveaux presque d' un bout de l' année à l' autre, & sans difficulté jusqu' à la fin d' octobre. On séche le reste pour l' hyver.

Le

Le cipolle parimente si seminano, e si trapiantano. Nel principio di settembre si pestano, per renderle più panciute, e si conservano ammonticate difese dall' umido, e dal freddo. Si possono seminare eziandío di settembre, e trapiantarle a primavera per averne di primaticce. I Legumi.

I legumi veri, che sono le fave, i fagiuoli, e i piselli, le cui spezie sono moltissime, generalmente riescono meglio nelle terre leggiere, e sabbiose, che nelle tenaci. La maggior parte esige l' ajuto delle frasche, e molto spazio tra due solchi per fruttar in più copia. Bisogna pizzicare, o dicimare le fave per fortificare lo stelo, e i baccelli, levando via i germoglj. Così si liberano da una moltitudine di tonchj, che s' attaccano alle cime, o sia al tenerume. Seminando ogni mese i piselli eziandío nel verno, se ne ha di freschi quasi per tutto l' anno, e certamente fin alla fine d' ottobre. Il rimanente si secca pel verno. I legumi veri.

Ol-

Les Legumes. *Le potager, après toute cette multitude de racines, d' herbes & de légumes qu' il nous prodigue, mèt le comble à ses libéralités par les fruits de terre, plus estimables encore que tout ce qui a précédé. Les fruits de terre, ou qui viennent à platte terre, sont les melons, les concombres, les potirons & autres courges, les asperges, les artichaux & les cardes. Nous n' ajoûterons pas ici les grosseilles de trois ou quatre espéces, ni les framboises, non plus que les fraises, que nous avons sans grand scrupule rangées parmi les veritables fruits.*

Les fruits de terre.

Asperges. *Commençons par les asperges, dont la première culture est un peu longue. Mais s' il en coûte d' abord de la patience & des soins, un plant d' asperges vous récompense quatorze ou quinze ans de suite, quelque fois plus. On n' attend pas qu' il soit épuisé pour en faire un autre: & on fait celui ci dans un endroit où il n' y ait pas eu d' asperges, afin que celles qu' on y plantera trouvent plus abondament les sucs qui leur conviennent.*

Le Chev. *Puisqu' un plant d' asperges*

Oltre a tutta questa copia di radici, d' erbe, e di legumi, che l'orto ne versa, esso ricolma le sue liberalità colle frutte terragnole assai più pregiate di tutte le predette. Le frutte terragnole, o frutte, che nascono rasente terra, sono i melloni, i cocomeri, i funghi, le cocuzze, gli asparagi, i carciofi, e i cardi. Non faremo quì menzione dell' uve spine, che sono di tre o quattro sorte, nè de' lamponi, nè delle fragole, le quali senza scrupolo abbiamo poste tra le frutte vere.

I Legumi.

Le Frutte terragne.

Cominciamo dagli asparagi, la cui cultura è da principio lunghetta; ma s' ella costa della pazienza, e della fatica, un colto d'asparagi vi frutta per quattordici, o quindici anni continui, e talvolta più. Non s' aspetta, ch' egli sia stenuato per farne un altro; e bisogna far quest' ultimo in luogo, in cui non ve ne sieno mai stati, acciocchè quelli, che vi si pianteranno trovino più copiosi i sughi lor convenevoli.

Asparagi.

Cav. Giacchè un colto d' asparagi ren-

LES LEGUMES. *ges est d' un si bon revenu, vous voudrez bien m' apprendre comment on le dresse. Je prens goût à la philosophie pratique.*

Le Pr. *Un nouveau plant se peut faire de graine: mais on avance beaucoup en le faisant plûtôt de piés enracinés de deux ans. On les plante sur deux lignes seulement dans des planches de trois piés & demi de large: le sentier qui sépare les planches doit être de deux piés. On ne donne qu' une demie largeur aux planches qui terminent de part & d' autre le quarré, & on n' y plante que sur une ligne. On pratique le long des lignes des trous de quinze à seize pouces de diamètre sur quatre de profondeur, en mettant le milieu de chaque trou vis-à-vis le point où les bords de deux autres se touchent. On laisse au milieu de chaque ouverture un petit monticule pour y asséoir une touffe composée de deux piés de jeunes asperges. Le jardinier les tient assujetties d' une main, pour en étendre circulairement les racines de l' autre main: puis il les couvre de terre, en y apuyant successivement par tout, de crainte qu' il n' y reste aucun*

vui-

rende cotanto, di grazia insegnatemi la maniera di farlo. La Filosofía pratica mi piace molto.

I LEGUMI.

Prior. Un colto nuovo si può fare colle semenze; ma torna più conto a farlo con barbatelle di due anni. Queste si piantano in due sole linee lungo l'ajuole larghe tre piedi e mezo; il viottolo, che le divide, dev'esser largo due piedi. L'ajuole ultime dalle parti del quadrato sono larghe la metà, e vi si pianta una linea sola. Lungo coteste linee si fanno delle formelle, il cui diametro sia di quindici, o sedici once, e la profondità di quattro; mettendo il mezo d'ogni buca dirimpetto al punto, dove gli orificj di due altre si toccano. In mezo di ciascuna buca si lascia un monticello per assestarvi un cesto, composto di due barbatelle d'asparagi novelli. Il giardiniere li tien fermi con una mano, stendendo circolarmente coll'altra le lor radici; poscia li copre di terra, calcando successivamente per tutto, affinchè non vi resti alcun vo-

LES LEGUMES. *vuide : il acheve ainsi de remplir chaque ouverture. Les planches demeurent basses & enfoncées d'un piè au-dessous du niveau des allées. La terre qui en a été retirée avant que d'y planter demeure amoncelée & entassée en dos d'âne sur le sentier, d'où on la rejettera peu-à-peu & d'année en année avec un peu de terreau dans la planche, qui reviendra ainsi au niveau du sentier. Quatre ans après qu'on a planté, on pourra cueillir de belles asperges. Alors on retournera le vieux plant pour en faire un tout autre usage.*

Le Chev. *Ce n'est, ce me semble, qu'au mois d'avril que l'asperge commence à donner. Comment donc peut-on parvenir à en avoir, comme on fait, de très-tendres dès le mois de janvier?*

Asperges hâtives. Le Pr. *On en avance la jouissance par le sacrifice qu'on fait de quelques planches. Dès le mois de novembre on retire toute la terre des sentiers qui séparent les planches, & on emplit cette ouverture à la profondeur de trois piés sur deux ou un peu plus de large, de fumier de cheval tout nouveau. On élève ce fumier de dix-huit pouces au-dessus du niveau.*

Lor-

I Legumi.

voto; così riempie perfettamente tutte le formelle. L'ajuole restano basse, e un piè più profonde del livello de' viali. La terra, che se n'è estratta, resta ammonticata, e ammucchiata sul sentiero a foggia della schiena d' un asino, d'onde a poco a poco ogni anno si gitterà nuovamente con un po' di sterco nell'ajuola, che così tornerà a livello de' viali. Dopo quattro anni si raccoglieranno de' begli asparagi. Allora si rivangherà il colto vecchio per farne altro uso.

Cav. Parmi, che gli asparagi principino a fruttare solo nel mese d' aprile. Come dunque si fa per averne di tenerissimi dopo il mese di gennajo?

Asparagi primaticcj.

Prior. Se ne anticipa il piacere col fare il sacrifizio d' alcune ajuole. Dopo il mese di novembre, si cava tutta la terra de' sentieri, che le dividono, e poscia si riempie questa buca profonda sei piedi, e larga due, o poco più, di sterco di cavallo fresco, di maniera che questo sterco sormonti diciotto once sopra il terreno.

Quan-

LES LEGUMES. *Lorsque les premières asperges commencent à monter à l'aide de cette chaleur, on les couvre de cloches, au travers desquelles la lumiére les colore du plus beau verd. Il faut couvrir ces cloches de fumier sec pendant la gelée, & lorsqu'il neige emporter le fumier avec la neige qui refroidiroit tout. Le fumier sec qu'on y rapporte doit couvrir ou toucher immédiatement les cloches & non les asperges, parce qu'au lieu de verdir elles blanchiroient sous la paille. En renouvellant ensuite, ou en tout ou en partie, le fumier des sentiers qui s'abaisse en s'éteignant, on réussit à coup sûr à avoir des asperges fort vertes dès le mois de janvier. La récolte continuera un mois ou six semaines dans chaque planche, & se renouvellera si on renouvelle les réchauffemens, jusqu'à ce qu'un autre plant fournisse son fruit sans efforts au retour du printems. Les planches qu'on a poussées par cette chaleur artificielle ont besoin de quatre ans pour se rétablir, & pourront encore alors souffrir une seconde & derniére opération.*

Artichaux. *La culture des artichaux est plus aisée.*

I Legumi.

Quando gli asparagi, mediante questo calore, principiano ad alzarsi, si coprono di campane, attraverso delle quali il sole li fa verdi. Nel tempo del verno bisogna coprir le campane con letame secco, e quando nevica portarlo via insieme colla neve, la quale agghiaccerebbe ogni cosa. Il letame secco, che vi si reca di nuovo, deve coprire, o toccare immediatamente le campane, e non gli asparagi, altrimenti in vece d'inverdire essi imbiancherebbero sotto la paglia. Poscia rinnovando, o tutto, o parte del letame de' viali, il qual esalando s'abbassa, s'hanno infallibilmente degli asparagi verdissimi dopo il mese di gennajo. Si proseguirà un mese, o sei settimane a raccoglierne in ogni ajuola, e ricomincierà la raccolta, se si rinnoverà il concime, finchè, tornando primavera, un altro colto frutterà naturalmente. L'ajuole, che fruttarono per via di questo calore artificiale, hanno bisogno di quattro anni per ristorarsi, e allora potranno, per la seconda, e ultima volta, produrre lo stesso effetto.

Carciofi.

La cultura de' carciofi è più sa-

LES LEGUMES.

aisée. Tout s'y reduit à les loger dans un excellent fonds qu'on engraisse le plus qu'il est possibile; à planter en échiquier les œilletons qu'on a détachés des plus forts piés avec un peu de racines; à les espacer de trois piés ou plus si la terre est forte, afin qu'ils ayent plus de place pour étendre en libertè leur large feuillage: enfin à les garantir de la gelée en les butant, c'est-à-dire, en amassant la terre au tour de leurs feuilles racourcies, ou en couvrant le tout de long fumier sec. Les bons œilletons sont blancs à l'endroit où tiennent les racines. On fait une pépinière des médiocres pour remplir au besoin ce qui perit.

La tige qui s'est fortifiée, & qu'on a arrêtée en autonne, donne du fruit au printems. Ce qui a été planté au printems en doit donner en autonne. La tige qui commence en printems à montrer son fruit, ètant coupée fort bas, rendra de nouvelles têtes en septembre. On se règle sur ces observations pour s'assurer deux récoltes.

Le Chev. *La récolte peut donc être double dans un même plant. Il ne faudra qu'en*

I Legumi.

facile. Il tutto consiste, a metterli in un terreno prezioso, concimandolo il più, che si può; a piantar a scacchi i rampolli, che si sono staccati con un po' di radici dalle piante più vigorose; a metterli distanti tre piedi, o più, se la terra è grassa, acciocchè abbiano più campo da stender liberamente le loro foglie; finalmente a ripararli dal ghiaccio, gittando, e ammonticando la terra attorno delle lor foglie accorciate, oppure coprendoli affatto di sterco secco. I buoni rampolli sono bianchi dalla parte delle radici. De' mediocri si fa un semenzajo, per sostituirli a quelli, che periscono.

Lo stelo, che s'è invigorito, e che fu soppresso nell' autunno, frutta a primavera. Quello, che fu piantato a primavera, frutta nell' autunno. Il gambo, che comincia a fruttar a primavera, tagliandolo assai corto, tornerà a fruttar nel settembre. Queste osservazioni sono la regola, onde aver con certezza due raccolte.

Cav. Dunque si possono far due raccolte in una stessa ajuola. Basta

la-

Les Legumes. *qu' en laisser monter une partie au printems, & arrêter l' autre qui se réservera pour l' autonne.*

Le Pr. *C' est la précaution qu' on peut prendre quand on n' a pas deux plans séparés. Les artichaux de la seconde récolte, & sur-tout les violets dèpouillés de leurs feuilles, & enfilés par manière de chapelets, avec une feuille de papier entre-deux, se conservent au sec tout l' hyver, pour être, avec les champignons, la fourniture des tourtes & des ragoûts.*

Le Chev. *Quelle est la durée d'un bon plant?*

Le Pr. *Elle n' est guéres que de quatre ans: mais on en renouvelle une partie tous le ans, ainsi la jouissance n' est pas interrompue; & ce qu' on détruit a encore son utilité. On assemble les feuilles des artichaux qu' on veut remplacer. On les lie, & on les empaille sans leur donner aucun air que par le haut. Ils blanchissent comme des cardons d' Espagne, dont le gouvernement est à-peu près le même. On conserve tout l'hyver dans le sable de la serre ces grands paquets de feuilles parfaitement blanchiés & dépouillées de toute leur amertume.*

Cardes & cardons d' Espagne.

Le

lasciarne spuntar una parte a primavera, e sopprimer l'altra, che si salverà per l'autunno. LEGUMI.

Prio. Quest'è lo spediente, che può praticarsi, quando non s'abbiano due colti separati. I carciofi della seconda raccolta, e massime i paonazzi, spogliati delle lor foglie, e infilzati a foggia delle corone, con un foglio di carta posto fra l'uno e l'altro, si conservano in luogo asciutto tutto il verno, per ornare insieme co' funghi le torte, e i manicaretti.

Cav. Quanto tempo mai dura un buon colto di carciofi?

Prio. In circa quattro anni: ma ogni anno se ne rinnova una parte, per non interromperne il godimento; e ancora ciò, che si distrugge serve a qualche cosa. S'uniscono le foglie de' carciofi, che vogliono rinnovarsi, Si legano, e si fasciano con paglia, lasciandovi insinuarsi l'aria solo al di sopra. Essi imbiancano, siccome i cardi di Spagna, il cui governo è a un di presso lo stesso. Questi gran fascj di foglie bianchissime, e spogliate della loro amarezza, si custodiscono tutto l'inverno tra la sabbia della conserva.

Cardi nostrali, e di Spagna

LES LEGUMES.

Le Chev. *Venons, je vous proprie, à la culture du melon.*

Concombres.

Citrouilles.

Potirons.

Melons.

Le Pr. *Vous laissez-là le concombre, la citrouille & le potiron. Ne les méprisons pas. On en fait des potages, des ragoûts, du pain & des remèdes. La culture en est entiérement semblable à celle du melon, si ce n'est qu'on ne les taille pas avec tant de précaution.*

Culture du melon.

Le melon est une des plus parfaites productions du potager, & un des plus délicieux rafraîchissemens que la nature, toûjours attentive à nos besoins, nous ait préparés durant les grandes chaleurs. Pour l'élever à souhait, on choisit l'aspect du midi & un bon abri, qu'on fortifie avec des brise-vents de paille. On mèt les couches à un pié prés l'une de l'autre pour les échauffer, en remplissant de tems en tems de fumier nouveau l'intervale qui les sépare. On étend sur ces couches huit ou neuf pouces d'excellent terreau qu'on peut utilement mêler de terre franche de cendres & de marc de raisins. On séme les melons dès le mois de février, après avoir trempé la graine, sept ou huit heures durant, dans

l'eau

Cav. Di grazia passiamo alla cultura de' melloni. I LEGUMI.

Prio. Voi lasciate da parte il cocomero, e le cocuzze. Non accade sprezzarli. Se ne fanno degl' intingoli, e de' manicaretti, del pane, e delle medicine. La lor cultura è similissima a quella del mellone, se non che non si tagliano con tanta cautela. Cocomeri. Cocuzze. Melloni.

Il mellone è una delle migliori frutte dell' orto, e uno de' rinfrescativi più diliziosi, che la natura, sempre sollecita a' nostri bisogni, ci abbia apparecchiati ne' caldi maggiori. Per ben allevarlo si scieglie la situazione del mezodì, e un buon riparo, che si fortifica con de' paraventi di paglia. I colti si fanno l'uno appo l'altro per concimarli, riempiendo tratto tratto di letame nuovo l'intervallo che li divide. Su questi colti si stendono otto o nove once di stabbio prezioso, cui gioverà tramischiare con della buona terra, delle ceneri, e della vinaccia. I melloni si seminano dopo il mese di febbrajo, avendo prima lasciata per sette o otto ore la semenza Cultura del mellone.

LES LEGUMES.

l'eau ou dans le vin adouci par le sucre. On séme en mettant les graines quatre à quatre dans des trous allignés & distans de deux doits. Rien n'empêche de semer quelques menues salades entre ces lignes.

Quand les jeunes melons ont quelques feuilles, on les transplante sur une autre couche, en les mettant à cinq ou six sous chaque cloche, qu'on couvre de paillassons pour les garantir de la gelée ou du hâle qui les rotiroit. Si la couche est trop ardente, on y enfonce un bâton de loin à loin, pour former autant de soupiraux par où la chaleur excessive s'évapore. Quand ils deviennent forts, on les tire de cette pépinière, pour les transplanter à l'aise sur une troisième couche avec leur motte, à deux piés près l'un de l'autre. On peut arrêter le montant & le trop de jets pour fortifier le reste. Mais c'est une pratique plûtôt pernicieuse qu'utile d'abatre dans les commencemens les deux feuilles séminales, & par la suite les fleurs mâles, qu'on appelle, mal-à propos, fausses fleurs. Ces pièces n'ont pas été mises inutilement dans la plante.

Vous

nell' acqua, o nel vino raddolcito col zucchero. Le ſemenze ſi mettono a quattro a quattro in buchi poſti in linea retta, e lontani due dita l'uno dall'altro. Tra queſte linee ſi poſſono ſenza pericolo ſeminare dell'inſalate.

I LEGUMI.

Quando i melloni novelli hanno gittato delle foglie, ſi trapiantano in un altro colto, mettendone cinque, o ſei ſotto d'ogni campana, la qual ſi copre di pagliaresccj per difenderla dal ghiaccio, o dal caldo, che li brucerebbe. Se 'l colto è troppo caldo, vi ſi pianta quà e là un baſtone, per farvi tanti ſpiragl j, pe' quali il caldo eccesſivo ſvapori. Quando eſſi ſon vigoroſi, ſi cavano da queſto ſemenzajo, per trapiantarli agiatamente col loro pane ſur un altro colto, diſtanti due piedi fra loro. Si può ſopprimere lo ſtelo, e i rampolli ſoverchj per invigorir il reſtante. Egli è però un coſtume piuttoſto dannoſo, che utile, il levar da principio le due foglie ſeminali, e poſcia i fiori maſchj, che malamente ſi chiamano fiori falſi. La pianta non ha mica riçevute coteſte parti per niente.

LES LEGUMES. *Voyez tom. 2. Entret. 5.*

Vous savez qu'elles lui rendent des services importans, après lesquels étant devenu inutiles, elles se fanent d'elles-mêmes, sans que l'homme se mette en peine de secourir la nature, ou de la réformer comme si elle s'étoit trompée.

Le Chev. *Mais n'est-ce pas à-peu-près ce qu'on fait quand on éclaircit les fruits sur un arbre, & qu'on ôte le trop?*

Le Pr. *Il n'y a là aucune reforme. L'homme est maître d'opter: & s'il aime mieux un petit nombre de très-beaux fruits qu'une grande quantité de médiocres, il peut sans désordre engraisser les uns par le retranchement des autres. C'est aussi ce qu'on fait fort à propos dans le gouvernement des melons. Quand on est sûr d'en avoir deux ou trois bien formés sur un tige, on peut supprimer tout le reste pour embellir le peu qu'on a trié sur le tout.*

Dès que les nuits sont douces, on ôte les cloches, afin que le grand air & les arrosemens fréquens avancent tout. Quand le melon est gros comme le poing, on réduit les arrosemens à un seul en trois jours.

Est-

Voi ben ſapete, ch' eſſe le ſono di gran giovamento, dopo di che divenute ſoverchie, ſi fanno vizze da ſe ſole, ſenza che l' uomo ſi prenda la briga d'ajutar la natura, o di corregerla, come s' ella aveſſe errato.

I LEGUMI. V. II *Tomo* 2. *Dial.* 5.

Cav. Ma non è forſe a un di preſſo lo ſteſſo, che ſi fa, quando ſi diradano le frutte d'un albero, e gli ſi leva il ſoverchio?

Prio. Quì non ſi correge nulla. L'uomo è padrone di ſceglie-re; e s'egli vuole più toſto poche frutte belliſſime, che molte di mediocri, egli ſenza niun diſordine può alimentar l'une, ſvellendo l' altre. Ciò ſi fa altresì a ſuo tempo nella cultura de'melloni. Quando s' ha certezza d' averne due o tre di belli ſur un gambo, ſi può levar via il reſtante, perchè quel poco, che tra tutti s' ha ſcelto, rieſca più bello.

Quando le notti ſono temperate, ſi levano le campane, acciochè tutto creſca via più, mediante l'aria aperta, e gl'innaffiamenti frequenti. Quando il mellone è groſſo come un pugno, s'innaffia ſolamente ogni tre giorni.

LES LEGUMES.

Est-il enfin parvenu à sa grosseur ? alors on ne l'arrose plus, l'altération même étant propre à en faire paroître le goût plus vineux & plus sucré, que si la séve en étoit délaiée de beaucoup d'eau.

Le Chev. *Voilà une étonnante variété de fruits & de plantes utiles que nous tirons d'un bien petit espace de terre.*

Raisons de la variété des fruits selon les saisons & selon les climats.

Le Pr. *Ce que j'y admire le plus n'est pas tant l'abondance, quoiqu'elle tienne du prodige, que la sage distribution qui a été faite de toute ces productions selon les besoins des saisons & des climats. Durant l'hyver, lorsque la terre se repose & cesse de produire pour recouvrer de nouveaux sucs, nous jouissons d'une ample provision de fruits & de légumes fermes & capables de durer long-tems. Pendant l'été la terre varie tous les jours ses libéralités : & à mesure que le soleil agit plus fortement sur nous, elle semble attentive à nous donner des fruits rafraîchissans, comme sont les fruits à noyau, les melons, les figues, les pêches & les poires fondantes. La même convenance que je trouve entre*

E quando è giunto alla ſua perfetta grandezza, non s' innaffia più, poichè l' alterazione medeſima ſerve a farne comparire il ſapore vinato, e zuccherino, più che ſe 'l ſuo ſugo veniſſe ſtemperato con molt' acqua. I Legumi.

Cav. O che varietà prodigioſa di frutte, e di piante utili, che noi ricaviamo da un picciolissimo tratto di terra!

Prio. Quello, ch'io ammiro più, non è tanto la copia, come che ella ſia prodigioſa, quanto la ſavia diſtribuzione, ch' è ſtata fatta di tutte queſte produzioni, ſecondo i biſogni delle ſtagioni, e de' climi. Perchè le frutte ſieno varie ſecondo le ſtagioni, e i climi.

In tempo di verno, quando la terra ripoſa, e ceſſa di fruttare per riavere de' nuovi ſughi, noi abbiamo tuttavía una buona provviſione di frutte, e di legumi ſerbevoli, e che poſſono durar lungo tempo. La ſtate la terra varia ogni giorno i ſuoi doni; e a miſura, che 'l ſole ha maggior attività ſopra di noi, ella ſembra attenta a darci delle frutte refrigeranti; tali ſono quelle da nocciuolo, i melloni, i fichi, le peſche, e le pere sfarinate. La ſteſſa corriſpondenza, che paſſa

LES LEGUMES.

entre les fruits & les saisons, je la trouve entre les fruits & les climats. A mesure qu'on avance vers ces régions dont les habitans voyent le soleil passer & repasser sur leur tête j'y trouve de toute part des fruits, non seulement fondans comme le melon: mais glacés, acides & pleins d'une eau propre à humecter leur sang trop raréfiè. Tels sont les limons, les citrons, les oranges, les ananas. Si je reviens de la Torride dans notre climat, je commence à y trouver la vigne, & je m'apperçois qu'elle en occupe les endroits où elle peut mûrir suffisamment, pour fournir aux habitans de la Zone tempérée, & aux peuples septentrionaux, dont le sang est épaissi par le froid, une liqueur spiritueuse, & propre à résister au poids d'un air trop engourdi.

Le Chev. *Mais cette libéralité de la nature ne seroit-elle pas plus digne de notre reconnoissance, si elle alloit jusqu'à donner toutes sortes de fruits à toutes sortes de saisons & de païs?*

Le Pr. *L'Auteur de la nature n'est pas seulement libéral, il est en même*

I LI-GUMI.

tra' frutti, e le ſtagioni, io la ravviſo eziandío tra i frutti, e i climi. Quanto più ci avanziamo verſo que' paeſi, i cui abitanti vedono il ſole a paſſare, e ripaſſare perpendicolarmente ſul capo, tanto più oſſervo per tutto de' frutti non ſolo sfarinati, come il mellone, ma agghiacciati, acidi, e pieni d'un ſugo atto a umettare il loro ſangue troppo rarefatto. Tali ſono i limoni, i cedri, gli arancj, gli ananas. Se dalla Zona Torrida ritorno al noſtro clima, toſto vi ritrovo la vite, e m'avvedo, ch'eſſa è ſituata, dove può maturare baſtevolmente, per ſomminiſtrare agli abitatori della Zona temperata, e a' popoli ſettentrionali, il cui ſangue è condenſato pel freddo, un liquore ſpiritoſo, e atto a reſiſter al peſo d' un' aria troppo fredda.

Cav. Ma queſta liberalità della natura non meriterebbe forſe meglio la noſtra gratitudine, s'ella produceſſe ogni ſorta di frutti, in tutte le ſtagioni, e in tutti i paeſi?

Prio. L' Autore della natura è non ſolamente liberale, ma

LES LEGUMES

même tems économe. Si sa libéralité n'avoit ni règle ni bornes, les plus grands désordres en seroient la suite: au lieu que de son économie il résulte des biens infinis sur toute la société. Par là l'homme se trouve dans la nécessité d'un exercice continuel. On lui a épargné une multitude de vices, en lui épargnant la fainéantise; & non-seulement il se voit obligé de travailler pour vivre: mais la distribution des fruits de la terre est telle, que pour y avoir part, il faut qu'il mette en œuvre toutes les vertus & tous les talens qu'il a reçûs. Le refus qui a été fait à un païs de certains avantages accordés à un autre, occasionne des besoins, des désirs, des efforts. Les commodités propres & particulières à chaque province, en mettent les habitans dans la dépendance les uns des autres. Leurs besoins deviennent autant de liens qui les unissent, & qui rapprochent les païs les plus éloignés par le transport & par la communication de leurs productions respectives. L'agriculture & le commerce, qui sont les deux mobiles de la société, donnent lieu aux hommes d'éxercer leur

pru-

eziandío economo. Se la ſua libe- I L E-
ralità foſſe ſenza regola, e ſenza GUMI.
confini, naſcerebbero de' grandiſ-
ſimi diſordini; laddove la ſua eco-
nomía è infinitamente giovevole a
tutta la ſocietà. Perciò l'uomo è
in neceſſità d'eſercitarſi continua-
mente. Col liberarlo dall' ozio,
gli furono levati molti vizj; e' ſi
trova non ſolo coſtretto a fatica-
re per vivere, ma le frutte del-
la terra ſono compartite in guiſa,
che per participarne, biſogna,
ch' eſſo adoperi tutte le virtù, e
i talenti, c' ha ricevuti. Certe
commodità negate a un paeſe, e
conceſſe ad un altro, fanno naſcere
de' biſogni, de' deſiderj, de' tentati-
vi. Gli agj proprj, e particolari di
ciaſcheduna provincia, fanno, che
gli abitanti dipendano gli uni da-
gli altri. I loro biſogni ſono tanti
vincoli, che li congiungono, e
che uniſcono i paeſi più rimoti, me-
diante il traſporto, e la comuni-
cazione delle loro produzioni reſ-
pettive. L' agricoltura, e il com-
mercio, che ſono i due cardini
della ſocietà, danno motivo a-
gli uomini d' eſercitare la lor
pru-

LES. LEGUMES

prudence dans le discernement des tems, des ouvrages, des marchandises, & des occasions; leur patience dans les travaux; leur fidélité dans les échanges; leur économie dans l'usage des choses qu'ils n'ont pas toûjours à souhait.

La même vûe paroît dans l'inégalité des saisons. Dans de certains mois de l'année, l'homme fait surtout, usage de sa force & de ses bras. Il faut labourer, planter, semer, herser, replanter, sarcler, cueillir, vendre. Il a souvent la plûpart de ces choses à faire à la fois. Dans un autre tems il fait usage de sa prévoyance: il sauve, il enleve ce qu'il peut à la malignité des vents, & à la rigueur de la mauvaise saison. Il renferme, il arrange, il entretient: il fait à loisir les préparatifs nécessaires pour l'année suivante. Par des exercices modérés, qui lui tiennent lieu de repos, il se met en etat de recommencer au printems les plus forts travaux.

C'est ainsi que Dieu a voulu honorer l'homme, & l'associer, si cela se peut dire, à ses operations. Il l'évertue & l'intéresse puissament, en le

lais-

prudenza nel discernimento de' tempi, dell' opere, e delle mercatanzíe, e dell' opportunità; la lor pazienza nelle fatiche; la loro fedeltà ne' cambj; la loro economía nelle cose, che non hanno sempre in loro potere. I Legumi.

Lo stesso fine si scorge nell'inugualità delle stagioni. In certi mesi dell'anno l'uomo fa uso spezialmente della sua forza, e delle sue braccia. Bisogna arare, piantare, seminare, erpicare, trapiantare, sarchiellare, raccogliere, vendere. Egli spesso ha da far molte di queste cose in un tempo stesso. In altro tempo egli usa la sua prudenza: esso salva, e preserva, ciò che può dalla furia de' venti, e dal rigore del verno. Chiude, assesta, e governa; egli fa agiatamente i preparativi per l' anno venturo. Per via d' esserciz j moderati, che gli servono di riposo, si dispone a ricominciare a primavera le fatiche maggiori.

Iddio in questa guisa volle onorar l'uomo, e associarlo, s'è lecito il dirlo, alle sue operazioni. Esso lo stimola, e l' obbliga fortemente,

lascian-

laissant jouir de ce qu' il cultive, ou de ce qu' il cherche : & en le mettant dans la nécessité ou de manquer de bien des choses, quand il ne se les procure pas, ou de les voir dégénérer & périr dès qu' il en néglige la culture.

LE

lasciandogli godere di ciò, che coltiva, o ricerca; e riducendolo in necessità, o di star senza molte cose, quando egli non se le proccuri, o di vederle tralignare, e perire, dacchè esso trascura di coltivarle.

I LEGUMI.

L' A-

LE LABOURAGE.

TROISIEME ENTRETIEN,

LE PRIEUR,
LE CHEVALIER.

Le Pr. *PUisque nous nous trouvons seuls ces jours-ci nous pourrons, sans incommoder personne, allonger notre promenade tant qu'il vous plaira.*

Le Chev. *Voyons aujourd'hui la campagne.*

Le Pr. *Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. Voila un jardin d'un nouveau goût.*

Le Chev. *Il doit vous plaire; il est dans la plus parfaite simplicité.*

Difficulté du labourage.

Le Pr. *Cette culture, toute unie qu'elle est, a couté plus de peines que celle du plus beau parterre.*

Le Chev. *Voila des laboureurs qui avec six chevaux avancent fort lente-*

L'
AGRICULTURA.

DIALOGO TERZO.

IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Prio. GIacchè in questi giorni siamo quì soli, potremo, senza dar disagio ad alcuno, far il nostro passeggio lungo quanto vorrete.

Cav. Diamo oggidì un' occhiata alla campagna.

Prio. Questa strada ne guida alle terre lavorate. Questo è un giardino d'altro affare.

Cav. Egli vi piacerà senza dubbio, per essere semplicissimo.

Prio. Questa cultura, avvegnachè tutta uguale, ha costato più fatica di quella del più bel giardino. Difficoltà dell' agricoltura.

Cav. Ecco là de' lavoratori, che con sei cavalli camminano molto lenta-

LE LABOURAGE.

lentement. Voyez, je vous prie, quelles masses de terre ils ont à renverser. Pourront-ils semer là-dedans?

Le Pr. *On n'y sémera pas si-tôt: ce ne sera qu'au mois de septembre, & après y avoir fait repasser la charue.*

Le Chev. *Le travail de ces pauvres gens est bien rude. Ils me font compassion.*

Le Pr. *Vous avez bien raison d'être sensible à leurs peines: mais nous sommes plus à plaindre qu'eux quand nous sommes désœuvérs. Ils sont dans l'ordre.*

Le Chev. *Il est vrai: mais il y a dans cet ordre quelque chose qui m'étonne & m'embarasse. Quand je cultive une fleur, ce n'est qu'un jeu pour moi: mais quand il faut faire venir le blé, c'est une fatigue extrème. Ne faudroit-il pas que ce fût tout le contraire? Je vous en fais juge. Qu'il en coûte pour avoir des jonquilles ou des œillets, à la bonne-heure: en aura qui voudra: mais pour avoir du pain, il faudroit, ce me semble, qu'il n'en coutât rien.*

Le Pr. *Voila ce que l'amour du repos nous suggére tout naturellement. Mais si c'est justement ce repos que*

l'Au-

lentamente. Osservate, che pezzi di terra essi hanno da smovere. Potranno poi seminare là dentro? L'AGRICOLTURA.

Prio. Per adesso non già, nè prima del mese di settembre, dopo d'averle riarate.

Cav. Il lor mestiere è molto faticoso. Essi mi muovono a compassione.

Prio. Voi li commiserate giustamente: ma noi siamo più degni di compassione, quando stiamo scioperati. Essi sono nell' ordine loro.

Cav. E'vero; ma io ravviso in quest' ordine un non so che di prodigioso, e d'intrigato. Quando coltivo un fiore, questo è per me un diletto; ma quando bisogna far nascere del frumento, vi si richiede una fatica somma. Parmi, che la cosa dovrebbe andar al rovescio. Ne rimetto il giudizio a voi. Che costi molto l' avere delle giunchiglie, e de' garofani, l'intendo; ne averà solo, chi n'avrà voglia; ma per aver del pane, parmi, che non doverebbe costar nulla.

Prio. Questo è quanto naturalmente ne suggerisce l' amor del riposo. Ma se l'Autore della natura volle

preci-

LE LABOURAGE.

Auteur de la nature a voulu écarter, aurez-vous à vous plaindre ? Nous sommes son ouvrage, & il l' a réglé comme il a voulu. Entrevoyons au moins la sagesse de ses vûes. Les fleurs & les fruits, l' agréable & le nécessaire, tout est accordé au travail, comme tout est refusé l' à indolence. Mais il y a une différence extrême entre le travail qui produit à l' homme les choses qui ne sont que délectables, & le travail qui lui fournit son pain. Le premier est libre & communément peu pénible. Le second est indispensable & fatiguant. Pour avoir des fleurs, & même un assez grand nombre de beaux fruits, la Providence n' a pas voulu qu' il en coûtât beaucoup à l' homme. Le principal mérite de ce bienfait consiste dans l' agrément & les délices : elle auroit en quelque sorte affoibli la grace de son present, si elle en avoit fait dépendre l' acquisition d' un travail rude : & l' homme se seroit tout naturellement porté à renoncer à un plaisir peu nécessaire, s' il eût fallu se le procurer à force de fatigues & de sueurs. La culture des fleurs, & même de la plûpart

des

L'Agricultura.

precisamente sbandirlo, perchè dolercene? Noi siamo sue creature, ed esso ha disposto di noi a suo modo. Osserviamo almeno la saviezza de' suoi disegni. I fiori, e le frutta, il dilettevole, e'l necessario furono concessi alla fatica, siccome allo scioperío venne disdetto tutto. V'ha però un gran divario tra la fatica, che provvede l'uomo del dilettevole, e quella, che lo fornisce del suo pane. La prima è libera, e ordinariamente poco penosa. L'altra è indispensabile, e greve. La provvidenza non volle, che l'uomo durasse molta fatica per avere de' fiori, ed eziandío molte belle frutta. Il merito principale di questo benefizio consiste nel piacere, e nel diletto. Essa in certo modo avrebbe scemato il pregio del suo dono, se per acquistarlo n'avesse costretti a durare molta fatica: e l'uomo naturalmente avrebbe rinunziato a un diletto poco necessario, se avesse dovuto procacciarselo a forza di fatiche, e di sudori. La cultura dunque de' fiori, e parimente di molte

frutta

LE LA. BOURAGE.

des fruits, est donc pour l' homme une occupation amusante, & une curiosité ingénieuse, qui demande moins de force que d' industrie. Elle est moins un travail pour lui qu' un délassement après son travail: & d' ailleurs l'homme se trouve, à cet égard, entièrement maître d' opter.

Le travail necessaire, comme le pain.

Il n' en est pas de même des légumes & de la verdure dont il se nourrit, ni du pain qui fait son principal soûtien. Il n' a pas été laissé sur ce point dans la même indifférence, & ce nécessaire lui coute un sérieux travail: il n' y parvient que par des efforts assidus, & qu' à la sueur de son visage. La providence en un mot lui a rendu le travail aussi nécessaire que le pain, aussi intéressant que la vie même.

Fecondité de la terre.

Mais ce travail, quoiqu' il lui coute, ne va pas jusqu' à l' accabler. La terre qui a besoin d' etre aidée de sa main, l' encourage par la récompense qu' elle accorde fidèlement à ses soins. Tout ce qu' il lui prête, elle le lui rend avec une usure incroyable, & elle multiplie les grains qu' elle reçoit, à proportion de l' assiduité & de l' industrie qu' il apporte à

cic. de senect.

la

frutta è per l' uomo un passatempo, e una ingegnosa curiosità. che richiede piuttosto dell' industria, che della forza. Ella anzi ch'essergli di fatica, gli è, dopo le sue fatiche, d'alleviamento. Senza che questo dipende dalla libera elezione dell' uomo. L' AGRICOLTURA

Ella non è già così de' legumi, e *degli* erbaggj, di cui si nutre, nè del pane, ch'è il suo sostegno principale. Esso non fu mica intorno a ciò *lasciato in* libertà, e questa necessità gli costa una greve fatica: E' vi giugne solamente a forza di continui stenti, e del sudor del suo volto. In una parola, la Provvidenza gli rese la fatica necessaria, siccome il pane, e premurosa, quanto la vita stessa. La fatica necessaria non meno del pane.

Non ostante però, che questa fatica sia grande, ella non giugne ad opprimerlo. La terra bisognosa dell' ajuto delle sue mani, l' incoraggisce colla ricompensa, che fedelmente concede alle sue diligenze. Essa gli rende con un' usura incredibile quanto egli le presta, e moltiplica le semenze, che riceve, a misura dell' assiduità, e dell' industria, con cui Fecondità della terra. *Cic. de senect.*

LE LABOURAGE.

la cultiver. Elle n' est point sujette aux affoiblissemens qu' amène la multitude des années. Depuis une longue suite de siècles elle n' a point manqué de reprendre d' année en année les agrémens & la vigueur d' une vive jeunesse; & après qu' elle a enfanté les moissons les plus abondantes, le repos d' un an, ou seulement d' un hyver, suffit pour réparer toutes ses pertes.

Le Chev. *Je m' étois trompé, & je comprens à présent que pour faire travailler l' homme, il n' y avoit point de moyen plus sûr que le besoin. Mais ce que vous dites, Monsieur, de l' extrême fécondité de la terre, se trouve-t-il exactement vrai? Il y a bien des terres dont il seroit impossible de tirer du blé.*

Variété des terres relative à celle des grains.

Le Pr. *Toutes sortes de terres ne peuvent pas produire toutes sortes de grains, je l' avoue. Il en est de sabloneuses ou de si légéres, que tous les sucs que l' air y dépose s' en évaporent fort vîte; & le blé qui veut une nouriture forte, n' y trouve pas de quoi subsister. Il est au contraire des terres fortes & argileuses que presqu' aucune semence ne peut per-*

e' la coltiva. Ella non è soggetta alle debolezze della vecchiaja. Dopo una lunga serie di secoli si riveste ogni anno del brío, e del vigore d'una vivace gioventù, e dopo d'aver prodotte delle messi copiosissime, le basta il semplice riposo d'un anno, anzi talvolta d'un inverno solo per riaversi di tutte le sue perdite. L'Agricoltura.

Cav. Io m'era ingannato, e adesso vedo, che per costrigner l'uomo a lavorare, non v'era mezo più sicuro della necessità. Ma è poi vero, Signore, ciò che voi dite intorno alla somma fecondità della terra? Ve ne sono molte, da cui è impossibile ricavar della biada. Varietà delle terre corrispondente alla varietà de' semi.

Prio. Confesso, che ogni sorta di terra non può produrre ogni spezie di grano. Ve ne sono alcune tanto sabbiose, e leggieri, che tostamente esalano tutti i sughi depostivi dall'aria; la biada, che richiede un buon alimento, non vi trova onde vivere. Vi sono all'opposto delle terre tenaci, e argillose, cui quasi niuna semenza può

LE LABOURAGE.

percer, il en est d'autres enfin qui tiennent un milieu plus ou moins juste entre ces deux qualités, & qui sont propres pour différentes productions, selon qu'elles approchent ou de la nature du sable ou de la nature de l'argile.

Cette variété des terres a son but: elle est visiblement relative à la variété des grains, dont les uns demandent une terre légère; d'autres une terre grasse; d'autres enfin une terre moyenne.

En voulant que le blé fût le soûtien de la vie des hommes, le Créateur ne les a pas réduits à un étroit nécessaire. Il en a multiplié les especes telles que sont le froment, le ſégle, le ris, le millet, l'orge, l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois & beaucoup d'autres. Chaque espéce de grain a son utilité & sa propriété, dont l'homme est toûjours la fin. Les uns sont destinés pour le nourrir lui-même. Les autres le sont pour la subsistance des bêtes qui le servent, ou pour engraisser celles qui le nourrissent. Ces grains lui fournissent encore des ptisannes, dont la plus ordinaire & la plus nourris-

sain-

traforare. Ve ne sono finalmente dell' altre poste a un di presso di mezo tra coteste due qualità, e che son atte a varie produzioni, a misura ch' esse s'accostano alla natura della sabbia, o a quella dell' argilla. L' AGRICOLTURA.

Questa diversità di terre ha il suo fine: ella visibilmente corrisponde alla varietà delle biade, parte delle quali esigono una terra leggiere; parte la vogliono grassa; altre finalmente mediocre.

Il Creatore, volendo, che le biade fossero il sostegno della vita umana, non ne ridusse ad angustie necessarie. Egli ne ha moltiplicate le spezie, che sono il frumento, la segala, il riso, il miglio, l'orzo, la vena, il gran turco, le lenti, i piselli, e altri molti. Ciascuna spezie ha la sua utilità, e la sua proprietà, che sempre è diretta all'uomo. Parte sono destinate a nutrirlo. Parte sono il mantenimento degli animali, che lo servono, o ingrassano quelli, che lo nutriscono. Questi grani gli apprestano eziandío delle bevande, di cui la più usuale, e più sustan-

LE LAOUURAGE. *sante, qui est la bierre, imite la force du vin, & en tient lieu dans les années où la vigne manque & dans les païs où elle ne peut croître.*

Le froment qui est la plus forte nouriture, & le soûtien de l'homme, ne réussit communément que dans les terres fortes, ou du moins limoneuses. Le ris qui a aussi beaucoup de substance, se plaît dans les terres grasses & humides. Le ségle vient à souhait dans une terre médiocre. Il se contente quelquefois de la plus légére. L'orge, l'avoine, le blé sarrasin, le millet se plaisent dans des terres sabloneuses, mais ne refusent pas de croître dans les meilleurs fonds quand ils sont bien pulvérisés.

Psal. 103.

Le ris réussit parfaitement en Asie, où il est la nouriture ordinaire des habitans. Il y a aussi quelques terres en Europe où l'on le cultive avec succès, comme en Piémont & en Espagne. Le froment & le ségle sont la nouriture des Occidentaux: mais on en a communiqué l'usage à plusieurs provinces de l'Amérique qui s'en trouvent bien. Le maïs ou blé de Turquie étoit originairement

ziosa, ch' è la birra, imita il vigore del vino, e fa le di lui veci, negli anni, in cui mancano le viti, e ne paesi, in cui esse non allignano. L' AGRICOLTURA.

Il frumento, ch' è 'l cibo, e 'l sostentamento più forte dell' uomo, per lo più riesce solamente nelle terre tenaci, o almeno limose. Il riso, che parimente è assai sustanzioso, ama le terre grasse, e umide. La segala riesce benissimo ne' terreni mediocri. Essa talvolta si contenta de' terreni più leggieri. L' orzo, la vena, la saggina, il miglio si compiacciono delle terre sabbiose, tuttavia crescono ancora ne' terreni migliori, purchè sieno bene polverizzati. Psal. 103.

Il riso riesce mirabilmente nell' Asia, dov' è il cibo ordinario degli abitanti. Ancora nell' Europa vi sono alcuni luoghi, in cui si coltiva con buon esito, siccome nel Piemonte, e nella Spagna. Il frumento, e la segala sono il cibo degli Occidentali, ma se n'è partecipato l' uso a varie provincie dell' America, le quali vi trovano il loro conto. Il gran turco era da principio

I. LABOURAGE.

ment la nouriture des Americains; mais il se cultive aujour d'hui tout communément en plusieurs endroits de l'Asie, & dans nos provinces de Bresse de Bourgogne & de Franche-comté.

La variété des terres facilite le progrès de toutes sortes de grains: & la diversité des grains multiplie nos commodités. Souvent un grain qui sert de nouriture dans un païs, est employé comme un remède salutaire dans un autre. Quand un accident imprévû nous enlève les blés qu'on avoit semés avant l'hyver, les autres grains qu'on seme au mois de mars servent à remplacer les premiers, comme il arriva en 1709. & c'est presque par tout que le voisinage des terres de différentes natures donne à chacun la facilité de régler selon son goût, ou selon ses facultés, le choix ou le mélange des grains dont il veut vivre. Ainsi par la sage proportion qui a été mise entre la nature des terres & la diversité des grains, il ne se trouve point de terre qui ne puisse être de quelque raport; point de besoin auquel il ne soit pourvû: point de tempérament qui ne soit satisfait.

Le

l'alimento degli Americani; pur egli oggidì si coltiva comunemente in molti luoghi dell' Asia, e nelle nostre provincie di *Bresse*, di Borgogna, e della Franca Contéa. L'AGRICOLTURA.

La varietà delle terre agevola i progressi d'ogni sorta di biade; e la diversità delle biade moltiplica i nostri agj. Spesso una biada, che in un paese serve di cibo, in un altro s'adopera come giovevole medicina. Quando per qualche improvviso accidente le biade, seminate prima del verno, periscono, le altre, seminate nel mese di marzo, ci servono in vece delle prime, siccome successe nel 1709.: e quasi per tutto, la vicinanza delle terre di qualità diverse, dà luogo a ciascuno, di regolare, secondo il suo gusto, o le sue facoltà, la scelta, o la mescolanza delle biade, di cui vuol nutrirsi. Così, mediante la savia proporzione, posta tra la natura de' terreni, e la diversità delle biade, non v'ha terra, che non possa essere di qualche profitto; non bisogno, a cui non sia stato provveduto; nè temperamento, che non sia pago.

LE LABOURAGE.

Le Chev. *Mais comment les terres même les plus grasses ou les plus serrées, peuvent-elles toûjours produire? Où prennent-elles la substance des moissons qu'on en emporte tous les ans?*

Sources de la fécondité des terres.

Le Pr. *Les terres pour être mises & tenues en valeur ont besoin du secours du ciel & de celui de l'homme. Elles reçoivent de l'air, non de ces influences chimériques qu'on faisoit autrefois descendre de la lune & des astres; mais des écoulemens substantiels composés d'eau, d'huile, de sels, d'air & de feu, par le moyen desquels le volume des terres se trouve réellement augmenté & mis en action. L'homme de son côté leur fournit la culture & l'engrais.*

L'action de l'air.

Le travail de l'homme.

La culture, en ouvrant fréquemment les dehors d'un champ, y facilite l'entrée & la distribution des principes végétaux. Mais la multitude des grains qui le sucent, jointe à l'évaporation qui est grande, à proportion que les terres sont poreuses, en épuiseroit bien-tôt toute la fécondité, si l'on n'y jettoit un engrais capable de leur rendre une nouvelle substance & de nouveaux sucs.

Les

Cav. Ma come possono le terre, quantunque grasse, e fitte, produrre assiduamente? D' onde mai cavan elleno la sostanza delle biade, che si mietono ogni anno? L'Agricoltura.

Prio. Per mettere, e mantenere in vigore le terre, si richiede l'ajuto del Cielo, e quello dell'uomo; Esse dall'aria ricevono, non già di quelle influenze chimeriche, le quali una volta si facevano calar dalla luna, e dagli astri; ma bensì delle scolature sustanziose composte d'acqua, d'olio, di sali, d'aria, e di fuoco, pel cui mezo la terra si trova realmente accresciuta, e resa attiva. L'uomo dal suo canto appresta loro la cultura, e la calloría. Cagioni della fecondità de' terreni. L'azione dell'aria.

La cultura, schiudendo con frequenza le parti esterne d'un campo, v'agevola l'ingresso, o la distribuzione de' principj vegetabili. Ma la quantità de' grani, che lo succiano, unita allo svaporamento, ch'è grande a misura della porosità delle terre, ben tosto gli leverebbe tutta la fecondità, se non vi si spargesse una calloría capace a rendergli una nuova sostanza, e de' nuovi sughi. La fatica degli uomini.

LES LABOURAGE.

La culture des terres.

Les terres fortes demandent beaucoup de culture, & se contentent d'un léger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus léger.

Les terres fortes étant naturellement compactes, sans beaucoup d'interstices entre les parties qui les composent, avec cela souvent durcies comme une croûte à leur surface, le fond en demeure froid, immobile & sans action. Ce n'est qu'en les labourant profondément & en réduisant le tout en une menüe poudre bien détachée, qu'on peut y insinuer l'action du soleil & l'impression de l'athmosphere.

Les terres maigres au contraire étant toutes à jour & sans profondeur, on en augmenteroit encore la disette en les ouvrant trop, & en ramenant à la surface ce qui est en bas. On fait mieux de ne leur donner qu'un labour superficiel. De-là la différence des charues.

Le Chev. *Je les avois cru toutes jettées dans le même moule.*

Charue.

Le Pr. *Approchons-nous de celle que nous voyons à l'extrémité de ce champ. Celle-ci est forte & armée, com-*

Le terre tenaci esigono gran cultura, e si contentano di poca calloría. Le magre vogliono esser ben concimate senza molta cultura. L'AGRICOLTURA. Coltivazione delle terre.

Siccome le terre grasse naturalmente sono fitte, con pochi intervalli tra le parti che le compongono, oltracciò sono spesso dure come una crosta verso la superfizie, così il loro fondo è freddo, immobile, e senza attività. Imperò non vi si può insinuare l'azione del sole, e l'impressione dell'atmosfera, se non lavorandole profondamente, e riducendole in polvere minuta ben sgretolata.

All' opposto le terre magre, che sono esposte, e senza fondo, se s' aprissero di soverchio, e si rivoltassero sossopra, si renderebbero via più sterili. Torna più conto ad ararle solo superfizialmente. Da ciò nasce la diversità degli aratri.

Cav. Io stimava, che tutti fossero simili.

Prio. Accostiamoci a quello, ch' è verso la stremità di questo campo. Egli, siccome vedete, è for- Aratro.

LE LABOURAGE, *comme vous voyez, premièrement d'un grand coutre qui tranche la terre, & la dispose à souffrir une plus grande ouverture; en second lieu, d'un large soc ou fer triangulaire terminé en pointe, & applani à deux faces; pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en suivant le coutre: en troisième lieu d'une large oreille, qui se mettant toûjours du côté du sillon qu'on vient de tracer, y jette & y renverse sens-dessus-dessous la meilleure partie de la terre du noveau sillon qu'on ouvre. Cette pésante charue est réservée pour les terres franches où elle est tirée par quatre ou six, quelquefois huit ou dix chevaux, ou par autant de bœufs. Il y a une autre charue beaucoup plus petite & plus légère où l'on se contente d'un soc fort court & fort étroit, & avec laquelle deux chevaux peuvent suffisament remuer une terre maigre, qu'on n'ose approfondir, soit pour n'en point laisser évaporer les sucs & la fraîchéur, soit pour ne point amener à la surface un grain de terre pire que celui qu'on sillonne.*

Le

è forte, e armato, prima d' un gran coltro, che fende la terra, e la dispone per farvi un' apertura più grande; in secondo luogo d' un largo vomero, o ferro triangolare aguzzo in punta, e piano da' due lati per allargar l'apertura, e sprofondarsi in terra dopo del coltro; in terzo luogo d' una grande orecchia, che, mettendosi sempre dalla banda del solco già disegnato, vi getta, e v' arrovescia sossopra la maggior parte della terra del solco, il quale si fa di nuovo. Quest' aratro pesante si salva per le terre tenaci, ov'egli è strascinato da quattro, o sei, tal volta da otto, o dieci cavalli, ovvero da tanti buoi. V' è un' altra spezie d' aratro assai più picciolo, e più leggiere, a cui basta un vomero cortissimo, e strettissimo, e con cui due cavalli soli possono smuovere una terra magra, in cui non si va molto a fondo, sia per non lasciare svaporar i sughi, e 'l fresco, oppur sia per non tirar alla superfizie una terra peggiore di quella, che s' ara.

L' Agricoltura.

Cap.

LE LABOURAGE.

Le Chev. *Le canton où nous nous promenons est couvert de la plus belle verdure. Pourquoi, je vous prie, cet autre que nous voyons plus loin n'est-il pas cultivé?*

Le Pr. *Les terres labourables se partagent d'ordinaire en trois portions à-peu-près égales. On en ensemence une avant l'hyver en froment & en ségle, ou bien en méteil qui est un mélange de l'un & de l'autre. La seconde portion se repose tout l'hyver, & est ensemencée au printems avec des mars; c'est-à-dire, avec quelques-uns des moindres grains, comme avoine, orge, lupins, lentilles, & autres qu'on appelle mars, parce qu'on les séme en mars, ou au plûtard en avril. La troisiéme portion est en jachére, c'est-à-dire, en repos. Mais elle n'est pas oisive durant ce repos apparent. Outre qu'on lui donne plusieurs labours, elle reçoit de tout côté. La nége l'enrichit: les rosées & les pluies l'humectent: les vents mêmes lui apportent quelques sels, & de noveaux sucs. Elle tésorise pour l'année suivante, & son inaction est moins un délassement de ses fatigues pré-*

Labours.

Cav. Questo sito, su cui noi passeggiamo, è coperto d'un verde bellissimo. Perchè mai quell'altro, che si vede da lontano, non è coltivato? L'Agricoltura.

Prio. Le terre lavorate comunemente si dividono in tre parti a un di presso uguali. In una prima del verno, si semina del frumento, e della segala, ovvero della spelta, ch'è un mescuglio d'amendue. La seconda si lascia riposar tutto il verno, e alla primavera vi si seminano de' marzuoli, cioè delle biade minute; tali sono la vena, l'orzo, i lupini, le lenti, e altre, che si chiamano marzuole, perchè si seminano nel mese di marzo, o alla più lunga d'aprile. La terza parte è novale, cioè in riposo. Ella però non è oziosa in tempo di questo riposo apparente. Oltre al venire più volte lavorata, essa s'approfitta da molti lati. La neve l'ingrassa; le rugiade, e le piogge la bagnano; i venti le recano de' sali, e de'sughi nuovi. Ella tesoreggia per l'anno venturo, e'l suo riposo non è tanto un alleviamento delle fatiche I lavori.

pre-

Le Labourage. *précédentes, qu'une suite de préparatifs & un amas de provisions pour des productions nouvelles.*

Le Chev. *Je mange tous les jours du pain: mais je vous avoue, que ne sai que confusément comment vient le blé dont on le tire. Bien d'autres, renfermés comme moi dès l'enfance dans les murs de Paris, n'ont vû ces choses qu'en passant & sans suite. J'aurois quelque plaisir à savoir l'ordre de la culture, & le progrès du blé.*

Ordre des labours. Le Pr. *Commençons donc par les labours. Il y en a trois indispensables pour le froment & pour le seigle. Le premier labour se donne en autonne aux terres où l'on vient de moissonner des mars. Il n'est pas profond, & n'est que pour préparer la terre & détruire les herbes naissantes. Quelques-uns remettent ce labour à la fin de l'hyver.*

Le second se donne au printems: en certains cantons à la saint Jean. Il doit être profond dans les fortes terres, aussi-bien que le troisième qui précéde les semailles. Il arrive quelquefois que ces trois labours ne suffi-

Precedenti, quanto una serie di Preparativi, e un cumulo di Provvisioni, onde produrre di nuovo.

L'AGRICOLTURA.

Cav. Io mangio cotidianamente del pane; ma vi confesso, di non sapere, che poco o niente, come nasca il frumento, di cui il pane si fa. Molti altri allevati, siccome io, dentro le mura di Parigi, hanno vedute queste cose solo di passaggio, e senza riflesso. Intenderei volentieri l' ordine della coltivazione, e i progressi del frumento.

Ordine de'lavori.

Prio. Principiamo adunque da' lavori della terra. Pel frumento, e per la segala ve ne sono tre d'indispensabili. Il primo si fa l'autunno nelle terre, in cui di fresco si sono raccolti i marzuoli. Questo lavoro è poco profondo, e serve a preparare la terra, e a distrugger l'erbe, che spuntano. Taluni lo differiscono sin alla fine del verno.

Il secondo si fa a primavera, e in certi luoghi a S. Giovanni. Egli, nelle terre forti, deve esser profondo, siccome lo dev'esser il terzo, che si fa prima della seminatura. Talvolta questi tre lavori

non

Le Labourage *suffisent point ; & qu' il faut rompre & ameublir la terre en croisant* ou traversant dans un sens contraire avec la charue les sillons du labour précédent. Mais on se garde bien de recourir à ce moyen dans les terres trop humides & trop spongieuses, où l' on s' applique au contraire à bien marquer les sillons, à les tenir profonds & en pente tout le plus qu'on peut, pour faciliter la chûte & l' écoulement des eaux.*

Deux labours suffisent pour les mars, l' un avant l' hyver, l' autre au printems. Je ne parle pas de l' espéce de labour qui se fait encore aussi-tôt qu' on a semé. C' est moins un labour qu' on donne à la terre, qu' une couverture qu' on procure au grain. Ce travail se fait dans les terres fortes avec une herse, qui est une grande

Herse. *claie de bois lourd armée de dents de fer ou de petites cheuilles de bois, pour éparpiller légèrement la terre sur le grain, qui auroit trop à percer si on le couvroit avec le soc de la charue. Dans les terres légères, ce tra-*

*.. proscisso quæ suscitat æquore terga
Rursus in obliquum verso perrumpit aratro. *Georg.* I.

non bastano, e bisogna rompere, ammollire la terra, incrocicchiando * o attraversando per fianco coll' aratro i solchi fatti nel lavoro precedente. Non bisogna però ricorrere a questo spediente nelle terre troppo umide, e troppo spugnose, in cui all'opposto si studia di far buoni solchi, di farli profondi, e in pendío il più che sia possibile, per dar agio all'acque di cadere, e di scolare. L'Agricoltura.

Pe' marzuoli bastano due lavori, l'uno avanti l'inverno, l'altro a primavera. Io non favello di quella spezie di lavoro, che si fa eziandío subito dopo d'aver seminato. Questo non è un lavorare la terra, ma bensì un coprir la semenza. Nelle terre forti ciò si fa con un erpice, ch'è un gran rastrello di legno greve, munito di denti di ferro, o di piccoli cavicchj di legno, per isparpagliare leggermente la terra sulla semenza, che durerebbe troppa fatica a spuntare, se si coprisse col vomero dell'aratro. Nelle terre leggieri si fa Erpice.

* *Proscisso quæ suscitat æquore terga*
Rursus in obliquum verso perrumpit aratro. Georg. I.

Le Labourage. *travail se fait avec une petite charue, pour mieux couvrir le grain, qui perdroit bien-tôt tous les sucs & la substance dont il a besoin, si on le couvroit foiblement avec les dents de la herse.*

L'engrais. *L'engrais n'est pas moins important que les labours. Il est quelquefois nécessaire aux meilleurs terres; il l'est toûjours dans les foibles. On ne fume point les bonnes quand on ne demande d'elles que de menus grains. Les foibles ne sçauroient fournir sans ce secours, les seuls menus grains qu'on en attend.*

Le Chev. *Que prend-t-on, que choisit-on particulièrement, pour rendre les terres fécondes?*

Le Pr. *Cet engrais qui achève, ce que les rosée du ciel ont commencé, est tout ce qu'il y a sur la terre de plus inutile & de plus méprisable. On le compose principalement de la litière qu'on tire des écuries, des étables & des bergeries. Les colombiers, les poulaliers, & les retraites de tous les autres animaux domestiques, fournissent des amandemens plus ou moins chauds, & qui étant mêlés, éteins & corrigés l'un par l'autre, rendent aux terres la fer-*

fa questo lavoro con un piccolo aratro per meglio coprir il seme, che tosto perderebbe i sughi, e la sostanza, che gli abbisogna, se si coprisse leggermente co' denti dell' erpice. L'Agricoltura.

La calloría è importante non meno de' lavori. Ella è necessaria talvolta nelle terre migliori; ma nelle magre lo è sempre. Le buone non si stabbiano, quando si vuol raccorne delle biade minute. Le magre senza questo ajuto non possono produr, nemmeno i più minuti grani. La Calloría.

Cav. In che modo mai, e cosa si sceglie spezialmente per fecondare le terre?

Prior. Il concime, che compie un' opera cominciata dalle rugiade del cielo, consiste in tutte le cose più inutili, e più vili, che sono sulla terra. Egli massime si fa del letame, che cavasi dalle scuderíe, dalle mandre, e dalle gregge. Le colombaje, i pollaj, e i ricoveri di tutti gli altri animali domestici, ci apprestano degli stabbj più o meno caldi, e che mescolati, spenti, o corretti tra di loro, rendono alle terre la

ferti-

LE LABOURAGE.

fertilité qu'elles avoient perdue.

A ce mélange on peut joindre utilement toutes sortes de pailles, le chaume, les cossats, les feuillages inutiles, & tous les restes des herbages du jardin. Les bois pouris ont encore plus de substance & de sel, que ce que nous venons de nommer. Les fermiers attentifs mettent au même monceau, ou conservent à part la suie des cheminées, & des fourneaux, les chifons d'étoffes, les poils des animaux, les bouts de cuir, & de toutes sortes de peaux de bêtes, les écorces d'arbres; le marc du vin, les restes des huileries, des brasseries, des tanneries & des teintures: ils arrosent le tout avec les eaux de savonage, quand ils sont à portée de les avoir des blanchisseuses, qui communément les jettent comme inutiles, quoique le savon soit plein d'huiles & de sels, qui sont les principaux élemens des plantes.

Balaïures des villes.

Rien n'est plus animé que les terroirs où l'on répand les balaïures des grandes villes, sur-tout de celles, où avec le grand nombre des cuisines, une multitude de manufactures de lainerie, versent continuel-

fertilità, ch'esse avevan perduta. L'Agricoltura.

A questo mescuglio giova l'aggiugnere ogni sorta di paglie, la feccia, i baccelli, le foglie inutili, e tutti gli avanzi dell' erbe del giardino. Il legno fracido è più copioso di sostanza, e di sali, che non sono tutte le cose predette. I castaldi solleciti mettono nello stesso monte, o in disparte la filiggine de' cammini, e de' fornelli, i cencj, i peli degli animali, i ritaglj di cuojo, e tutte le pelli di bestie, le cortecce degli alberi, la vinaccia, la morchia, la posatura della birra, delle conce, e delle tinte: essi bagnano il tutto colle lavature, che possono avere dalle lavandaje, che le gettan via come inutili, quantunque il sapone sia pregno d' olj, e di sali, che sono i primi elementi delle piante.

I terreni, su quali ordinariamente si getta il pattume delle cittadi, son ottimi; e massime di quelle Città, in cui, oltre alla copia delle cucine, vi sono molti lanificj, che versano assi- Immondezze delle città.

LE LABOURAGE. *nuellement sur le pavé, l'huile & la graisse dont les blés ont besoin. En bien de païs, pour s'épargner les frais du transport des fumiers, on fait parquer les brebis, & quelquefois les vaches sur les terres mêmes qu'on veut engraisser.*

LES parcs. Le Chev. *J'ai vû plusieurs parcs: ce sont des enceintes quarrées * faites avec de l'osier. On y renferme les brebis durant la nuit. Mais comment peuvent-elles demeurer exposées de la sorte aux injures de l'air?*

Le Pr. *Depuis la fin de juin, jusqu'en novembre, tant que les nuits sont douces & supportables, on fait usage des parcs sans aucun inconvenient*

* Ces cloisons sont composées de claies d'osier, longues de dix piés, sur six de haut, & appuiées sur des étais qui sont acrochés, au haut des claies, & affermis en pente contre terre. Quatre claies suffisent pour enfermer quinze brebis. On ajoute une claie de chaque côté en longueur seulement, pour autant de nouvelle quinzaine qu'on y introduira. Mais s'il y a cent brebis dans un quarré long d'une seule claie de largueur, on peut y introduire cent autres brebis par l'addition d'une seule claie sur la largeur, & avoir tout d'un coup le double de place.

duamente ſul pavimento, l'olio, e il graſſo, di cui le biade han biſogno. L'Agricoltura.

In molti luoghi, per riſparmiar la ſpeſa del traſporto de' letami, ſi fanno ſtallare le pecore, e tal volta le vacche ſulle terre appunto, che ſi vogliono ingraſſare.

Cav. Io ho già veduti molti ſtalli, eſſi ſono ricinti quadrati * fatti di vinchj. La notte vi ſi chiudono dentro le pecore. Ma come mai poſſon eſſe ſtar così eſpoſte all' intemperie dell'aria? Gli ſtalli.

Prior. Dopo la fine di giugno ſino a novembre, allorchè le notti ſono dolci, e ſopportevoli, ſi fa uſo degli ſtalli ſenza

* *Coteſti tramezi ſon fatti di graticcj di vinchi lunghi dieci piedi, alti ſette, e raccomandati a de' pali, che ſi commettono al di ſopra de' graticcj, e ficcati in terra in pendio. Per quindici pecore baſtano quattro gratticcj. Volendo introdurvene altre quindici, vi ſi aggiugne un altro graticcio da ciaſcuna banda pel lungo, e così di mano in mano per ogni altre quindici pecore, che vi ſi metteranno; ma ſe in un quadro bislungo, e della larghezza d'un graticcio ſolo, vi ſono cento pecore, ſe ne poſſono metter altre cento aggiugnendo un ſolo graticcio, pel largo, e fare lo ſpazio al doppio più grande.*

LE LABOURAGE.

nient, & la laine des brebis s' attendrit & se perfectionne en passant tour à tour à la rosée & au soleil. On met toûjours deux parc ou deux enceintes ensemble; l' une est pleine, l' autre demeure vuide: parce que vers les trois heures du matin on fait passer les brebis d' un parc dans l' autre, pour échauffer successivement tout le terrain. On déplace ensuite les deux parcs, & ons les porte un peu plus loin pour la nuit suivante. Avec les claies, le berger transporte sa petite maison roulante. Il s' y renferme le soir avec son chien fidèle, & écarte du troupeau les loups & le voleur.

Les Cendres.

Le Chev. *Il y a des endroits où les gens de campagne brûlent le gazon, dont leur terrre est couverte. Que gagnent-ils à cette pratique qui couvre tout le païs d'une fumée affreuse?*

Le Pr. *Ie vais vous satisfaire. Outre les engrais, dont je vous ai parlé, il y en a un autre infiniment estimable, & qui pourroit, sur-tout dans les terres grasses, tenir lieu de tous les précédens, si l' on en pouvoit avoir une quantité suffisante: ce sont les cendres, & sur-tout celles du bois,*

ou

pericolo, e la lana della pecora s' ammorbidisce, e si perfeziona, passando di mano in mano alla rugiada, e al sole. Si mettono sempre vicini due stalli, o ricinti; l'uno pieno, l' altro voto, per far passare, verso le tre ore della mattina, le pecore da uno stallo all' altro, affine di concimare successivamente tutto il terreno. Poscia si levano tutti e due, e si piantano un po' più lontani per la notte vegnente. Il pastore oltre a'graticcj trasporta la sua casa movibile. La sera vi si chiude dentro col suo cane fedele, e difende la greggia da' lupi, e da' ladri. L'Agricoltura.

Cav. Vi sono de' luoghi, in cui i contadini abbruciano i cespuglj, onde il lor terreno è coperto. A che giova loro questa pratica, che riempie tutto il paese d'un fummo orribile? Le Ceneri.

Prior. Eccovelo. Oltre al concime, di cui v' ho favellato, ve n' ha un altro pregevolissimo, e che potrebbe, massime nelle terre grasse, servir per tutti i predetti, qualora se ne potesse aver abbastanza: queste sono le ceneri, e spezialmente del legno,

LE LABOURAGE.

The art of husbandry. by. J. Mortimer tom. I. p. 121. edit. 1721.

Terres pelées, ou écobuées & brulées.

ou de tout ce qui est un peu substantiel & nourri. Les cendres de savoneries sont d'une utilité éprouvée. Celles de toutes sortes d'herbes & de brossailles, sont l'unique ressource des habitans des Ardennes & de bien d'autres païs, où la mousse les fougères & les bruïères dénotent un fond naturellement stérile. Ces pauvres gens pèlent leurs terres; c'est-à-dire, qu'ils lèvent le gazon, & tout ce qui y tient. Ils font de petits amas de ces mottes, & en y laissant du vuide par dessous, ils y mettent le feu. Ils répandent ensuite les cendres sur la terre, qu'ils mettent en état par ce moyen de leur donner un très-beau ſégle. Ils font quelque chose de semblable dans leurs forêts. Après que la coupe est exploitée, & que le bois marchand est enlevé, ils brûlent les menues branches, les petits copeaux, les feuilles, les ronces, & les épines. Ils remuent ensuite la terre à la pioche, la charue ne pouvant passer entre les souches qui y demeurent: & le peu de cendres qu'ils y répandent également partout, est toûjours payé par une riche moisson.

Il

o di tutte le materie alquanto ſuſtanzioſe, e craſſe. Le ceneri de' ſaponaj ſono d'un utile ſperimentato. Quelle di tutte l' erbe, e degli ſterpi, ſono l' unico capitale degli abitanti d' Ardenna, e di molti altri paeſi, in cui il muſco, la felce, e l' erica ſono contraſſegni della ſterilità naturale delle terre. Que' poveri uomini pelano le lor terre, cioè ne ſvelgono i ceſpuglj, e tutte l' erbe. Di queſti pani fanno de' mucchietti, e, laſciandovi un voto di ſotto, v' appiccano il fuoco. Indi ſpargono coteſte ceneri ſulla terra, che per tal mezo ſi rende atta a produrre della ſegala belliſſima. Eſſi fanno a un di preſſo lo ſteſſo ne' loro boſchi. Dopo, ch' hanno finito di tagliare, e che s'è traſportato il legno, bruciano i ramoſcelli, le ſcheggiuole, le foglie, i bronchi, e le ſpine; indi ſmuovono la tetra col zappone, poichè l'aratro non può paſſare tra' bronchi, che vi reſtano; e le poche ceneri, che vi ſpargono ugualmente per tuttto, ſono ſempre compenſate da un' abbondante raccolta.

L' AGRICOLTURA. *The art. of husbandry. by I. Mortimer. tom. 1. pag. 121. Ediz. 1721.*

Terre pelate tagliate, e bruciate.

LE LABOURAGE

Il y a des fermiers qui reservent les cendres, les suïes, & tous les amandemens d' un transport aisé, pour leurs terres les plus èloignées. D' autres mèlent les cendres avec les pailles, & réservent le tout avec précaution, ou dans une fosse pavée, ou du moins sur un terrain glaisé, & d' où rien ne se puisse écouler. Aussi les fermiers les plus sages ont-ils soin de ménager une avance de toît qui garantisse tout le tas, & qui empêche que la pluie & l' écoulement des eaux ne leur enleve les sels & l' huile qui font le principal mérite de l' engrais. Faute de bien asseoir le pié d' un fumier, ou de le mettre quelque peu à couvert, il n' est assez souvent qu' un marc éventé & sans vertu.

Le Chev. *Je n' oublierai point cette remarque.*

Le Pr. *On étend ces pailles sur la surface des champs, non au premier labour, mais au second ou au troisième; & plus communément au second, afin que les sels soient suffisamment dissous & mélangés avec la terre, sans cependant avoir le tems de se perdre.*

Le Chev. *Il est bien étrange qu' il faille*

L' AGRICOLTURA.

Alcuni castaldi salvano le ceneri, la filiggine, e tutto il pattume più facile da trasportarsi, pe' loro campi più lontani. Altri mescolano le ceneri colla paglia, e salvano ogni cosa con diligenza in una buca selciata, o almeno sur una terra cretosa, da cui non possa scolar nulla. I più avveduti proccurano di far eziandío uno sporto, che copra tutto il monte, e che vieti alla pioggia, e all' acque, che scolano, di non portar via i sali e l' olio, che sono il fondamento del concime. Talvolta un letamajo per non essere ben situato, o qualche poco scoperto, non è altro, che una feccia sventata, e senza vigore.

Cav. Cotesta cautela non m'uscirà di mente.

Prio. Queste paglie si stendono sulla superfizie de' campi non nel primo lavoro, ma nel secondo, o nel terzo: più comunemente nel secondo, acciocchè i sali sieno bastevolmente sciolti, e incorporati colla terra, senza ch' abbiano l'agio di svanire.

Cav. Mi sembra molto strano,

LE LABOURAGE. *faille faire servir des choses si viles & si salés à nous procurer notre nouriture.*

Le Pr. *Dites plûtôt, mon cher Chevalier, que c'est pour nous un grand bonheur, & un sujet d'admiration. Il se fait ici une promte métamorphose de ce qui nous incommode le plus, en ce qui nous est le plus nécessaire.*

Le Chev. *J'entre avec plaisir dans votre pensée, & je m'apperçois que je suis toûjours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balaïures s'accumuleroit de jour en jour autour de nous, & rendroit notre demeure infecte & insupportable, si nous ne trouvions à les placer.*

Le Pr. *Il y a quelque chose de plus. Non seulement nous trouvons à nous en décharger sur nos terres: mais nous sommes heureusement forcés par le besoin que nos terres en ont, à nous délivrer de cette fange meurtrière. Ecartons-là donc loin de nous. Bannissons en jusqu'à la pensée, & ne voyons plus que la belle verdure en quoi elle a été heureusement convertie. Elle est devenue une source d'agrément & de richesses. Les jardiniers n'ont*

che per procacciarsi da vivere bisogni usar delle cose sì vili, e sì lorde. L'AGRICOLTURA.

Prio. Dite anzi, che questa è una grande felicità, e un motivo d'ammirazione. Quì le cose, che più c'incommodano, tostamente si convertono nelle cose, che ci sono più necessarie.

Cav. Entro anch'io con piacere nel vostro sentimento, e m'avvedo, che, quandunque mi lagno delle operazioni divine, sono sempre in errore. Tutto questo pattume ci si ammonterebbe di dì in dì attorno, e renderebbe ferente, e insoffribile la nostra abitazione, se non sapessimo, dove allogarlo.

Prioc. V' ha di più ancora. Non solamente possiamo scaricarlo sopra le nostre terre, ma pel bisogno che queste ne hanno, siamo eziandío in una fortunata necessità di liberarci da cotesto letame pestifero. Confiniamolo dunque colà lontano da noi. Bandiamolo sin dal pensiero, e non si vegga più, se non la bella verzura, in cui egli s'è felicemente cangiato. Egli è divenuto una sorgente di delizie, e di tesori. I giardinieri

Le Labourage. *n'ont point, non plus que les philosophes, le pouvoir de convertir les substances, & de changer de la paille en or. Une main plus puissante que la leur les enrichit en tirant de ce vil terreau un melon fondant, une pêche suculente & magnifiquement colorée, une figue pleine de sucre, une poire parfumée, un blé nurissant, une farine, dont le goût, quoique simple, est toûjours attirant, & qu'on présère dans la nécessité du choix à tout ce qu'il y a de plus piquant, de plus delicieux & de plus relevé.*

Le Chev. *On a tous les jours cette métamorphose sous les yeux, sans l'apercevoir.*

Le Pr. *Jusqu'ici nous n'avons parlé que des engrais qui occasionnent une fertilité passagère. Il en est d'autres qui changent en quelque façon la nature de la terre même, ou qui la rendent féconde au moins pour des vingt & trente années.*

La marne. *La premiére matière propre à opérer ces changemens durables, est la marne, espéce d'argile blanche, grasse, & pourtant friable, qu'on trouve par lits à differens dégrés de profondeur, & qui répandue sur*

nos

ſiccome ne meno i filoſofi, non poſſono tramutar le ſoſtanze, e cangiare la paglia in oro. V' ha una mano più potente, che gli arricchiſce, cavando da coteſto vile letame un mellone sfarinato, una peſca ſugoſa, e di belliſſimo colore, un fico pieno di zucchero, una pera odoroſa, un frumento ſuſtanzioſo, una farina, il cui guſto, come che ſemplice, ſempre alletta, e che in caſo neceſſario d'elezione ſi antepone a tutte le vivande più piccanti, più delicate, e ſquiſite. L'Agricoltura.

Cav. S' ha ogni giorno ſotto gli occhj queſta metamorfoſi, ſenza avvederſene.

Prio. Sin ad ora abbiamo ſolo favellato de' concimi, che recano una fecondità paſſaggiera. Ve ne ſono degli altri, che cangiano in certo modo la natura del terreno, e lo rendono fecondo almeno per venti, o trent' anni.

La prima materia valevole a cagionare coteſte durevoli mutazioni è la marna, ſpezie di creta bianca, graſſa, e non pertanto fragile, che ſi trova a ſuoli in qualche profondità, e che ſparſa ſu' La marna.

cam-

LE LABOURAGE.

nos champs, s' y dissout, s' y incorpore, & y porte la fécondité. Elle échauffe & anime les terres les plus fortes & les plus froides. Mais sa vraie destination est d' évertuer les terres maigres qu'elle remplit de sels, & dont elle empêche l'évaporation en les épaississant.

Cette matière précieuse a étè connue des Grecs, des peuples d' Italie & des Gaulois nos peres. Mais on pourroit trop s' être arrêté à la marne blanche, qui n' est pas fort commune: & bien des naturalistes pensent que les lits de glaises, & autres matières serrées, que nous avons presque par tout sous nos piés à d'inegales profondeurs, produiroient le même effet. Ils assûrent même en avoir réïtéré les épreuves en divers endroits avec des succès presque toûjours égaux. C' est à present une pratique toute commune en Angleterre d' employer l' argile dans les terres maigres, & on en a vû, qui pour avoir été mélangées de cette façon avec la première argile trouvée dans le voisinage, produisirent de beaux fromens l' espace de quarante-huit ans.

Plin. hist. nat. lib. 17. c. 7.

Philosophical transact. abridg. d. t. 2. p. 731.

The art of husbandry. by J. Mortimer, to. 1.

Autant la marne, & peut-être l'argile

L' AGRICOLTURA.

campi, vi si discioglie, vi s'incorpora, e li feconda. Ella scalda, e ravviva i terreni più forti, e i più freddi. Ma il suo vero fine è di fecondare le terre magre, ch' essa riempie di sali, e che, condensandole, non le lascia svaporare.

Questa preziosa materia era nota a' Greci, agl' Italiani, e a' Galli nostri padri. Ma non accade fermarsi troppo alla marna bianca, che non è molto cognita: e molti naturalisti, credono, che i suoli di creta (e altre materie fitte, che abbiamo quasi per tutto in certa profondità sotto i piedi) produrrebbero lo stesso effetto. Essi accertano eziandío d' averne fatte più prove in varj siti, e quasi sempre con una uguale riuscita. Adesso s' usa comunemente nell' Inghilterra, d' adoperar dell' argilla nelle terre magre, e s' è osservato che talune, per essere state così collegate colla prima argilla, trovata nel vicinato, produssero de' frumenti bellissimi pel corso di quaranta otto anni.

Plin. hist. nat. lib. 17. cap. 7.

Philosophical. trāsact. abridg. d. t. p. 731.

The art of husbandry by I. Mortimer. t. 1.

L' effetto, che fa la marna, e forse l' ar-

LE LABOURAGE.

gile éprouvée, peuvent faire de bien dans une terre sèche & infructueuse, autant en font les sables & les terres graveleuses dans les terres fortes, humides & difficiles à desserrer. La castine, espéce de terre séche, qui ne se trouve guères qu' auprès des mines de fer, a sur-tout cette propriété.

Les terres graveleuses.

La castine.

La chaux.

Ceux qui peuvent faire la dépense d' un four à chaux dans le voisinage leur métairie, & trouver aisément des pierres propres à être calcinées ou dissoutes par le feu, peuvent fortifier les terres les plus legères, & surtout rendre maniables les plus dures.

Les coquillages.

Les coquillages qu' on trouve quelquefois par lits ou par grand tas sous terre, ou à la surface, les écailles d' huîtres & de moules, le sable de la mer, le varec ou l' algue marine, herbe qui croît sur les bords de la mer....

Le Chev. *Je la connois, on en couvre les paniers d' huîtres.*

Le Pr. *Enfin toutes les matières dont on peut tirer beaucoup de sels, étant répandues sur les terres, y portent avec elles la fertilité.*

Souvent même il suffit de mélanger les terres, comme on les peut trouver,

l'argilla sperimentata in una terra secca, e sterile, lo fa eziandío la sabbia, e l'arena ne' terreni forti, umidi, e difficili da sciogliersi. La castina, spezie di terra secca, che si trova solamente appresso le miniere del ferro, ha massime questa proprietà. L'Agricoltura. L'Arena. La castina.

Coloro, che possono, vicino alle sue terre, far la spesa d' una calcara, e trar facilmente delle pietre atte a calcinarsi, e sciogliersi col fuoco, possono fortificare le terre più leggieri, e spezialmente ammollir le più dure. L Calcina.

I nicchj, che si trovano talvolta a suoli, o a monti sotterra, o alla superfizie della medesima, le scaglie dell' ostriche, e de' musculi, l' alga marina', erba, che cresce sulle sponde del mare . . . . . I nicchj

Cav. La conosco, con essa si coprono i canestri dell' ostriche.

Prio. Finalmente tutte le materie, che contengono molti sali, sparse pe' campi, vi recano la fertilità.

Talvolta ancora basta mescolare le terre, che possono ritrovarsi,

LE LABOURAGE. *ver, sans chercher bien loin, & de creuser à quelques piés de profondeur au coin du champ pour faire ce mélange. On voit tous les jours des économes laborieux, convertir des marais inutiles, ou même mal sains & pernicieux, en de très-bonnes terres, en y faisant porter des graviers dans les tems où leurs chevaux sont dèsœuvrès.*

Plin. ib. *Cette invention de fertiliser les terres par le mélange de la surface, non seulement avec l' argile, mais*

Ibid. *avec la premiére terre commune qu' on peut trouver en creusant, n' est point du tout une chose nouvelle; elle étoit pratiquée du tems de Pline par les habitans des environs de Cologne & de Bonne.*

Vous voyez, mon cher Chevalier par toutes ces espêces d' engrais qui se trouvent par tout, ou dans les dehors ou dans les entrailles de la terre, combien de ressources ont été mises à dessein sous la main de l' homme, pour suppléer en tout lieu à ce qui lui manque, & pour corriger au besoin la stérilité de son fond. Le domaine de l' homme ne consiste pas seulement à jouir de ce qui vient sur

la

L'AGRICOLTURA.

varsi, senza cercar molto lontano, e scavare alla profondità di qualche piede in un angolo del campo per far quest o mescuglio. Tutto dì si vedono degli economi industriosi cangiar delle paludi inutili, o ancora mal sane, e perniciose, in terreni buonissimi, facendovi delle ghiajate, allora quando i loro cavalli sono oziosi.

Plin. ibid.

Questa invenzione di secondar i terreni, mescolando la superfizie, non solo coll'argilla, ma eziandío colla prima terra ordinaria, che s' incontra scavando, non è già una cosa affatto nuova: ella si praticava a' tempi di Plinio dagli abitanti de' contorni di Colonia, e di Bona.

Ibid.

Da tutte queste spezie di concimi, che si trovano per tutto, o fuori, o dentro della terra, voi vedete, Cavaliere mio caro, quanti spedienti sieno stati apposta somministrati all'uomo, per supplire da per tutto a ciò, che gli manca, e per riformare, quando bisogna, la sterilità della sua terra. Il dominio dell'uomo non consiste mica nel godere di ciò, che la terra

pro-

LE LABOURAGE. *la terre. Dieu lui fait sentir qu'il l'a constitué maître & roi, en laissant à son industrie le soin honorable de régler, de réformer, d'améliorer.*

Tenons-nous-en aujourd'hui aux préparatifs de la culture. Nous mettrons une autre fois le blé en terre, & nous tâcherons d'en suivre les progrès jusqu'à ce que nous le convertissions en pain.

Le Chev. *Si nous avons à notre disposition tant de moyens pour engraisser la terre, il y a bien de l'injustice dans les plaintes qu'on fait de la mauvaise qualité des biens qu'on possède. Le travail les réformeroit.*

Le Pr. *Je puis vous rapporter en ce genre un fait assez singulier, dont j'ai été témoin durant quelques années. Un païsan possédoit pour tout bien deux petites pièces de terre, qui pouvoient à peine lui donner un peu d'avoine, ou de blé sarrazin. Il se mit en tête d'en tirer du froment. Et comme il n'avoit ni bétail ni engrais, il essaya de creuser au coin d'une de ses terres, & d'en tirer un sable noir qu'il répandoit à la surface. Il engraissa l'autre pièce, qui étoit voisine du chemin, avec*

la

L'Agricoltura.

produce. Iddio lo fa accorgere d'averlo fatto Padrone, e Re, rimettendo alla sua industria la cura onorevole di regolare, corregere, e migliorare.

Ci bastino per oggi i preparativi dell' agricoltura. Un' altra volta semineremo il frumento, e proccureremo d' osservarne i progressi per fino che sia convertito in pane.

Cav. Dacchè abbiamo in nostra balía tanti mezi per ingrassare la terra, sono molto irragionevoli i nostri lamenti intorno alla cattiva qualità delle terre, che possediamo. Esse potrebbero corregersi col lavorarle.

Prio. Io posso, su questo proposito, raccontarvi un fatto singolarissimo, di cui sono stato testimonio per più anni di fila. Un contadino aveva due campetti di terra, senza più, i quali appena producevano un po' di vena, o di saggina. Si pose in capo di ricavarne del frumento, e siccome non aveva nè bestiami nè concime, così proccurò di scavare in un angolo delle sue terre, e di cavarne una sabbia nera, cui spargeva sulla superfizie. Esso ingrassò l'altro campo, ch'era vicino alla strada, colla

terra

LE LABOURAGE. *la terre même qu'il amassoit le long du chemin. Il continua ce mélange d'année en année, & il parvint ne effet à avoir le plus beau froment dans un païs où personne n'en recueilloit. Il jouit de sa prosperité quarante ans de suite. Ce ne fut pas sans envie, ni sans être exposé à la ridicule accusation de sortilége ou de magie.*

Le Chev. *Cette histoire a assez de rapport avec celle de Furius Cresinus, que M. le Comte me fit remarquer ces jours-ci dans Pline le naturaliste.*

Lib. 18.

Le Pr. *Je l'ai peut-etre lûe : mais je ne me la reppelle pas.*

Le Chev. *Ce Cresinus étoit un affranchi qui avoit acquis un bout de terre, où il recueilloit par un travail opiniâtre des moissons plus abondantes que ne faisoient ses voisins dans de grands héritages. Tous le regardoient avec des yeux jaloux : on l'accusa d'employer des enchantemens pour dégraisser les terres voisines au profit de la sienne. L'Edile le fit assigner, & lui donna jour pour comparoître devant le peuple Romain. Il s'y présenta avec sa fille*

qui

terra, che raccoglieva lungo la medesima. Proseguì a far ogni anno questo mescuglio, e giunse in fatti ad avere del frumento bellissimo in un paese, in cui niuno ne raccoglieva. E' godette per quarant' anni della sua buona ventura. Gli si destò contro l'invidia, e v'ebbe chi ridicolosamente l'accusò di sortilegio, e di magía. L'Agricoltura.

Cav. Cotesta storia è molto simile a quella di Furio Cresino, che il Signor Conte mi fece leggere pochi giorni fa in Plinio naturalista. *Lib.* 18.

Prie. L'averò forse letta ancor io, ma non me ne ricordo.

Cav. Questo Cresino era un liberto, il qual aveva acquistato un pezzo di terra, da cui, a forza di coltivarla assiduamente, ricavava più frutto, che non ne coglievano i suoi vicini da buone possessioni. Tutti lo guardavano con invidia; fu accusato, che usasse degl' incantesimi per ismagrire a suo pro le terre vicine. L'Edile lo fece citare, e gli stabilì il giorno da comparire avanti al Popolo Romano. Egli vi comparve con una sua figliuola,

che

LE LABOURAGE. *qui etoit une grosse & vigoureuse païsanne bien nourie, & bien vetue. Il produisit devant ses juges tout l'attirail de son labourage, des instrumens en bon état, des hoyaux pesans, une charue énorme, des bœufs pleins d'embonpoint. Voilà, dit-il, toute ma magie: voilà les sortileges que je mets en œuvre. Il est vrai qu'il y en a quelques-uns que je ne puis produire ici; ce sont mes sueurs & mes travaux, tant de jour que de nuit. Cette éloquence naïve gagna tous les suffrages, & il fut renvoyé absous d'une voix unanime.*

LE

ch' era una grossa, e gagliarda contadinozza ben tarchiata, e ben in arnese. E' presentò a' giudici tutti i suoi strumenti, ch' erano ottimi ordigni, zappe pesanti, aratro smisurato, e buoi belli, e grassi. Ecco, diss' egli, la mia magía; ecco i sortilegj, ch' io adopero. E' vero, che ve ne sono alcuni, di cui non posso far mostra, cioè i miei sudori, e le mie fatiche, sì diurne, come notturne. Questa semplice eloquenza si conciliò tutti i voti, e fu ad una voce rimandato assolto a casa sua.

L' Agricoltura.

LE BLÉ.

ET LES AUTRES SEMENCES.

QUATRIE'ME ENTRETIEN

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Semailles.

Le Chev. *LA terre est préparée: elle n'attend plus que la semence.*

Choix de la semence.

Le Pr. *Cette semence avant que d'être mise en terre doit avoir été bien choisie & bien léssivée. Le choix de la semence consiste à la prendre belle, parfaitement criblée & entièrement purifiée d'ivroie, & de toute autre graine étrangère. On fait bien, au moins de tems en tems, de la tirer d'un terroir distant de quelques lieues de celui où elle doit être employée. Le blé dégénère enfin étant toûjours jetté dans la même terre: il y épuise les sucs qui lui conviennent: au lieu qu'il en trou-*

IL FRUMENTO, E L' ALTRE SEMENZE.

DIALOGO QUARTO.

IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Cav. LA terra è preparata; ella non aspetta altro, che la semenza. La seminatura.

Prio. Ma questa semenza prima di porsi in terra dev' essere ben trascelta, e purgata col ranno. La scelta consiste nell' eleggere la semenza più bella, ben vagliata, e spurgata affatto dal loglio, e da ogni altra semenza straniera. Torna conto di provvederla, almeno tratto tratto, da un terreno, che sia lontano qualche lega da quello, in cui dee seminarsi. La biada finalmente traligna posta sempre in una terra medesima: essa vi succia tutti i sughi a lei convevoli, laddove, mettendola Scelta della semenza.

IELLI. *trouve de nouveaux dans une terre où il n'a pas encore travaillé.*

Le Chev. *On prend sans doute le blé le plus parfait.*

Le Pr. *Il est bon que la semence, quoique nette, bien nourie & d'un bel œil, provienne cependant d'une terre qui soit inférieure à la vôtre, de quelques dégrés de chaleur ou de fertilité. Il est facile de passer d'une condition dure à une meilleure: mais quand il faut quitter une nouriture excellente pour en prendre une moindre, la nature souffre, & l'embonpoint court risque de n'être plus le même.*

Le Chev. *Qu'est-ce, je vous prie, que cette lessive par la quelle vous faites passer le blé avant que de le metre en terre?*

Preparation. Le Pr. *La préparation des semences consiste à les faire passer par une lessive de chaux vive: ou à les détremper durant cinq, ou six heures dans une saumure faite exprès.*

Saumure. *Après avoir jetté dans une corbeille cent vint livres de blé, ce qui est la quantité ordinaire & suffisante pou en semencer un arpent, on peut plonger pendant quelques heures la cor-*

in una nuova terra, ne ritrova di nuovi. Le Biade.

Cav. Senza dubbio bisogna prender la biada più perfetta.

Prio. E' buona cosa, che il seme, come che netto, ben nutrito, e di buon occhio, derivi da una terra, che sia un po' meno calda, o meno fertile della vostra. E' facile passar da una cattiva condizione a una migliore; ma, quando bisogna lasciar un cibo prezioso per prenderne uno mediocre, la natura patisce, e si corre risico di peggiorare.

Cav. Ditemi per grazia, che cosa è questo ranno, per cui fate passar la biada prima di seminarla?

Prio. La preparazione delle semenze consiste nel farle passare per una lisciva di calcina viva: o nell' infonderle per cinque, o per sei ore in una salamoja fatta apposta. Dopo d' aver gittato in una gran cesta centoventi libbre di biada, ch' è la quantità ordinaria, e bastevole per seminare un campo, si può tuffare per qualche ora la

Preparazione.

Salamoja.

LE BLÉ. *corbeille & le blé dans un tonneau, où l'on a mis vint livres de chaux sur neuf ou dix seaux d'eau, puis faire sécher le blé au soleil: ou bien on le tourne & retourne dans un tonneau, où l'on fait dissoudre dans l'eau trois livres de salpêtre, ou moitié moins d'alun, ou seulement deux onces de verd-de-gris. D'autres y employent le vitriol; d'autres le sel commun.*

Il y en a qui composent cette saumure avec des sels qu'ils ont extraits des cendres de toutes sortes de plantes. D'autres croyent mieux faire en abreuvant la semence avec de la lie de vin, ou avec du marc d'olives. Certains laboureurs se contentent de mêler leur blé avec de la chaux brisée, & semenr l'un & l'autre à la fois, laissant à la pluye & à l'air le soin d'en dispenser sous terre les sels & les esprits.

Le Chev. *Ces pratiques ne sont pas nouvelles. On s'en trovoit bien dès le tems de Virgile*.*

Le

* Semina vidi equidem multos medicare serentes.

Et nitro prius, aut nigrâ perfundere amurca. *Georg.* I.

cesta, e la biada in un tino, in cui vi sieno venti libbre di calcina con nove, o dieci secchie d'acqua, indi far seccare la biada al sole: oppure si volta, e rivolta in un tino, nel quale si sieno stemperate coll'acqua tre libbre di salnitro, ovvero la metà d' alume, o solamente due once di verderame. Altri v' adoperano il vetriuolo; altri il sal comune. LE BIADE.

Taluni fanno questa salamoja di sali estratti dalle ceneri d' ogni spezie di pianta. Altri stimano di far meglio, bagnando la semenza nella vinaccia, o nella morchia. Alcuni contadini si contentano di mescolare la loro biada colla calcina sgretolata, e poscia seminano tutto insieme, lasciando alla pioggia, e all' aria la briga di distribuirne sotterra i sali, e gli spiriti.

Cav. Questi metodi non sono già nuovi. Essi s' usavano con profitto ancora a'tempi di Virgilio. *

* *Semina vidi equidem multos medicare serentes*
Et nitro prius, aut nigra perfundere amurca. Georg. 1.

LE BIE. Le Pr. *L'expérience en a toûjours confirmé l' utilité. Cette saumure fortifie les blés contre diverses maladies aux quelles ils sont sujets. Par l'amertume qu'elle y repand elle degoute & écarte les vers, les taupes & les mulots qui les auroient rongés sous terre. C'est de plus une épreuve faite que les semences lessivées, comme nous l'avons dit, sont plus fécondes † & réussissent mieux. Il y a même des laboureurs qui sont si sûrs du bon effet de leur préparation, qu'au lieu de cent vint livres de blé ils n' en employent que les deux tiers, ou même la moitié, & mélangent pour chaque arpent soixante ou soixante-dix livres de blé, avec de la paille hachée, pour remplir la main du semeur à l' ordinaire.*

On a vû plusieurs fois en conséquence de la préparation des semences un seul grain pousser sept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains. Le nombre des tiges sur un même pié s' est quelquefois trouvé prodigieux. On en a compté jusq' à trente & trentedeux.

Malpighi anatom. plant.

Le

† Grandior ut fœtus siliquis fallacibus esset. *Georg.* 1.

Prio. La sperienza ne ha sempre comprovato il vantaggio. Questa salamoja preserva le biade da varj mali a' quali esse sono soggette. Ella colla sua amarezza disgusta, e tiene lontani i vermi, le talpe, e i topi, che le averebbero rosicchiate. Si sa innoltre, per esperienza, che le semenze bagnate colla *lisciva*, sono più feconde, * e fanno miglior riuscita. Vi sono persino de' contadini, i quali, tanto s'affidano nella loro preparazione, che, in vece di centoventi libbre di biada, ne mettono solo i due terzi, ovvero la metà, e mescolano per ciascun campo sessanta, o settanta libbre di biada con della paglia sminuzzata affine di empiere, secondo il solito, la mano del seminante. LE BIADE.

Mediante la detta preparazione, si sono veduti da un seme solo spuntare sette o otto gambi, ciascuno de' quali aveva una spiga con più di cinquanta grani. Talvolta sur uno stesso piede s'è trovato un numero prodigioso di gambi. Se ne sono contati sin a trenta, e trentadue. *Malpigh anatom. plant.*

* *Grandior ut fætus siliquis fallacibus esset.* Georg. 1.

LE BLÉ. Le Chev. *Je vous ai oui dire, Monsieur, qu'il n'y avoit qu'un germe dans chaque graine.*

Le Pr. *Le fait de la multitude des tuyaux provenus d'un même grain de blé est trop attesté pour le révoquer en doute. Ce fait & bien d'autres prouvent que je me suis trompé, & qu'au lieu d'un seul germe dans chaque graine, il s'y trouve réellement un paquet de germes; mais que le plus avancé part le premier & affame les autres: à moins qu'aux environs il ne se trouve des princeps végétaux en assez grande abondance pour nourir, & pour faire monter d'autres germes avec lui. Cette multitude de germes qui ne se développent qu'à proportion des secours & des sels qu'ils trouvent dans la terre, semblent nous inviter à chercher le moyen de les faire valoir.*

Le Chev. *Les différentes espéces de sels ne nous manquent pas. Peut-être parviendra-t-on un jour à fournir facilement & sans frais à la terre l'espéce & la juste portion des sels propres à la rendre féconde tous les ans sans interruption.*

Le Pr. *Le produit des terres augmen-*

Cav. Signore, ho ſentito pure da voi, che una ſemenza contiene un germe ſolo. LE BIADE.

Prio. Il fatto della moltitudine de' gambi derivati da un grano ſolo di biada, è così chiaro, che non può metterſi in dubbio. Queſto fatto, e molti altri provano, ch' io ho errato, e che in ciaſcun ſeme, in vece d' un germe ſolo ve ne ſono moltiſſimi, ma che il più maturo è il primo a ſpuntare, e affama gli altri, quando non ſi trovi circondato da' principj vegetabili tanto copioſi, che poſſano nodrire, e far naſcere degli altri germi oltre di lui. Queſta quantità di germoglj, che ſi ſviluppano a miſura degli alimenti, e de' ſali che trovano nella terra, ſembra che c' inviti a trovar la via d' approfittarci di tutti.

Cav. Le varie ſpecie di ſali di già non ci mancano. Chi sà, che non ne rieſca, quando che ſia, d' appreſtar alla terra agevolmente, e ſenza diſpendio la ſpezie, e la giuſta doſe de' ſali baſtevoli a renderla ogni anno ſenza interruzione feconda?

Prio. La rendita delle terre cre-

Le Blé. *monteroit d'un tiers ou de moitié.*

Le Chev. *En attendant ces découvertes suivons la vieille routine. Quel est le tems propre à semer?*

Froment. Le Pr. *Les blés qui se sement avant l'hyver sont le froment, le ſégle & l'orge d'autonne. Le froment vous est connu. Il y en a quelques espéces moins ordinaires, comme le blé rouge qui se seme au printems le blé blanc qu'on seme en Dauphiné & en Flandres; la touzelle qui est commune en Languedoc; l'épautre ou le froment locar, dont les Allemands sont plus d'usage que nous.*

Ségle. *Le ſégle est la nouriture des pauvres gens. Il s'accomode des plus mauvaises terres & des années les plus séches. La propriété qu'il a de rafraichir, engage souvent à en meler un peu avec le froment qu'il rend plus tendre, plus frais & plus agréable. Le ſégle dégénéré ou altéré, & qu'on nomme blé cornu ou ergot, n'est bon qu'à jetter. Il cause des maladies funestes dans les païs où on en fait usage.*

Escourgeon. *On seme encore avant l'hyver l'escourgeon ou l'orge d'autonne dont l'épi a quatre côtes, au lieu que*

l'orge

ſcerebbe due terzi, o la metà. LE

Cav. Sin che s'aſpettano queſte ſco- BIADE
perte, ſeguitiamo la ſtrada vecchia. Qual è il tempo di ſeminare?

Prio. Le biade, che ſi ſeminano Frumento.
prima del verno, ſono il frumento, la ſegala, e l'orzo autunnale. Il frumento di già v'è noto. Ve ne ſono alcune ſpezie meno ordinarie, ſiccome la biada roſſa, che ſi ſemina a primavera; la bianca, che ſi ſemina nel Delfinato, e in Fiandra; la *Touzelle* aſſai uſitata nella Linguadoca; la ſpelda, o la tea, di cui i Tedeſchi fanno maggior uſo, che noi.

La ſegala è il cibo de' poveri uo- Segala.
mini. Ella s'adatta a' terreni più cattivi, e agli anni più ſecchi. Siccom' ella ha virtù di rinfreſcare, così ſpeſſo ſe ne meſcola un poca col frumento, che diventa più tenero, più freſco, e più guſtoſo. La ſegala imbaſtardita, o alterata, e che diceſi biada cornuta, o dallo ſperone, non è buona da nulla. Eſſa cagiona delle malattíe mortali, dove ſe ne fa uſo.

Prima del verno ſi ſemina e- Orzo d'
ziandío l'orzo d'autunno, la cui autunno.
ſpiga ha quattro lati, laddove

l'orzo

Le Blé. *l'orge ordinaire n'en a que deux. On recueille ce grain dès le mois de juin, & c'est un secours pour les pauvres gens qui en vivent en attendant que la moisson leur fournisse leur provision pour l'hyver. L'escourgeon se peut couper en verd & repousse deux & trois fois. Les chevaux en aiment également le verd & le grain.*

Les menus grains qui se sement en mars sont l'avoine, l'orge, les lentilles & les féverolles.

Avoine. *La récolte de l'avoine est un objet important dans le commerce, parce qu'elle est la nouriture & le soûtien des chevaux. On en fait aussi, après l'avoir mondée de la balle qui l'envéloppe, un gruau estimé pour la santé.*

Le Chev. *A quoi, s'il vous plaît est destiné le gros rouleau de bois qu'un cheval traîne ici-près sur les avoines nouvellement levées?*

Le Pr. *Cette façon resserre auprès des racines la terre trop ouverte, & empéche, durant les premières chaleurs, la trop grande évaporation des terres, en durcissant un peu la surface.*

L'or-

l'orzo ordinario ne ha due soli. Le Biade.
Egli è solito a mietersi dopo il mese di giugno, e quest' è una manna pe' poveri, che se lo mangiano finchè la messe matura li provveda pel verno. Esso si può tagliare in erba, e ripullula due, o tre volte. I cavalli ne mangiano ugualmente, e l' erba, e'l grano.

Le biade minute, che si seminano di marzo, sono la vena, l'orzo, la lente, e la veccia.

La raccolta della vena è di somma importanza pel commercio, per esser ella il cibo, e'l sostegno de' cavalli. Della medesima, dopo d' averle levata la loppa, si fa una poltiglia molto salubre. Vena.

Cav. A che serve mai quel grosso ruotolo di legno strascinato da un cavallo sopra di cotesta vena spuntata di fresco?

Prio. Per questo mezo si calca presso alle radici la terra troppo porosa, e, indurando un cotal poco la superfizie, si fa sì, ch'ella non isvapori soverchiamente ne' primi caldi.

L'or-

Le Bl. *L'orge, quoique d'un moindre usage que l'avoine, sert à nourir une*

Orge. *multitude d'animaux. Les Espagnols en donnent au lieu d'avoine à leurs chevaux. On en fait de très-beau pain, mais d'un goût peu agréable quand on n'y est point fait. L'orge est le principal fond de la bierre. On en fait aussi des ptisanes, des gruaux & des crêmes rafraîchissantes.*

Le Chev. *L'orgeat dont on fait tant d'usage est apparemment fait avec cette farine.*

Le Pr. *C'est une eau où l'on délaye une pâte composée, si l'on veut, de farine d'orge; mais plus ordinairement de semence de melon, mêlée avec du sucre & quelqu'eau de senteur.*

Trémois ou mêlange de Lentilles, Vesce, Pois sauvages, Féverolles.

La lentille, les féverolles, les lupins ou pois sauvages, & plusieurs autres espéces de menus grains, se sement à part ou se mélangent à volonté pour en donner le fourage aux bêtes de charge, aux vaches & aux brebis, & la graine aux chevaux, aux cochons & à la volaille. Les lentilles qu'on méprise si fort en province sont en honneur à Paris. Elles aident au moins la régularité du service.

Le

L'orzo, come che meno usitato della vena, alimenta molti animali. Gli Spagnuoli lo danno a'loro cavalli in vece di vena. Se ne fa del pane bellissimo, ma di poco buon sapore, per chi non v'è assuefatto. L'orzo è il fondamento principale della birra. Se ne fanno eziandío delle bevande, delle poltiglie, e delle minestre refrigeranti. Le Biade

Cav. L'orzata, ch'è tanto usuale, probabilmente sarà fatta di cotesta farina.

Prio. Ell'è una bevanda, in cui si stempera una pasta fatta, se così piace, di farina d'orzo: ma per lo più di semi di mellone mescolati col zucchero, e con qualche acqua odorifera.

La lente, la veccia, i lupini, o piselli salvatici, e molte altre biade minute, si seminano in disparte, ovvero si tramischiano come si vuole, facendone una ferrana per lasciarla mangiare a'somieri, alle vacche, e alle pecore; il grano si dà a'cavalli, a' porci, e al pollame. Le lenti tanto spregiate nel territorio sono stimate a Parigi. Esse giovano almeno per la regolarità delle vivande. Ferrana, o sia mescolanza di lenti di veccia ec.

La

LE BLE'. *Le blé noir ou sarrasin qu' on dit que les Sarrasins apportérent sur nos côtes quand ils les vinrent insulter vers la fin de la premièr race de nos rois, est un petit grain noir triangulaire qui est fort du goût de la volaille, & sur-tout des faisans. La fleur en plaît beaucoup aux abeilles.*

Blé sarrasin.

Millet. *Le millet, ou le mil, est le plus petit de tous les blés. Entr' autres usages il fait les délices des serins de Canarie & des ortolans.*

Panis. *Le panis, ou le blé barbu, qu' il ne faut pas confondre avec le froment barbu dont on fait de très-bon pain, est une espéce des gros millet, dont la tige s' élève jusqu' à huit & neuf piés.*

Ris. *Les ris, qu' on cultive peu en France, aime l'ombre & les terres plûtôt humides que grasses. Il y auroit quelque profit à le semer dans nos terres marécageuses qui sont si inutiles. Le ris est nourissant, & on en fait beaucoup d' usage tant en gras qu' en maigre. Les Orientaux en font leur nouriture ordinaire, & les Chinois en tirent une boisson qui leur tient lieu de vin.*

Le

La biada nera, ovvero la faggina, che dicesi aver i Saraceni portata ne' nostri paesi, quando vennero ad infestarli, verso la fine della prima discendenza de' nostri Rè, è un granello nero triangolare, che piace molto al pollame, e massime a' fagiani. L'api sono molto amanti del di lei fiore. Le Biade. Saggina.

Il miglio è la biada più picciola di tutte. Essa tra l'altre cose è la delizia de' canarini, e degli ortolani. Miglio.

Il panico, o sia la biada barbata, cui non bisogna confondere col frumento barbato, di cui si fa un pane buonissimo, è una spezie di miglio grosso, il cui stelo giugne per sino all'altezza d'otto, e nove piedi. Panico.

Il riso, che si coltiva poco in Francia, ama l'ombra, e le terre anzi umide, che grasse. Tornerebbe qualche conto a seminarlo nelle nostre terre paludose, che sono cotanto inutili. Il riso è sustanzioso, e se ne fa grand'uso sì ne' giorni di grasso, come di magro. Egli è il cibo ordinario degli Orientali, e i Chinesi ne fanno una bevanda, che serve ad essi in vece di vino. Riso.

LE BLE'. Maïs.

Le maïs, ou le blé de Turquie, est un gros grain presque rond, un peu anguleux, & approchant de la grosseur d'un pois commun. On en voit de jaune, de blanc, de rouge, de marbré. La couleur de son écorce varie beaucoup. On en tire une farine fort blanche, ou du moins jaunâtre, & d'un goût que l'usage rend agréable. On peut en faire des ragoûts en guise de petits pois, du pain, des galettes, de la bouillie. C'est de cette dèrniere façon que les Américains & les Asiatiques en font usage. Ce blé engraisse beaucoup & peut tenir lieu de la plûpart des menus grains qu'on donne aux animaux. Il pousse quatre, cinq & quelquefois six tiges semblables à des roseaux; hautes de six à sept piès, & qui contiennent une moëlle ou un syrop duquel on peut exprimer un véritable sucre. Chaque tige soutient deux & trois grappes ou gros épis de quatre à cinq doits de hauteur, revétus de plusieurs grandes enveloppes d'une étoffe presque aussi forte que du parchemin, pour garantir la grappe de toute humidité & des insultes des oiseaux. Chaque grappe

Le Mais moitie de sa grandeur nat:
Il gran turco per metà grande del nat:

Le Biade Gran turco.

Il grano turco è una biada grossa quasi tonda un poco accostolata, e a un di presso grande come un pisello ordinario. Ve n'ha di giallo, di bianco, di rosso, e di screziato. Il colore della sua scorza è assai vario. Se ne fa una farina molto bianca, o almeno gialliccia, e d'un sapore reso grato dall' uso. Se ne fanno delle minestre a guisa de' piselli, del pane, delle focacce, della polenta. In questa ultima foggia l'adoperano gli Americani, e gli Asiatici. Esso ingrassa molto, e può servire per quasi tutte le biade minute, che si danno agli animali. Egli produce cinque, o sei steli simili alle canne, alti sei, o sette piedi, e che contengono un midollo, o un siroppo, da cui può ricavarsi del zucchero vero. Ogni gambo contiene due, o tre pannocchie, o sian grosse spighe lunghe quattro in cinque dita, ravvolte in varj invoglj grandi d' una materia dura quasi come la pergamena, per riparar la pannocchia dall' umido, e dagl' insulti degli uccelli. Ogni

pannoc-

LE BLÉ. *pe est composée de huit côtes ou rangées dont chacune est de trente grains, les huit ensemble de 240. ce qui revient communément à plus de 700. pour une tige, & en n'y comtant que trois tiges, le produit sera encore de plus de deux mille grains pour un seul qu'on a mis en terre.*

Cette fécondité qui est prodigieuse, jointe aux qualités bienfaisantes de ce blé, a déja engagé les laboureurs de plusieurs de nos provinces méridionales à le planter. Ils l'ont fait aveo succès, & sur-tout avec grand profit pour la basse-cour. La récolte du blé de Turquie n'est pas seulement beaucoup plus abondante, mais elle est plus sûre. Ce blé tient bon contre la plûpart des maladies qui détruisent les autres grains. Il y a, comme vous voyez, des païs où l'on fait des essais, & l'on ne risque jamais d'en faire. Mais ce n'est pas notre méthode. Nous commençons par condamner tout ce que nous n'avons point coûtume de pratiquer, & nous supposons presque toûjours que ce que nous faisons est la règle de ce qu'on doit faire.

Voila, mon cher Chevalier, les diffé-

Le Biade.

pannocchia ha sei costole, o ordini, ciascuno de' quali è di trenta grani, e tutti otto insieme di 240. il che monta ordinariamente a più di 700. per ogni stelo, e, calcolandovi tre steli soli, un grano solo seminato ne produrrà tuttavía più di due mille.

Questa fecondità prodigiosa, insieme colle qualità benefiche di questa biada, ha di già obbligato a piantarla i contadini di parecchie nostre provincie meridionali. Essi l' hanno fatto con buon esito, e spezialmente co' gran vantaggio pel pollame. La raccolta del gran turco è non solo assai più copiosa dell'altre, ma eziandío più sicura. Esso resiste a quasi tutte le malattíe, che distruggono l' altre biade. Vi sono, siccome vedete, de' paesi, in cui si fanno delle prove, e sempre senza risico. Noi però non facciamo così. Biasimiamo addirittura, ciò che non siamo soliti di fare, e supponghiamo quasi sempre, che le nostre operazioni sieno la norma di ciò, che s' ha da fare.

Queste, Cavaliere mio caro,

sono

Le Blé. *différentes espéces des grains dont on fait des nouritures. Mais il y a d' autres semences qu' on mèt encore utilement en œuvre dans plusieurs de nos terres.*

Graines huileuses. *Il y a d' abord les graines huileuses qui se sement vers le printems Les principales sont le colsa, qui produit une espéce de choux, la navette & la rabette qu' il ne faut pas confondre avec la graine de navets, le sesame & le pavot, autrement nommé l' œillette. On en tire des huiles pour la lampe & pour la préparation des laines. Celle de la canomille & de plusieurs autres plantes sont d' usage en médicine. L' huile d' œillette se mange en bien des provinces.*

Le Chev. *Ne craint-on point qu' elle n' assoupisse comme l' opium qui se tire aussi du pavot?*

Le Pr. *Je ne la crois pas à beaucoup près comparable à l' huile de Provence; mais on en mange tous les jours sans conséquence: & l' opium qu' on fait couler par incision de la tête du pavot presque mûr, est tout différent de l' huile qu' on extrait de la graine.*

Après.

ſono le varie ſpezie de' grani, che ſervono d'alimento. Vi ſono però dell'altre ſemenze, che ſi ſeminano parimenti con vantaggio nelle noſtre terre. Le Biaed.

Prima vi ſono i grani olioſi, che ſi ſeminano a primavera. I principali ſono la colſa, che produce una ſpezie di cavolo, il navone, e la rapetta (cui biſogna, diſtinguere dalla ſemenza de' navoni) il ſiſaro, e 'l papavero altramente chiamato garofano. Se ne cavano degli olj per la lucerna, e per lavorare le lane. Quello di camomilla, e di molte altre piante s' adopera da' medici. L'olio del papavero ſi mangia in molti paeſi. Grani Olioſi.

Cav. Ma, non s' ha timore, ch' eſſo addormenti, ſiccome l'oppio, che s' eſtrae altresì dal papavero?

Prior. Io credo, ch' egli non abbia che fare coll' olio di Provenza; pure ſi mangia cotidianamente ſenza pregiudizio: e l'oppio, che s' eſtrae, tagliando la cima del papavero di già maturo, è affatto diverſo dall'olio, che ſi ſpreme dalla ſemenza.

LE BLÉ. *Après les graines huileuses viennent les plantes usuelles de plusieurs sortes qui se sement en pleine campagne, comme le safran, le senevé, le houblon, le chanvre, le pastel, le tabac, & plusieurs autres.*

Safran. *Le safran, qui fait le meilleur revenu de certaines provinces, & en particulier d'une partie du Gatinois, où il a une qualité parfaite, est une plante qu'on fait venir d'oignons. Elle ne donne ses fleurs qu'au bout de deux ans en septembre & en octobre. Ces fleurs sont belles, & portent un pistile à trois branches qu'on appelle fléches. Ce pistile est la seule partie de la plante dont on fasse usage, & c'est proprement ce qu'on appelle safran. Il est employé dans la teinture. Les cuisiniers en colorent quelquefois très-légèrement leurs ragoûts. Il fait les délices des peuples du Nord.*

Senevé. *Le senevé est une trés-petite graine dont on exprime une farine jaune qui, mêlée avec un peu de vinaigre, ou avec du moût, pour en corriger l'acrimonie, est ce qu'on appelle moutarde.*

Houblon. Le *houblon, qui vient des graines,*

de

Dopo i grani oliosi, vengono varie sorte di piante usuali, che si seminano in campagna aperta: tali sono il zafferano, la senapa, i luppoli, il canape, il guado, il tabacco, e molte altre. Le Biade.

Il zafferano, ch' è la miglior entrata di certe provincie, e massime d'una parte del Gatinese, dov' è d'ottima qualità, è una pianta, che si multiplica colle cipolle. Ella fiorisce solamente in capo a due anni ne' mesi di settembre, e d'ottobre. I di lei fiori son belli, e hanno un pedicello diviso in tre rami, che si chiamano frecce. Il pedicello di questa pianta è l'unica cosa, che s' adoperi, e quest' è veramente ciò, che dicesi zafferano. E' s'adopera a tingere. I cuochi ne colorisconо talvolta leggermente i loro manicaretti. Egli è la delizia de' popoli settentrionali. Zafferano.

La senapa è un grano picciolissimo, da cui si cava una farina gialla, che stemperata con un po' d' aceto, o di mosto per corregerne l' acrimonia, si chiama mostarda. Senapa.

I luppoli, provenienti da' semi, I luppoli

Le Ble. *de boutures, & de plans enracinés, produit une fleur qui donne à la bierre sa force & son principal agrément. On l'élève en la soutenant sur des perches fort hautes dans de terres cultivées qu'on appelle houblonières. L'usage qu'on fait du houblon dans la boisson des païs froids, & la maniére dont on le fait monter sur de hauts échalas, l'a fait nomer la vigne du Nord.*

Chanvre Lin. *Tom. 2. Ent. 7.* *Je ne vous dirai rien, ni du chanvre ni du lin: nous nous en sommes entretenus autrefois.*

Pastel ou Guede. *La pastel, la gaude & la garance sont les plantes qu'on seme dans plusieurs de nos provinces, pour servir à la teinture. Le pastel, qu'on appelle aussi la guede, est proprement une pâte faite avec la poudre des feuilles d'une plante qu'on séme dans des terres fortes, & sous un climat chaud comme est le Languedoc, où l'on en cultive beaucoup. On pile les feuilles de cette plante; puis on les laisse croupir dans l'eau plusieurs mois de suite, en les remuant de tems en tems. Du sédiment qui demeure au fond de l'eau on fait cette pâte qu'on envoye aux teinturiers.*

La

da' rampolli, e da' barbatelle, producono un fiore, che dà alla birra il suo vigore, e il suo gusto principale. S'allevano, sostenendoli colle pertiche assai alte, nelle terre coltivate, che perciò prendono il loro nome. L'uso, che se ne fa nelle bevande de' paesi freddi, e 'l costume di raccomandarli a' pali alti, fu cagione, che si chiamassero le viti del Nord. Le Biade.

Non vi dico nulla del canape, nè del lino, poichè ne abbiamo favellato altre volte. Canape. Lino. *Tom. 2. Dial. 7.*

Il pastello, il guado, e la robbia sono piante, che si seminano in molte delle nostre provincie, perchè servano a tingere. Il pastello, che chiamasi eziandío guado, e propriamente una pasta fatta delle polveri d'una pianta, che si semina nelle terre forti, e ne' climi caldi, siccome è la Linguadoca, dove se ne coltiva in abbondanza. Si pelano le foglie di questa pianta, indi si lasciano molti mesi nell' acqua, dimenandole tratto tratto. Della belletta, che resta nel fondo dell'acqua, si fa questa pasta, che si spedisce a' tintori. Pastello, o guado.

Le Blé. *La vouéde, ou le petit pastel de Normandie, n' en différe que pour la qualité qui est moindre, & pour la manière de l' apprêter. Cette pâte, qui sert à teindre en bleu, est la première base de la plûpart des autres teintures. L' indigo, qui donne un bleu plus parfait, n' est pas comme le pastel, une pâte de feuilles pulvérisées: mais le suc, ou le sédiment d' une plante qu' on a laissée quelqué tems dans l' eau. Cette plante se cultive aux Indes, tant Orientales qu' Occidentales.*

Garance. *La garance ne sert que par ses racines pour teindre en rouge. Elle se plaît dans les terres légères & humides, dans les marais desséchés. On en peut juger par le succès avec lequel elle croît dans l' île de Zelande, d' où nous vient la plus belle.*

Gaude. *La gaude est une autre plante qui se cultive aisément dans les terres légéres, & qui sert à teindre en jaune: on l' employe aussi à teindre en verd, & en d' autres couleurs, par différens mélanges.*

Chardons à Bonnetiers. *La dernière des semences que nous mettons communément dans nos terres labourées, est la graine de chardons*

Il guado, o piccolo paſtello di Normandía, è diverſo dal primo per eſſere d' inferior qualità, e perchè ſi prepara diverſamente. Queſta paſta, che ſerve a tinger in turchino, è la baſe principale di quaſi tutti gli altri colori. L'indaco, ch' è un turchino più bello, non è già, ſiccome il guado, una paſta compoſta di foglie ſpolverizzate: ma bensì è il ſugo, o la poſatura d'una pianta, che s' è laſciata per qualche tempo nell' acqua. Queſta pianta ſi coltiva nell' Indie sì Orientali, come Occidentali. Le Biade.

Della robbia s' adoperano ſolamente le radici per tingere in roſſo. Ell' ama le terre leggieri, e umide, e le paludi ſeccate. Ciò può conghietturarſi dalla buona riuſcita, che fa *nell' iſola* di Zelanda, d'onde ci *viene la più perfetta*. Robbia.

Il glaſtro è un'altra pianta, che ſi coltiva agevolmente ne' terreni leggieri, e che ſerve a tingere in giallo: s'adopera eziandío a tignere in verde, e in altri colori, meſcolandola variamente. Glaſtro.

L'ultima ſemenza, che ordinariamente ſi mette nelle noſtre terre lavorate, è quella degli Stoppioni.

Le Blé. *dons à foulons, dont les drapiers & les bennetiers tirent ces têtes hérissées qui servent non seulement à parer leur ouvrage, mais à le drapper, & à le rendre plus impénétrable à l'air par ce duvet délicat dont ils courent toute l'étoffe. Ces plantes réussissent dans les terres légères, & sont encore mieux dans les grasses.*

Le Chev. *J'ai vû le tabac, dont on fait tant d'usage, venir à souhait dans de très-mauvaises terres : On devroit bien accorder aux provinces dont les terres sont infertiles, la liberté de planter du tabac. Ce seroit un moyen sûr de les enrichir.*

Le Pr. *Il y a assez d'autres graines utiles qui ont de la proportion avec la qualité de ces terres : vous en pouvez juger par le détail que je vous viens de faire. Il n'y a point de terres qu'on ne puisse mettre en valeur. La facilité qu'il y a à choisir parmi tant de graines, a donné lieu à ces sages reglemens qui réservent à nos plantations étrangéres la culture du tabac qui est souvent la seule plante qu'on y puisse élever avec un profit considérable.*

Le

ſtoppioni, delle cui cime ſpinoſe ſi ſervono i pannajuoli, e i berettaj non ſolo per pulire i loro lavori, ma eziandío per cardarli, e per renderli più impenetrabili all'aria per via di quella peluria, con cui coprono tutto il teſſuto. Queſte piante rieſcono nelle terre leggieri, e via meglio nelle terre graſſe. LE BIADE.

Cav. Il tabacco, ch'è tanto in uſo, l' ho veduto riuſcire mirabilmente nelle terre peggiori. Si dovrebbe concedere alle provincie, le di cui terre ſono ſterili, la libertà di piantarne. Queſta ſarebbe la via ſicura d' arricchirle.

Prio. Vi ſono degli altri grani utili, che s' accomodano a coteſte terre. Voi potete conoſcerlo dall' enumerazione, che ve n' ho fatta adeſſo. Non v' ha terra, che non poſſa metterſi in pregio. La facilità di ſcegliere tra tanti ſemi, ha dato luogo a' ſavj decreti, co' quali ſi riſerba a' paeſi ſtranieri la cultura del tabacco, ne' quali paeſi ſpeſſo non ſi può coltivar altra pianta, che rechi del profitto notabile.

LE BLE'. Le Chev. *Quelle est, je vous prie, l'origine de l'usage du tabac?*

Histoire du Tabac. *On dit qu'il n'y a pas fort long-tems que la mode en est venue.*

Le Pr. *En 1560. M. Nicot, ambassadeur de France en Portugal, en sema la graine dans son jardin. Il l'avoit reçûe de quelques Curieux qui venoient de l'apporter d'un canton du Mexique nommé Tabaco, où les naturels donnoient à cette plante le nom de petun. L'application heureuse qui fut faite de ses feuilles sur quelques ulcéres, la fit regarder comme un excellent vulnéraire. M. Nicot l'envoya à la reine Catherine de Medicis, & c'est de là que viennent à cette plante les différens noms qu'elle a portés successivement d'herbe à la reine, de nicotiane, de petun, de tabac. Elle a encore donné son dernier nom, qui est le plus commun, à une des petites Antilles, où elle croît avec plus de succès qu'ailleurs. Chacun connoît les différens usages ausquels on l'employe. Son effet principal, comme celui de notre jusquiame de Canada qui lui ressemble, est de picoter, de ronger, & d'exciter dans les nerfs une for-*

Cav. Qual è mai l'origine dell' uso del tabacco? Dicesi, che questa moda si sia introdotta poco tempo fa.

Le Brade. Storia del Tabacco.

Prio. Nel 1560. il Signor Nicot ambasciadore di Francia in Portogallo lo seminò nel suo giardino. Egli aveva avuta questa pianta da alcuni dilettanti, che l'avevano portata di fresco da un luogo del Messico chiamato Tabacco, dove que' del paese la nominavano Petun. Siccome le di lei foglie applicate sull'ulcere ebbero una buona riuscita, così venne in concetto d'eccellente vulneraria. Il Sig. Nicot la spedì alla Regina Caterina de' Medici, e da ciò nacquero i varj nomi, che le furono posti successivamente, d'erba della Regina, di Nicoziana, di Petun, e di Tabacco. Essa ha dato il suo ultimo nome, ch'è il più comune, a una dell'Antille, dove alligna con miglior riuscita, che altrove. Ciascuno sa gli usi diversi, che se ne fanno. Il suo effetto principale, siccome altresì del nostro giusquiamo di Canadà, che le s' assomiglia, è di vellicare, rodere, e destare ne' nervi una

Le Blé. *sorte de mouvement convulsif.*

Le Chev. *Ce mouvement est irrégulier dans la nature. Peut-il être bon à quelque chose?*

Le Pr. *Il peut sans doute nous délivrer d'une humeur superflue. Alors il est un remède. Mais y a-t-il apparence que pour être en santè il faille toûjours avoir le remede à la main, ni qu'on puisse regarder comme un remède, ou un régime utile, d'être à tout moment en convulsions?*

Maniére de semer. *Reprenons notre objet. De toutes ces différentes graines, les unes se plantent une à une, ou deux à deux dans des trous également distans; les autres se sement à volée, ou plus dru ou plus clair. Le blé se seme à pleine main. Quand le laboureur a mis sa terre en poudre, soit pour le froment ou pour le ségle qui se sement en septembre & en octobre, soit pour les mars qui se sement en mars & en avril, alors sans attendre superstitieusement un certain tems de la lune, ce qui lui feroit manquer les beaux jours qui se presentent, il attache devant lui sa longue nappe où il jette une me-*

sure

ſpezie di moto convulſivo. LE BIADE.

Cav. Coteſto moto è irregolare nella natura. Può egli forſe recar alcun profitto?

Prio. Egli certamente può ſcaricarci d'un umore ſoverchio. In tal caſo eſſo è un rimedio. Ma non è probabile, che per eſſer ſano biſogni aver ſempre alla mano il rimedio, ned è credibile, che poſſa ſtimarſi medicinale, e ſalubre l' eſſer in una continua convulſione.

Maniera di ſeminare.

Torniamo a noi. Di tutti coteſti grani, parte ſi piantano a uno a uno, o a due a due in buche ugualmente diſtanti; parte ſi mettono alla rinfuſa più fitti, o più radi. Il frumento ſi ſemina a manate. Quando il contadino ha ſgretolata la terra, ſia pel frumento, o per la ſegala, che ſi ſeminano ne' meſi di ſettembre, e d'ottobre, o ſia pe' marzuoli, che ſi ſeminano di marzo, e d'aprile, allora, ſenza ſuperſtizioſamente aſpettare un certo tempo della luna, che gli farebbe perdere molte buone giornate, ſi lega davanti un lungo grembiule, mettendovi una mi-

ſura

Le Blé. *sure de grain, & en entortille l'extrémité autour de son bras gauche de manière qu'elle ne puisse s'échaper. Il emplit l'autre main: & marchant sur une ligne droite, il répand circulairement cette semence, en faisant aller sa main jusques sur l'épaule gauche. Sa main s'emplit de nouveau, & part toûjours avec le pié droit. Il avance de la sorte en cadence, & avec une justesse de mouvement qui réjouit l'œil du passant.*

Le Chev. *Cette marche est-elle réglée pour plaire?*

Le Pr. *Non assurément. Mais c'est de toutes ces reprises égales que dépend l'égalité de la distribution. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur, il recommence sur une autre ligne, dont la distance à l'égard de la précedente est réglée sur la manière dont le blé s'écarte dans la projection. Le blé n'est pas vintquatre heures en terre sans se disposer à germer.*

Les semailles faites, le laboureur commence à jouir de quelque loisir. Une de ses grandes satisfactions est de se promener quelques semaines après le long de ses terres, de voir,

ſura di grano, e attorcigliandoſi il lembo al braccio ſiniſtro, ſicchè non gli poſſa cadere. Eſſo riempie l'altra mano, e, camminando a linea retta, verſa la ſemenza circolarmente, ſtendendo la mano deſtra ſin ſopra la ſpalla ſiniſtra. Ne prende un'altra manata, e cammina ſempre prima col piè dritto. Così egli s'avanza in cadenza, e con un moto sì regolare, che dà molto diletto al paſſeggiere. LE BIADE.

Cav. E' forſe regolato queſto moto appoſta per dilettare?

Prio. Signor no. Ma da tutti queſti moti regolari dipende l'uguaglianza della diſtribuzione. Quando il ſeminatore ha terminato un certo tratto, comincia di nuovo ſur un'altra linea retta, la cui diſtanza dalla precedente ſi miſura dalla maniera, in cui la biada s'allontana nello ſcagliarla. Ella in meno di ventiquattr'ore comincia a germogliare.

Finite le ſeminazioni, il contadino principia ad aver un po' di ripoſo. La ſua maggiore ſoddisfazione, è quella, andando in capo d'alcune ſettimane a paſſeggiare per le ſue terre, di

veder

LE BLE'. *voir son champ, si sec & si nû peu de jours auparavant, tout couvert d'une belle verdure. Ces premiéres promesses d'une recolte abondante le remplissent de joie.*

Le Chev. *Nous pouvons le suivre & étudier comme lui tous les progrès du grain, depuis le moment où le germe se développe jusqu'à celui où son fruit se montre.*

Le Pr. *Ce bel ouvrage se dérobe d'abord à nos yeux, & malheureusement nous ne sommes plus dans le tems où je puisse, en ouvrant la terre, vous montrer des grains nouvellement germés. Mais j'ai trouvé le moyen de voir tout cet ouvrage sans aucun obstacle. J'ai fait venir plusieurs grains de blé, & d'autres graines de toute espéce à découvert & sans le secours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une légère couche de laine qu'on soutient avec une lame de plomb criblée d'une multitude de trous un peu grands. Cette lame posée sur un grand vase, toûjours plein d'une eau pure & souvent renouvellée, attire la fraïcheur dans la laine qui*

tient

Veder i ſuoi campi pochi giorni prima così ſecchi, e così nudi, tutti coperti d'una bella verzura. Queſte prime promeſſe d'una copioſa raccolta lo ricolmano di giubilo. LE BIADE.

Cav. Seguiamolo di grazia, e oſſerviamo, ſiccome lui, tutti i progreſſi del grano, dal momento, in cui ſpunta il germoglio, ſino alla comparſa del frutto.

Prio. Queſt' opera così bella da principio ſi cela agli occhj noſtri, e per mala ſorte non è più la ſtagione, che, aprendo la terra, io poſſa moſtrarvi i grani germogliati di freſco; tuttavía ho ritrovato il modo di vedere ſenza niun oſtacolo tutta queſta operazione. Ho fatto germogliare alcune ſemenze di frumento, e d'altre biade d'ogni ſpezie, alla ſcoperta, e ſenza l'ajuto della terra. Eccovene la maniera. Biſogna mettere le ſemenze in un faſtello di lana poſato ſur una lama di piombo tutta foracchiata con buchi grandicelli. Coteſta lama poſta ſur un gran vaſo ſempre pieno d'acqua chiara, e che ſi rinnova ſpeſſo, attrae il freſco nella lana, che

ſer-

LE BLE'. *tient lieu de terre aux graines. Celles ci quelques jours après commencent à germer, & étendent peu-à-peu leurs racines dans l' eau où elles trouvent à la vérité moins de sucs que sous terre; mais elles y réussissent cependant, sur-tout si on change d' eau, & qu' on y jette quelques grains de sel. J' ai comparé ce qui arrive à la graine mise sous la laine, avec ce qui arrive à celle qu' on mèt sous terre; c' est-à-peu-près le même progrès.*

Un ou deux jours après qu' on a jetté une graine en terre, les sucs dont elle se gonfle se communiquent au germe & le font sortir. Le germe est toûjours situé à une des extrémités de la graine; & la partie du germe qui est vers le dehors, est la petite racine de la plante future. La partie du germe qui regarde l' intérieur du corps de la graine, est la tige & la tête de la plante. Le corps de la plûpart des graines est composé de deux piécés qu' on appelle lobes, & qui sont d' abord unies par une enveloppe commune plus ou moins dure. Lorsque la graine est enflée par le suc de la terre,

les

ſerve alle ſemenze in vece di terra. Queſte in capo a qualche giorno cominciano a germogliare, e ſtendono a poco a poco le lor radici nell' acqua, dove in fatti trovano minor quantità di ſughi, che nella terra, ma non per tanto v'allignano, maſſime ſe ſi cangia l' acqua, e ſe vi ſi mette qualche grano di ſale. Ho confrontato ciò, che accade alla ſemenza poſta tra la lana, con quello, che avviene alla medeſima ſotterra, i loro progreſſi ſono a un di preſſo uguali. LE BIADE.

Dopo d' un giorno o due, che il grano s' ha ſeminato, i ſughi, ond' eſſo ſi gonfia, giungono al germoglio, e lo fanno ſpuntare. Il germoglio ſta ſempre da una ſtremità del grano, e la parte più vicina alla ſuperfizie è la barbicella della pianta futura. L' altra parte del germoglio, ſituata nel centro del grano, è lo ſtelo, e la cima della pianta medeſima. Il corpo di quaſi tutti i grani è compoſto di due parti, che s' appellano lobi, e che da principio ſono congiunte per via d' un invoglio comune più o meno duro. Quando il grano è gonfiato del ſugo della terra,

i due

Le Blé. *les deux lobes se séparent en rompant leur enveloppe, & tout en fournissant à la jeune plante le lait ou la nouriture delicate dont ils sont pleins, ils végétent eux-mêmes, se fortifient, & s'allongent plus ou moins hors de terre : ils servent de feuilles séminales à la plante, & se sèchent ensuite d'eux-mêmes lorsque la plante les a épuisées, & n'a plus besoin de leur secours. Voila ce que vous remarquerez dans plusieurs féves, dans les pois, dans les graines de citrouilles & de melons. Ces exemples peuvent suffire.*

Il y a d'autres graines donc le sac ne se sépare point en deux parties pour fournir à la plantule deux premières feuilles. Ce sac donne au germe sa première nouriture ; mais c'est en demeurant en terre, où il se ride, se flétrit & se desséche à mesure que la plantule fortifiée tire de la terre même ces sucs plus nourissants & plus forts. C'est ce que vous éprouverez dans le froment & dans le millet que j'ai observés avec quelque soin dans leurs différens acroissemens :

Racines. *Le germe de blé, qu'on a mis en terre, commence vint-quatre heures après*

i due lobi si separano, rompendo il loro invoglio, e somministrando alla tenera pianta il latte, o il dilicato nutrimento, di cui son pieni, essi medesimi crescono, invigoriscono, e spuntano più o meno fuori della terra: servono alla pianta di foglie seminali, e poscia, quando la pianta gli ha estenuati, e non ha più bisogno del loro ajuto, si secccano da se soli. Questo l' osservarete in varie fave, ne' piselli, ne' semi di zucche, e di melloni. Per ora bastino questi esempj.

LE BIADE.

Vi sono degli altri semi, il cui sacco non si separa in due parti per somministrar alla pianticella le due prime foglie. Questo sacco appresta il suo primo alimento al germoglio, ma senza spuntar di terra, dove s'aggrinza, si vizza, e si secca, a misura, che la pianticella invigorita attrae immediatamente dalla terra de' sughi sustanziosi, e più forti. Questo s' osserva nel frumento, e nel miglio, i cui varj accrescimenti ho esaminati con qualche diligenza.

Il germoglio del frumento seminato principia ordinariamente

dopo

LE BLE'. *après, pour l'ordinaire, à percer le sac de la graine & à se dégager. Il mèt dehors sa racine & sa tige. La*

Racine. *racine est d'abord enveloppée d'une bourse qu'elle crève. Deux autres racines s'échapent de côté quelques jours après, & sortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois sont hérissées de chévelus qui embrassent étroitement les masses salines & les molécules terrestres qui se rencontrent sur leur route. Ils en expriment de quoi nourir la plantule conjointement avec les sucs liquides qu'elle tire encore de dedans le sac de la graine jusqu'au fond de laquelle la plantule étend de petits rameaux.*

Tige. *La tige de son côté s'élance le plus directement qu'elle peut vers le haut. Le suc de la terre en enfilant les pores de la racine, l'assujettit & la fait descendre. Il fait au contraire monter la tige vers le haut. L'impression de l'air qui enfile les pores de la tige, contribue encore à cette direction. Le corps de la plante*

Fourreau. *monte insensiblement au travers d'un petit fourreau qui la conserve. Ces sortes de fourreaux sont très-communs*

dopo ventiquattro ore a traforare l'invoglio del grano, e a sprigionarsi. E' caccia fuori la sua radice, e'l suo stelo. La radice è da principio chiusa in una borsa, cui essa sdrucisce. In capo a pochi giorni spuntano lateralmente due altre radici, e ciascuna esce dall' astuccio, che le copriva. Tutte tre son munite di barbicine, con cui afferrano strettamente le masse saline, e le particole terrestri, in cui s'imbattono nel lor cammino. Esse ne succiano di che nutrire la pianticella insieme co' sughi liquidi, che la medesima attrae tuttavía dall' interno del sacco del grano, sin al cui fondo stende i suoi ramicelli.

Le Biade.

Radice.

Lo stelo dal suo canto s'alza più dritto, che sia possibile. Il sugo della terra, che si caccia ne' pori della radice, la sospigne, e la fa scendere. Lo stesso sugo fa all' opposto, che lo stelo s'alzi. L' impressione dell' aria, che s'insinua ne' di lui pori, l' ajuta anch' essa a dirizzarsi. Il corpo della pianta si solleva insensibilmente attraverso d'un astuccio, che lo difende. Cotesti astuccj sono comunissimi

Stelo.

Astuccio.

LE BLE'. *muns dans les plantes. On en trouve autour de la plûpart des fleurs. On en trouve même autour des boutons à feuilles dans les arbres. Ces étuis s' allongent quelquefois comme de secondes feuilles séminales. Ce qui est bien sensible dans le dévelopement des boutons du maronier. Mais ils se séchent quelque tems après, quand ce qui avoit été mis sous leur garde est en suretè.*

Feuilles. *Le cinquiéme ou sixiéme jour le blé commence à pousser une petite pointe de verdure hors de terre. Cette foible tige n' est qu' un rouleau de feuilles pliées l' une sur l' autre autour de l' épi qui demeurera encore long-tems invisible & logé dans le cœur. La première feuille de ce rouleau s' ouvre un peu vers la pointe, étant toûjours engagée & roulée vers le bas, dans l' étui assez dur d' où elle est sortie. Quelques jours après le sac de la graine, quoique contenant encore quelque humeur laiteuse, commence à se desenfler & à se rider. La bourse qui contenoit les racines, se sèche. Toutes ces piéces qui n' ont qu' un usage passager, meurent & disparoissent quand elles ont fourni ses servi-*

ſimi nelle piante. Se ne trovano in quaſi tutti i fiori. Ve ne ſono eziandío attorno de' bocciuoli frondiferi degli alberi. Eſſi talvolta ſi slongano, come due altre foglie ſeminali; il che è viſibiliſſimo nell' aprirſi de' bocciuoli del marrone; indi però a qualche tempo ſi ſeccano dopo d' aver poſto in ſicuro ciò, ch' era ſtato affidato alla loro cuſtodia. LE BIADE.

Dopo il quinto o ſeſto giorno, il frumento tramanda una vettuccia fuor della terra. Queſto fuſto tenero è un ruotolo di foglie piegate l' una ſull' altra intorno alla ſpiga, che ſtarà tuttavía molto tempo ſituata nel mezo, ſenza laſciarſi vedere. La prima foglia di coteſto ruotolo s' apre un poco verſo la punta, eſſendo ancora ravvolta, e piegata abbaſſo nell' aſtuccio aſſai duro, da cui è uſcita. Paſſati alcuni giorni, l'invoglio del grano, come che ancora provviſto di qualche umor latteo, ſi ſgonfia, e ſi ſecca. La borſa, che conteneva le radici parimente ſi ſecca. Tutte queſte parti, le cui funzioni ſono paſſeggiere, muojono, e ſvaniſcono, dopod' aver Foglie.

LE BLE'. *service auquel elles étoient destinées.*

Si l'on arrache le sac de la graine, si l'on retranche l'étui d'où sont sorties les racines, & celui d'où sort le rouleau de longues feuilles, il ne reste à la main que ce rouleau même qui contient la fanne & la véritable tige. En dépliant proprement

Tuyaux. *les feuilles, on apperçoit les ébauches des quatre tuyaux qui composeront la tige, & au dessus le bouton de l'épi. Du premier nœud le plus voisin des racines, part une feuille qui sert de couverture & d'enveloppe au second tuyau. Du second nœud s'élève une feuille qui est roulée autour du troisième tuyau. Au trosième nœud commence une autre feuille qui couvre le quatrième tuyau & l'épi. Le premier entre-nœud, ou la distance du premier nœud au second du côté de la racine, est alors beaucoup plus grande que celle qui sépare le second d'avec le troisième. Sur ces tuyaux, pour ainsi dire emboités l'un dans l'autre, s'élève l'épi qui est reconoissable à ses petits grains transparens & ronds comme autant de perles.*

Lorsqu'au retour du printems la fan-

terminate le loro incombenze.

Le Biade.

Se si leva al grano il suo invologlio, e gli si toglie l' astuccio, da cui sono uscite le radici, e quello, onde spunta il ruotolo delle foglie, non si ritrova più altro, che questo stesso ruotolo, il quale contiene la pannocchia, e lo stelo. Spiegando tostamente le foglie, si ravvisano gli embrioni di quattro cannelli, che formeranno lo stelo, e al di sopra il bocciuolo della spiga. Dal primo nodo più vicino alle radici spunta una foglia, che copre, e fascia il secondo cannello. Dal secondo nodo se ne alza un'altra, che parimente circonda il terzo cannello. Dal terzo nodo sorge un'altra foglia, che copre il quarto cannello, e la spiga. Il primo internodio, o lo spazio tra'l primo nodo, e'l secondo dalla parte della radice, è allora assai maggiore di quello, ch' è tra 'l secondo, e 'l terzo. In cima di questi cannelli incassati, per dir così, l' uno nell' altro, si solleva la spiga, che si distingue pe' suoi granelli rilucenti, e tondi quasi tante perle.

Cannelli.

Quando al ritorno di primavera il

LE BLE'. *fanne des blés devient si épaisse, qu'on puisse présumer que la tige en seroit amaigrie, & que celle-ci succomberoit sous le poids de l'épi, le laboureur * introduit dans le champ un troupeau de brébis pour y brouter la pointe du feuillage qui doit perir dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y est enfermé.*

Retranchement du verd.

Fleurs. *Enfin le tems devient sûr. L'épi sort des étuis où il se déroboit à un air trop froid & toûjours incertain. Les différentes loges, ou les sacs destinés à contenir le corps des graines futures, commencent à s'élargir. Ces loges allongent au dehors deux espéces de trompes, ou de pistiles, pour recevoir les poussières des bouquets d'étamines qui paroissent au dessus, & qui y portent la fécondité. Où ces poussières ne tombent point, il ne s'y trouve point de germe fécond, & le sac avec ce qu'il contient demeure plat & inutile.*

Après que les germes ont allongé, & dilaté dans les sacs des graines le corps farineux auquel ils sont unis par

* ... Ne gravidis procumbat culmus aristis
Luxuriem segetum tenerâ depascit in herbâ *Georg.* I.

cesto delle biade diventa sì folto, che naturalmente smagrirebbe lo stelo, e che questo si fiaccherebbe sotto il peso della spiga, allora il contadino * lascia entrare nel campo una mandra di pecore, per roderne la vettuccia, che di già deve perir fra poco, e così s'invigorisce il cannello, che v'è racchiuso.

Le Biade.

Levar via le punte.

Giugne finalmente la buona stagione. La spiga esce dagli astuccj, che la preservavano dall'aria troppo fredda, e variabile. Le varie cellette, o i sacchi destinati a racchiuder il corpo de' grani venturi, principiano a dilatarsi. Queste cellette cacciano fuori due spezie di trombe, o di pedicelli per ricever le polveri delle filacciche, che comparisсono di sopra, e che vi recano la fecondità. Dovunque non cadono queste polveri, non v'è alcun germe fecondo, e il sacco con tutto ciò, che contiene, resta vizzo, e infruttuoso.

Fiori.

Dopo, che i germoglj hanno steso, e dilatato ne' sacchi de' grani il corpo farinoso, a cui sono congiunti, me-

* ... *Ne gravidis procumbat culmus aristis. Luxuriem segetum tenera depascit in herba.* Georg. 1.

LE BLE'. *par des rameaux qu' on peut appeler les racines séminales, alors l'enveloppe & les premières feuilles qui iroient de la terre & de l' air des sucs & des esprits proportionnés à la delicatesse de la tige, commencent à se sécher. La tige fortifiée, agit plus puissamment par elle-même; elle dérobe aux feuilles les sucs qui les nourissoient; elle attire tout à elle: mais elle ne s' enrichit que pour l' épi qu' elle porte.*

Le Chev. *Vous avez beau fortifier cette tige tant que vous pourrez, après tout elle n' a que deux lignes ou plus de large sur une hauteur de quatre ou cinq piés, quelquefois plus. Comment une tronc si foible portera-t-il l' épi avec tous ses grains? Ma vie dépend de la conservation de cette plante: le moindre vent l' abatra: cela m' inquiète.*

Structure de la tige, & de l'épi.

Le Pr. *Il y a lieu, je l' avoue, d' être surpris d' abord qu' un épi si précieux soit appuyé sur une tige si haute & si mince, destituée d' appui & d' abri, plantée au milieu d' une vaste campagne où tous les vents soufflent tour à tour. Cherchons les raisons d' une structure si étrange.*

Le

mediante i ramoſcelli, che ſi poſſono chiamar le radici ſeminali, allora l'invoglio, e le prime foglie, che attraevano dalla terra, e dall'aria de' ſughi, e degli ſpiriti proporzionati alla loro dilicatezza, principiano anch' eſſi a ſeccarſi. Lo ſtelo invigorito opera più attivamente da per ſe: ruba alle foglie i ſughi, che le nutrivano; attrae tutto a ſe: ma egli s' impingua ſolo a pro della ſpiga, cui ſoſtiene.

LE BIADE.

Car. Voi potete fortificar queſto ſtelo, quanto v'aggrada; egli poi non è groſſo più di due linee, e alto quattro o cinque piedi, talvolta più. Come mai potrà un fuſto sì debole ſoſtenere la ſpiga con tutti i ſuoi grani? Il mio vivere dipende dalla conſervazione di queſta pianta: ogni menomo vento la fiaccherà: queſto mi tiene molto inquieto.

Struttura dello ſtelo, e della ſpiga.

Prio. Confeſſo, che a prima viſta ſembra ſtrano, che una ſpiga sì prezioſa ſia ſoſtenuta da uno ſtelo sì alto e sì gracile, priva di ſoſtegni, e di ripari, in una vaſta campagna, dove ſoffiano tutti i venti di mano in mano. Indaghiamo i motivi d' una ſtruttura sì ſtravagante.

Il

LE BLE'. *Le blé a été élévé plus que la plûpart des autres graines, & jusqu'à quatre & cinq piés de terre, afin qu'il se trouvât tout-à-fait au dessus d'une certaine humidité pourissante que les terres exhalent, & qui est extrémement sensible le soir, lorsque le froid de la nuit la resserre, & l'empêche de se dissiper. Si le grain eût été logé plus bas, l'humidité l'auroit fait germer avant qu'il fût recueilli.*

Ce tronc si haut n'a dans sa plus grande épaisseur que deux lignes de diamètre: c'est une économie. C'est afin qu'un petit champ pût contenir un grand nombre d'épis. Mais cette tige toute grêle qu'elle est, a été construite avec un artifice qui la maintient pendant des mois entiers contre les mouvemens de l'air. Quatre nœuds d'une substance dure, & semblables à quatre fortes bandes, l'affermissent sans lui ôter sa souplesse. Elle est encore assez flexible pour se courber sans rompre sous l'haleine d'un vent ordinaire, & même sous les coups redoublés d'un vent brusque & impétueux. Mais à l'aide de ses nœuds, elle se trou-

ve

Le Biade.

Il frumento fu fatto più alto di tutti gli altri grani, e discosto sino a quattro in cinque piedi da terra, acciocchè fosse affatto sicuro da un certo mollume nocivo, che le terre tramandano, e ch' è molto maggiore verso la sera, allora che il freddo della notte lo costipa, e non lascia, che si dissipi. Se 'l grano fosse stato più basso, l' umidità l'avrebbe fatto germogliare prima della raccolta.

Questo gambo sì alto, nella sua grossezza maggiore, non ha più di due linee di diametro; e quest' è un' economía; acciocchè un piccolo campicello potesse contener molte spighe. Lo stesso gambo, comechè gracile, fu fatto con tal simmetría, che resiste per più mesi a' moti dell' aria. Egli è fortificato da quattro nodi d'una sostanza dura, e simili a quattro buone spranghe, che non gli levano la sua flessibilità. Egli ne ha tuttavía quanto basta per piegarsi senza fiaccarsi al soffio d'un vento ordinario, ed eziandío a' fieri colpi d'un vento violento, e impetuoso. Pure, mediante i suo nodi, egli ha

LE BLE'. *ve assez de roideur pour se relever lorsque le calme est rendu. Il est agréable alors de voir cette forêt d' épis dans une douce agitation; les ondes de l' air qui se succedent, les abaissent tour à tour: ils semblent rouler comme les flots de la mer.*

L' épi n' est pas construit avec moins d' intelligence: Les grains y sont proprement rangés les uns au-dessus des autres à des distances égales, pour recevoir une égale nouriture. Ils sont cachés & garantis sous différentes couvertures, assez épaisses pour émousser les rayons du soleil, & assez étroitement jointes, pour rejetter & faire écouler la rosée ou la pluye qui les feroient germer si elles y étoient admises intérieurement. Plusieurs de ces couvertures sont terminées par autant de pointes plus ou moins longues, qui, selon les uns peuvent bien être des canaux destinés à introduire dans chaque loge une juste mesure d' air; &, selon d' autres, forment une palissade contre les insultes des petits oiseaux. Je suis fort porté à croire*

* Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum. *Cic. de Senect.*

vigore bastante per rialzarsi, quando il vento è cessato. Bel vedere allora questa selva di spighe in una dolce agitazione: l' onde dell' aria, che s' incalzano, l' abbassano di mano in mano: sembra, ch' esse ruotolino, siccome l' onde del mare. LE BIADE.

La spiga non è già formata con minor artifizio. I granelli sono ben disposti l' un sopra l'altro in uguale distanza per ricevere un uguale alimento. Essi sono ascosi, e difesi da varie coperte grosse, onde rintuzzar i raggj del sole, e ben fitte, per ributtare, e fare scolar la rugiada, e la pioggia, che, internandosi, li farebbero germogliare. Molte di queste coperte sono munite di tante reste più o meno dure, le quali, secondo il parere d' alcuni, sono tanti canali destinati a introdurre una giusta quantità d' aria in ciascuna celletta; e, a detta d' altri, formano una palizzata contro gl' insulti degli uccelli *. Io per me direi,

* *Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum* Cic. de Senect.

Le Blé. *croire que ces pointes ou barbes de blé, sont destinées à soûtenir & à rompre les gouttes de pluye qui sont forcées par là de se disperser de côté & dans les dehors, au lieu de tomber intérieurement vers le pié des loges du grain où elles pouriroient tout par leur séjour.*

Nielle. *L' épi en cet état n' a point de plus grands ennemis que les vents orageux & la nielle qui est une petite pluye grasse, dont les parties les plus sulphureuses s' attachent plus ou moins abondamment à certaines tiges, & y demeurent colées, tandis que l' eau s' écoule plus bas. Le soleil qui échauffe ensuite cette humeur gluante & combustible, la rend si active & si pénétrante, qu' elle brûle le tuyau & convertit les grains en charbons ou en une poudre noire qui gâte par son mélange le blé demeuré sain.*

Le Chev. *N' a-t-on point trouvé de remède à ces maux?*

Le Pr. *Contre les orages qui servent à nous punir & à nous éprouver, il n' y a ni force, ni industrie, ni précaution. On peut prévenir les mauvais effets de la nielle, en prenant à deux une longue corde, pour la*

che queste punte, o reste del frumento fossero destinate a sostenere, e a romper le gocce della pioggia, che sono per tal mezo costrette a sprizzare da' lati, e al di fuori, in vece d' introdursi in fondo delle cellette del grano, dove fermandosi, guasterebbero ogni cosa. Le Biade.

In questo stato la spiga non ha nimici più formidabili de' turbini, e della golpe, ch' è una minuta pioggia crassa, le cui parti più sulfuree s' attaccano in maggior, o minor copia ad alcuni steli, e vi si fermano, mentre l' acqua scola più abbasso. Il sole, che scalda quest' umore viscoso, e corruttibile, lo rende sì attivo, e penetrante, che abbrucia il cannnello, e cangia i grani in carboni, o in una spezie di polvere nera, la quale tramischiata col frumento perfetto lo guasta. La Golpe.

Cav. Ma non s' è mai trovato rimedio a questi mali?

Prior. Contro a' turbini, che servono, per castigarci, e provarci non v' ha forza, nè industria, nè cautela. I mali effetti della golpe si possono prevenire, prendendo in due persone una lunga corda per

farla

Le Blé. *la faire passer successivement sur tous les épis d'un champ, & en secouant fortement la menue pluye avant que le soleil la mette en feu.*

Moisson. *Enfin les blés jaunissent. On attend pour y mettre la faucille que ce jaune commence à tirer sur le rouge, & que le grain en ouvrant ses étuis, nous invite à le recueillir, & à prévenir sa chute.*

Moissonneurs. *Alors une multitude de mains officieuses viennent nous offrir leur service, & se noircissent volontiers sous les ardeurs du soleil de juillet, à abbattre & à lier nos moissons. Les pauvres s'assurent ainsi leur part de ce grain bienfaisant que leur condition ou la stérilité de leur province leur avoit refusé. Ils passent des endroits où la moisson est avancée dans ceux où elle est tardive. Ils finissent par les blés de mars. En autonne ces bonnes gens vont revoir leur chére famille. On ne craint plus les approches de la triste saison. Leur travail leur a procuré le pain, la joie, & de quoi se délivrer des importunités du collecteur.*

Le Chev. *Riches & pauvres nous voila tous comblés de biens. Mais ce*

que

farla successivamente passar sopra tutte le spighe d' un campo, scuotendo ben bene la spruzzaglia prima che il sole l'accenda. Le Biade.

Il frumento finalmente ingialla. Ma prima di porvi la falce, s'aspetta, che questo giallo comincj a rossegggiare, e che 'l grano, screpolando, c'inviti a raccoglierlo prima, ch'e' cada. Allora viene una quantità di mietitori a offerirci cortesemente la lor servitù, e di buona voglia s' annerano sotto gli ardori del sol di luglio, tagliando, e accovonando le nostre messi. Così i poveri fanno la sua provvisione di questo grano salubre, di cui erano privi a cagione, o della loro miseria, o della sterilità del lor paese. Da' luoghi, in cui le messi sono primaticce, passano dov' esse sono tardive. Terminano mietendo i marzuoli. L'autunno tornano a rivedere la cara loro famiglia. Non temono più la venuta del verno. Si sono colle loro fatiche procacciati, onde vivere allegramente, e onde liberarsi dall' importuno riscuotitor delle decime. Messe. Mietitori.

Cav. Eccoci, e ricchi, e poveri tutti quanti ricolmi di beni. Bisogna

però

LE BLÉ *que la nature nous a donne, il faut savoir le conserver. Faites-moi le plaisir de me rappeller ce que vous e me dîtes autrefois qu'en passant sur la manière de garder le blé.*

Conservation du blé.

Le Pr. *Il n'en est pas du blé comme des fruits. Ceux-ci étant destinés à nous rafraîchir tour à tour dans le cours de quelques semaines, ou n'ayant tout au plus que l'hyver suivant à passer, ils n'ont reçu qu'une robbe assez légère, & proportionnée cependant à la nature de la saison qui en doit jouir. Mais le blé, qui est la nouriture de toutes les saisons, au lieu d'un habit mince & de peu de resistance, renferme & conserve la farine qui doit nous nourir, sous une écorce dure & vigoureuse qui le mèt en état de durer d'une année à l'autre; d'être trasporté chez d'autres peuples qui en ont besoin; à d'être mis en réserve dans des greniers publics pour des besoins pressans; & de s'y garder, si l'on veut, pendant des siècles entiers.*

La prèmiere façon de conserver le blé est de le laisser dans l'épi. Il st alors dans sa loge naturelle, & ce n'est que de cette façon qu'on peut parvenir

però ſaper conſervare i doni della natura. Di grazia non vi rincreſca di ridirmi ciò, che altra volta di paſſaggio mi avete detto intorno al modo di conſervar il frumento.

LE BIADE.

Prio. Non è già ella del frumento, ſiccome delle frutte. Eſſendo queſte deſtinate a rinfreſcarci di mano in mano pel decorſo d' alcune ſettimane, o alla più lunga non dovendo durar più del verno, eſſe furono provvedute d'una buccia leggiere, e proporzionata alla qualità della ſtagione, che deve goderne. Laddove il grano, ch' è l'alimento di tutte le ſtagioni, in vece d'una ſpoglia ſottile, e tenera, contiene, e cuſtodiſce la farina, che deve nutrirci, ſotto una loppa dura, e forte, mediante la quale può durare da un anno all' altro: può traſportarſi agli altri popoli, che ne ſono privi; ſalvarſi ne' granaj pubblici pegli urgenti biſogni; e mantenervi ſi, ſe ſi vuole, de' ſecoli interi.

Conſervazion del frumento.

La prima maniera di conſervarlo è di laſciarlo nella ſpiga. Egli allora è nella ſua ſtanza naturale, e queſto è l' unico mezo, per cui

ſi può

Le Blé. *venir à le communiquer aux provinces & aux îles de l'Amérique qui nous en demandent. Si on ne prenoit la précaution de le leur envoyer en èpis dans des tonneaux bien fermés, il s'éventeroit, & inutilement le mettroit-on en terre. On le seme ou on le plante en ces païs avec l'épi pour plus grande sureté, & l'on réussit par là à le faire lever. Mais cette façon de le conserver auroit parmi nous bien des inconvéniens. Le blè court risque de se pourir ou de germer à la moindre humidité dans le tas. Des légions de rats s'y viennent établir, & dans la liberté où les mèt la solitude, ils y dévorent paisiblement le travail de nos mains. Souvent le mal est grand avant que d'être apperçu. D'ailleurs le besoin qu'on a des pailles nous oblige à séparer le grain de l'épi. Ce qui se fait en rangeant les gerbes dans l'aire de la grange, épis contre èpis, & frappant rudement ceux-ci à grands coups de fleaux. Les anciens faisoient partir le blé hors de l'épi en faisant passer & repasser sur les gerbes un beuf qui les fouloit aux piés, ou une lourde charette qui produisoit le même effet.*

Batteurs en grange.

Les

Le Biade.

si può comunicare alle provincie, e all' Isóle dell'America, che lo dimandano. Se non s' usasse la cautela di spedirglielo colle spighe in botti ben chiuse, egli si sventerebbe, e si seminerebbe in darno. In que' paesi per maggior sicurezza si semina, o si pianta colla spiga, e per tal via si fa germogliare. Ma questo metodo di conservarlo cagionerebbe ne' nostri paesi molti inconvenienti. Il frumento corre pericolo di marcire, o di germogliar ne' covoni ad ogni menomo umido. Vi si annida una infinità di topi, e, colla libertà lor concessa dalla solitudine, pacificamente divorano le nostre fatiche. Spesso il danno è grande prima, che sia scoperto. Senza che il bisogno, che s'ha delle paglie, ne costrigne a separar il grano dalla spiga: il che si fa, disponendo i covoni nell'aja colle spighe l' una contro l' altra, e trebbiandole fortemente col coreggiato. Gli antichi separavano il grano dalla spiga, col far passare, e ripassare su' covoni un bue, che li calpestava, o una greve caretta, che faceva lo stesso effetto.

Battitori sull'aja.

I Guas-

LE BLE'. *Les Gascons & les Italiens employent encore à cet usage les charettes ou les traïneaux. Les Turcs se servent de tables hérissées de pointes de fer ou de pointes de pierres à fusil pour froisser rudement les épis. Mais on n'a rien trouvè de meilleur que les bras d'un fort batteur, qui levant en l'air le long levier auquel le fleau est suspendu, porte sur les épis un coup d'autant plus fort qu'il est ramené de haut.*

La seconde manière de conserver le grain, est de le remuer beaucoup lorsqu'il est hors de l'épi, de le cribler souvent, de le faire passer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pêle, ou en le faisant tomber par une auge au une trémie fort large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui sont posées plus bas, d'où il est relevé sur le champ à l'aide d'une grue ou auétre machine dans l'étage supérieur. Le blé ainsi remué & aéré de quinze jours en quinze jours durant les six primiers mois, demande moins de soins par la suite, s'il est dans un lieu sec. Le mouvement & l'air suffisent pour le garantir pendant un tems de l'humidi-

I Guasconi, e gl'Italiani si servono tuttavía delle carrette, o delle tregge. I Turchi adoperano delle tavole munite di punte di ferro, o di punte di pietre focaje per ben diromper le spighe. Lo spediente però migliore sono le braccia d' un battitore atante, il quale, alzando in aria il manfanile, a cui sta attaccata la vetta, dà sulle spighe un colpo tanto più vigoroso, quanto più e' piomba dall'alto. I. E BIADE.

La seconda maniera di conservar il fumento è di spalarlo spesso, quand' egli è fuori della spiga, di sovente vagliarlo, di cangiarlo di sito, sparpagliandolo colla pala, o facendolo passare da un truogolo, o tramoggia in alto larga, e stretta a basso in altre tramoggie poste di sotto, d' onde subito, col mezo d'una macchina, si fa risalire nella tramoggia superiore. Il frumento spalato, e sventolato in tal guisa ogni quindici giorni ne' primi sei mesi, richiede poscia minor diligenza, s'è in luogo asciutto. L' agitazione, e l'aria bastano a preservarlo per qualche tempo dall' umido,

LE BLÉ. *midité, de l'échaufaison, de la poussière, & des charansons. Si on donne le loisir à ces insectes de s'y glisser, ou d'y faire quelque séjour, ils s'y multiplient promtement comme des fourmilières, & pulvérisent bientôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle en remuant de nouveau, en frotant les environs avec des huiles & avec des herbes d'une odeur forte & capable de les écarter, comme sont l'ail & l'hyèble; ou bien en les exposant sur des couvertures au grand soleil qui les tue; ou enfin en lâchant sur le tas une bande de poulets qui quitteront, dit-on, le grain pour s'attacher aux charansons tant qu'il en paroîtra.*

Le Chev. *Avant que de livre, un tas de blé, ce ne seroit pas mal fait de leur donner un nombre de grains comtés avec quelques charansons mêlés parmi, pour s'assurer s'ils en agiront honêtement.*

Le Pr. *J'ai vû un fermier comter sur leur bonne foi. On peut les éprouver.*

Quand on a conservé le blé bien nèt pendant deux ans, & qu'il a jetté tout son feu, on peut le conserver pen-

umido, dal caldo, dalla polvere, e da' tonchj. Se si dà tempo a questi insetti d'introdurvisi, e di farvi qualche soggiorno, in breve tempo vi si moltiplicano a foggia de' formicaj, e riducono presto in polvere un monte intiero. Bisogna intimar loro una guerra continua, spalando nuovamente, e stofinando i contorni con olj, o con erbe d'odor acuto, e valevole a tenerli lontani, tali sono l'aglio, e l'ebbio; oppure esponendoli su delle coperte al sol cocente, il quale gli uccide; o finalmente, lasciando andar sul mucchio varj polli, i quali, per quanto si dice, lascieranno star il grano, per divorar i tonchj, che vi saranno.

LE BIADE.

Cav. Prima di lasciar in balía loro un mucchio di frumento, non sarebbe mal fatto darne ad essi un certo numero di grani contati, mescolandovi alcuni tonchj per vedere, se tratteranno onoratamente.

Prio. Ho veduto un castaldo, che s'affidava nella loro puntualità. Si può farne la prova.

Quando il frumento s'è conservato netto due anni, e c'ha esalato tutto il suo fuoco, può conservarsi

qua-

LE BLE'. *pendant quarante, cinquante, & même cent ans, ou en l'enterrant dans des fosses revétues de fortes planches bien assemblées, ou plus sûrement encore en poudrant les dehors du tas d'une petite quantité de chaux vive qu'on dissout avec un peu d'eau dont on arrose légèrement le tout. Cette chaux fait germer le grain à la profondeur de deux ou trois doits, & forme à la surface une croûte qui est impénétrable à l'air & aux insectes.*

Le Chev. *J'admire les différens états par lesquels le blé passe, les risques auxquels il est sujèt, & les soins qu'il coûte avant que de nous nourir.*

Le Pr. *Nous avons imaginé mille moyens pour nous en assurer la jouissance, & pour adoucir les travaux qu'il nous coûte. Nous employons des instrumens durs & polis pour rendre le labour plus aisé & plus profond. Nous nous déchargeons sur les chevaux & sur les bœufs du travail le plus rude. Nous accélérons le mouvement & l'expédition par le secours des leviers, des roues, & de cent autres machines pour cueil-*

quaranta, cinquanta, e persino cento anni, o col seppellirlo in buche foderate d'assi ben combaciate, oppure, più alla sicura collo spargere sulla superfizie del mucchio un po' di calcina viva, che si stempera coll' acqua, con cui si spruzza leggermente da per tutto. Questa calcina fa germogliar il frumento per la profondità di due, o tre dita, e forma alla superfizie una crosta impenetrabile all' aria, e agl' insetti. LE BIADE.

Cav. Ammiro i varj stati per cui passa il frumento, i pericoli, a cui è soggetto, e le diligenze, che costa prima di mangiarlo.

Prio. Noi ci abbiamo inventate mille vie per assicurarcene il godimento, e raddolcire le fatiche, ch' esso ne costa. Impieghiamo degli stromenti duri, e liscj per arare più agevolmente, e profondamente. Abbiamo addossate a' cavalli, e a' buoi le fatiche maggiori. N' abbiamo accelerato il moto, e 'l trasporto per via de' coreggiati, delle ruote, e di cento altre macchine, per

LE BLE'. *cueillir, pour battre pour transporter, pour moudre & pour cuire. Mais quelque inventif & adroit qu'ait été l'homme pour diminuer sa peine & pour ménager son tems, le blé qui est la meilleure & la plus nécessaire de toutes ses nouritures, l'oblige à un cercle perpétuel de travaux inévitables. C'est ici plus qu'en toute autre chose que Dieu a écarte la paresse par le besoin: & quoique ce soit lui seul qui donne l'acroissement à ce que l'homme a planté & cultivé, il aime mieux cacher ses présens & sa bénédiction sous l'ombre du travail de l'homme, que de le rendre oisif & indolent, en lui faisant toûjours des libéralités qui ne lui coûteroient que le soin de les recueillir.*

Les

raccogliere, trebbiare, trasportare, macinare, e cuocere. Ad onta però di tutte l'invenzioni, e arti usate dall' uomo per menomare la sua fatica, e risparmiare il suo tempo, il frumento, ch'è il migliore, e il più necessario di tutti i suoi alimenti, richiede una lunga serie di fatiche indispensabili. In questo, più che in qualunque altra cosa, Iddio si servì della necessità per escludere l'infingardaggine: e quantunque egli solo dia l'accrescimento a ciò, che l'uomo ha piantato, e coltivato, pur esso vuole coprire i suoi doni, e la sua benedizione sotto l'ombra delle nostre fatiche, anzi che renderne oziosi, e scioperati col farne sempre de' doni, che ci costassero solo il pensier di raccoglierli.

LE BIADE.

LES VIGNES.

CINQUIE'ME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Comte. *LA pente de la coline comence à devenir trop roide. Notre promenade sera plus douce ici sur la pelouse qui borde le pié des vignes, & nous pourons voir ce que l'année nous promet.*

Le Chev. *Les montagnes qu'on rencontre par tout en son chemin, sont incommodes. La terre a été faite pour être notre demeure; ne seroit-elle pas plus belle si elle étoit unie? On iroit par tout de plein pié.*

La Comt. *Ne dites point de mal, je vous prie, ni des montagnes, ni des*

LE VITI.

DIALOGO QUINTO.

IL CONTE.
LA CONTESSA.
IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Con. IL pendío della collina principia a diventare troppo erto. Il passeggio su questa erbetta posta presso alle viti sarà più agiato, e potremo di là vedere, che cosa l'anno ci prometta.

Cav. Le montagne, che s' incontrano da per tutto, sono disagiate. La terra fu fatta pel nostro soggiorno. Mi sembra, ch' ella sarebbe più bella se fosse tutta piana. S' anderebbe ugualmente per tutto.

Contes. Di grazia non dite male, nè delle montagne, nè

LES VIGNES.

des côtaux. C'est ce qui nous donne des vûes réjouissantes, des amphithéatres surprenans qui rendent le païsage vif & varié. Nos demeures en sont mille fois plus gracieuses. Il n'y a que les voyageurs qui en murmurent.

Le Comte. *L'étendue de notre domaine se trouve augmentée & presque doublée par ces grandes courbures.*

Utilité des côaux.

Le Pr. *Si nous n'avions que des plaines nous manquerions de bien des secours. La main qui a formé le globe de la terre en a diversifié la surface avec un artifice qui attire notre admiration & notre reconnoissance à mesure qu'il est apperçu. Elle ne s'est pas contentée de nous donner des terrains unis de toute nature & de toutes qualités pour y faire croître les différentes espéces de grains dont nous tirons notre principale subsistance. Elle a de plus élevé d'espace en espace des montagnes & des collines, afin de ménager des espositions favorables à la vigne & aux plantes qui ont besoin d'une forte réfléxion de la lumière pour mûrir parfaitement leurs fruits. Voyez tous ces terrains qu'elle a abais-*

Vignobles.

delle colline. Elle ne offrono delle belle prospettive, e degli anfiteatri mirabili, che rendono la campagna bella, e varia. Esse danno grande ornamento alle nostre case. I viandanti soli le biasimano. Le Viti.

Con. Queste grandi curvità aumentano, e quasi raddoppiano l' estensione del nostro dominio.

Prio. Se avessimo solamente delle pianure, ci mancherebbero molte cose. La mano, che formò il globo terrestre, ne ha resa varia la superfizie con un artifizio, che desta la nostra maraviglia, e gratitudine, a misura, che lo ravvisiamo. Non le bastò di darci delle pianure d' ogni natura, e qualità per farvi crescere le varie spezie di biade, da cui ricaviamo il nostro principale sostentamento. Essa volle innoltre formar tratto tratto de' monti, e delle colline per disporre delle situazioni favorevoli alla vite, e alle piante, che richiedono una forte riflessione di luce per maturare perfettamente le loro frutte. Mirate tutti questi terreni formati Utilità delle colline. Vignazzi.

LES VIGNES.

a abaissés en pente pour y faire tomber directement le rayon qui seroit oblique étant reçu en plaine. Ne sont-ce pas autant de grands espaliers qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réflexion se trouve unie à la bonté du plein air? Cette main n'est donc pas moins bienfaisante qu'habile. Elle a sû, comme vous voyez, convertir les terrains qui nous paroissent d'abord les plus irréguliers, en agrémens & en utilités.

Le Comte. *Les différentes utilités des montagnes sont un des plus beaux sujets dont on puisse s'entretenir, & nous pourons quelque jour contenter là-dessus la curiosité de notre cher Chevalier. Mais c'est faire pour le présent une apologie très-suffisante des montagnes que de dire qu'elles servent à nous donner le vin.*

Le Chev. *Dès-lors il n'y a plus lieu de s'en plaindre. Mais la vigne ne se peut-elle pas cultiver en plaine?*

Le Comte. *Communément* * *elle y réussit peu, & ce n'est pas même sur toutes sortes de côtaux qu'elle se plaît. On*

* ..... apertos
Bacchus amat colles..... *Georg.* 2.

in pendío, per farvi piombare direttamente il raggio, che caderebbe obbliquamente, se fossero piani. Essi sembrano tante grandi spalliere, che c'invitano a guernirle, e in cui s'accoppia l'attività della riflessione al benefizio dell'aria aperta. Questa mano dunque è ugualmente benefica, e industriosa. Essa, siccome voi ben vedete, seppe cangiar i terreni, che a prima vista ci sembrano irregolarissimi, in luoghi deliziosi, e profittevoli. LE VITI.

Con. Le varie utilità de' monti aprono un campo bellissimo da favellare, e noi potremo, quando che sia, appagare, sopra di questo proposito, la curiosità del nostro caro Cavaliere; ma per far ora una sufficientissima apología de'monti, basti il dire, ch'essi servono a darci il vino.

Cav. S'ella è così, non occorre più lamentarsene. Pure la vite non può coltivarsi eziandío ne' piani?

Con. Essa per lo più vi fa * poca riuscita, senza che ella non riesce mica su tutte le colline,

* - - - - - - - - *apertos*
Bacchus amat colles - - - - . Georg. 2.

LES VIGNES. *On lui reserve ceux qui sont tournés au levant ou au midi, quand d'ailleurs le grain de terre est propre pour la vigne.*

La Comte. *A' voir ces côtaux si arides & tous ces terrains pendants où l'on ne peut mettre la charue, on croiroit qu'il n'en faut rien attendre. Cependant ils se couvrent tous les ans de la plus belle verdure, & produisent le plus délicieux de tous les fruits.*

Le Pr. *Le même sujet d'étonnement que nous trouvons dans le terrain maigre qui nourit la vigne, nous le trouvons dans la plante qui nous donne le vin. Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout usage, pût produire une liqueur si ravissante? Il suffit de le planter dans une terre sèche, pierreuse, stérile en apparence; & bienttôt ce sable délayé d'un peu de rosée va pousser une multitude de grappes qui s'emplissent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités si supérieures à la bassesse de son origine & à la sécheresse de sa terre natale?*

Qui

Le si riservano quelle, che guardano il levante, o 'l mezodì, se per altro la qualità del terreno è atto per la vite. LA VITE.

Contes. Nel veder questi colli sì aridi, e tutte quest' erte, in cui non può adoperarsi l' aratro, pare, che non accada sperarne nulla; eppure si coprono ogni anno di verzura bellissima, e producono il frutto più dilicato di tutti gli altri.

Prior. Lo stesso motivo d'ammirazione, che ravvisiamo nel terren magro, che produce la vite, si scopre nella pianta, da cui si spreme il vino. Prima, che se ne fosse veduta la prova, chi avrebbe creduto mai, che un legno vile, più deforme di tutti, più fragile, più inutile da adoperarsi potesse produrre un liquore così prezioso? Basta piantarlo in una terra secca, petrosa, e sterile in sembianza; e subito cotesta sabbia, bagnata da un po' di rugiada, tramanda molti grappoli, che s' empiono a pro nostro d'un sugo vigoroso, e dilicato. D' onde mai ha prese qualità sì superiori alla bassezza della sua origine, e all'aridità della sua terra natía?

Les Vignes.

Qui lui a donné tant d'esprits & tant de feu? Comment ce jus conserve-t-il tant d'efficace & de vigueur, avec tant de delicatesse, jusqu'à persévérer dans sa bonté pendant plusieurs années, jusqu'à supporter les secousses des charois & les plus longs trajets de mer, jusqu'à être converti par l'alembic en une liqueur encore plus forte & plus pénetrante, que la curiosité & l'expérience ont diversifiée en mille manières?

Eau de vie.

Effets du vin, source de la joie.

La Comt. *La production & l'agrément du vin me touchent encore moins que les effets dont il est suivi. Les autres liqueurs, soit naturelles, soit artificielles, comme la bierre, le cidre, le thé, le chocolat, le caffé sont presque toutes des boissons sérieuses & taciturnes, qui laissent l'homme livré à sa mélancolie. Si elles rassemblent quelquefois une compagnie autour d'elles, ou bien on y moralise d'un air triste: ou l'on politique froidement: quelquefois on y dispute avec aigreur. C'est le privilége du vin seul d'apporter par tout la vivacité & la joie. Il délie la langue, il évertue l'esprit, & fait éclater la satisfaction du cœur par le chant.*

Le

Chi mai gli ha dato tanto ſpirito, e tanta attività? Come mai queſto ſugo conſerva tanta forza, e vigore unito a tanta dilicatezza, ſicchè ſi mantiene pel corſo di più anni, regge alle ſcoſſe de' carri, e alle navigazioni più lunghe, e lambiccandolo ſi cangia in un liquore ancora più forte, e più ſpiritoſo, cui la curioſità, e l' eſperienza variarono in mille guiſe? Le Vite. Acqua vite.

Conteſ. Io non ammiro tanto la produzione, e'l ſapore del vino quanto gli effetti, ch' eſſo produce. Gli altri liquori sì naturali, come artifiziati, eſempigrazia, la birra, la ſiccera, il tè, il cioccolatte, il caffè ſono quaſi tutti bevande ſerie, e taciturne, che abbandonano l' uomo in preda alla malinconía. Se mai ſi bevono in una brigata, o che con volto malinconico vi ſi moralizza, o che ſi favella freddamente di politica, o che tal volta acerbamente vi ſi quiſtiona. Il vino ſolo ha il privilegio di recar per tutto la vivacità, e l'allegrezza. Egli slega la lingua, ſprigiona lo ſpirito, e paleſa col canto la gioja interna. Effetti del vino, cagione dell'allegrezza.

Prio.

LES VIGNES.

Le Pr. *C'est parce que le vin est la source infaillible de la joie, qu'il est aussi l'ame des repas. Point de bonne chère où il manque. Il renferme seul bien des mets exquis: mais rien ne le peut remplacer. Tout le reste n'est pas capable de consoler de son absence.*

Ame des repas.

La Comt. *Il fait un autre bien. En écartant la tristesse & les passions sombres, il répand la sérénité sur le front. Il adoucit les cœurs les plus aigris. Il raproche peu à peu des personnes ennemies qui sont charmées de se revoir avec un air ouvert & sans embaras: la colère n'est plus dans leurs yeux; elles se retrouvent aimables, & la haine fait place à l'amitié renaissante. Le vin devient ainsi le médiateur des réconciliations le plus gracieux, le plus insinuant, & le plus facile à trouver. On peut dire qu'il est un des liens des plus engageans de la société.*

Lien de la société.

Restaurant de l'homme dans son travail.

Le Pr. *Il est encore un des plus puissans soutiens de l'homme dans son travail, soit en le lui faisant commencer avec joie, soit en rappellant tout d'un coup ses forces épuisées par la fatigue. Dans la dure nécessité*

où

Prio. Per esser il vino la sorgente infallibile della gioja, egli è altresì l'anima de' conviti. Non v'ha stravizzo, ch'ei non compaja. Esso equivale a molte squisite vivande: ma nulla può far le lui veci. Tutto il rimanente non può compensar la sua assenza. Le Viti. Anima de' conviti

Contes. Esso fa un altro bene. Cacciando la malinconía, e gli umori tetri, spande su' volti la serenità. Esso mitiga i cuori più innasprìti. Rappattuma a poco a poco i nemici, che godono di rivedersi con cera libera, e aperta: più non comparisce lo sdegno ne' loro sguardi; si ravvisano tra loro amabili, e l'astio cede all'amistà, che risorge. Così il vino diventa il mezano più manieroso delle riconciliazioni, il più insinuante, e 'l più agevole da trovarsi. E' può chiamarsi uno de' più stretti vincoli della società. Legame della società.

Prio. Il vino è ancora uno de' più forti sostegni dell'uomo nella fatica, sia che gliela faccia intraprendere allegramente, o sia, che richiami in un tratto le forze per la fatica smarrite. Nella dura necessità, Ristoro dell' uomo nelle fatiche.

in

LES VIGNES. *où Dieu a mis l'homme de travailler, il n'a pas voulu l'accabler ni l'abandonner à la tristesse de ses noires pensées. Tandis qu'il tire de la terre un pain propre à le nourir & à le fortifier, il lui prépare une liqueur vivifiante qui réjouit son cœur, & lui fait goûter son état. Voyez cet homme qui courbe son dos & qui marche à pas lents sous une charge de bois dont il est accablé. Deux verres de vin, retranchés de la collation que je vois apprêtée sur l'herbe seroient suffisans pour changer en un instant son air & sa marche. On ne le reconnoîtroit plus.*

Ps. 103.

Le Chev. *La chose va être exécutée sur le champ. C'est moi qui serai l'echanson.*

Le Pr. *Au lieu des traits de chagrin & de découragement dont son visage paroissoit defiguré, le vin y a répandu un air de gaieté, & des couleurs que les essences ni le fard ne pouroient imiter*. Le pain mèt l'homme*

* Educas panem de terrâ, & vinum lætificet cor hominis: ut exhilaret præ oleo. Hebr. *Misshumen.* Meliùs quam unguentum. *Mieux que ne feroient les essences, ou le fard.* Ps. 103. 14. & 15.

in cui Iddio ha posto l' uomo, di faticare, non volle opprimerlo, nè lasciarlo in balía de' suoi tetri pensieri. Mentre ricava dalla terra il pane acconcio a cibarlo, e a invigorirlo, gli apparecchia un liquore vivificante, che lo ravviva, e lo fa godere della sua condizione. Osservate quel pover'uomo, che colla schiena curva, e a passo lento cammina sotto un carico di legna, che l'opprime. Due bicchieri di vino presi dalla collezione apparecchiata colà sull'erba, basterebbero a farlo in un momento cangiar la cera, e il passo. E' sembrerebbbe un altro.

Le Viti. Ps. 103.

Cav. Io ne fo tosto la prova. Io stesso voglio esserne il coppiere.

Prio. In vece de'lineamenti malinconici, e umili, che lo sfiguravano, il vino v'ha sparsa un'ilarità, e certi colori, che non potrebbero contraffarsi, nè cogli estratti, nè col belletto *. Il pane rende l'uomo

* *Educas panem de terra, & vinum lætificet cor hominis: ut exhilaret præ oleo.* *Hebr.* Misshumen. *Melius quam unguentum.* Meglio degli estratti, o del belletto. Ps. 103. 14. & 15.

LES VIGNES. *me en état d' agir ; mais le vin le fait agir avec courage, & lui rend son travail aimable. L' ame, auparavant ensevelie dans une mélancolie profonde, semble revivre par son secours. Elle se produit : elle se répand dans les dehors : elle mèt l' agilité dans les piés, & des expressions de joie dans la bouche. Tous ses maux sont oubliés. Elle prend des sentimens de vigueur, & la timidité qui sembloit la resserrer, en ne lui laissant voir que ses peines, fait bien-tôt place à l' espérance & à la résolution.*

La Comt. *Je remarque une autre propriété dans le vin. Il est si ami de l' homme, qu' il varie ses goûts selon nos dispositions. Sommes-nous en bonne santé? le vin réjouit l' odorat, la langue & l' estomac. Il semble nous donner avis de la proportion qu' il a avec tous nos besoins. Sommes-nous malades ? il change alors sa séve enchanteresse en une amertume insuportable. Il semble nous avertir obbligeamment qu' il n' est propre qu' à augmenter chez nous l' altération & le trouble.*

Le Chev. *Cependant il ne se fait*

mo atto a operare ; ma 'l vino lo fa operar con coraggio , e gli addolcisce la sua fatica . L' anima per l' avanti sepolta in una profonda malinconía, sembra, pel lui soccorso , risorta . Ella comparisce ; trabocca al di fuori ; gli mette l' agilità ne' piedi , e dell' espressioni gioviali in bocca. Ecco scordate tutte le sue sciagure. S'investe di sentimenti vigorosi, e 'l timore , da cui pareva angustiata , poichè le mostrava solo le sue miserie , dà tosto luogo alla speranza, e alla risoluzione.

LE VITI.

Contes. Osservo nel vino un'altra proprietà . Egli è tanto amico dell' uomo , che cangia i suoi gusti a norma delle nostre disposizioni . Se siamo sani, egli ristora l' odorato , la lingua, e lo stomaco. Sembra , che ci additi la proporzione , che passa tra lui, e tutti i nostri bisogni . Se siamo infermi , cangia il suo sapore soave, in una insoffribile amarezza . Pare, che cortesemente n' avvisi, ch' egli potrebbe solo aumentarci l'alterazione , e'l turbamento .

Cav. Non pertanto non si

fa

Les Vignes. *fait aucun changement dans le vin.*

Le Pr. *Le changement ne se fait qu'en nous. Mais peut-on méconnoître là cette sage économie qui nous a épargné la longueur des discussions, & l'incertitude des raisonnemens dans le discernement des nouritures qui nous sont convenables, ou nuisibles? Elle en a admirablement réglé l'usage par la voye abrégée des plaisirs prévenans, & des dégoûts salutaires,*

Le Chev. *Vous avez dit du vin tout le bien qu'on en doit dire: mais il n'est pas toûjours bienfaisant. Il y a des gens qu'il rend extravagants, ou furieux. J'ai quelquefois entendu dire qu'il faudroit arracher toutes le vignes, & qu'on s'en trouveroit mieux.*

La Comt. *L'excès des meilleurs nouritures cause des maladies. L'abus du vin n'est pas une raison de le suprimer.*

Le Pr. *On a assez souvent vû de prétendus philosophes, & des législateurs injustes, tels que Penthée* (a) *Domitien* (b) *& Mahomet* (c) *qui ont voulu priver les hommes d'un bienfait dont le Créateur n'ignoroit pas qu'on abu-*

(a) V. Les metam. d'Ovide.

(b) V. Cedrene & la chroniq. d'Eusebe.

(c) V. l'Acoran.

fa cangiamento veruno nel vino. LE VITI.

Prio. Il cangiamento è solamente in noi. Ma chi v'ha, che non conosca in ciò, quella saggia economía, che ci ha risparmiata la prolissità degli esami, e la dubbiezza delle conghietture nel discernimento de'cibi a noi confacevoli, o perniciosi? Essa mirabilmente ne ha data la regola per la via più breve degli anticipati gusti, e delle nausee salutari.

Cav. Voi avete già detto del vino tutto il bene, che merita: ma egli non è sempre salubre. Esso ne rende molti, stravaganti, o furiosi. E tal volta ho sentito dire, che bisognerebbe spiantar tutte le viti, e che se ne troverebbe miglior conto.

Contes. L'eccesso de' migliori cibi cagiona delle malattíe. L'abuso del vino non è motivo sufficiente per sopprimerlo.

Prio. Vi sono stati più fiate de'falsi filosofi, e degl' ingiusti legislatori, siccome Penteo (*a*) Domiziano (*b*), e Maometto, (*c*) i quali vollero privare gli uomini d'un bene, di cui il Creatore ben sapeva, che s' abu-

(*a*) *V. Le metamor. a' Ovidio.*
(*b*) *V. Cedreno, e la cronica a' Eusebio.*
(*c*) *V. L' Alcorano.*

LES VIGNES. *abuseroit. Mais c'est une injustice pleine d'extravagance de vouloir être plus sage que lui, & d'arracher de la terre un bois qu'il y a planté lui-même pour en faire l'adoucissement de nos peines. Aucune nation n'a négligé le vin, lorsqu'elle a pû se le procurer, ou par la culture, ou par le commerce. L'usage du vin est aussi ancien qu'il est téendu puisqu'il s'étend à toute la terre, & qu'il remonte au moins à Noé le pere commun de toutes les nations.*

La Comt. *J'avrois beaucoup de plaisir à entendre l'histoire des progrès de la vigne & du vin. Le Chevalier voudroit savoir planter & cultiver une vigne, vendanger & façonner le vin. Asseions-nous, je vous prie: M. le Prieur nous livrera l'histoire de la vigne, & M. le Comte, qui a fait planter la meilleure partie de celles que nous voyons, nous apprendra la vraie méthode de faire le vin. Je voudrois d'abord savoir pourquoi M. le Prieur nous a dit que l'usage de cette liqueur remontoit à Noé au moins. Est-il permis de soupçonner qu'il y ait eû du vin avant Noé? il est le premier qui ait planté la vigne.*

Le

abuſeriſſimo. Ella è però una in- LE VITI.
giuſtizia ſtraniſſima il pretendere d' eſſer più ſavio di lui, e ſterpar un legno piantatovi da lui medeſimo per alleviamento delle noſtre fatiche. Ogni nazione ha ſtimato il vino, qualora abbia potuto procacciarſelo, per via, o della coltivazione, o del commerzio. L' uſo del vino è non meno antico, che univerſale, e ſi ſtende almeno ſin a Noè padre comune di tutti i popoli.

Conteſ. Sentirei con gran piacere la ſtoria degli avanzamenti della vite, e del vino. Il Cavaliere vorrebbe imparar a piantare, e a coltivar una vite, a vendemmiare, e a far il vino. Il Signor Priore ci conterà la ſtoria della vite, e'l Signor Conte, che ha fatte piantar quaſi tutte quelle, che vediamo, ne inſegnerà il vero metodo di far il vino. Prima di tutto vorrei ſapere, perchè il Signor Priore abbia detto, che l' uſo di queſto liquore ſi ſtende almeno ſin a Noè. E' forſe permeſſo il credere, che prima di Noè vi ſia ſtato del vino? Egli è pure il primo, che abbia piantata la vite.

Prio.

LES VIGNES.

Le Pr. *On peut croire sans hérésie que le vin est aussi ancien que le monde. Noé prit soin de communiquer au genre humain ce qu' il avoit connu de meilleur avant le déluge. C' est dans cette vûe qu' il commença par renouveller l' agriculture: & comme un de ses premiers soins fût de planter la vigne, & d' exprimer les jus des raisins, on peut penser qu' il ne se porta à le faire que par la connoissance qu' il avoit de l' utilité de cette pratique.*

Le Chev. *Mais seroit-il tombé dans l' ivresse s' il eût connu la nature du vin?*

Le Pr. *L' ivresse où il tomba ne prouve point qu' il ignorât ce que c' étoit que le vin: mais que l' impression en fut plus forte & plus agissante aprés une longue interruption.*

Sacrifices de pain & de vin.

Quoi qu' il en soit au reste, la vigne fut portée par tout de proche en proche par les enfans de Néo. C' est presque chez tous les peuples que nous trouvons dans les tems, même les plus reculés, qu' une des principales parties du culte extérieur consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin, pour le glorifier, & pour le remer-

cier

Prio. Si può credere ſenza ereſía, che il vino ſia antico quanto il mondo. Noè proccurò di comunicar al genere umano tutto il meglio, che aveva conoſciuto prima del diluvio. A tal fine cominciò dal rinnovare l'agricoltura: e, ſiccome una delle ſue premure maggiori fu di piantare la vite, e di ſpremerne il vino, così è naturale, ch'egli s'accingeſſe a ciò, per la notizia, che aveva dell'utilità di queſta pratica. Le Viti.

Cav. Ma s'egli aveſſe conoſciuta la natura del vino come mai ſi ſarebbe ubbriacato?

Prio. L'ebbrezza, in cui cadde, non prova, che non conoſceſſe il vino: bensì denota, che dopo una lunga interruzione, l'impreſſione del vino fu più forte, e più attiva.

Che che per altro ne ſia, la vite fu traſportata per tutto di mano in mano da' figliuoli di Noè. Il perchè appreſſo tutte le nazioni, ne' tempi eziandío più rimoti, ſi legge, che una delle parti principali del culto eſterno era d'offerír a Dio del pane, e del vino per glorificarlo, e per ringra- Sacrifizj di pane, e di vino.

LES VIGNES.

*cier d'avoir donné aux hommes la vie, & ce qui en est le soûtien. On se contentoit souvent de cette offrande, & lorsqu'on faisoit couler le sang des victimes, le sacrifice en étoit toûjours accompagné d'une poignée de farine, * ou d'un gâteau, & de quelque effusion de vin.*

Ces fêtes se celébroient en pleine campagne, & communément sur des lieux élévés & remarquables. Elles revenoient tous les ans en des tems déterminés. L'offrande étoit toûjours suivie d'un repas, où les peuples se réunissoient pour manger avec joie en commun, en signe d'union, & comme ne faisant tous qu'une seule famille. Ces fêtes degénérèrent peu à peu en excès, & en dissolutions. Telle est apparemment la première origine des fetes du vin qui sont si anciennes, & qui de l'Asie ont passé en Europe, & par tout.

Origine des fêtes du vin.

Le Chev. *Mais il y avoit dans les Bachanales bien des choses qui n'ont aucun rapport à un repas, ni au vin. Qu'étoit-ce, je vous prie, que ces clameurs d'Io & d'Evoé qu'on réi-*

* *Mola* tourteau d'orge qu'on mettoit sur la victime, d'où vient le mot *immoler*.

ziarlo d'aver data all' uomo la vita, e 'l sostegno della medesima. Spesso non si offeriva altro, e quando si scannavano le vittime, s'aggiugneva sempre al sacrifizio un pugno di farina, *ovvero una focaccia, e qualche spargimento di vino. Le Viti

Queste feste si celebravano in campagna aperta, e per lo più in luoghi eminenti, ed esposti. Esse si rinnovavano ogni anno ne' tempi stabiliti. Dopo l' offerta si faceva sempre un convito, in cui i popoli tutti mangiavano allegramente in comune per contrassegno d' unione, e come tutti non fossero stati, che una famiglia sola. Queste feste a poco a poco degenerarono in tripudj, e dissolutezze. Questa probabilmente è l'origine de' Baccanali, che sono sì antichi, e che dall'Asia passarono nell' Europa, e per tutto il Mondo.

Cav. Ma ne' Baccanali v' erano molte cose, le quali non hanno che fare nè co'banchetti, nè col vino. Che cosa di grazia significavano que' schiamazzi d' Jo, e d'Evoè, i quali si repli- Origine de' Baccanali.

*Mola *schiacciata d'orzo, che si metteva sulla vittima, donde vien la voce* immolare.

LES VIGNES.

réïtéroit si souvent? A' quoi servoient les tyrses, ou ces petites piques environnées de fleurs & de feuilles de vignes? Pourquoi ceux qui célébroient-les fêtes du vin couroient-ils de montagne en montagne? Pourquoi se jettoient-ils sur tous les animaux qu'ils rencontroient? Pourquoi après les avoir mis en piéces, se barbouilloient-ils le visage de sang? Le vin ne porte personne à ces folies.

Le Pr. *Voici la conjecture qui m'a paru la plus vraisemblable sur l'origine de ces fêtes extravagantes. Elles ne sont dans leur principe que les fêtes instituées dés le commencement par la piété en l'honneur du vrai Dieu mais défigurées par les circonstances qui s'y sont jointes.*

Remarquez, je vous prie, que tous les peuples ont une inclination naturelle à conserver le souvenir des grands événemens par les représentations qu'ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir contentons-nous de quelques exemples connus. Rien n'est si commun parmi nous que cette pratique. C'étoit autrefois la coûtume en France, & c'est

replicavano tanto spesso? A che servivano, i tirsi, o sian quelle picche attorniate di fiori, e di pampini? Perchè coloro, che celebravano i baccanali, correvano di montagna in montagna? Perchè s'avventavano a tutti gli animali, in cui s' imbattevano? Perchè, dopo d'averli sbranati, s'imbrattavano tutto il volto di sangue? Il vino per certo non genera queste pazzie. LE VITI.

Prior. Ecco la conghiettura, che m'è paruta più probabile intorno all'origine di coteste stravaganti solennità. Esse da principio non furono, se non feste istituite dalla pietà ad onore del vero Dio, ma sfigurate dalle circostanze aggiuntevi.

Notate, di grazia, che tutti i popoli sono naturalmente inclinati a conservar la memoria degli avvenimenti memorabili per via di rappresentazioni, che si fanno ogni anno ne' dì stabiliti. Contentiamoci per prova d'alcuni esempj noti. Questo costume è tra di noi usitatissimo. Una volta s' usava in Francia, e

LES VIGNES.

c'est encore la coûtume de plusieurs de nos voisins de faire à Noel, à Paques, & en d'autres fêtes, des répréſentations dramatiques du myſtère qu'on honore: & quoique la Religion Chrétienne, qui eſt toute entière dans le cœur & dans la bonne vie, tire peu de profit de ces pratiques tumultueuſes, le peuple s'y porte volontiers, parce que ce ſont des dévotions qui l'amuſent ſans conſéquence pour ſes paſſions. Les Mahométans, dans le pélerinage qu'ils font à la Mecque, qu'on croit avoir été la demeure d'Iſmaël patriarche des Arabes, répréſentent encore aujourd'hui par de certaines cérémonies la fuite d'Agar dans le déſert. Il regardent derrière eux, & à côté: ils cherchent avec inquiétude, & enſuite ils ſe réjouiſſent, comme ayant trouvé ce qu'ils cherchoient. Vous reconniſſez-là l'hiſtoire du puits où Agar & ſon fils ſe déſaltérèrent. Ces exemples nous ſuffiront.

V. Le Mahometiſme de Reland.

Toute l'antiquité eſt pleine de cérémonies pareilles inſtituées pour conſerver la mémoire des évènemens qui intéreſſoient le plus les peuples.

Dans

s' usa tuttavía tra' nostri vicini di far a Natale, a Pasqua, e in altre festività de' drammi rappresentanti il mistero, che si venera; e, quantunque la Religione Cristiana, che tutta consiste nel cuore, e ne' buoni costumi, cavi poco profitto da coteste pratiche tumultuose, pure il popolo vi concorre volontieri, perchè queste sono divozioni, che l'allettano, senza offendere le sue passioni. I Maomettani nel pellegrinaggio, che fanno alla Mecca, dove si crede, ch' abbia soggiornato Ismaello, Patriarca degli Arabi, rappresentano anche a' dì nostri con certe ceremonie la fuga d'Agar nel deserto. Si guardano indietro, e a' lati; cercano con ismania, e poscia si rallegrano, come se avessero trovato ciò, che cercavano. Voi quivi ben ravvisate la storia del pozzo, dove Agar, e'l suo figliuolo si dissetarono. Bastino questi esempj.

Le Visi.

v. il maometismo a Rolando.

Tutta l'antichità è ripiena di simili ceremonie istituite per mantener la memoria degli avvenimenti, che maggiormente premevano a' popoli.

Ne' tempi vicini al diluvio, allorchè i figliuoli di Noè, in vece d'andar a popolare la terra, s'ostinavano d'abitar insieme, e attendevano a fabbricare vicino all'Eufrate, il rimanente della terra era incolto: tutto era coperto di boschi, e gli animali vi si multiplicavano a dismisura. Dopo la divisione, allorchè ciascuna famiglia ebbe cominciato a stabilirsi nel paese, che aveva trascelto, le fiere, uscendo da' boschi, venivano a guastare il lavoro degli abitanti, che non potevano godere con sicurezza nè delle lor messi, nè delle lor uve. Nembrotte nipote di Cam si pose alla testa della gioventù del suo paese, cacciò le bestie, liberò il popolo, e di gran cacciatore diventò Re. Dopo la sua morte non solamente si celebrarono delle feste sul suo sepolcro, non solamente vi si cantarono degl'inni dopo i divini, il che fu cagione d'abuso, ma eziandío in queste feste si contraffecero le cacce famose, che avevano renduti sicuri, e abbondanti i paesi circonvicini. Comunemente si principiava co'sacrifizj. Vi s'invocava il nome di Dio, ch'

Le Viti.

LES VIGNES.

étoit Iao & Jevoé. On y paroissoit avec une pique, parce qu'on alloit à une chasse : mais cette pique étoit environnée de fleurs & de pampres, parce que ce n'étoit qu'une chasse représentative. On couroit de montagne en montagne : c'est en cela qu'étoit la représentation. On la rendoit plus vive & plus vraie en versant le sang des bêtes qu'on pouvoit rencontrer. Ceux qui étoient le plus couverts de sang paroissoient s'être le mieux distingués dans la chasse & comme les courses & les voyages de Nimbrod tendoient quelquefois à donner la chasse aux bêtes : quelquefois à aller montrer aux peuples voisins la manière de recueillir le blé & le vin, on portoit pompeusement dans ces fêtes représentatives, le van qui sert à nétoyer le blé, & on distribuoit du vin aux assistans. Rien de plus propre à conserver la mémoire des services de Nimbrod. Voilà au moins un crayon de ce qu'on pourroit dire sur l'origine des fêtes du vin.

Mistica vannus Jacchi.

La Comt. *Il est facile de voir pourquoi ces fêtes ont été universellement bien reçûes. Tant que les dévotions*

era Jao, e Jevoè. Vi si compariva con una picca, perchè s'andava alla caccia; questa picca però era attorniata di fiori, e di pampini, perchè la caccia era solo rappresentata. Si correva di monte in monte: eccone la rappresentazione, la quale si rendeva più viva, e più vera, spargendo il sangue delle bestie, che si potevano incontrare. Quegli, ch'erano più insanguinati, pareva, che si fossero più segnalati nella caccia, e siccome il fine delle scorrerie, e de' viaggj di Nembrotte era talvolta di cacciare le fiere, tal altra d'insegnar a' popoli circonvicini il modo di raccogliere il frumento, e il vino, così in queste feste rappresentative si portava con pompa il vaglio, che serve a nettar il frumento, e si distribuiva del vino agli astanti. La cosa era propriissima per conservar la memoria de' benefizj di Nembrotte. Eccovi almeno un abbozzo di quanto potrebbe dirsi intorno all'origine de' baccanali.

Le Viti.

Mistica vannus Jacchi.

Contes. E' chiaro il motivo, per cui queste feste furono ricevute universalmente. Sinchè le divo-

LES VIGNES. *tions sont ambulantes, & animées par la bonne chère, on trouve aisément des devots. Mais suivons l'histoire de la vigne.*

Le Pr. *La vigne passa d'Asie en Europe. Les Phéniciens, qui voyagèrent de bonne heure sur toutes les côtes de la Méditerranée, la portèrent dans la plûpart des îles, & sur le Continent. Elle réussit merveilleusement dans les îles de l'Archipel; ensuite elle fut portée successivement en Grece & en Italie.*

* *Hist. nat. l. XIV. sect.* 14. *Pline * étoit persuadé que les libations de lait instituées par Romulus, & la défense faite par Numa d'honorer les morts en versant du vin sur leur bucher, prouvoient que les vignes en ce tems-là étoient encore fort rares en Italie. Elles s'y multiplièrent dans les siécles suivans, & quelques Gaulois qui en avoient goûté la liqueur, conçûrent dès-lors le dessein de s'établir dans les lieux où l'on la recueilloit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employèrent ni lettres, ni exhortations. Ils envoyèrent de côté & d'autre plusieurs cruches de vin: aussi-tôt des armées de Be-*

Plutarch. in Camill.

zioni ſono paſſeggiere, e animate dalle gozzoviglie, agevolmente ſi trovano de' divoti. Ma proſeguiamo la ſtoria della vite. LE VITI.

Prio. La vite paſsò dall' Aſia nell' Europa. I Fenicj, che di buon' ora viaggiarono intorno a tutte le coſte del Mediterraneo, la portarono in molte Iſole, e nella terraferma. Ella riuſcì a maraviglia nell' Iſole dell' Arcipelago; poſcia fu ſucceſſivamente portata nella Grecia, e nell' Italia.

Plinio * era d'opinione, che i libamenti di latte iſtituiti da Romolo, e la proibizione fatta da Numa, di non onorar i morti, verſando del vino ſul loro rogo, foſſero prove, che in que' tempi le viti erano rariſſime nell' Italia. Vi ſi moltiplicarono ne' ſecoli ſeguenti, e alcuni Galli, che avevano aſſaggiato il vino, diviſarono ſin d' allora di ſtabilirſi, dov' eſſo ſi raccoglieva. Per ſtraſcinare di là dell' Alpi molti altri Galli non adoperarono nè lettere, nè ammonizioni. Spedirono in molte bande varj orciuoli di vino: e toſtemente le armate di

* *Hiſt. nat. l. XIV. ſect.* 14.

Plutarch. in Camill.

Berrì

LES VIGNES.

*Beruyers, de Chartrais & d'Auvergnacs, renoncèrent au gland de leurs forêts. Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allèrent conquerir les deux bords du Po, où ils s'appliquèrent à la culture du figuier, de l'olivier, & surtout de la vigne. Tel fut le motif de leur entreprise: & au lieu de blâmer nos peres d'avoir pris les armes pour s'assurer la jouissance du vin, * Pline les excuse par la pureté de l'intention. On croit que c'est aux Gaulois établis le long du Po, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermés, & de le contenir dans des liens malgré sa fougue. Depuis ce tems la garde & le transport en devinrent plus aisés que quand on le conservoit dans des vaisseaux de terre sujets à se briser, ou dans des sacs de peau sujets à se découdre, ou à se moisir.*

Hist. nat. l. XIV. sect. 29. Cic. Pro Pontejo.

Les habitans de Marseille, & de la Gaule Narbonoise, eurent quelques vignes dès avant la conquête des Gaules par Jules Cesar. Mais Domitien arreta les progrès de ces plantations.

* Hæc vel bello quæsiviſſe venia ſit. *Hist nat. l. XII. sect. 2.*

Berrì, di Sciartres, e d'Avergna rinunziarono alle ghiande de' loro boſchi. L'Alpi non gli ſgomentarono, e s'impadronirono delle due ſponde del Pò, dove atteſero a coltivare la ficaja, l'ulivo, e ſpezialmente la vite. Da ciò nacque la loro riſoluzione, e in vece di biaſimare i noſtri Padri d'eſſerſi armati per aſſicurarſi il poſſeſſo del vino, * Plinio gli ſcuſa per la lor buona intenzione. Si crede, che i Galli fermatiſi lungo il Pò ſieno ſtati gl' inventori di conſervar il vino in botti di legno ben turate, e di tenerlo in freno ad onta del ſuo fuoco. D'indi in poi il vino ſi mantenne, e ſi traſportò più agiatamente, che non ſi faceva, quando ſi conſervava in vaſi di terra frangibili, o negli otri ſoggetti a ſdrucirſi, o a muffarſi. Le Viti.

I popoli di Marſiglia, e quelli della Gallia Narboneſe avevano delle viti, anche prima della conquiſta delle Gallie fatta da Giulio Ceſare. Ma Domiziano vietò di piantarne. *Hiſt. nat. l. XIV. ſect. 29. Cic. Pro Pontejo.*

* *Hæc vel bello quæſiviſſe venia ſit.* Hiſt. nat. l. 12, ſect. 2.

LES VIGNES. *tions. Ce ne fut que sous l'excellent empereur Probus, qu'il fut permis aux Gaulois, aux Espagnols & aux Bretons de planter des vignes. Il savoit que l'avancement de l'agriculture est inséparable d'un bon gouvernement, & qu'un Prince ne gouverne bien qu'autant qu'il procure l'abondance & la tranquilité aux peuples dont il est le pére. La permission de former des vignobles trouva dans la Brétagne, & dans le nord de la Beltique, des obstacles insurmontables du côté de la nature. On continua encore dans la Belgique & dans la Celtique même, à tirer de l'orge la boisson ordinaire faute d'une quantité suffisante de vignes *. Mais peu à peu elles furent plantées par tout où elles purent réussir. Saint Martin en planta une dans la Touraïne avant la fin du IV. siécle. Saint Remi, qui vivoit sur la fin du V. & au*

En. 282.

Vopiscus in Probo.

Greg. Turon. de glor. Confessor.

* *Voyez* dans l'Anthologie une épigramme de l'empereur Julien adressée à la bièrre.

. . . . . Σε Κελποὶ
Τῇ πενίῃ βοτρύων τευξαν ἀπ' ἀσταχύων

Les Gaulois vous ont tirée des épis faute de raisins.

tarne. Solamente sotto il celebre Imperator Probo fu permesso a' Galli, agli Spagnuoli, e a' Britanni di piantare le viti. Egli sapeva, che il progresso dell' agricoltura è indivisibile da un buon governo, e che un Principe non governa bene, se non proccura l'abbondanza, e la quiete a' suoi sudditi, de' quali esso è Padre. La permissione di piantar le viti incontrò, nella Bretagna, e ne' luoghi settentrionali della Fiandra per parte della natura, degli ostacoli insuperabili. I Belgi, e i Celti proseguirono, siccome prima, a far le loro bevande d'orzo, per mancanza di viti sufficienti *. Ma a poco a poco esse furono piantate, dovunque puotero allignare. S. Martino ne piantò una nella Turrena verso la fine del IV. secolo. S. Remigio, che viveva alla fine del V. e al

LE VITI.

Nel 282.

Vopiscus in Probo.

Greg. Turon. de glor. Confessor.

* *V. Nell' Antologia un epigrammma dell' Imperator Giuliano indirizzato alla birra.*

. . . . . Σὲ Κέλτοι
Τῇ πενίῃ βοτρύων τρύξαν ἀπ' ἀσταχύων

I Galli t'hanno spremuta dalle spighe per mancanza d'uva.

LES VIGNES. *& au commencement du suivant, laissa par testament à diverses églises, les vignes qu'il possédoit dans les terroirs de Reims & de Laon, avec les esclaves qu'il employoit à les façonner. Depuis ce tems les vignes furent cultivées dans toute la France, & peut-etre attirèrent-elles les François dans la Gaule, comme elles avoient attiré les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus de conquêtes à faire, essayèrent de défricher quelque canton de la forêt noire, & plantèrent des vignes le long du Rhin. La Hongrie eut aussi les siennes: & depuis qu'elles sont ainsi multipliées par tout, les peuples contents de leur sort, n'ont plus songé à aller chercher ailleurs de nouveaux établissemens.*

La Comt. *Qu'on nous vienne dire après cela que le vin n'est propre qu'à tout troubler. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe est en repos.*

Differentes especes de vins.

Le Pr. *Après l'histoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes éspéces en sont sans nombre: elles varient par la couleur, par*

e al principio del VI., lasciò per testamento a varie Chiese le vigne, che aveva ne' Territori di Rems, e di Laon, insieme cogli schiavi, che adoperava a lavorarle. Dopo d' allora si coltivarono le viti per tutta la Francia, e forse ch' esse tirarono i Francesi nella Gallia, siccome avevano tirati i Galli nell' Italia. Gli altri Alemanni, che non avevano più conquiste da fare, si provarono a dissodare qualche parte della selva nera, e piantarono delle viti lungo il Reno. L' Ungheria ebbe altresì le sue, e dopo ch' esse si sono multiplicate per tutto, i popoli contenti del loro stato, non pensarono più d'andar a stabilirsi altrove. Le Viti.

Contes. Chi dirà mo, che il vino è atto solamente a scompigliar ogni cosa? L'Europa non vive in riposo, se non dacchè si sono multiplicate le viti.

Prior. Dopo la storia della vite, eccovi in due parole quella del vino. Le di lui varie spezie sono innumerabili; elle variano nel colore, Spezie diverse di vini.

nel

LES VIGNES.

par le goût, par la qualité, par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs. Mais en général on peut rappeller tous les vins à deux espéces, savoir, des vins de liqueur, & des vins secs.

Vinum dulce : vinum austerum, ou *severum*.

Vins de liqueur.

Les vins de liqueur sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée & approchante plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de parfum. Les raisins muscats sont les plus propres pour faire ces sortes de vins; mais ils ne murissent parfaitement que dans les païs chauds. Les vins de liqueur, muscats & autres, les plus estimés parmi nous, sont ceux de la Ciutad & de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Condrieux en Lyonnois, d'Arbois en Bourgogne, de Rivesalte en Roussillon, & quelques autres.

Unæ apiciæ ou *apianæ ab apibus & mellis sapore.*

Muscats par ceque les mouches s'y attachent par préférence.

Les vins de liqueur étrangers sont le Tocai qui vient en très-petite quantité sur un côtau de l'Hongrie : la Verdée, la Moscadelle & le Montéfiasconé, tous vins de Toscane; le vin grec du mont Vésuve qui est jaune comme de l'or, & le Lacryma vin

fort

nel ſapore, nella qualità, e nella durata. Si può dire, che vi ſieno tante ſorte di vini, quanti ſono i terreni. Univerſalmente però tutti i vini poſſono ridurſi a due ſpezie, cioè a'vini molli, e a' vini ſecchi.

Le Viti

Vinum dulce, vinum auſterum, & ſeverum.

I vini molli ſono quelli, che hanno un ſapore dolce, zuccherino, e ſimile a quello del mele. La perfezione di queſti vini conſiſte in una dolcezza unita ad una grata amarezza, ch'abbia della fragranza. L' uve migliori per far queſti vini ſono le moſcadelle; ma queſte non giungono a perfetta maturità, ſe non ne' paeſi caldi. I vini molli, moſcati, e altri più ſtimati da noi, ſono quelli di Ciutad, e di S. Lorenzo in Provenza, di Frontignano in Linguadoca, di Condrieux nel Lionneſe, d' Arbi in Borgogna, di Rivaſalta in Roſſiglione, e alcuni altri. I vini molli ſoraſtieri ſono il Toccai, che ſi raccoglie in pochiſſima quantità ſur un colle d' Ungheria; La Verdéa, il Moſcadello, e il Monfiaſcone, tutti vini della Toſcana: il vin greco del monte Veſuvio, ch'è giallo come l'oro, e la lacrima, vino

Vini molli.

Uvæ apiciæ, uvæ vero apiinæ ab apibus, & melis ſapore.

Moſcadelle, perchè le moſche vi ſi ſcagliano più che ſull'altre uve.

LES VIGNES.

fort rouge qui se recueille sur la même montagne quand elle ne porte pas l'incendie & le ravage dans les vignobles voisins de son sommèt ; les vins de la Malaga dans le voisinage de Gibraltar : ceux d'Alicante, & plusieurs autres d'Espagne : celui de Madère : île qui appartient aux Portugais à l'entrée del' Ocean : le vins des îles Canaries, dont les plus estimé vient de l'île de Palme ; la Malvoisie vin fort épais qui se façonne dans l'île de Candie ; & les autres vins grecs qu'on recueille à Chio, à Ténédos, à Metelin, & dans d'autres îles de l'Archipel : le vin de Schiras en Perse est de même nature.

Il y a dans toutes sortes de vins trois parties principales qui sont l'huile, le sel, & le volatil. On ne parvient à donner à la plûpart des vins de liqueur le juste tempérament qui les rend doux & piquants que par une espece de cuisson. Pour mélanger parfaitement leur huile avec leur sel, en sorte que la douceur de l'une corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laisse ces raisins exposés au soleil sur le cep jusqu'à ce qu'ils commencent à se flétrir : & pour

Uvæ passæ solem.

les

assai rosso, che si raccoglie sullo stesso monte, allora ch'egli non incendia, e non diserta le vigne vicine alla sua vetta; i vini di Malaga vicino a Gibilterra: quei d'Alicante, e molti altri vini di Spagna: il vin di Madera Isola posta alle bocche dell'Oceano soggetta a' Portoghesi: i vini delle Canarie, de' quali il più stimato viene dall' Isola di Palma: la Malvagía vino assai denso, che si fa nell' Isola di Candia; e gli altri vini Greci, che si raccolgono a Scio, al Tenedo, a Metellino, e in altre Isole dell' Arcipelago. Il vino di Sciras in Persia è della stessa natura. LE VITI.

In tutti i vini vi sono tre parti principali, cioè l'olio, il sale, e il volatile. Non si giugne mai a dar a' vini molli il giusto temperamento, che li rende dolci, e raspanti, se non per via d'una spezie di cottura. Per ben tramischiare il lor olio col loro sale, sicchè collegandosi bene, la dolcezza dell' uno correga l' acrimonia dell' altro, si lasciano i grappoli esposti al sole sul tralcio, sin che cominciano a diventar vizzi, e perchè *Uvæ passæ solem.*

non

Les Vignes.

*les empêcher de tirer encore de la terre des sucs qui retarderoient la perfection de ce melange, on tord le pédicule qui attache le raisin à la branche. Ensuite on en exprime la liqueur qui ne peut manquer de s'être épaissie comme un syrop. Telle est la première méthode. La seconde consiste à exprimer le moût des raisins quand ils sont murs, & à les faire bouillir * de manière que l'écume s'en répande sur les bords du vase. Cette seconde espéce de cuisson, qui est violente, ou forcée, donne au vin un goût de feu: mais elle le mèt en état de se conserver. La troisième espéce de cuisson qu'on donne au jus du raisin est celle qui va jusqu'à le réduire à la moitié, ou au tiers, pour en faire un syrop, ou un resiné fort épais.*

Defrutum sapa.

Le soin qu'on prend de déflegmer le vin par les deux premières méthodes, lui ôte la plus grande partie de son volatil, d'où il arrive qu'il demeure toûjours dans une espéce d'en-

* Aut dulcis musti vulcano decoquit humorem.
Et sæpiis undã tepidi despumat alveni Ge.1

non ſuccino tuttavía dalla terra de' ſughi, che prolungherebbero coteſto perfetto meſcuglio, ſi torce il picciuolo, per cui il grappolo ſta attaccato alla vite. Dopo ſe ne ſpreme il ſugo, il qual è neceſſariamente denſo, come uno ſciloppo. Queſt' è il primo metodo. Il ſecondo conſiſte nello ſpremere il moſto dall' uve di già mature, e nel farlo bollire, * ſicchè la ſchiuma trabocchi ſopra gli orli del vaſo. Queſta ſeconda maniera di cottura, ch' è violenta, o sforzata, comunica al vino un ſapore di fuoco, ma lo rende più durevole. La terza ſpezie di cottura, che ſi dà al moſto, è allora quando ſe ne fa conſumar la metà, o la terza parte per farne uno ſciloppo, o una ſapa aſſai denſa. I E VITI. *De frutum Sap.*

La diligenza, che s' uſa di levare al vino la flemma nelle due prime maniere, lo ſpoglia della maggior parte del ſuo volatile, imperò reſta ſempre in una ſpezie di

* *Aut dulcis muſti vulcano decoquit humorem,*
Et ſolliis undam tepidi deſpumat aheni. Ge. 1.

Les Vignes. *d'engourdissement. L'ébullition n'en étant point naturelle, ne peut être parfaite. Ces vins ne peuvent être légèrs, fins & coulans. Peut-être sont-ils par cette raison plus propres que les nôtres pour les païs chauds où le sang est plus raréfié, & a besoin d'une liqueur substantielle plûtôt que spiritueuse. Ainsi il est peu étonnant que les Italiens & les autres peuples Méridionaux accoûtumés à la douceur de ce syrop qui est proportionné à leurs besoins, se trouvent plûtôt blessés que rejouis par la vivacité de nos vins.*

Vins secs. *Les vins secs au contraire sont ceux dans lesquels le volatil & le sel dominent par le moyen de l'ebullition parfaite qui les a délivrés de la plus grande partie de leur huile, & qui a tellement atténué & subtilisé ce qui reste de cette huile, que le sel n'est pas émoussé, ou affadi: mais qu'il agit au contraire en liberté sur la langue, & y cause une agréable impression. Tels sont les vins de France, les vins de Moselle, les vins du Rhin, & plusieurs vins de Hongrie. L'usage en est plus salutaire aux peuples septentrionaux,*

dont

di torpore. La bollitura, che non è naturale, non può esser perfetta. Questi vini non possono esser leggieri, sottili, e fluidi. Chi sa, ch' essi per questo appunto non sieno più atti de' nostri pe' paesi caldi, il cui sangue più rarefatto ha bisogno d' un liquore piuttosto sustanzioso, che spiritoso? Per tanto non è da stupirsi, che gl' Italiani, e gli altri popoli Meridionali avvezzi alla dolcezza di cotali bevande, che sono proporzionate al lor bisogno, restino anzi offesi, che ravvivati dalla generosità de' nostri vini. Le Viti.

I vini secchi all' opposto sono quelli, in cui predominano il volatile, e i sali, mediante la perfetta bollitura, che gli ha scaricati della maggior parte del lor olio, e che ne ha raffinato, e assottigliato il restante, sicchè il sale non è smuzzato, nè rintuzzato; anzi, che pel contrario vellica liberamente la lingua, e vi suol fare una dolce impressione. Tali sono i vini di Francia, quelli della Mosella, quelli del Reno, e molti vini d' Ungería. Il loro uso è più salutare a' popoli settentrionali,

Les Vignes. *dont il volatilise le sang, & dégourdit l'humeur sombre.*

Défauts. *Les grands défauts de ces vins sont d'être verds ou liquoreux ou terrestres ou capiteux. La liqueur, c'est-à-dire, la saveur sucrée est un grand défaut, parce qu'elle affadit le cœur, & trouble l'estomac, au lieu d'y porter la joie & la bonne disposition. Mais ce défaut, comme celui d'être capiteux, peut se trouver dans les plus excellens vins. L'un & l'autre se corrigent communement par une juste durée. La verdeur est moins le défaut du vin, que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit; ou du propriétaire qui l'a vendangé trop tôt. C'est une nature qui n'est point faite. Le goût dur & terrestre en est le pire de tous les défauts: c'est celui du sol meme, ou d'une vigne mal cultivée.*

Bonnes qualités. *Les bonnes qualités du vin sont d'être ferme, & pourtant aisé; d'avoir du corps, & en meme tems de la légèreté; de reunir enfin une couleur brillante, une odeur flatteuse une saveur délicate. N'est-ce pas-là, mon cher Chevalier, le vin que vous prétendez recueillir dans vos vi-*

a'quali assottigliano il sangue, e scac- Le Viti.
ciano l'ipocondría.

I maggiori diffetti di questi vini sono d'essere verdi, sdolcinati, o terrestri, o capitosi. L'essere sdolcinati cioè, l'essere dolci come il zucchero, è un gran difetto, poichè opprime il cuore, e sconvolge lo stomaco, in vece di recarvi l'allegrezza, e la salute. Questo difetto però, siccome quello d'essere capitosi, può darsi anche ne' vini più squisiti. Amendue ordinariamente si corregono con un certo corso di tempo. L'esser verde non è diffetto del vino, ma della stagione, che non maturò bene l'uva; o del padrone, che l'ha vendemmiata troppo per tempo. In somma l'uva non era matura. Il difetto peggiore è l'esser duro, o terrestre: ciò deriva o dal terreno, o dalla vite mal coltivata. Diffetti de'vini.

Le buone qualità del vino sono d'essere generoso, e soave: d'aver buon corpo, e d'esser leggiere; finalmente d'accoppiar insieme un colore smagliante, un odor grato, e un sapor dilicato. Non è forse questo, Cavaliere mio caro, il vino, che volete raccorre nelle vostre Buone qualità.

LES VIGNES. *vignes quand vous en prendrez le gouvernement ? Vous y parviendrez à coup sûr en suivant la méthode dont M. le Comte va vous faire part.*

Le Comte. *Il y a bien des manières de façonner la vigne & le vin. Cette plante est naturellement foible : mais la nature l'a pourvû de petits filets, ou d'espéces de mains qu'elle tourne autour de ce qu'elle rencontre pour s'y attacher, & se maintenir contre le vent. Nous l'appuyons en France sur un simple échalas. Ailleurs on la soûtient à l'aide d'un roseau, ou avec une haute perche, ou sur des fourches de bois. En Gréce & en Italie il est tout commun de faire monter les vignes sur des ormes, où elles s'étendent en liberté, & s'élancent d'étage en étage jusqu'au sommèt*. Les Asiatiques, qui ont plusieurs espéces de raisins extrémement gros, sont obligés de faire courir leurs vignes sur des treilles & sur des berceaux, qui deviennent autant de riches tentes*

sous

* ..... Supereſt.....
Tum læves calamos & raſæ haſtilia virgæ
Fraxineaſque aptare ſudes, furcaſq; bicornes
Viribus eniti quarum & contemnere ventos
Aſſueſcant, ſummaſque ſequi tabulata per ulmos. *Geor.* 2.

vigne, quando voi ne prenderete la cura? Questo certamente vi verrà fatto, se seguirete il metodo, che il Signor Conte or ora v' insegnerà. LE VITI.

Cont. Vi sono molte maniere di coltivare la vite, e di far il vino. Questa pianta di sua natura è debole; ma la natura l' ha munita di filetti, o spezie di mani, con cui s' avviticchia a ciò, che incontra, per attaccarvisi, e per resister al vento. Noi in Francia la raccomandiamo a un semplice palo. In altri luoghi si sostiene colle canne o con alte pertiche, o con forcelle di legno. In Grecia, e in Italia comunemente si fanno salir le viti su gli olmi, dove si stendono liberamente, e gradatamente s' alzano sin alle cime. * Gli Asiatici, che hanno molte spezie d' uve grossissime, sono costretti a fare degl' ingraticolati, e de' pergolati, che sembrano poi tanti be' padiglioni,

* . . . . *Superest* . . . . . .
Tum læves calamos, & rasæ hastilia virgæ
Fraxineasque aptare sudes, furcasque bicornes
Viribus eniti quarum & contemnere ventos
Assuescant, summasque sequi tabulata per ulmos. Georg. 2.

LES VIGNES.

sous lesquelles ils prennent l' ombre & le frais. Souvent un meme terrain leur donne du ris ou du blé pour les nourir, des vignes pour faire leur boisson, & des mûriers qui servent à la fois à soutenir leur vigne, & à nourir les vers à soye qui les habillent.

La méthode de chaque païs passe pour être fondée sur le besoin. On croiroit tout perdre en s' y prenant autrement, & il est vrai qu' il ne faut s' en écarter que quand on s' est assuré par des expériences suffisantes qu' on réussira mieux d' une autre façon. Mais j' ai remarqué dans mes différens voyages qu' il y avoit presque par tout bien de la routine, & que nous aurions en cent endroits des vins beaucoup plusparfaits, & qui seroient plus de garde, si on les façonnoit avec plus d' ordre.

Le dessein que j' avois de planter une vigne dans ma terre, m' a rendu attentif sur les différentes méthodes des provinces de France. Je n' ai rien vû nulle part qui approchât des soins & des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès aupa-

ſotto cui prendono l'aria, e'l freſ- Le Viti.
co. Speſſo da uno ſteſſo terreno eſſi raccolgono del riſo, o del grano per mangiare, dell' uve per bere, e de' gelſi, che ſervono nel tempo ſteſſo a ſoſtenere le viti, e a paſcere i filugelli, che ſomminiſtrano loro il veſtito.

Il metodo di ciaſcun paeſe ſi ſtima fondato ſul biſogno particolare. Facendoſi altrimenti, ſi temerebbe di non rovinar tutto, e per certo, che non biſogna ſcoſtarcene, quando non ſi ſa per eſperienza, che un altro metodo farà migliore riuſcita. Io però ne' miei varj viaggj ho oſſervato, che quaſi per tutto ſi ſegue l' uſo, e che averesſimo in molti luoghi de' vini aſſai migliori, e più durevoli, ſe ſi coltivaſſero le viti con qualche poco di più regola.

Siccome io diviſava di vignare una mia terra, così ho oſſervato i varj metodi delle provincie della Francia. Non ho veduto in alcun luogo a uſare le diligenze, e le cautele, che, da cinquanta anni in quà, uſano que' di Sciampagna. Da prima il loro vino

LES VIGNES.

auparavant très-fin & très-estimé : mais il se soûtenoit peu, & ne se trasportoit pas loin. Par la manière qu'une longue experience leur a suggérée ils sont parvenus à le rendre à volonté couleur de cerise, œil de perdrix, de la dernière blancheur, ou parfaitement rouge : & de l'affermir au point que, sans rien perdre de son agrément, il se soûtient six & sept années, souvent beaucoup plus.

Cette méthode exactement observée à Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres cantons du païs Laonnois, y produit des vins que toute la Flandre estime presqu'autant que ceux de Bourgogne & de Champagne.

La meme methode portée en differens endroits de Bourgogne, tire de tems en tems de l'obscurité, & mèt en vogue des vins qu'on ne connoissoit pas auparavant.

Cette méthode regarde la vigne, le pressoir, & la cave.

Culture de la vigne.

La vigne a besoin d'être plantée, provignée, taillée, labourée, liée, terrée & fumée.

Planter.

On se garde bien de la planter dans des terres franches & propres à produire du

blé

era gentiliſſimo, e ſtimatiſſimo; ma non durava, nè poteva traſportarſi lontano. Per via del metodo appreſo a forza di lunga ſperienza, eſſi ſanno a lor voglia dar al lor vino il color di ciliegia, d' occhio di pernice, farlo bianchiſſimo, o roſſo a perfezione: e ſanno altresì fortificarlo a ſegno tale, che dura ſei, e ſette anni, talvolta più, ſenza perder punto del ſuo ſapore. Le Viti.

Mediante queſto metodo eſattamente oſſervato a Cuiſſi, a Pargnano, e in altri luoghi del Laoneſe, vi ſi fanno de' vini, che per tutta la Fiandra ſi ſtimano poco meno di que' di Borgogna, e di Sciampagna.

Lo ſteſſo metodo, praticato in varj ſiti della Borgogna, cava tratto tratto dalle tenebre, e mette in credito certi vini, che prima non erano pur conoſciuti.

Queſto metodo, abbraccia la vite, il palmento, e la cantina.

La vite vuol eſſer piantata, propagginata, potata, paſtinata, legata, provveduta di terra, e di ſtabbio. Coltivazione della vite.

Non biſogna piantarla nelle terre graſſe, e atte a produr del Piantare.

LES VIGNES.

blé. Ces terres ont à la verité des sucs & des sels très-abondans: mais comme elles se durcissent après la pluye, à la moindre chaleur elles sont impénétrables à l' action de l' air & du soleil: leurs sucs ne se subtilisent point: ils n' acquiérent ni perfection, ni activité, & la vigne jaunit dans ces terres, ou n' y donne qu' une liqueur revéche & grossière. Une terre un peu maigre, légère, séche plûtôt qu' humide, située en pente, mélangée de petits cailloux, ou de pierres à fusil, est plus propre pour la vigne que le fonds le plus riche & le plus fertile. Je ne sai si de ces petits cailloux froissés par la culture, il ne se détache pas de certains sels, ou même des particules de feu & de soufre capables de donner au vin une agréable vivacité. Mais en général les terres douces & légères communiquent plus de finesse & de goût à ce qu' elles produisent, parce que l' action & les influences de l' air qui y pénétrent sans peine, y répandent, & y développent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne

frumento. Queste terre sono veramente copiosissime di sughi, e di sali; ma, siccome esse a ogni menomo caldo dopo la pioggia, s' indurano, così non danno adito nè all' aria, nè al sole: i loro sughi non si raffinano punto. Essi non si perfezionano, nè diventano attivi, e la vite ingialla in coteste terre, o vi produce solamente un liquore affricogno, e grossolano. Una terra magretta, leggiere, piuttosto secca, che umida, situata a pendío, tramischiata di selcette, o di pietre focaje, s'affà alla vite meglio, che i terreni più fecondi, e più fertili. Io non so se da coteste pietruzze sgretolate a forza di lavorare, si stacchino certi sali, oppure delle particelle di fuoco, e di zolfo atte a comunicare al vino una soave vivacità. Universalmente però le terre dolci, e leggieri producono l' uve più dilicate, e più saporite: conciossiachè l'attività, e l'influenze dell'aria vi penetrano agevolmente, vi spargono, e vi sprigionano meglio le parti volatili, e i principi più fini della vegetazione. Non approvo il metodo di collocar le vi-

LE VITI.

LES VIGNES. *vigne trop près d'une riviere, moins encore d'un marais. La fraicheur qui s'en élève, & se répand dans le voisinage, donne plus de prise aux petites gélées du matin sur les feuilles de la vigne, dont la perte est toûjours suivie de celle du fruit.*

Boutures. *On plante la vigne ou de boutures, ou de plants enracinés. Les boutures sont des jets sans racines qu'on a taillés en hyver sur des ceps de bonne nature, & qu'on conserve en bottes dans le cellier jusqu'à ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de mars, avant que de les planter, on laisse tremper ces bottes huit jours durant dans un fossé bourbeux puis on les plante, non en les piquant debout, mais en les couchant un peu de côté trois à trois, ou quatre à quatre dans chaque trou. Les ouvertures sont à un pié de distance l'une de l'autre. Par la suite on ôtera le trop. La bouture doit être peu enterrée, & toûjours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laisser un pouce ou deux du vieux bois de deux ans.*

Plantes de pépinières. *Les plants enracinés sont de jeunes ceps qu'on a élevés depuis deux*

ou

le viti troppo vicino a un fiume, molto meno a una palude. Il fresco, che ne svapora, e che si sparge pel vicinato, fa che le brine la mattina più facilmente s'appicchino a' pampini, la cui perdita è inseparabile da quella dell'uve. Le Viti.

La vite si pianta o co' magliuoli, o colle barbatelle. I magliuoli sono germoglj senza radice tagliati in tempo di verno da' tralcj di buona qualità, e conservati a fastelli nella cantina, finchè giunga il tempo d'adoperarli. Verso la fine di marzo prima di piantarli si lasciano a molle in una pozza, poscia si piantano, non ficcandoli dritti, ma bensì coricandoli alquanto sur un lato a tre a tre, o a quattro a quattro per ciascuna formella. Le formelle sono lontane un piede l' una dall' altra. Poi si diraderanno. I magliuoli non devono essere troppo sotterra, e bisogna sempre piantarli dal capo più grosso, dove s'averà avuta l' antivedenza di lasciarvi un' oncia, o due di legno vecchio di due anni. Magliuoli.

Le barbatelle sono i tralcj novelli, che s' hanno allevati per due Barbatelle.

o tre

LES VIGNES.

ou trois ans dans une pépinière un peu plus maigre que la terre où ils seront replantés. Ce déplacement se fait en novembre. Il ne faut point mettre d'intervalle entre le moment où l'on lève les jeunes plants, & celui où on les transplante: leur extrême délicatesse souffriroit beaucoup du moindre délai. Ces pépinières devroient toûjours accompagner chaque héritage. L'utilité en est infinie. Les plants enracinés commencent à donner du vin dès la troisième année, & continuent souvent pendant plus de soixante ans.

On peut encore renouveller une vigne en tout, ou en partie par le moyen des provins & des marcottes.

Provins & Marcottes.

Provigner, c'est coucher de côté les plus beaux jèts qu'il faudroit perdre par la taille, en enterrer le vieux bois dans une petite fosse un peu longue, & ne laisser sortir de terre que le jeune bois. Lorsque la partie qui est coudée en terre a repris racine, ou bien on la laisse attachée au maître cep pour garnir le voisinage, ou bien on la coupe sous les racines, & on en lève ce nouveau cep pour le transplanter où l'on en a besoin.

Mar-

o tre anni in un ſemenzajo un po' Più magro del terreno, in cui dovranno trapiantarſi. Si trapiantano nel meſe di Novembre. Non biſogna perdere pur un iſtante tra'l momento, in cui le barbatelle ſi ſchiantano, e quello, in cui ſi trapiantano; ogni menoma dilazione recherebbe gran danno alla ſomma loro dilicatezza. Ogni vigna dovrebbe aver un ſemenzajo. Eſſi ſono utiliſſimi. In capo a tre anni le barbatelle cominciano a produrre dell'uva, ordinariamente continuano a produrne per ſeſſanta anni. Le Viti.

Si può eziandío rinnovare una vite per via delle propaggini, o de' ſaeppoli.

Propagginare vuol dire coricar dalla banda i rampolli più belli, cui biſognerebbe potare, ſotterrarne il legno vecchio in una buca lunghetta, e laſciar ſolamente ſpuntar fuori il legno novello. Quando la parte coricata in terra è abbarbicata, ſi laſcia attaccata al traſcio maeſtro, per ornare il luogo vicino, oppure ſi taglia ſotto delle radici, e ſi cava di terra il nuovo tralcio per trapiantarlo, dove abbiſogna. Propaggini, e ſaeppoli.

Sa ep-

Les Vignes. *Marcotter la vigne, c'est en faire passer un beau brin au travers d'un petit panier qu'on mèt en terre, en y abaissant la branche. Celle-ci prend racine dans le panier. En novembre on coupe la marcotte sous l'osier; on la léve sans l'éblanler: on la transplante ensuite avec le petit mannequin dans l'endroit qu'on veut garnir. Voila les quatre façons de multiplier la vigne. Apprenons à la tailler.*

Taille. *La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & de la terre qui le nourit. Si la terre est extrèmement maigre & le bois un peu foible, on ne laisse que deux boutons, ou trois tout au plus, sur le jeune bois de l'année, afin que la séve ne travaillant que sur ce petit nombre de boutons, en tire des jets un peu forts. Si la terre est nourissante & le cep vigoureux, on laisse sur le jeune bois trois & quatre boutons, pour affoiblir l'action de la séve par ce partage, & pour empêcher qu'elle ne jette trop de nouveau bois.*

Tems de la Taille. *C'est un vieux préjugé parmi les vignerons comme parmi les jardiniers, mais peut-être aussi peu fondé*

chez

Saeppolare la vite ſignifica far- Le Viti.
ne paſſare un capriuolo attraver-
ſo d'un panierino, che ſi mette in
terra, chinandovi il ramo. Que-
ſto s' abbarbica nel paniere. Nel
meſe di novembre il capriuolo ſi
ſuccide; ſi ſpianta bellamente, po-
ſcia ſi trapianta col caneſtrino nel
ſito, che vuol guernirſi. Queſte
ſono le quattro maniere di multi-
plicare la vite. Impariamo adeſſo
a potarla.

La potagione deve corriſpondere Potagio-
alla qualità della pianta, e del ter- ne.
reno, che la nutriſce. Se la terra
è oltre modo magra, e il viticcio
un po' debole, ſi laſciano ſolo due
rampolli, o al più tre, ſul legno gio-
vane dell' ultimo anno, acciocchè il
ſucchio, che deve ſolamente nutrire
queſti pochi rampolli, ne produca de-
gli altri più vigoroſi. Se la terra è ſu-
ſtanzioſa, e'l tralcio forte, ſi laſciano
ſu'rami giovani tre o quattro rampol-
li, per rintuzzare l'attività del ſucchio
per via di queſta diviſione, e far, che
non produca troppo legno nuovo.

Havvi sì tra' vignajuoli, come tra' Tempo
giardinieri queſt' antica prevenzio- di potare.
ne, ma forſe del pari inſuſſiſtente
in

LES VIGNES. *chez les uns que chez les autres, qu' il ne faut tailler qu' au printems. Ils se démentent cependant ou se trahissent eux-mêmes, puisque pour prévenir la multitude des ouvrages qui les empêcheroit d' avoir fait assez tôt, ils taillent souvent dès le mois de janvier. Quelque diligence qu' ils apportent, il en reste beaucoup à faire bien avant dans le mois d' avril. La séve qui travaille dés celui de mars grossit d' abord, suivant son cours naturel, les boutons des extrémités, qui sont justement ceux qu' on retranchera. Trouvant ensuite le bout de ses canaux tout ouverts par la taille, elle s' échappe, & s' écoule en pleurs, jusqu' à ce que la chaleur la desséche, & en arrête la perte. La séve ne se dissiperoit ni en pleurs ni en boutons inutiles, si la taille se faisoit aussitôt la chute des feuilles. C' étoit l' avis de M. de la Quintinye. On l' a essaié plusieurs fois avec succès, & chacun en peut risquer l' épreuve sur une petite portion de vigne, pour s' assurer que l' avantage qu' on trouveroit à placer la taille en autonne pour labourer à l' aise & à propos au retour du printems,*

ne

in amendue, che bisogni potare solamente a primavera. Essi però si smentono, e si tradiscono da se medesimi, poichè, per prevenire le molte faccende, le quali esigono somma celerità, spesso potano dopo del mese di gennajo. Per quanto s'affrettino, pure hanno tuttavía assai da fare nel mese d'aprile. Il succhio, che opera sin dal mese di marzo, seguendo il corso naturale, gonfia da principio i rampolli delle cime, che sono appunto quelli, che si taglieranno. Poscia, trovando l'orifizio de' suoi canali spalancati dalla potagione, scola, e gemica, finchè il caldo lo disecca, e ne ferma lo svaporamento. Il succhio non si dissiperebbe nè in lagrime, ne in rampolli inutili, se si potasse subito dopo la caduta delle foglie. Quest'era il parere del Signor della *Quintinye.* S'è sperimentato più fiate con esito, e ciascuno può avventurarne la prova su qualche vite, per accertarsi, che il vantaggio, il quale si ricaverebbe, se si potasse nell' autunno, per arare agiatamente, e con profitto nel ritorno di primavera,

Le Viti.

non

LES VIGNES.

ne sera contredit par aucun inconvénient.

Labour.

On laboure la vigne au mois de mars quand elle est taillée. Le labour varie selon la nature des vignes. Nous en avons de deux sortes; de hautes qu'on laisse croître dans les lieux moins fins, jusqu'à cinq & six piés; & de basses qu'on ne laisse monter qu'à la hauteur de trois piés, au plus.

Ravalement.

On laboure tous les ans le pié des vignes hautes, & tous les quinze ans on les ravale: c'est-a-dire, qu'on les abaisse & qu'on les couche dans une fosse de deux piés de large, & presqu'aussi profonde que le pié du cep. Quand le pié du cep est couvert de terre, on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jèts qui y tiennent, & on les couche dans de petits fossés de six pouces de profondeur pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainsi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage se fait en novembre.

Il n'en est pas de même des basses vignes où l'on recueille le meilleur vin. C'est tous les ans qu'on les ravale ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant, de sorte qu'un

cep

non recherà mai seco verun disordine. Le Viti.

La vite si lavora nel mese di marzo, quando sia potata. Il lavoro è diverso secondo la qualità delle viti. Noi ne abbiamo di due sorte; d'altre, che si lasciano crescere sin quattro, e cinque piedi ne' luoghi più magri; e di basse, che non si lasciano ecceder l'altezza di tre piedi al più. Lavoro.

La ceppaja delle viti alte si lavora ogni anno, e ogni quindici anni s'avvallano, cioè s'abbassano, e si mettono in una fossa larga due piedi, e poco meno profonda della ceppaja medesima. Quando questa è coperta di terra, si distendono da tutti i lati i tre, o quattro rampolli più belli, che vi sono attaccati, e si posano in formelle della profondità di sei once per farne tante propaggini. Così il legno vecchio posto in una terra nuova rinvigorisce. Questa operazione si suol fare nel mese di novembre. Avvallamento.

Diversamente si pratica colle viti basse, da cui si raccoglie il miglior vino. Queste s'avvallano ogni anno, o si rincalzano alquanto nel lavorarle, sicchè una

ceppa-

LES VIGNES. *cep de vigne occupe sous terre un espace de plusieurs pas, souvent de plusieurs toises après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaisser le cep toûjours également, & d'empêcher qu'il ne fasse le coude, ce qui l'exposeroit à être coupé par le travail de l'année suivante.*

Greffe *Quand on s'aperçoit que les vignes sont trop vieilles, il faut les arracher, ou les greffer. Si on les arrache on laisse écouler un an au moins avant que d'y mettre de nouveaux plants, & c'est bien fait d'y semer du froment qui y réussira à coup sûr, ou du ſégle, ou quelques blés de mars, pour dégraisser la terre & la tenir plus légère & plus proportionnée à la délicatesse de ce jeune plant qui, sans cette précaution y trouveroit une nouriture trop forte & capable de l'étouffer.*

Si la vieille vigne jette encore un bois vigoureux, mais sans fruit, au lieu de l'arracher on peut la greffer: On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laisse sortir que deux ou trois jèts de l'année sur le-

ceppaja di vite, in capo a pochi anni, si stende sotterra molti passi, e talvolta più pertiche. Bisogna avvertire d' avvallar sempre il tralcio dirittamente, e non lasciarlo incurvare, poichè correrebbe pericolo di non venir tagliato nel zapparlo l' anno vegnente. Le Viti.

Quando si vede, che le viti sono troppo vecchie, bisogna spiantarle, o innestarle: se si spiantano, si lascia passar almeno un anno prima di piantarvene di nuove, e torna conto di seminarvi del frumento, che vi riuscirà senza fallo, o della segala, oppure delle biade marzuole, per ismugnere il terreno, e renderlo più leggiere, e più conveniente alla dilicatezza della giovane pianta, la quale, senza questa cautela, vi troverebbe un alimento troppo sustanzioso, e capace di affogarla. Innesto

Se la vite vecchia getta tuttavía del legno, ma senza uva, in vece di spiantarla, bisogna innestarla. Allora si studia di posar bene in terra tutto il legno vecchio, lasciandone spuntar fuori solamente due, o tre rami dell'ultimo anno, su

LES VIGNES. *lesquels la greffe réussira mieux que sur le vieux bois qui se fend plus difficilement, & qui par sa grosseur a peu de proportion avec la greffe. La greffe de la vigne se fait en fente. L'operation en est semblable à celle des autres arbres.*

Terrure. *Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes dispense de les terrer, c'est-à-dire d'y rapporter de nouvelle terre : Mais tous les douze ans dans les terres très légères, & tous les quinze ans dans les terres plus nourissantes, on apporte de nouvelle terre au pié des vignes basses. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la regle est de mettre toûjours un pié de distance entre une bottée & une autre. Une terrure plus forte pouroit dénaturer les vignes, ôter la finesse au vin & former sur le pié une épaisseur capable de le priver de ces influences de l'air qui y portent le feu & les sucs le plus parfaits.*

Fumier. *On mèt une médiocre quantité de fumier dans les vignes, sçavoir, tous les sept ans quand la terre est extrèmement légère, & tous les douze ans quand la terre est un peu plus*

cui l'innesto riuscirà meglio, che sul legno vecchio, il quale si fende più difficilmente, e che per la sua grossezza non s' adatta molto all' innesto. Le viti s'innestano a fesso. L'operazione è simile a quella degli altri alberi. Le Viti.

L'avvallamento profondo, che si fa ogni anno alle viti alte, libera dalla briga di rincalzarle, cioè di mettervi della nuova terra. Ma il ceppo delle viti basse si rincalza ogni dodici anni ne' terreni leggieri, e ogni quindici anni nelle terre più sustanziose. Basta una mediocre quantità di terra, e la regola è di metterne sempre una gerlata lontana un piede dall' altra. Rincalzandole maggiormente, vi sarebbe pericolo di non far tralignare la vite, di levare la delicatezza al vino, e di far intorno al ceppo un monte valevole a privarlo degl' influssi dell' aria, i quali vi recano il fuoco, e i sughi migliori. Rincalzamento.

Le viti si devono concimare mediocremente, cioè ogni sette anni, quando la terra sia veramente leggierissima, e ogni dodici anni, quando la terra è un poco Concime

plus serrée. L'abondance du fumier

VIGNES. *brûleroit le corps de la vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables est le meilleur pour les terres légéres. On le mêle avec celui des écuries pour les terre fortes. Celui des bergeries, quand il est éteint, fait encore beaucoup de bien aux vignes jaunissantes, pourvû qu'on l'employe en moindre quantité que l'autre; Le vrai tems de fumer la vigne est en novembre: mais si l'autonne est pluvieuse de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuse au cep auquel elle s'attache, on remèt à fumer la vigne en février.*

Liûre, *Le tems de lier la vigne à l'échalas est lorsque la fleur commence à*

Rognûre. *paroître. On rogne la vigne vers le même tems, avant qu'elle soit liée, ou après l'avoir liée, il importe peu. Rogner la vigne, c'est arrêter ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui sortent du bas & des côtés de la souche. Ce travail se réitere pour assurer une séve abondante aux fruits qui se sont déclarés.*

Il

più fitta. Il concime copioſo bru- Le Viti.
cierebbe la vite, la farebbe durar meno, e altererebbe la qualità del vino. Il letame de' buoi è il migliore di tutti pe' terreni leggieri. Per le terre forti vi ſi tramiſchia quel di cavallo. Il pecorino, quando ſia ſcuſſo, giova altresì molto alle viti, che ingiallano, purchè s' adoperi più ſcarſamente dell' altro. Il tempo proprio da concimare la vite è il meſe di novembre; ma, ſe l' autunno è piovoſo, s' aſpetta a concimarle il febbrajo per timore, che la terra, e lo ſtabbio non formino un viſchio nocivo al tronco, a cui ſta attaccato.

Il tempo di legar al palo la vite, è quando principia a ſpuntar Legare.
il fiore. A un di preſſo nel tempo ſteſſo ella ſi dicima, prima, o poi di legarla, ciò poco monta. Dici- Dicimare.
mare la vite ſignifica ſopprimere, o tagliare le vettucce de' rami, e recidere i piccoli rampolli, che ſpuntano abbaſſo, o allato del tronco. Queſta operazione ſi fa più fiate per provvedere copioſamente di ſucchio le frutta sbucciate.

LES VIGNES. Sarclure.

Il n' est pas moins nécessaire de renverser, ou d'arracher en deux & trois différentes fois les herbes qui naissent au pié des vignes, & qui usent la terre, ou la réfroidissent. Mais, soit pour sarcler avec la houe, soit pour labourer avec le boyau, on se garde bien d'entrer dans la vigne après la pluye, ni après les gelées ou les frimats. En foulant la terre aprés la pluye, on la rend dure & impénétrable à l'action de l'air ce qui fait jaunir & mourir plusieurs ceps. En la remuant après la grêle, ou après la gelée, on y renferme un froid mortel, ou capable tout au moins d'arrêter long-tems la végétation.

Insectes ennemis de la vigne.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir: ce sont le gribouri, la bêche & le limaçon.

Gribouri.

Le gribouri est un scarabée de la couleur & de la figure du petit hanneton; mais beaucoup plus petit. Il passe l'hyver en terre, attaché au pié des ceps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en mai, & se jette

E' parimente necessario rivoltare, o svellere in due, o tre volte l' erbe, che spuntano al piè della vite, e che stenuano la terra, oppure la raffreddano. Pure, o sia che si adoperi il sarchio, o sia che si zappi col beccastrino, non bisogna a patto alcuno entrar nella vigna dopo la pioggia, nè dopo il ghiaccio, o dopo la nebbia. La terra calpestata dopo la pioggia diventa dura, e impenetrabile all' attività dell' aria, il che fa imbozzacchire, e perir molti tralcj. Nel dissodare la terra dopo la gragnuola, o il ghiaccio, vi si rinchiude dentro un freddo mortale, o almeno capace di trattenere la vegetazione per lungo tempo. Le Viti. Sarchiare.

La vite ha tre pericolosi nemici, da cui si dura molta fatica a difenderla. Questi sono il griburì, l' asuro, e la lumaca. Insetti nimici della vite

Il griburì è uno scarafaggio del colore, e della figura d'un ronzone, ma assai più piccolo. Egli passa il verno sotterra attaccato a' tralcj, spezialmente delle viti giovani, di cui rosicchia le radici più tenere, e le fa spesso morire. Nel mese di maggio esce dalla terra, e Griburì

LES VIGNES. *jette sur le feuillage. Il s'en nourit & pique les boutons à fruit & les jeunes jèts: ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au gribouri en semant des féves en plusieurs endroits de la vigne, & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enlève à propos ce feuillage inutile & l'engeance qui y loge, pour brûler tout au pié de la vigne. On prévient par-là, le plus qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin quand il est mûr, pour y insérer leurs œufs, d'où sortent des légions de vers qui causent la pouriture des raisins, & détruisent tout à la veille de la vendange. Le soleil pompe fort vîte tout le suc d'un raisin attaqué, & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalides, & ensuite en gribouris. S'ils trouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en font mettre un au pié de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes & de bien d'autres. On y mèt le feu sur la fin de l'hyver,*

& on

s'avventa alle foglie. Vive di quelle, e trafigge i germoglj fruttiferi, e i rampolli novelli; sicchè fa sovvente morire tutto il legno nuovo. Torna conto apprestare al griburì un altro alimento, seminando copiosamente delle fave in molti siti della vigna. Esso attratto da queste nuove foglie, che in breve tempo pullulano agiatamente, abbandona la vite. Si sterpa a tempo questo fogliame inutile, e la razza, che vi soggiorna, per bruciar tutto a piè della vite. Così si previene il meglio, che sia possibile un male peggior del primo. Quest' insetti trafiggono l'uva matura per introdurvi le lor uova, da cui spunta un'infinità di vermi, che la fanno morire, e rovinano tutto presso al tempo della vendemmia. Il sole attrae tostamente tutto il sugo de' grappoli trafitti, e lo riduce in polveri. I vermi satolli cercano un rifugio, dove cangiarsi in crisalidi, e poscia in griburì. Se trovano un letamajo, vi si allogano dentro. Molti proprietarj ne fanno metter uno al piè della vite. Quivi si ricoverano tutti cotesti insetti, e molti altri. Alla fine del verno vi si appicca il fuoco, e si

LE VITI.

Les Vignes. *& on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisans. Les cendres en sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.*

La Béche. *La béche est une autre espéce de petit scarabée, moins gros qu' une mouche ordinaire, révetu d' une écaille verte, qui est relevée d' un bout à l' autre par l' or le plus éclatant. Il a, au lieu de tête, une espéce de trombe dure, fort longue, armée de plusieurs scies, avec lesquelles il fait beaucoup de tort aux raisins. Il n' en fait pas moins aux feuilles encore tendres, qu' il roule autour de lui comme un cornet, & qu' il tapisse d' une sorte de toile ou de duvet pour y déposer ses œufs. En hyver il se retire sous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s' applique à rechercher les cornets qui renferment les œufs, & on les brûle au pié de la vigne.*

Le Limaçon. *On choisit le tems de la rosée ou de la fraîcheur du matin pour faire la guerre aux escargots, qui se cachent durant la chaleur. L' usage où l' on est en Languedoc d' en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais en vain un particulier*

e si sterminano con sicurezza molti animali nocivi. Le ceneri sono buone d' adoperarsi quasi quanto il letame stesso. Le Viti.

L' asuro è un'altra spezie di scarafaggio più piccolo d' una mosca ordinaria, guernito d' una scaglia verde, e coperto da un capo all' altro d' un colore dorato stralucente. Egli, in vece della testa, ha una spezie di tromba dura, lunga, e munita di molte seghe, con cui fa molto danno alle uve, e parimente alle foglie tuttavía tenere, colle quali s' involge come in un cartoccio, cui guernisce con una spezie di tela, o di peluria per deporvi le sue uova. L' inverno si ricovera sotterra, o ne' letamaj, dove sta addormentato. Si va in traccia de' cartoccj, in cui sono chiuse l' uova, e si bruciano a piè della vite. L'asuro.

Per distruggere le lumache, che s' appiattano nell' ore calde, si sceglie il tempo della rugiada, oppure il fresco della mattina. In Linguadoca si cercano con più ardore, perchè si costuma farne de' manicaretti. Pure non rilieva punto, che un Le lumache.

LES VIGNES.

culier laborieux travaillera-t-il seul à délivrer sa vigne de ces insectes. Il faut que tous les habitans d'un canton s'entendent, & concourent à employer les mêmes moyens: autrement on se fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y passer des vignes voisines.

Lorsque les labours ont été réitérés à propos, & qu'un été favorable a secondé le travail du vigneron, le raisin mûrit enfin: il est tems de faire les préparatifs de la vendange. On nétoye les cuves: on mèt le pressoir & tous les vaisseaux en état. Mais la manière de faire le vin & de le gouverner, est un détail que nous ferons mieux de réserver pour une autre promenade. Entrons un moment dans le bas de la vigne; je vous y ferai toucher au doit la plûpart des choses dont je vous ai parlé.

Le

induſtrioſo proprietario ſolo s'affaccendi per liberar la ſua vigna da queſt'inſetti: biſogna, che tutti que' del paeſe s'accordino, e concorrano all'uſo degli ſteſſi mezi: altramente ſi durerà una fatica grande per uccidere in una vigna cento nemici, mentre ve ne ſono due mille in viaggio pronti a paſſarvi dalle vigne vicine. LE VITI.

Quando ſi ſono fatti più volte opportunamente i lavori, e che le fatiche del vignajuolo ſono ſecondate da una ſtate propizia, l'uva alla perfine matura: è già tempo di far i preparativi della vendemmia. Si nettano i tini; ſi diſpongono il palmento, e tutti gli arneſi. Ma la maniera di far il vino, e di governarlo, è un racconto, cui ſarà meglio, che riſerbiamo a un altro paſſeggio. Interniamoci un poco nella vigna; colà vi farò toccar con mano la maggior parte di ciò, che v'ho detto.

IL

LE VIN.

SIXIE'ME ENTRETIEN.

LE COMTE.
LA COMTESSE.
LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

La Comt. *NOus avons fait les préparatifs de la vendange. Voici les vendangeuses qui accourent par centaines vous offrir leurs services. Quels ordres avez-vous à leur donner?*

Le Comte. *C'est de la bonté de leur travail que dépend la qualité du vin. Je leur fais entendre qu'il faudra passer à trois différentes reprises dans les mêmes vignes, pour y faire trois cueillettes. La première sera des raisins les moins serrés, les plus fins, les plus mûrs, dont il faudra exactement retrancher tous les grains pouris, brûlés, verds, ou piqués des insectes. Je recommande à tout mon monde de cou-*

Cueillette.

per

IL VINO.

DIALOGO SESTO.

IL CONTE.
LA CONTESSA.
IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Contes. I Preparativi della vendemmia sono già fatti. Ecco quà le vendemmiatrici, che a centinaja concorrono a esibirvi la lor opera. Quali sono gli ordini, che volete lor dare?

Con. Dalla lor diligenza dipende la buona qualità del vino. Fo loro primieramente noto, che bisognerà far alle viti tre varie visite, per farvi tre distinte raccolte. La prima sarà dell' uve più rade, più gentili, e più mature, da cui bisognerà con diligenza spicciolar tutti i granelli fracidi, secchi, verdi, o trafitti dagl' insetti. Raccomando a chi che sia di ta- La vendemmia.

gliar

LE VIN. *per le raisin sort court, parce que la queue en est amère, & qu'à proportion de sa longeur, elle communique au vin un goût de grappe ou de bois.*

La seconde cueillette sera des gros raisins serrés & un peu moins mûrs. La troisième sera des raisins verds, pouris, desséchés en un mot du rebut: De ces trois cueillettes je ferai trois cuvées, dont vous sentez d'abord la différence.

Mélange. *Ce premier travail, qui est de la dernière importance, se peut perfectionner par une autre attention. J'ai des vignes de différentes qualités: L'une, située dans une terre extrèmement légère & pierreuse, donne un vin qui a beaucoup de finesse & d'odeur; une autre, placée dans un fond plus nourissant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualités en un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, je puis le faire, ou à la vigne par le mélange des raisins de ces différents cantons, ou à la cave par le mélange des différens vins que j'en aurai exprimés. Si je diffère à faire ce mélange en coupant un vin avec un autre, je cours un ri-*

gliar il grappolo ben corto, perchè il picciuolo è amaro, e a misura della sua lunghezza comunica al vino un sapore di graspi, o di legno. Il Vino.

La seconda raccolta sarà de' grappoli fitti, e alquanto meno maturi. La terza de' verdi, fracidi, secchi, in una parola del chiappolo. Di queste tre raccolte farò tre tinaccj, di cui eccovi la differenza.

Quest' ultima importantissima operazione può perfezionarsi con un' altra diligenza. Io ho diverse qualità di viti. Alcune d' esse, che sono situate in una terra leggerissima, e petrosa, producono un vino assai dilicato, e aromatico: altre, che sono piantate in un terreno più sustanzioso, fanno un vino, c' ha più corpo. Io posso, volendo, accozzare in un vino solo tutte queste due buone qualità, e migliorar l' uno coll' altro, o nella vigna, tramischiando l'uve di questi siti diversi, o nella cantina, mescolando i vini spremutine. Se aspetto a far questa mescolanza, unendo un vino coll'altro, corro evidente peri- Mescolanza dell' uve.

LE VIN. *risque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s' unir parfaitement. Celle qui est la plus foible change de couleur, & communique à l' autre son défaut, au lieu d' être corrigée par la bonne qualité de sa compagne: & le moindre mal qui y puisse arriver, quoiqu' il soit fort grand, c' est un œil louche, un nuage, une petite lie qui ternira toûjours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, avec ce qu' on appelle le clair fin. Il n' en sera pas de même si je marie ce qu' il y a de raisins parfaits dans une vigne avec ce qu' il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits réunis tout d' abord & façonnés ensemble, il se forme une liqueur exquise qui a la solidité, la délicatesse, l' odeur, la couleur vive & qui persévère plusieurs années sans la moindre altération. Ce que je dis a été justifié par une longue expérience: c' est la connoissance du bon effet que produisent les raïsins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d' Aï & d' Hautvilliers. Aussi faut-il convenir*

que

pericolo di guaſtar tutto. Fatti che ſieno i liquori, eſſi non ſi collegano bene. Il più debole cangia colore, e comunica il ſuo difetto all' altro, in vece di contrarne le buone qualità: e il minor male, che poſſa naſcerne, avvegnachè ſia aſſai grande, è quello d'eſſere foſco, cangiante, e feccioſo così, che ſempre oſcurerà la bellezza del colore, e gli leverà, oltre al ſapore perfetto, ancora la traſparenza. Ciò non avverrà già, ſe meſcolerò i grappoli perfetti d' una vite, co' migliori grappoli d' un' altra. Dall' unione di queſte due uve accozzate da principio, e pigiate inſieme ſi forma un liquore, c' ha corpo, che ha ſoavità, che ha odore, che ha color vivo, e che dura molti anni ſenza punto alterarſi. Queſto che ho detto, è tutto autenticato da una lunga ſperienza; e appunto, mediante la cognizione del buon effetto, che produce il meſcuglio di tre, o di quattro uve diverſe, ſi perfezionarono i famoſi vini di *Silleri*, *d' Ai*, *e d' Hautvilliers*. Non può pertanto negarſi, che

Il Vino.

LE VIN. *que tous les différens agrémens qui peuvent flatter la langue semblent s y être réunis.*

Le Pere Pérignon, réligieux Bénédictin d'Hautvilliers sur la Marne, est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes vignes. Avant que cette méthode se fût répandue, on ne parloit que du vin de Pérignon, ou d'Hautvilliers.

Le Chev. *Hier en lisant le festin de Despréaux, je trouvai tous les noms dont Monsieur vient de parler dans l'explication de l'ordre des côtaux, qui étoit, dit le commentateur, une compagnie de gens de plaisir partagés sur le mérite des vins qu'on recueille sur les côtaux des environs de Reims. Je voulus ensuite voir sur la carte les noms de Pérignon, de Silleri, d'Hautvilliers, d'Aï, de Taissi, de Verzenai, de S. Thieri, dont il est parlé dans la note: mais j'avois beau chercher Pérignon sur la carte avant que de l'y trouver.*

La Comt. *Le faiseur de notes a pris un homme pour une montagne; c'est une bagatelle. Revenons, je vous prie,*

che in essi non sembrino accoppiati tutti i varj sapori, che diletticano il palato. IL VINO.

Il P. Perignon Monaco Benedittino d' *Hautvilliers* sulla Marna, fu il primo, che con buon esito abbia tentato di mescolar in tal guisa l' uve di varie sorte. Prima che questo metodo si disseminasse, non si parlava d'altro, che del vino di Perignon, o d' *Hautvilliers*.

Cav. Jeri, nel leggere il convito di *Despreaux*, m' imbattéi in tutti i nomi accennati dal Signor Conte, nella spiegazione dell' ordine delle colline, che, a detta del commentatore, era un'adunanza di persone piacevoli discordanti intorno al pregio de' vini, che si raccolgono sulle colline del territorio di Rems. Io poscia voleva veder sulla carta i nomi di *Perignon*, di *Silleri*, d'*Hautvilliers*, d' *Ai*, di *Taissi*, di *Verzenai*, di S. *Thieri* mentovati nelle annotazioni: ma io poteva ben cercar a mia posta sulla carta il nome di Perignone, prima di trovarvelo.

Contes. L' Annotatore ha preso un uomo per una montagna: questo non è gran fatto. Torniamo, di grazia

LE VIN. *prie, à notre vendange. Je comprends à présent pourquoi le vin des gens des compagne est si inférieur à celui du gentilhomme ou du bourgeois, quoique ce soit les mêmes vignes & les mêmes raisins. Le vigneron, qui n'a qu'un arpent ou deux, ne sauroit faire ni triage, ni mélange. Il ne fait qu'une cuvée, où il croit façonner le mauvais par le bon, tandis qu'il affoiblit réellement le bon par le mauvais: Mais le propriétaire qui a nombre de vignes, peut en étudier les différentes qualités, & faire un mélange qui donne de la réputation à son vin.*

Le Comte. *Ce que je vous ai dit du choix & de l'assortiment des différens raisins, convient également, soit qu'on veuille faire du vin gris, soit qu'on veuille faire du vin rouge.*

Le Chev. *Mais, Monsieur, vous parlez de la couleur du vin comme si on étoit maître de l'avoir telle qu'on la souhaite. Peut-on tirer du raisin blanc autre chose que du vin blanc? & peut ou tirer du raisin noir autre chose que du vin rouge?*

Le Comte. *Le raisin blanc ne donne*

zia alla vendemmia. Ora sì, ch'io capisco, perchè il vino de' contadini sia tanto inferiore a quello de' gentiluomini, e de' borghesi, benchè sia fatto delle stesse viti, e dell'istesse uve. Il vignajuolo, c'ha solamente uno, o due campi, non può far nè scelta, nè mescuglio. Egli fa un tino solo, in cui crede di correger il cattivo col buono, mentre in fatti guasta il buono col cattivo. Ma quegli, c'ha più vigne, può esaminarne le diverse qualità, e far un misto, che metta il suo vino in credito. Il Vino.

Con. Tutto ciò, che v'ho detto intorno alla scelta, e alla mescolanza delle varie uve, s'intende eziandío, tanto se si vuol far del vin bianco, quanto se si vuol far del vin rosso.

Cav. Ma voi, Signore, favellate del colore del vino, come se fosse in nostra balía di farlo come vogliamo. Dall'uve bianche si può cavar altro, che del vin bianco? e dalle nere si può trar altro, che del vin rosso?

Con. Certo, che l'uva bianca non

dà

LE VIN. *ne à la vérité qu' un vin blanc qui n' a communément ni force, ni qualité, qui jaunit promtement, & tombe dès avant l' été. Ces vins blancs ne sont presque plus d' usage. La médecine seulement les conseille quelquefois. Mais le vin gris, qui a l'œil si vif, & qui est d' une blancheur & d' un éclat qui imitent le cristal, provient des raisins les plus noirs, & sa blancheur ne se soûtient jamais mieux que quand on a pris soin d' arracher tous les ceps de raisins blancs. Autrefois le vin d' Aï duroit à peine un an. La liqueur des raisins blancs dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le dessus, & altéroit tout la masse du vin. Mais depuis que les raisins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Reims dure sept & huit ans, & celui de la Marne va aisément à quatre & cinq. Les vins de Bourgogne ne tomberoient pas comme il font dès la troisième année, souvent dès la seconde, si l' on les façonnoit avec la même précaution.*

Le Chev. *Comment se peut-il faire que le raisin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne*

blanc

dà altro, che un vino bianco, per lo più senza spirito, e senza qualità, che presto ingialla, e s'altera prima della state. Cotesti vini bianchi sono quasi in disuso. I medici soli ci consigliano talvolta ad usarne. Ma il vino bianco, c' ha un colore sì vivo, sì chiaro, e rilucente simile al cristallo, si fa dell' uve più nere, ed esso conserva meglio la sua bianchezza, allorchè si sono cavate tutte quante l'uve bianche. Una volta il vino d'Ai appena pena durava un anno. Il sugo dell'uve bianche, ch' erano colà copiose, ingiallando, eccedeva l'altro, e alterava tutto il vino. Ma dacchè nel vin di Sciampagna non entrano più uve bianche, quella della montagna di Rems dura sette, e otto anni, e quel della Marna giugne fino a quattro, e a cinque. I vini di Borgogna, non s' altererebbero mica, siccome fanno, in capo al terzo anno, e talor al secondo, se si facessero colla stessa cautela. IL VINO

Cav. Come può darsi mai, che l'uva nera, la quale in Borgogna fa del vin rosso, ne faccia d

LE VIN. *blanc comme l'eau en Champagne?*

Vin gris. La Comte. *Le vin de raisin noir se colore, pour ainsi dire, comme en veut. Quand on le souhaite parfaitement blanc, voici ce qu'on fait. Les vendangeuses entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix de plus beaux raisins. Elles les couchent mollement dans leurs paniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes pour être portés au pié de la vigne, où sans les fouler le moins du monde, on les mèt dans des grands paniers en leur conservant l'asur & la rosée dont ils sont tous couverts. Le brouillard aussi bien que la rosée contribue beaucoup à la blancheur du vin.*

Si le soleil est un peu vif, on étend des nappes mouillées sur les paniers, parce que le raisin venant à s'échauffer, la liqueur en pouroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers sur des animaux d'un naturel paisible qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier où le raisin demeure à couvert & fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange sans danger jusqu'à onze heures. Quand il est fort & un peu ardent, on quitte à neuf.

bianco, come l'acqua in Sciampagna? IL VINO.

Cav. Il vino dell' uve nere si colorisce, per così dire, come si vuole. Eccovi la maniera d' averlo bianchissimo. Le vendemmiatrici vanno a buon' ora alla vigna, e scelgono i grappoli più belli. Li mettono bellamente ne' lor panieri, e li posano ancora più soavemente nelle gerle per portarli fuori della vigna, dove, senza scuoterli punto, si mettono in zane grandi, con tutto il loro azzurro, e colla rugiada, che li copre. Anche la nebbia, non meno della rugiada giova a far bianco il vino. Vino bianco.

Se 'l Sole è un po' cocente, si stendono su' panieri de' canovaccj bagnati, perchè, scaldandosi l'uva, il vino potrebbe colorirsi di rosso. Questi panieri si caricano adosso ad animali quieti, che li portino lentamente, e senza punto scuoterli sino alla cantina, dove l' uva sta al coperto, e al fresco. Quando il sole è temperato, si può vendemmiare a man salva sin alle undici ore. Ma egli quand' è forte, e, cocente, si dismette alle

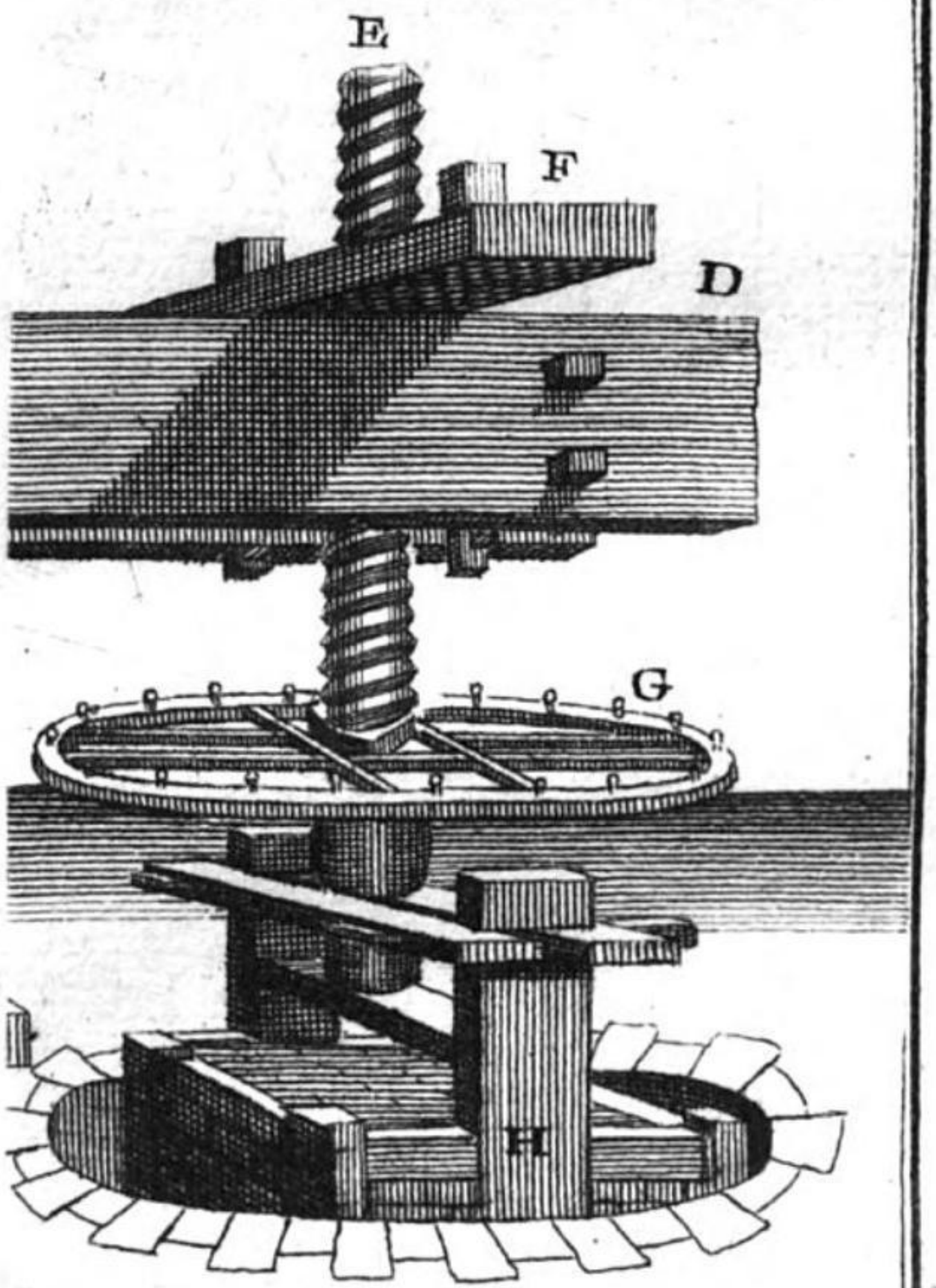
Le Vin. *neuf. Dès que les paniers sont arrivés à la maison, & vous comprenez de quelle conséquence il est qu'elle soit voisine de la vigne, afin que le raisin ne s'écrase, ni ne s'échauffe dans le trajèt; aussi-tôt sans fouler les raisins dans la cuve, on commence par les jetter sur le pressoir dont je vous montrerai au logis la structure & l'usage.*

L'Abaisse. La Retrousse.

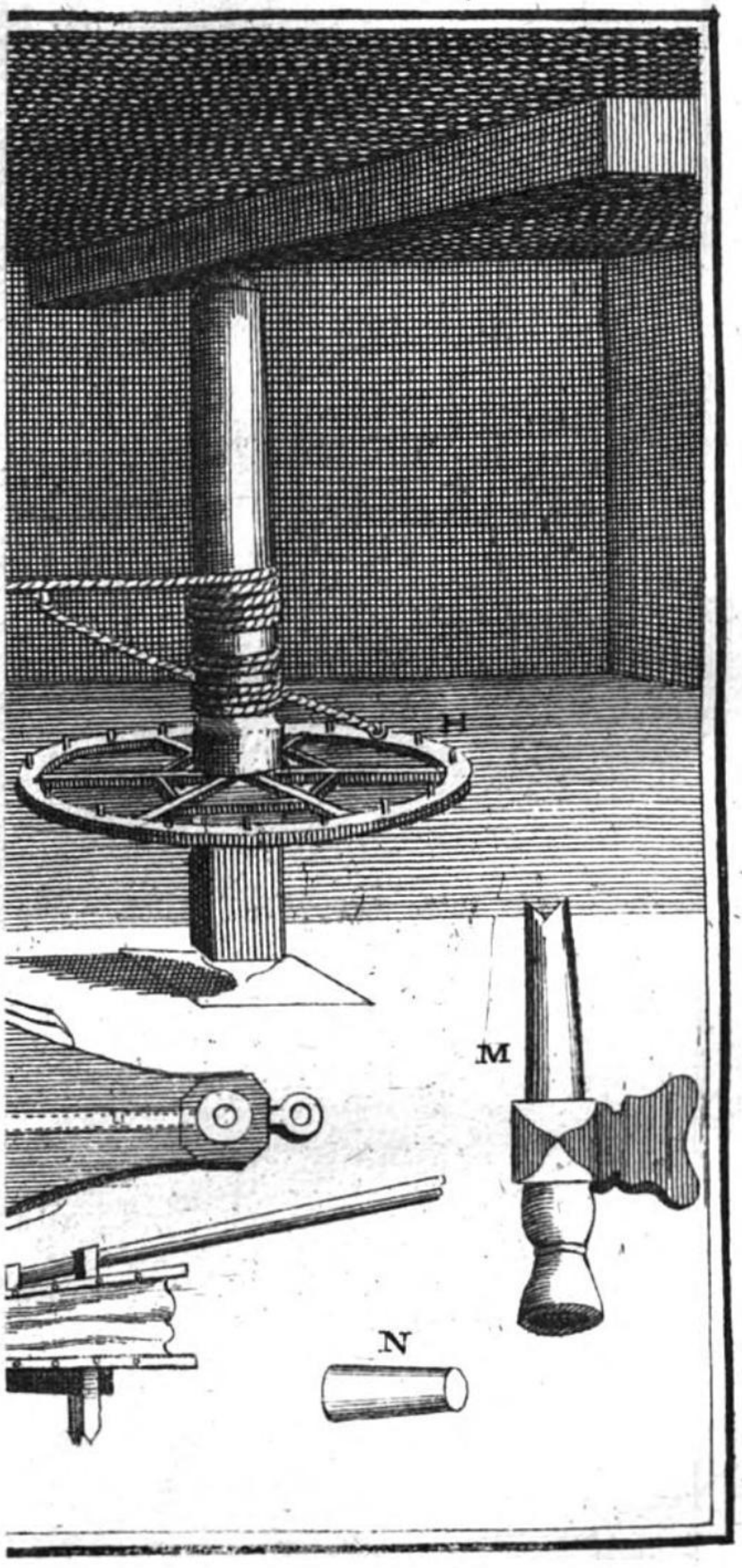
Après qu'on a donné trés-promtemet la première serre, on relève les raisins qui se sont écartés de la masse, & on donne le seconde serre. Ensuite avec une grande pêle tranchante, on taille quarrement les extrémités de la masse des raisins, on rejette par dessus tout ce qui a été taillé des côtés, & on donne la troisiéme serre qu'on appelle pour cette raison la premiére taille. On abaisse ainsi les grands arbres du pressoir à diverses reprises qu'on appelle de même seconde, troisiéme, quatriéme & cinquiéme tailles.

Premiére Taille. II. III. IV. et V. Tailles.

Le vin qui sort de la premiére serre se mét à part, si le raisin est bien mûr & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment & qu'on courroit risque de le rou-



IL Torchio ordinario.



nove. Tosto, che i panieri son giunti a casa, e ben vedete quanto importi, che questa sia vicina alla vigna, acciò che l'uva non si schiaccj; nè si riscaldi per viaggio, subito, senza pigiar l' uve nel tino, si comincia a gittarle sul palmento, di cui, giunto a casa, vi mostrerò qual sia la struttura, e l'uso. Il Vino.

Dodo d' aver data subito all' uve la prima calcatura, si raccolgono i grappoli, che si sono separati dagli altri, e si dà loro la seconda. Poscia con una pala tagliente si tagliano le quattro stremità di tutti i grappoli, si torna per di sopra a gittar dentro, quanto s'è tagliato da' lati, e si dà la terza calcatura, che perciò s'appella il primo taglio. Così s'abbassano in più fiate i legni grandi del palmento, che parimente si chiamano secondo, terzo, quarto, e quinto taglio. Primo taglio II III. IV. e V. taglio.

Il vino, che si spreme dalla prima calcatura, si mette in disparte, se l'uva è men matura, e l'anno assai caldo, perchè allora scola in grandissima copia, e vi sarebbe pericolo di farlo diventar

rosso, mescolandolo con quello della seconda calcatura. Questa mescolanza però è utile, e talvolta, necessaria quando l' anno non è caldo, e la prima calcatura è stata scarsa. Si può eziandío tramischiare il vino del primo taglio con quello delle due prime calcature. Pure molte persone avvedute schivano un tal pericolo, perchè il primo vino contrarrebbe del colore. Il vino di taglio è prezioso da bere; e' può mescolarsi co' vini rossi, quando se ne facciano separatamente. IL VINO.

I vini di taglio vanno sempre rossegggiando gradatamente, perchè l'azione del palmento diventa sempre maggiore su' fiocini, che cuoprono il grano. Le particelle, che se ne staccano, son quelle, che rendono rosso il vino. L'ardore del sole, e le scosse de' carri sono tal volta sì grandi, e operano con tanta forza sulla buccia dell' uva, che i liquori, che vi sono rinchiusi, mettendosi in moto, si congiungono dopo la prima calcatura col succo dell' uva, e allora non è possibile di far un vino perfettamente

Le Vin. *blanc. Il sera œil de perdrix, ou même plus chargé. La quantité du vin n'en est pas moindre: mais le goût & la mode sont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.*

Le vin de la sixiéme serre se joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les usages les moins importans. Les pressoir de Champagne pressent si rudement le raisin que le marc en devient dur comme une pierre. On en tire une eau de vie de mauvais goût, mais qui est utile pour les blessures, & pour bien d'autres usages.

Eau de vie d'aires.

Vin rouge.

Venons présentement au vin rouge. On sait par expérience que cette rougeur vient du mélange plus ou moins parfait des liqueurs qui sont dans l'enveloppe, avec celle qui forme le corps du grain. C'est pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raisins, & qu'on les fait cuver avant que de les pressurer. Les esprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toute part contre les tuniques des grains qu'on a crevés en les foulant. Cette substance rouge, qui loge dans le tissu de la pellicule,

bianco : egli s'assomiglierà all' occhio di pernice, oppure sarà più scuro. Il vino è della stessa qualità; ma il genio, e la moda vogliono, che sia, o bianchissimo, o d'un rosso vermiglio, e caricato. Il Vino.

Il vino della sesta calcatura si mescola con quello de'chiappoli, per adoperarlo nell' occasioni men premurose. I palmenti di Sciampagna stringono l' uve sì fortemente, che la vinaccia diventa dura come una pietra. Di questa si fa un' acquavite di cattivo sapore, ma giovevole per le ferite, e per diversi altri usi. Acquavite.

Passiamo adesso al vin rosso. Si sa per esperienza, che questa rossezza deriva dal maggior, o minor collegamento de' sughi, che sono nel fiocine con quello, che sta chiuso nell' acino. Imperò per dar al vino questo colorito, si pigia l'uva, e si lascia nel tino, prima di metterla nel palmento. Gli spiriti, e 'l caldo, che operano nel tino, cozzano da tutti i lati ne' fiocini de' granelli schiacciati nello pigiarli. Questa sostanza rossa, che sta nella tessitura de' fio- Vino rosso.

LE VIN. *cule, s'en détache, est emportée par la chaleur qui pénetre tout, & se mêle à toute la masse de liqueur à proportion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. On seroit donc sûr d'avoir un vin parfaitement rouge en le laissant cuver long-tems. Mais la liqueur acide & amère qui est dans la queue de la grappe, étant emportée par la même chaleur, se mêle aussi à toute la masse, & y répand une amertume, ou un goût âcre qui rend le vin insuportable, sur-tout dans les années froides.*

Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un est de vendanger sous le soleil le plus ardent. L'action du soleil sur les debors du grain y produit plus d'effet que ne feroient plusieurs jours de cuve, & le raisin se cuvant alors très-promtement, & s'élevant jusqu'aux bords très-souvent en moins de vint-quatre heures, il ne court point risque de contracter le goût de la grappe.

Si l'année est froide, ou qu'on ne puisse avoir un beau soleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois dents longues

de

cini, si stacca, vien agitata dal caldo, che penetra per tutto, e si sparge per tutto il liquore a misura del tempo, che questo si lascia stare nel tino. Per tanto, lasciandovelo per lungo tempo, s'avrebbe senza dubbio del vino rosso a perfezione. Ma, siccome il liquor acido, e amaro, che sta nel picciuolo de' graspi, vien agitato dal caldo stesso, così si sparge anch' esso per tutta la massa, e vi sparge un'amarezza, o un sapore affricogno, che rende il vin insoffribile, massime negli anni freddi. IL VINO.

Vi sono però maniere da rimediare a questo disordine. La prima è di vendemmiare nel sol più cocente. L' azione del sole su' fiocini de' grani, produce un effetto molto migliore, che se bollissero per lo spazio di molti giorni nel tino: e l'uva allora bollendo prestamente, e alzandosi sino all' orifizio spesso in minor tempo di ventiquattro ore, non corre più risico di contrarre il sapore de' graspi.

Se l'anno è freddo, o se non fa mai bel sole per vendemmiare, si prendono delle forcelle di legno, con tre denti della lunghezza

LE VIN. *de trois piés; & en tournant autour des tonneaux dans lesquels on fera le transport des raisins de la vigne au pressoir, on en arrache les grappes qui en sortent égrénées, & qu'on mét avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goute de liqueur qui demeure attachée à l'extrémité de la queue de chaque grain. On jette alors le raisin dans la cuve, & on l'y laisse plusieurs jours de suite en toute sûreté. Il bout & se colore sans contracter l'amertume des grappes qui en ont été ôtées la plupart. Je dis la plûpart, parce qu'il faut qu'il y en ait pour lier les grains, qui sans ce secours, s'échapperoient de tous côtés sur le pressoir, où l'on acheve d'en exprimer tout le jus.*

Le vin qu'on a tiré de la cuve se mêle ensuite avec celui qu'on a tiré du pressoir dans les deux & trois premieres serres. Le vin des suivantes est de moindre qualité. On fait bien de l'employer séparément.

Gouvernement du vin. *Voilà le vin fait & distribué dans des tonneaux, qu'on marque selon l'ordre de la premiére, de la seconde & de la troisiéme cuvée, soit de blanc, soit de rouge. Après qu'on l'a laisse bouil-*

di tre piedi, e rimeſtando con queſte ne' tini, in cui ſi ſaranno traſportate l' uve dalla vigna al palmento, ſi levano via i graſpi, che n' eſcono ſgranellati, e ſi mettono inſieme co' chiappoli, per non gittar via quella gocciola di ſugo, che reſta attaccato alla ſtremità del picciuolo di ciaſcun granello. Allora ſi verſa l' uva nel tino, dove ſenza timore ſi laſcia per più giorni di fila. Eſſa bolle, e ſi coloriſce ſenza contrarre l'amarezza de' graſpi, che già ſi ſono quaſi tutti levati. Dico quaſi tutti, poichè biſogna, che ve ne ſiano per tener uniti gli acini, i quali altramente rotolerebbero da tutti i lati pel palmento, dove ſi finiſce di ſpremerne il ſugo. Il Vino.

Il vino cavato dal tino ſi meſcola con quello, ch' è ſcaturito dalle due, o tre prime calcature del palmento. Quello dell' altre calcature è inferiore. Torna bene di metterlo in diſparte.

Ecco il vino bell' e fatto, e ſcompartito nelle botti, che ſi ſegnano ſecondo l' ordine de' tini tanto del vino bianco quanto del roſſo. Dopo d' averlo laſciato Governo del vino.

bollire

LE VIN. *bouillir à l'air un nombre de jours qui varie, selon la maturité des raisins & la température de l'année, on le bouche foiblement pour lui laisser exhaler encore quelque tems son plus grand feu. On le conserve au cellier haut tout l'hyver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premiéres chaleurs, pour l'en retirer sur la fin de l'autonne.*

Le vin de l'année ne se mét guéres que dans des vaisseaux neufs: & lorsqu'on le transvase, il faut toûjours que ce soit dans un vaisseau où il y ait eu du vin de la même espéce, ce qui est sur-tout essentiel quand il s'agit de vin blanc, qui pouroit se tacher en passant dans un vaisseau qui a contenu du vin d'une nature différente: ou contracter un goût de bois en passant, lorsqu'il est fait, dans ou vaisseau qui n'a point servi.

C'est un vieux préiugé, sans aucun fondement, que le vin se conserve mieux sur sa lie. La lie & l'air sont les deux pestes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relier douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils les transvasent dan des tonneaux

bollire liberamente per qualche giorno, ſecondo la maturità delle uve, e ſecondo la qualità dell' anno, ſi ſocchiude per laſciar tuttavía ſvaporare il ſuo fuoco. Si conſerva per tutto il verno nella canova alta, e quando ritornano i primi caldi, ſi mette ſubito nella cantina baſſa, per poi cavarnelo verſo la fine dell' autunno. IL VINO.

Il vino nuovo ſi mette quaſi ſempre in botti nuove: e nel travaſarlo, ſi proccura ſempre di metterlo in un arneſe, in cui vi ſia ſtato del vino della ſteſſa ſpezie, il che è neceſſario ſpezialmente, quando il vino è bianco, onde potrebbe colorirſi, paſſando in una botte, nella quale vi ſia ſtato del vino d'altra qualità; ovvero contrarre un ſapore di legno, paſſando così ſubito in una botte affatto nuova.

Ella è un'antica inſuſſiſtente prevenzione, che 'l vino ſi ſerbi meglio ſulla feccia. La feccia, e l'aria rovinano il vino. Se que' di Sciampagna travaſano, e rimbottano i loro vini dodici volte ogni quattro anni, ſempre lo fanno in

botti

LE VIN. *neaux parfaitement nets : & de peur apparemment que le vin ne prenne l' évent ; ils sont dans l' usage de faire brûler dans le tonneau qu' on vuide un petit bout de méche souffrée d' un demi pouce en long & en large, afin que l' odeur remplisse la capacité du tonneau, à mesure qu'il se vuide, & y répande encore des esprits qui aident à soûtenir le feu & le brillant de la liqueur.*

Comme la bonté & la longue durée des vins dépend tout particulièrement du soin qu' on prend de les décrasser de leur lie, on s' est appliqué à trouver des moyens sûrs pour les clarifier. Le premier moyen est de les tirer à clair, le second est de les soller.

Tirer à clair, c' est faire passer le vin de dessus sa lie dans un autre vaisseau bien nèt, à l' aide d' un boyau de cuir & d' un soufflet. Une des extrémités du boyau tient par un tuyau de bois au bas du vaisseau qu' on veut rémplir. L' autre tient par un semblable tuyau à la grosse fontaine qui est attacchée au bas du vaisseau qu' il faut vuider. La fontaine ouverte, le vin coule d' un vaisseau dans l' au-

botti nettissime : e per tema, che il vino non isvapori, sogliono nella botte, che si vota, bruciare una miccia di zolfo della lunghezza, e grossezza di mez' oncia, acciocchè l' odore riempia la capacità della botte a misura, ch' essa si vota, e vi sparga eziandío degli spiriti, pel cui mezo si conservi il fuoco, e la purità del liquore. IL VINO.

Siccome la qualità, e la durata de' vini dipende spezialmente dalla diligenza di liberarli dalla lor feccia, così si sono studiati i mezi sicuri di chiarificarli. Il primo mezo è di cavarli al chiaro, l' altro mezo poi è di dar loro la colla.

Cavar al chiaro vuol dire, levar il vino dalla sua feccia, facendolo passar in un'altra botte ben netta per via d'una doccia di cuojo, e d'un soffietto. Uno de'capi della doccia s' atiene, mediante un cannello di legno, al fondo della botte, che vuol empirsi. L'altro con un cannello simile alla cannella, ch'è in fondo della botte, che si vuol votare. Aperta la cannella, il vino passa da una botte all'

LE VIN. *l'autre, jusqu' à ce qu' il se trouve à niveau dans tous les deux: On insère alors dans l' ouverture superieure du tonneau qu' on vuide, l'extrémité d' un larg soufflet fait exprès. L' air qu' on force par diverses reprises à y entrer, & qui n' en peut sortir, foule le vin également, & le contraint sans le troubler le moins du monde, à se sauver dans l' autre vaisseau.*

Coller le vin, c' est y verser par chaque tonneau une pinte de liqueur dans la quelle on a fait délayer & fondre pendant quatre jours un morçeau de colle de poisson, du poids de 60 ou 70 grains. Ces bâtons de colle que les Hollandois nous apportent d' Archangel, doivent être clairs & transparents. On frappe la colle avec un marteau de bois pour l' éfeuiller, & la dissoudre plus aisément dans un peu de vin & d' eau de rivière, qui est plus pénetrante que l' eau de puits ou de fontaine. On y ajoûte de tems en tems une très-petite quantité du vin. On manie souvent le tout, & on le passe par un linge mediocrement fin. On en verse la quantité de trois grands verres ou d' une pinte dans un tonneau

dont

all' altra, finchè si trovi a livello in amendue. Allora s'introduce nel buco superiore della botte, che si vota, la stremità d'un soffietto largo fatto apposta. L' aria costretta, in più fiate ad entrarvi, senza poter uscire, comprime il vino, e lo costrigne, senza intorbidarsi punto, a ricoverarsi nell' altro arnese. IL VINO.

Dar al vino la colla, significa versar in ogni botte un boccal di vino, in cui s'abbia stemperato, e infuso per quattro giorni un pezzo di colla di pesce del peso di 60. o 70. grani. Questi bastoni di colla recatici dall' Arcangelo dagli Ollandesi, devono esser chiari, e trasparenti. Ella si pesta prima con un mazzapicchio per isfogliarla, e stemperarla più facilmente in un po' di vino, o d'acqua di fiume, la quale è più penetrante, che non è quella de' pozzi, o delle fontane. Vi si aggiugne di quando in quando una porzioncella di vino. Si sciaguatta con frequenza ogni cosa, e si cola in un panno lino ordinario. Se ne versano tre peccheri, o un boccale in una botte,

da

LE VIN. *dont on a tiré deux ou trois bouteilles. On brouille cette colle avec le vin, en y inférant un bâton courbé. La colle se répand à la surface comme un rézeau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admèt à discretion par l'ouverture d'un fausset, la colle se précipite, & entraîne avec elle la graisse ou l'huile superflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sur-tout si c'est du vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaise qualité, & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.*

On tire les vins à clair, depuis le commencement de janvier, ou lorsque les gelées ont commence à les éclaircir naturellement : On recommence quinze jours après : & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

Vin mousseux. *En le tirant vers la fin de mars, lorsque la séve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux, en sorte qu'il blanchisse comme le lait jusqu'au fond du verre au moment qu'on le verse. On réussit encore quel-*

da cui s'attingono prima due, o tre fiaſchi di vino. Poſcia ſi va diguazzando, introducendovi un baſton curvo. La colla ſi ſtende ſulla ſuperfizie a foggia d' una reticella, e col mezo d' un po' d' aria, che vi s' inſinua a diſcrezione pel buco d' un cannello, eſſa piomba abbaſſo, e ſtraſcina ſeco il graſſo, o l' olio ſoverchio, e tutto ciò, che v' ha d' impuro nel vino, maſſime s'egli è bianco. Non gli comunica niuna cattiva qualità, e ſprigiona tutte le buone, ch' eſſo può avere. Il Vino.

I vini ſi cavano al chiaro dopo il principio di gennajo, o quando il freddo naturalmente ha principiato a farli chiari. Dopo quindici giorni ſi torna da capo; e, ſe il vino è bianco, gli ſi dà la colla prima di porlo ne' fiaſchi.

Vino ſchiumoſo.

Se queſta operazione ſi fa verſo la fine di marzo, allorchè la vite è in ſucchio, ordinariamente il vino diventa ſchiumoſo, di maniera che, verſandolo, inbianca ſiccome il latte fin al fondo del bicchiere. Talvolta eziandío

ſi

LE VIN. *quelquefois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la séve d'août. Ce qui prouve que la mousse est un effet du travail de l'air & de la séve qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue. Mais cette mousse, qui est du goût de quelques personnes, paroît aux connoisseurs une chose étrangère à la bonté du vin; puisque le vin le plus verd peut mousser, & que le plus parfait très-ordinairement ne mousse point.*

On colle de bonne heure, & pour l'ordinaire en mars les vins tendres, tels que sont ceux d'Aï, d'Epernai d'Hautvilliers & de Piéri, dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme sont ceux de Silleri de Verzenai & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soûtenir par tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amsterdam, de Copenhague, & de tout le nord. On assure même qu'ils ont plusieurs fois passé la Ligne impunément:

si fanno i vini schiumosi, cavandoli in tempo del succhio d'agosto; il che dimostra, che la schiuma è un effetto dell' aria, e del succhio, i quali in quel tempo operano con grande attività nella pianta della vite, e nel liquore provenuto dalla medesima. Pure questa schiuma, che piace ad alcuni, sembra agl'intendenti una cosa aliena dalla bontà del vino; poichè il vino più verde può schiumare, e il più squisito comunemente non ischiuma punto. IL VINO.

La colla si dà per tempo, e ordinariamente nel mese di marzo a'vini abboccati, siccome quelli d'Ai, d'Epernai, d'Hautvilliers, e di Pieri, il cui consumo maggiore si fa in Francia. Torna meglio d'aspettare un anno intero a dar la colla a' vini gagliardi, esempigrazia a quelli di Silleri, di Verzenai, e ad altri della montagna di Rems. Questi allora possono in ogni clima durare molti anni. Riusciran con onore sulle mense di Londra, d'Amsterdam, di Copenaghen, e di tutto il settentrione. Si dice ancora per cosa certa, ch' essi han passata la linea senza niuno

scapi-

LE VIN. *ment ; mais j'ai bien de la peine à me persuader ce fait.*

Quand on mét ces vins en bouteilles, avant qu'ils ayent exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils cassent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si parfaite.

Vin en bouteilles.

La façon de le mettre en bouteilles, consiste à laisser un doit de vuide entre le bouchon frapé, & la liqueur à fisceler le bouchon pour le maintenir mieux contre l'effort du vin ; à le cacheter si l'on veut, pour prévenir les méprises ou les infidelités : & à mettre le flacon sur le côté : parce que, si on le pose debout, il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abreuvé se sécha, & que devenu plus petit, il laissera un passage à l'air qui travaillera sur le vin, l'aigrira & y formera à la surface une pèlicule ou des fleurettes, qui en annoncent la corruption.

On ne fait pas beaucoup d'usage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, sur-tout durant la première année. Les particules de l'écorce du grain qui ont teint le vin en rouge se détachent de mois en mois :

les

ſcapito ; io però duro fatica a crederlo. Il Ving.

Quando queſti vini s'infiaſcano, prima ch'abbiano ſvaporata pe' pori della botte la lor durezza, e il lor fuoco, eſſi rompono molti fiaſchi, e allora non ſono di perfetta qualità.

Nell' infiaſcarli biſogna laſciar un dito di voto tra il turacciolo battuto e'l vino: legar il turacciolo con iſpago, acciò che reſiſta meglio agli sforzi del vino: e ſuggellarlo eziandío per aſſicurarci dagl' inganni, e dall'infedeltà; e poſar il fiaſco ſul lato, poichè, mettendolo dritto, in capo a qualche meſe il turacciolo, non eſſendo all' umido, ſi ſeccherà, e, impicciolendoſi, darà adito all'aria, che agiterà il vino, lo farà inacetire, e formerà ſulla ſuperfizie una pellicina, o de' fioretti, che ſono preſagj della corruzione. Vino in fiaſchi.

A' vini roſſi, maſſimamente nel primo anno, non ſi dà gran fatto la colla, nè ſi mettono in fiaſchi. Le particelle del fiocine, le quali comunicano il roſſo al vino, ſi ſtaccano ogni meſe

LE VIN. *les plus grossières s'affaissent promtement au fond du vase. Le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteille vous paroîtra d'une netteté parfaite. Mais deux mois seront à peine écoulés, que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille, ou l'air que vous y aurez admis en versant les deux premiers verres, élevera du fond un nuage qui ternira le vin, & en émoussera tout l'agrément.*

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles, que ce qu'on en veut consommer dans l'espace de deux mois. Autrement on risque de trouver tout, ou perdu ou altéré dès le troisiéme, souvent plûtôt: soit parce que le fond de la bouteille s'épaissit & vous oblige à transvaser avec perte, à l'aide d'un petit siphon à deux branches: soit parce que le vin rouge de l'année acquiert dans la bouteille un goût âcre qui le rend méconnoisable; soit enfin parce qu'il y devient gras comme l'huile; défaut dont on le guérit en agitant la bouteille; mais l'on l'en guériroit mieux dans le tonneau en le roulant & en le collant, ou en attendant un an entier.

Quand

le più grosse piombano subito al fondo del vaso. Il vino rosso, a cui averete data la colla, e che averete infiascato, vi parerà limpidissimo. Ma in capo di due mesi al più, tosto che moverete il fiasco, oppure che averete dato l' ingresso all' aria, mescendo i due primi gotti, si solleverà dal fondo del fiasco una nuvola, che l' intorbiderà, e gli leverà tutto il gusto. IL VINO.

Non accade dunque infiascare il vin rosso, se non quello, che si vuol consumar in due mesi. Altramente si corre pericolo di trovarlo tutto, o guasto o alterato in capo al terzo mese, talvolta prima: sia perchè il fondo della bottiglia si condensa, e v'obbliga a travasarlo con discapito per mezo d'un picciolo sifone a due rami: sia perchè, il vin rosso dello stesso anno contrae nel fiasco un sapor acido, che lo tramuta; o sia finalmente, ch' esso diventi crasso come l' olio, del qual difetto guarisce a forza di sciaguattar il fiasco; ma si guarirebbe meglio, diguazzandolo in una botte, e dandogli la colla, oppure lasciando trascorrere un anno intero.

LE VIN. *Quand au bout d'un an & plus les sedimens se sont faits à diverses reprises dans le vin rouge, on peut sans danger jouir de la commodité de le mettre en bouteilles. Il s'y soûtiendra pour lors beaucoup mieux que dans le bois: parce que les pores du verre sont plus serrés. La colle n'y feroit aucun tort: mais le vin s'étant parfaitement clarifié par ses propres efforts, elle pourroit être fort inutile.*

Entretien du vin. *Tant que le vin est en cercles, on le remplit tous les mois de tout ce qu'il y a de meilleur dans la cave & s'il est possible, de vin de la même cuvée. Comme le bois qui le renferme est fort poreux, le vin, tant qu'il y loge, ne peut soûtenir le voisinage d'aucune odeur forte; telles que sont celles du fromage, du cidre, de la bière & du poiré. Pour dire en deux mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave jusqu'au scrupule. Voilà, mon cher Chevalier, la méthode la plus sûre de faire & de gouverner le vin. Une expérience de cinquante ans en a justifié la bonté.*

Propriété des caves.

Le Pr. *J'admire jusqu'où peu parve-*

Quando il vin rosso, in capo a un anno, e più, ha fatte in più volte le sue posature, allora si può infiascare senza verun pericolo. Egli poscia vi si conserverà meglio, che non farebbe nel legno, perciocchè i pori del vetro sono più fitti: La colla non gli farebbe alcun danno, ma, siccome il vino s' è chiarificato benissimo naturalmente, così ella sarebbe affatto soverchia. Il Vino.

Per fin che 'l vino è nelle botti, gli si dà il pieno ogni mese del miglior vino, che v' abbia nella cantina, e s' è mai possibile, con quello del medesimo tino. Siccome il legno, in cui egli è chiuso, è assai poroso, così nel tempo, che vi soggiorna, non può soffrire la vicinanza d' alcun odore acuto: esempigrazia del cacio, della siccera, della birra, e della bevanda di pere. Per dir tutto in poche parole, bisogna esser persino scrupolosi nella mondezza della cantina. Questo, Cavaliere mio caro, è il metodo più sicuro per fare, e conservare il vino. Egli è comprovato da una sperienza di cinquant'anni. Modo di conservar il vino. Qualità delle cantine.

Prio. Ammiro il segno, a cui può

Le Vin. *parvenir l'industrie d'un peuple laborieux. Il est arrivé aux Champenois tout le contraire de ce qui arriva aux habitans de la Campanie. Les vins de Falerne, de Massique, de Formies & de Cales, qu'Horace a chantés tant de fois, comme ce que l'Italie avoit de plus parfait, étoient tombés cent ans après lui par la faute des habitans, qui négligèrent la bonne méthode de les faire, en préférant l'abondance à la qualité, & au lieu que ces vins se conservoient autrefois un très-grand nombre d'années, aujourd'hui ils ont le sort de la plûpart des autres vins d'Italie, qui sont si foibles, qu'on ne peut plus en faire usage dès le retour des chaleurs, à moins qu'on ne les cuise pour les soûtenir jusqu'à l'année suivante. Les Champenois au contraire par leurs recherches & par l'exactitude de leur méthode, sont parvenus non seulement à donner à leurs vins, qui n'étoient point connus, une très-grande réputation: mais même à les conserver malgré leur delicatesse beaucoup plus long-tems qu'on ne peut conserver ceux de Guyen-*

Hist. nat. lib XIV. c. 6.

Andreas Baccius de vinis Italiæ.

ne

Copiç potius quam bonitati studentium.

giugner l' induſtria d' un' attenta nazione. Addivenne a' popoli della Sciampagna tutto l' oppoſto di ciò, che accadde agli abitanti della Campania. I vini di Falerno, di Maſſico, di Formia, e di Cales celebrati tante volte da Orazio, ſiccome i più prezioſi d' Italia, cent' anni dopo della ſua morte erano decaduti per colpa degli abitanti, che traſcurarono il buon metodo del farli, preponendo la copia alla qualità * : e, laddove queſti vini una volta duravano moltiſſimi anni, eſſi ſono adeſſo ſoggetti alla diſgrazia di quaſi tutti gli altri vini d' Italia, i quali ſono sì deboli, che allo ſpuntar della ſtate non ſi poſſono più bere, quando non ſi cuocano per conſervarli ſin all' anno vegnente. All' oppoſto que' di Sciampagna a forza di ſcoperte, e d' un metodo eſatto, ſono giunti non ſolo a mettere in gran concetto i lor vini, che neppur erano noti: ma eziandío a conſervarli, ad onta della loro dilicatezza, molto più a lungo di que' di Guien-

Il Vino.

Hiſt. natural. l. XIV. c. 6.

Andreas Baccius de vinis Italiæ.

* *Copiæ potius quam bonitati ſtudentium.*

LE VIN. *ne & de Bourgogne : Ceci est un fait assez récent, & des plus capables d'exciter l'émulation dans les autres vignobles.*

Le Comte. *J'ai la preuve de ce fait dans une note que je pris autrefois sur les progrès du vin de Champagne en passant sur les lieux. Au sacre de Philippe de Valois en 1328. les habitans de Reims consommèrent pour le repas qu'ils donnèrent au Roi & à toute sa cour, trois cens piéces de vin, partie de Beaune & de saint Pourçaint, partie de Reims. Ceux-ci furent payés depuis six livres jusqu'à dix la queue ou les deux piéces. Le vin de saint Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau, & celui de Beaune à vingt-huit ou cinquantesix livres la queue.*

Mem. mſ. de M. Jean Rogier.

Le Pr. *Il falloit que le vin de Reims fût alors bien peu connu, qu'il fût extrèmement mal fait, pour être à un prix si inférieur à celui de Bourgogne.*

Le Comte. *Sous François I. & Henri II. le vin de Reims prit faveur par-tout : & c'est une tradition que Charles V. François I. Henri VIII. & Leon X. avoient chacun un com-*

mis-

na, e di que' di Borgogna. Quest' è un fatto assai recente, e attissimo a destare l' emulazione negli altri paesi. IL VINO.

Con. Io ho la prova di ciò in una nota presa una volta da me intorno a' progressi del vin di Sciampagna, mentre passava per que' paesi. Nell' incoronazione di Filippo di Valois nel 1328., gli abitanti di Rems nel convito imbandito al Re, e a tutta la sua corte consummarono trecento barili di vino parte di *Beaune*, e di S. *Pourçaint*, e parte di *Rems*. Il prezzo dell' ultimo ascese dalle tre fin alle cinque lire il barile. Quello di S. *Pourçaint* montava a dodici lire il barile, e quel di *Beaune* a ventotto lire. *Mem. manusc. del S. Giovanni Ruggieri.*

Prio. Convien dire, che 'l vino di *Rems* fosse allora pochissimo noto, o malissimamente fatto, poichè era di prezzo tanto inferiore a quello di Borgogna.

Con. Sotto Francesco I, e Arrigo II, il vino di *Rems* venne per tutto in credito; e si sa per tradizione, che Carlo V, Francesco I, Arrigo VIII, e Leon X. avevano ciascuno un Com-

LE VIN. *missionnaire résident à Aï, pour s'assûrer à tems de ce qu'il y avoit de plus parfait.*

En 1559. 18. septembre. tiré du chartrier de l'hotel de ville de Reims. *Au sacre de Francois II. on présenta au Roi du vin de Bourgogne à vint livres la queue rendu à Reims, & du vin de Reims du prix de quatorze, dix-sept, & dix-neuf livres la queue. Dès-lors il étoit plus cher que celui de Bourgogne. Au sacre de Charles IX. on présenta du vin de Reims de vingt-huit & trente-quatre livres la queue,*

1561 15. mai. *& du vin du païs Laonnois plus cher que celui de Reims. Au sacre de Henri III. on ne présenta que des vins de Reims, depuis cinquante-quatre jusqu'à soixante-quinze livres la queue.*

1571. 13. fevr. *On n'en but point d'autres au sacre de Louis XIII. & ils coûtoient cent soixante-quinze livres la queue. On les trouva si parfaits au sacre de Louis XIV. que tous les Seigneurs en voulurent avoir; & il a encore été beaucoup perfectionné depuis, surtout pour la durée.*

1610.

Parallele du vin de Bourgogne & du vin de Champagne.

Le Pr. *Ce vin est enfin arrivé au point de se trouver le seul en France qui puisse entrer en concurrence de mérite avec celui de Bourgogne.*

Le Comte. *Si nous en croyons les*

missario, che risedeva in Ai, per far la provvisione del più perfetto, che vi fosse. IL VINO.

Nella coronazione di Francesco II. venne presentato al Re del vin di Borgogna a venti lire la bigoncia condotto a Rems, e del vino di Rems del valore di quattordici, diciasette, e diciannove lire la bigoncia. Egli fin d'allora era più caro di quello di Borgogna. Alla coronazione di Carlo IX. fu portato del vin di Rems a ventotto, e trentaquattro lire la bigoncia, e del vino Laonese più caro, che quello di Rems. Nella coronazione di Arrigo III. i vini di Rems si pagarono dalle cinquantaquattro, sin alle settantacinque lire la bigoncia. Nella consacrazione di Luigi XIII. non si bevette altro vino, e costava cencessantacinque lire la bigoncia. Nella coronazione di Luigi XIV. il vin di Rems piacque sì, che tutti i principali ne vollero. Poscia s'è tuttavía migliorato massime nella durata.

Nel 1559 18. settembre cavate dal pubblico archivio della Città di Rems.

1561. 15. maggio.

1571. 13. Febbrajo

1610.

Prio. Finalmente è arrivato a segno, ch'egli solo in Francia può gareggiare con quello di Borgogna.

Paragone del vin di Borgogna con quel di Sciampagna.

Con. Se si presta fede a' palati più

LE VIN. *les plus fines langues, celui de Champagne l'emporte même de beaucoup sur celui de Bourgogne.*

Le Pr. *C'est une assez belle fortune pour le vin de Champagne, d'être parvenu à se voir au niveau de celui de Bourgogne sans vouloir prendre le dessus. J'ai toûjours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon esprit, dont l'impression est moins vive, mais dont on ne se lasse point; & que le vin de Champagne ressembloit au bel esprit, qui brille & qui réjouit davantage; mais qui n'est pas toûjours de service.*

Le Comte. *Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaison. Si vous la faisiez entre la mousse de quelques vins de Champagne, & les saillies du bel esprit, je la trouverois juste. Il y auroit des choses assez plaisantes à dir sur ce pétillement sans fond & sans solidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réünit toute la vigueur du vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nulle part ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'esprit, l'union de la solidité &*

de

Più intendenti, il vin di Sciampagna ſupera di gran lunga il vino di Borgogna. IL VINO.

Prio. Il vin di Sciampagna può ben contentarſi d' eſſere giunto a pareggiare quel di Borgogna, ſenza pretenderne eziandío la preminenza. Il mio ſentimento è ſtato ſempre, che 'l primo ſia ſimile agli ſpiriti buoni, che non ſono molto vivaci, ma bensì infatigabili: e che 'l ſecondo s' aſſomigli agli ſpiriti vivaci, che hanno, più appariſcenza, e più grazia, ma che in fatti non durano ſempre.

Con. Con voſtra buona grazia, la voſtra comparazione non mi piace. Se la faceſte tra la ſchiuma d' alcuni vini di Sciampagna, e le bizzarríe d'uno ſpirito vivace, l'approverei. Si potrebbe motteggiare molto ſu quello zampillío, che non ha nè fermezza, nè fondo. Ma il vino di Sciampagna, ſiccome è quello di Sillerì, accozza inſieme la generoſità del vin di Borgogna, e una dilicatezza, che non ſi ritrova in verun altro. In materia sì di vino, come di ſpirito, il colmo della perfezione conſiſte

nell'

Le Vin. *de la délicatesse, est le comble de la perfection.*

Le Pr. *Je vous abandonne l' agrément pour m' en tenir à l' utilité. Le vin de Bourgogne paroît bien plus propre pour la santé, que celui de Champagne : il triomphera toûjours par cette raison. Sa couleur seule annonce un vin qui a du corps. Je me dèfie de tout ce qui brille.*

Le Comte. *On se persuade fort à la légère, que cette couleur foncée qu' on estime dans les vins de Bourgogne, est une marque de leur salubrité : mais cette rougeur leur est commune avec les vins les plus grossiers. Elle ne provient que du mélange des particules fort épaisses de l' écorce du grain de raisin ; & plus le vin en est chargé, moins il est fin & coulant, il en est même plus difficile à digérer. D' où vient que la gravelle & la goute si ordinaires dans les vignobles, sont des maladies presqu' inconnues à Reims & à la rivière de Marne, où l' on fait usage d' un vin peu coloré.*

Jugeons de la bonté des viandes & des boissons, selon les simples loix

de

nell' accoppiar la fermezza alla soavità. IL VINO.

Prio. Io per me vi lascio il piacere per appigliarmi all' utile. Il vin di Borgogna è assai più salubre, che quel di Sciampagna: egli per questo sempre la vincerà. Il suo color basta a far conoscere, ch' egli ha del corpo. Non mi fido molto delle cose apparìscenti.

Con. Si stima con pochissimo fondamento, che quel color caricato, il qual s' apprezza ne' vini di Borgogna, sia un contrassegno della loro salubrità: questa rossezza si trova eziandío ne' vini più ordinarj. Essa non deriva, se non dalla mescolanza delle particole assai dense de' fiocini dell' uva: e quanto più il vino n'è caricato, tanto meno egli è fino, e fluido: esso è parimente più difficile da digerirsi. Quindi è, che la renella, e la gotta tanto comuni in Borgogna, appena son note a Rems, e alla riviera di Marna, dove s' adopera il vino, che ha poco colore.

Decidiamo de' cibi, e delle bevande, secondo le semplici leggi della

LE VIN. *de la nature. Il n'y a pas long-tems que vous remarquiez vous-même, que Dieu nous avoit épargné l'incertitude de l'examen, en nous faisant juger de excellence d'une nouriture par l'impression des sens. Cette règle, qui ne trompe point dans les choses simples & sans melange, assûre la victoire au vin de Reims. Son goût, son odeur seule annonce la nature la plus parfaite. Mais j'ai une autre remarque à vous faire, c'est que l'on peut faire en Bourgogne du vin à-peu-près aussi blanc qu'en Champagne: mais il n'approche pas de la bonté du dernier. Au lieu qu'on fait en Champagne du vin aussi rouge que celui de Bourgogne, & alors les marchands le vendent, ou pour le meilleur vin de Bourgogne à des gourmèts qui s'y méprennent les premiers; ou pour du vin rouge de Champagne, à des connoisseurs qui en demandent par préférence. Enfin si l'on peut juger du mérite des vins par les prix que les marchands y mettent, lorsque le meilleur vin de Bourgogne se vend trois cens livres sur les lieux, le vin fin de Champagne se vendra dans les*

caves

della natura . Voi osservaste pure poco fa , che Iddio ne ha liberati dall' incertezza degli esami , facendoci conoscere la bontà de' cibi per via de' sensi . Questa regola infallibile nelle cose semplici , e senza mescolanza , mette la vittoria in pugno al vin di Sciampagna . Il suo sapore , il suo odore puramente indica una qualità perfettissima . Senza che è osservabile , che in Borgogna si può far pochissimo vino bianco , siccome quel di Sciampagna : ma non lo pareggia punto di qualità . Laddove in Sciampagna si fa del vin rosso quanto quel di Borgogna : e allora i mercatanti lo vendono o per vino squisito di Borgogna a' sensali , che sono i primi a ingannarsi , ovvero per vin rosso di Sciampagna agli intendenti , che lo preferiscono all' altro . Finalmente , se dal prezzo stabilitovi da' mercatanti si può conghietturare il merito de' vini , allorchè il vino miglior di Borgogna bell' e condotto , si vende trecento lire , il vino prezioso di Sciampagna si venderà nelle

IL VINO.

cantine

LE VIN. *caves de Silleri, & d' Epernai, six sept & huit cens livres.*

La Comt. *Messieurs, croyez-moi, laissons ce procès indécis. Aussi-bien n' y a-t-il point de juge qui ait droit d' en connoître & de prononcer. Et quand il y en auroit un, il feroit sagement de mettre le procès au croc & de laisser éternellement durer cette querelle. Les prétensions dont ces deux grandes provinces se flattent également, y entretiennent une jalousie qui nous est avantageuse. Les partisans du vin de Bourgogne & ceux du vin de Champagne forment, il est vrai, deux factions dans l' état. Mais leur démêlés sont réjouissans. Leurs combats ne sont point dangereux. Il est même tout commun de voir ceux d' un parti entretenir des intelligences dans l' autre. On se raproche souvent sans peine: & il arrive rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne se reconcilient avec le Champagne dès avant le dessert.*

Mais, Mesieurs, ne vous laissez pas tellement enchanter par les charmes du vin, que vous ne rendiez justice

aux

cantine di Sillerì, e d'Epernai, secento settecento, e ottocento lire. IL VINO.

Contes. Signori, badate a me, lasciamo questa lite indecisa. Oltrechè, quì non v' ha giudice, che possa informarsene, e dar sentenza. E quando ancora vi fosse, farebbe bene ad appiccar il processo a un chiodo, e lasciar eternamente pendente la lite. Le pretese, che vantano amendue queste provincie, vi mantengono una gara, che c'è profittevole. E' vero, che i fautori del vin di Borgogna, e quelli del vin di Sciampagna, formano due fazioni nello stato. Ma le lor risse sono piacevoli. Le lor contese non sono perniziose. Per lo più si vedono eziandío quei d'un partito mantenere delle intelligenze coll'altro. Spesso di leggieri si riconciliano; e di rado accade, che coloro, i quali nel principio del convitto sostennero la Borgogna, prima della seconda mensa non si riconcilino colla Sciampagna.

Ma non vi lasciate, Signori, tanto ammaliare dalle lusinghe del vino, che non facciate giustizia all'

LE VIN. *aux autres boissons, quoique d' un mérite inférieur. Nous recueillons ici depuis quelques années, un cidre comparable à celui de Rouen. C' est ma vendange favorite. Je vous en donnerai le détail, après que M. le Prieur nous aura appris, s' il lui plaît, comment se fait la bierre.*

La bierre anciennement cervoise.

Le Pr. *Les matières nécessaires qui entrent dans la composition de la bierre, sont l' eau, l' orge, le houblon, & la levûre.*

Eau.

L' eau doit être légère & pénétrante. Cette qualité se declare dans l'eau, par la facilité qu' elle a de mousser avec le savon. Si elle prend peu la mousse c' est une marque qu' elle est revêche & chargée de principes étrangers à sa nature.

Orge.

L' orge qui entre dans la bierre doit être germée & ensuite moulue. Pour pouvoir germer elle doit tremper durent vint-quatre heures, puis être portée au cellier, qu' on appelle le germoir, où elle demeure étendue jusqu' à ce que le germe en sorte de chaque grain, de la longueur de quatre à cinq lignes. On la fait sécher ensuite dans

Orge germé.

Le germoir.

un

all'altre bevande, comechè di minor merito. Da qualche anno in quà noi raccogliamo una ſiccera, che può pareggiarſi a quella di Roano. Queſta è la vendemmia mia favorita. Io ve ne dirò il metodo dopo, che il Signor Priore ci averà inſegnato il modo di far la birra. Il Vino.

Prior. Gl' ingredienti neceſſarj per la compoſizione della birra ſono l'acqua, l'orzo, il luppolo, e il lievito. La Birra chiamata dagli antichi, Cervogia.

L' acqua deve eſſere leggiere, e ſottile. Si conoſce ſe l' acqua è tale dalla facilità, c' ha di far ſaponata. Se ne fa poca, è ſegno, ch' è groſſa, e pregna di principj eterogenei. L'orzo, ch' entra nella compoſizion della birra, deve eſſere germogliato, e poi macinato. Acciò ch' e' germoglj biſogna laſciarlo a molle per ventiquattro ore, poſcia convien portarlo nella cantina, la quale s' appella germinatrice, dove ſta diſteſo, finchè da ciaſcun grano ſpunti il germoglio, che giunga alla lunghezza di quattro, o cinque linee. Dopo queſto ſi fa ſeccare in Acqua. Orzo. Orzo germinato. Germinatrice.

un

La Bierre. La touraille.

un bâtiment couvert qu' on appelle la touraille, sur un plancher à claire voye, & dont les ouvertures sont couvertes de grandes piéces d'étoffe de crin de cheval. L' orge étendue, & de tems en tems remuée se séche, à l' aide de la chaleur qui monte d'un fourneau placé dessous, & qui s' éléve au travers du plancher de l' étoffe.

L' orge, tant celle qui est germée que celle qui ne l' est point, car on les mélange quelquefois: est mise ensuite au molin pur y être brisée grossiérement; de façon cependant que la farine se détache du son.

La chaudiére.

Les vaisseaux nécessaires pou faire la bierre, sont les grandes chaudiéres de cuivre, & les cuves de bois. Les chaudiéres sont environnées de maçonnerie, & posées sur un fourneau de brique aussi large que la chaudiére.

La cuve.

La cuve doit avoir deux fonds, le fond véritable & le fond volant.

La tape.

Le fond véritable qui est le plus bas descend un peu en pente, jusques vers le milieu où il est percé & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n' est profonde. A' deux pouces au-dessus du vrai fond, est le fond vo-

un luogo coperto, che s' appella la torraccia, sur uno spazzo traforato, i cui buchi sono coperti da un tessuto di crini di cavallo. L'orzo disteso, e dimenato di quando in quando, si secca coll' ajuto del calore d'un fornello situato di sotto, e che passa fuori per lo spazzo, e pel tessuto.

LA BIRRA. La Torraccia.

L'orzo sì il germogliato, come quello, che non lo è, poichè talvolta si tramischiano insieme, si porta al mulino, per macinarlo alla grossa, in modo però, che la farina si stacchi dalla crusca.

I vasi necessarj per far la birra sono le caldaje grandi di rame, e i tini di legno. Le caldaje sono murate all' intorno, e raccomandate a un fornello di mattoni largo, siccome la caldaja.

L Caldaja.

Il tino deve aver due fondi uno fermo, l'altro movibile. Il fermo, ch'è il più basso, è fatto alquanto in pendío sin al mezo, dov' è forato, e turato da un legno più alto, che non è la profondità del tino. Due once più in alto del fondo fermo, v'è il fondo movi-

Il Tino. Il tappo.

La Biere. *volant, composé de planches qu' on léve quand on le veut nétoyer & percé d' une multitude de très petits trous. Sur ce fond superieur on étend un peu de houblon, ou l'épaisseur d' un pouce d' épis de froment sans grains. C' est là-dessus que se mèt la farine d' orge. L' eau chaude qu' on tire de la chaudiére, par le moyen d' une pompe, entre dans le bas de la cuve par un tuyau qui s'insinue entre les deux fonds. De-là elle monte peu à peu par les petits trous du fond volant: elle soulève & fait nager toutes les matieres qu' elle rencontre plus haut: Elle ne doit être ni trop chaude, ni trop froide: mais en enfonçant une péle de bois dans la chaudiere, on reconnoît le juste dégré de chaleur que doit avoir l'eau lorsqu' on la voit frémir autour de la péle. En ce moment on retire le feu & l' on introduit l' eau dans la cuve, puis à force de péles & de bras on remue fortement la farine, pour en faire repasser toute la substance dans l' eau. C' est de ce travail qu' est venu le mot de brasser & de brasseur.*

Brasser.

On laisse à la farine une heure de re-

movibile, formato di tavole, che si leva via, quando si vuol nettarlo, ed è tutto bucherato. Su questo fondo superiore si stende un po' di luppoli, ovvero la grossezza d' un dito di pagliuolo. Quivi sopra si mette la farina d' orzo. L'acqua calda, che si cava dalla caldaja per mezo d' una tromba, entra nella parte inferiore del tino per un cannello, che s'assesta tra un fondo, e l'altro. D'onde a poco a poco s'innalza pe' buchi del fondo movibile; ella solleva, e fa galleggiare ciò, che incontra al di sopra. L'acqua non vuol essere nè troppo calda, nè troppo fredda: perciò, tuffando nella caldaja una pala di legno, si conosce il giusto caldo, che l'acqua deve avere. Quando si vede a grillare attorno della pala, tostamente si leva il fuoco, e s' introduce l' acqua nel tino, poscia a forza di pale, e di braccia, si rimesta ben la farina, acciocchè s'incorpori coll'acqua. Da questo appunto è derivata la voce di bracciare, e di bracciatore. La farina si lascia per un'ora in

LA BIRRA.

Bracciare.

LA BIERRE. *repos. Après quoi on léve la tape ou le bâton qui bouche l'ouverture du fond, & qui s'élève du milieu de la cuve. L'eau chargée de ce qu'il y a de plus fin & de plus nourissant dans l'orge, s'échape pas les petits trous du fond volant, où le son & les parties les plus grossiéres sont arrêtées, & elle va se rendre par l'ouverture du véritable fond dans un réservoir.*

On introduit de nouvelle eau dans la cuve: on brasse encore la même farine une seconde & une troisième fois, & l'on en exprime ainsi toute la substance. On sait ce qu'on mèt d'eau dans une chaudière, & ce qu'il en entre dans la cuve, en ces differentes reprises. La proportion de l'orge avec l'eau, est d'un septier d'orge pour le muid d'eau.

L'eau chargée de la graisse de l'orge, est tirée du réservoir, pour être portée dans une chaudière où l'on la fait bouillir avec des bouquets de houblon mâle, à raison de sept livres & demie pour le muid d'eau. Pour faire de la bierre rouge, on laisse bouillir le tout pendant vingt-quatre heures. Pour faire de la bierre blanche,

riposo. Indi si leva il cocchiume, o sia il bastone, che tura il buco del fondo, e che s'alza dal mezo del tino. L'acqua impregnata delle parti più spiritose, e sustanziose dell'orzo, scola pe' pertugetti del fondo movibile, dove la crusca, e le parti più grosse si fermano, ed essa, pel foro del fondo fermo, si scarica in un serbatojo. LA BIRRA.

Si mette di nuovo dell' acqua nel tino; si braccia la stessa farina una, o due altre volte, e così se ne spreme tutta la sostanza. Si sa la quantità dell'acqua, che si mette nella caldaja, e quanta n' entra in più volte nel tino. Si mescola l'orzo coll'acqua, mettendo per ogni botte d' acqua un sestiere d' orzo.

L'acqua, pregna del grasso dell' orzo, si cava dal serbatojo per metterla poscia in una caldaja, dove si fa bollire con de' fastelli di luppoli, mettendone sette libbre, e meza in ogni botte d' acqua. Per far la birra rossa si lascia bollir tutto per lo spazio di venti quattro ore. Per far della birra

La Bierre. *che, il suffit qu' elle commence à bouillir. On la fait refroidir en la versant dans des bacs: ce sont des cuves plates, fort larges, & sans profondeur. Lorsqu' elle est tiède, on la fait passer dans une autre cuve, où l'on mèt un seau de levûre par muid. La levûre est l'écume que la bierre jette hors du tonneau, & qu' on recueille pour faire fermenter la nouvelle. Ce levain, après avoir été sept heures dans la cuve, commence à faire travailler & à unir intimement la farine de l'orge, & les esprits du houblon. On entonne alors la bierre, & on laisse un tems les vaisseaux ouverts, afin qu' elle écume & se décharge de ce qu' elle a d'impur, pendant deux jours. On remplit le tonneau de quatre heures en quatre heures.*

Les bacs.

La levûre.

La bierre dont j' ai parlé, est la double. Si sur le muid d' eau l' on ne mèt que moitié des doses que je viens de dire, tant d' orge que de houblon & la levûre, c'est de la bierre simple. Si l'on n' y mèt que le tiers, on la nomme petite bierre. Une légère pointe de coriandre, produit dans la bierre un très-bon effet.

Double bierre: bierre simple; petite bierre.

Les

bianca, basta ch' ella grilli. Si fa raffreddare, versandola in tinozze, che sono spezie di tini piatti, assai larghi, ma di poco fondo. Quand' ella è tepida, si travasa in un altro tino, dove si mette una secchia di lievito per ciascuna botte. Il lievito è la schiuma, che la birra versa fuori della botte, e che si raccoglie per fermentare la birra nuova. Questo lievito, dopo d'essere stato sett' ore nel tino, principia ad agitare, e incorporare la farina d'orzo cogli spiriti de' luppoli. Allora la birra s' imbotta, e si lasciano per qualche tempo le botti aperte, acciocchè schiumi, e si scarichi in due giorni di tutto ciò, che contiene d' impuro. Ogni quattro ore poi si da il pieno alla botte.

La Birra. Le Tinozze. Il Lievito.

Questa, di cui v'ho favellato, è la birra doppia. Se in una botte d'acqua si mette solo la metà delle dose predette, sì d'orzo, come di luppoli, o di lievito, ell'è birra semplice. Mettendovesene solamente il terzo, si chiama birretta. Una cimetta di coriandolo, produce nella birra degli ottimi effetti.

Birra doppia. Birra semplice. Birretta.

I bracciatori di Parigi, che la fanno perfetta, si servono di questa concia, e si guardano di non condensarla col mele, di non renderla scipita col zucchero, o furiosa col loglio, col zenzero, e cogli aromati, come suol farsi a Lilla, e a Londra. LA BIRRA.

La birra si perfeziona ne' fiaschi, se vi si lascia solamente per pochi mesi. Ma dopo un certo tempo ora più corto, ora più lungo, cui bisogna prevenire, essa contrae nel vetro, e ne' vasi di terra un' amarezza insoffribile.

La birra s' è usata sempre in tutti i paesi, in cui non vi sono viti. La siccera si stima un' invenzione non molto antica, o se si trovano delle prove, * ch' ella sia stata in uso anche appresso gli Ebrei, e altrove, convien dire, che questo uso sia stato meno universale, e che solo da trecento anni in quà essa sia divenuta comune nell'Inghilterra, e nella Normandía, Storia della birra, e della siccera.

* *Siceræ Hebræo sermone (shecar) omnis potio nominatur quæ inebriare potest, sive illa quæ frumento conficitur, sive pomorum succo:* Hieron. ep. ad Nepot.

Le Cidre. *die, où l'on montre encore dans plusieurs monastères l'ancienne brasserie, aujourd'hui inutile. L'usage de cette liqueur agréable & bienfaisante se répand de plus en plus depuis une vingtaine d'années dans nos provinces voisines de l'ocean. Mais je ne veux pas m'opposer, par une plus longue histoire, à l'impatience où est M. le Chevalier, de savoir comment le cidre se fait.*

La Comt. *Le cidre est le jus des pommes, non de celles qu'on estime*

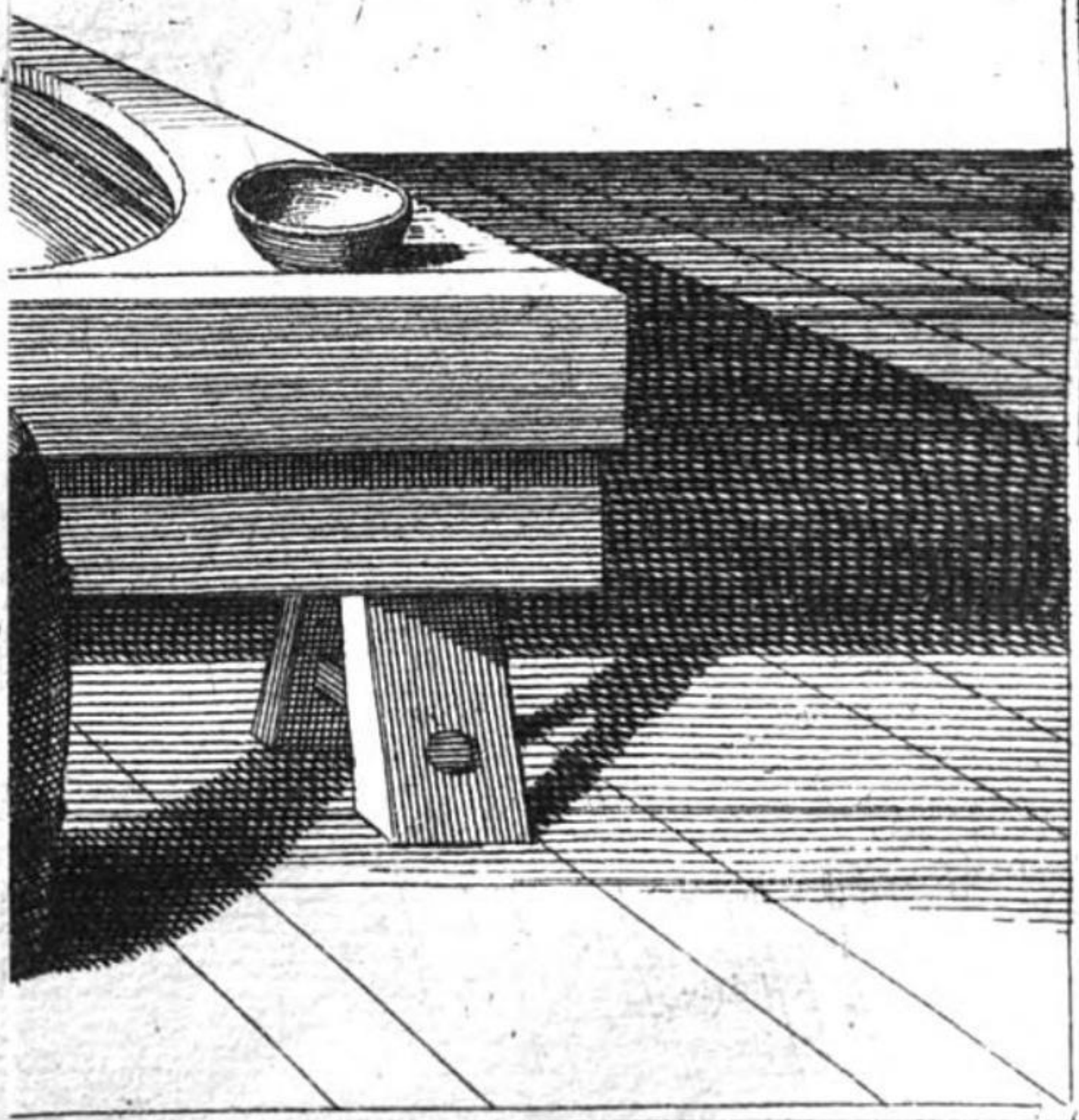
Le cidre *pour l'usage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres; mais des pommes les plus rustiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes qu'on peut appeller sauvages, les unes sont douces, les autres sûres. Celles-ci font un mauvais cidre, & le plus court est d'en arracher le plant, ou de le greffer. Les pommes douces sont les uniques bonnes pour faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la langue ni la tête. On cueille proprement les pommes, ou lorsque dans une année abondante cette cueillette coûteroit trop à faire, on abbat le fruit à coups de perches. On le laisse expo-*

dia, dove tuttavía in molti monasterj si vede l'antico edifizio, ora affatto inutile. L'uso di questo liquore gustoso, e salubre, da venti anni in quà, si va sempre più stendendo nelle nostre Provincie vicine all' Oceano. Ma non voglio con una storia più lunga oppormi alla voglia, c'ha il Signor Cavaliere di sapere la maniera di far la siccera. La Siccera.

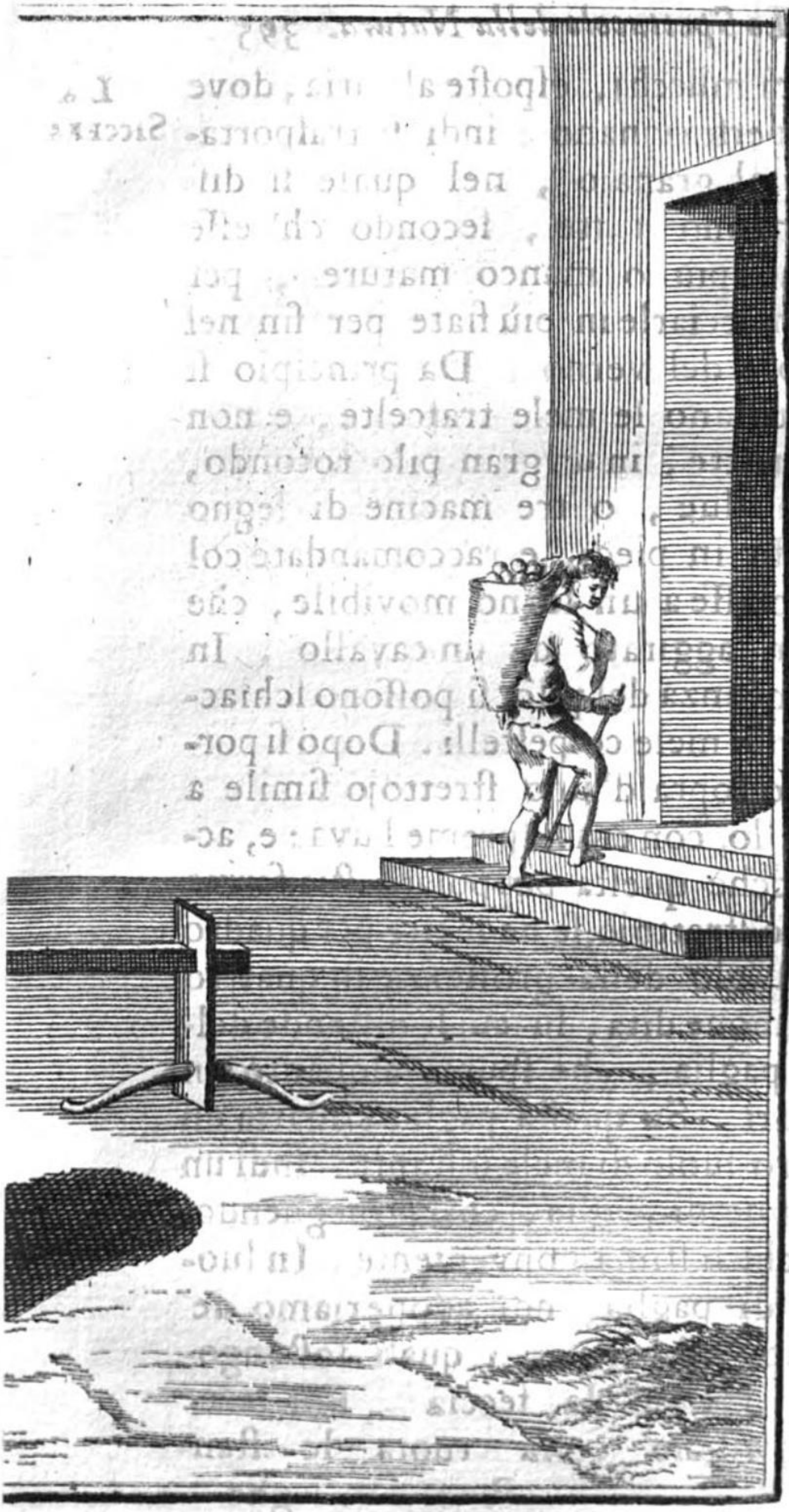
Contes. La siccera è il sugo delle mele, non già di quelle, che sono stimate per l' uso ordinario, siccome la regina, la *Calville*, e molte altre, ma bensì delle mele più aspre, o almanco meno dolci. Di queste mele, che si possono chiamar salvatiche, parte sono dolci, e parte aspre. Quest' ultime fanno una siccera cattiva, e la più spedita è di sterparne la pianta, o d'innestarla. Solamente le mele dolci servono a fare una siccera di buon gusto, e che non fa danno nè alla lingua, nè al capo. Si raccolgono gentilmente le mele, oppure negli anni abbondanti, in cui si perderebbe troppo tempo a raccogliere, s'abbatacchiano. Si lasciano in La Siccera.

LE CIDRE. *posé à l'air en différens monceaux. Il s'y perfectionne : puis on le porte au grenier, où l'on range chaque espéce selon son dégré de maturité, pour le pressurer de même à différentes reprises, jusque bien avant dans l'hyver. On brise d'abord les pommes triées & sans pouriture, dans une grande auge faite en cercle, sous une ou deux meules de bois, posées debout, & attachées par leur essieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller. Au défaut de cette auge, on peut briser les pommes avec des pilons. On les emporte ensuite sur un pressoir semblable à celui qui sert à fouler le raisin : & afin que cette bouillie des pommes se puisse maintenir sur le pressoir, on en mèt en quarré un lit de quatre ou cinq doits d'épaisseur, sur lequel on étend de la paille qui déborde quelque peu. Sur cette paille on mèt une seconde couche de pommes pilées, puis un rang de paille, & en continuant ainsi tant qu'on le juge à propos. Au lieu de paille, nous faisons usage ici de grandes toiles de crin, qui contiennent mieux le marc. On abaisse ensuite les grands*

bois



verjus.
esto.



varj mucchj, esposte all' aria, dove si perfezionano: indi si trasportano al granajo, nel quale si dispongono tutte, secondo ch' esse sono più o manco mature, per ischiacciarle in più fiate per fin nel cuore del verno. Da principio si stritolano le mele trascelte, e non corrotte, in un gran pilo rotondo, con due, o tre macine di legno poste in piedi, e raccomandate col loro asse a un legno movibile, che vien aggirato da un cavallo. In mancanza del pilo, si possono schiacciar le mele co' pestelli. Dopo si portano sopra d' uno strettojo simile a quello, con cui si spreme l'uva: e, acciocchè questa pappolata stia ferma sullo strettojo, se ne mette per quadro un suolo della grossezza di quattro o cinque dita, su cui si distende della paglia, che spunti alquanto in fuori. Su questa paglia s'adatta un altro suolo di mele infrante, indi un ordine di paglia, così proseguendo, finchè si stima conveniente. In luogo di paglia, noi adoperiamo de' drappi di crini, i quali sostengono meglio la feccia. Poscia s' abb assano colla ruota le stan-

LA SICCERA.

LE CIDRE. *bois du pressoir avec la roue, & le jus coule dans un vaisseau enfoncé en terre, d'où on le transporte dans les tonneaux pour l'y laisser bouillir quinze jours ou trois semaines durant: après quoi on le bouche.*

Le Comte. *Il y a un autre petit pressoir, qui épargne l'embarras des lits de paille & des recoupes. On le nomme pressoir à coffre, parce qu'il est fait comme un coffre, & contient tout ce qu'on y veut fouler, pommes, poires, ou raisins. Un des bouts du coffre, est une piéce de bois mouvante qu'on pousse à l'aide d'une roue & d'une vis, & à mesure que le marc est pressé, le jus coule par les ouvertures des côtés.*

La Comt. *Pour boire le cidre dans sa perfection, & pour le rendre mousseux, il faut attendre qu'il soit fait dans le tonneau: & lorsqu'il flatte agréablement le goût, on le colle comme le vin, & on le mèt uteile bon les: il s'y soûtient beaucoup mieux & plus long-tems qu'en cercles. Il n'y a pas beaucoup de façon à cette vendange: c'est en quoi elle me plaît davantage.*

Le Chev. *Puisque chacun fait les frais*

ghe dello ſtettojo, e'l ſugo ſcola in una tinozza incaſtrata nel terreno, da cui ſi travaſa nelle botti per laſciarvelo bollire due, o tre ſettimane, paſſate le quali ſi tura.

LA SICCERA.

Con. Havvi un altro ſtrettojo picciolo, che ne libera dalla briga di queſti ſuoli di paglia, e di queſta feccia. Si chiama ſtrettojo a coſano, per eſſer fatto a foggia d'un coſano, e contiene tutto ciò, che ſi vuole ſtritolare, mele, pere, o uve. Uno de' di lui capi è un pezzo di legno mobile, che s' aggira per mezo d'una ruota, e d'una vite, e a miſura, che ſi ſchiaccia la feccia, ſcola il ſugo pe' buchi laterali.

Conteſ. Per bere della ſiccera perfetta; e renderla ſchiumoſa, biſogna aſpettare, ch' ella ſia fatta nelle botti: e quando rieſce grata al palato, le ſi dà la colla, ſiccome al vino, e s'inſiaſca: ella ſi mantiene meglio, e più lungo tempo, che nelle botti. Queſt'è una vendemmia, che non eſige molta fattura; e per ciò appunto mi piace più dell'altre.

Cav. Poichè ciaſcuno fa la provviſio-

DIFFERENTES BOISSONS.

frais d'une excellente boisson, il est juste que je fournisse aussi la mienne. Celle que je vous presenterai a deux qualités fort estimables: elle est très-salutaire, & ne coute presque rien. C'est le vin de Génièvre: on pouroit l'appeller le vin des pauvres quoique des personnes très-riches en faisent usage. Il se fait avec six boisseaux de graines de génièvre, & trois ou quatre poignées d'absinthe. On laisse infuser le tout durant un mois dans cent pintes d'eau. On peut en laisser tomber le marc, & tirer la liqueur à clair. Elle est beaucoup meilleure & plus gracieuse étant vieille. C'est une boisson inventée ou perfectionée par le Comte de Moret, fils d'Henri IV. dont je viens de lire l'histoire. Ce prince qu'on avoit cru mort à la bataille de Castelnaudari, passa le reste de sa vie qui fut très-longue, dans une retraite où il vivoit très-saintement avec quelques autres solitaires. Il jouit toûjours de la plus parfaite santé, avec le secours du travail des mains, & de cette boisson.

Vin de genièvre. *Vie du comte de Moret.*

Le Pr. *Tous les peuples, à qui la nature ou les loix refusent l'usage du vin*

ont

visione d'una buona bevanda, è giusto, che appresti ancor io la mia. Quella che vi presenterò ha due qualità molto pregevoli: è salubre, e non costa quasi nulla. Quest' è il vino di ginepro: merita d' esser chiamato il vino de' poveri, come che ne bevano eziandío delle persone ricchissime. Egli si fa con sei ciotole di bacche di ginepro, e tre o quattro pugni d' assenzio. Si lascia tutto in infusione per lo spazio d' un mese in cento boccali di vino. Si può lasciarne precipitar la feccia, e rischiarar il liquore. Quanto più invecchia, tanto egli diventa migliore, e più soave. Quest' è una bevanda inventata, o perfezionata dal Conte di *Moret*, figliuolo d' Arrigo IV., di cui poco fa ho letta la vita. Questo Principe, che si credeva ucciso nella battaglia di Castelnaudari, menò il rimanente della sua vita, che fu lunghissima, in un eremo santamente in compagnía d' alcuni altri solitarj. Godè sempre una salute perfettissima, mercè all'esercizio, che faceva, e a questa bevanda.

BEVANDE DI VARIE SORTE.

Vino di ginepro.

Vita del Conte di Moret.

Prio. Tutti coloro, a cui, o la natura, o le leggi vietano l'uso del vino, in

DIFFERENTES BOISSONS.

ont inventé des boissons différentes Les Indiens tirent du palmier une liqueur excellente, mais qui ne dure dans sa bonté que quelques jours. Les Turcs ont de certaines pâtes qu'ils délayent dans l'eau pour rendre celle-ci, ou plus agréable, ou plus nourissante. Les Américains font dissoudre dans l'eau leur pâte de cacao. Les Lithuaniens, les Polonois & les Moscovites qui ont beaucoup de miel, le délayent dans de l'eau, qu'ils font un peu bouillir, puis fermenter au soleil. Ils en font une liqueur qui a beaucoup de force, & ne manque pas d'agrément.

Hydromel.

C'est ce qu'on nomme hydromel. Les Anglois tirent des boissons de la framboise, de la groseille, de la fraise, & de bien d'autres fruits. Mais leur liqueur favorite est le ponche, qui est une composition de deux tiers d'eau-de-vie, & d'un tiers d'eau commune. Ils y joignent une dose de sucre, de canelle, de girofle en poudre, de pain rôti, souvent des jaunes d'œufs & du lait pour épaisir le tout.

Ponche.

Le Chev. *De l'eau-de-vie & du lait, voilà un étrange assortiment!*

Le

inventarono diverse bevande. Gl' Indiani cavano un liquore prezioso dal palmizio; ma che si mantiene tale per pochi giorni. I Turchi hanno certe paste, che stemperano nell' acqua per renderla, o più saporita, o più sustanziosa. Gli Americani disciolgono nell' acqua la lor pasta di cacao. I Lituani, i Pollacchi, e i Moscoviti, che hanno del mele in copia, l'infondono nell' acqua, cui fanno alquanto bollire, e poi fermentar al sole. Essi ne fanno un liquore assai gagliardo, ed eziandío di buon gusto. Questo si chiama idromele. Gl' Inglesi fanno delle bevande di lamponi, d' uve spine, di fragole, e di molte altre frutte; ma la loro bevanda favorita è il ponchio, il qual è un composto di due terzi di acquavite, e d'un terzo d' acqua comune; v'aggiungono una certa dose di zucchero, di canella, di polvere di garofani, di pane abbrustolito, spesso de' tuorli, e del latte per condensar il tutto.

Bevande de varie sorte.

L' Idromele.

Il Ponchio.

Cav. Di acquavite, e di latte? Ella è bene una mescolanza stravagante!

Prio.

DIFFERENTES. BOISSONS

Le Pr. *Nous leur faisons le procès sur le mélange de leurs boissons : ils nous rendent la pareille sur la diversité de nos ragoûts.*

Le Comte. *Ce qui me seroit le plus suspect dans le ponche, & encore plus dans les autres liqueurs fortes, c'est l'usage de l'eau-de-vie qui en est toûjours la base, & que je crois pernicieuse.*

Eau-de-vie.

Le Chev. *Mais l'eau-de-vie est un extrait de ce qu'il y a de plus fin & de plus fort dans le vin. Quel mal en peut-il arriver?*

Le Comte. *Ces esprits si vifs & si agissans, sont bridés dans le vin & rectifiés par les autres principes qui les accompagnent. Celui qui connoît la structure de notre corps, & la force de ces principes, a pris soin de les distiler & de les mélanger dans la juste proportion que nos organes demandoient. Mais l'extrait que vous faites de la partie du vin la plus agissante, en la séparant par la violence du feu, d'avec celle qui en modéroit la fougue, ne peut manquer de porter par-tout le trouble & l'incendie. Je ne disconviens pas qu'on ne puisse en faire usage*

Danger des liqueurs.

à

Prio. Noi ſindachiamo le compoſizioni delle loro bevande: ma eſſi ci rendono la pariglia intorno alla varietà de'noſtri manicaretti. BEVANDE DI VARIE SORTE.

Con. Nel ponchio, e via più negli altri liquori gagliardi, io temerei più di tutto l' uſo dell' acquavite, la quale n' è ſempre il fondamento, e che giudico perniciosa.

Cav. Ma l'acquavite è un eſtratto delle parti più ſottili, e ſpiritoſe del vino. Che pregiudizio mai ne può naſcere? L'acquavite.

Con. Coteſti ſpiriti sì vivi, e sì attivi ſono frenati nel vino, e corretti dagli altri principj, che gli accompagnano. Iddio, che conoſce la ſtruttura del noſtro corpo, e la forza di queſti principj, s' è preſa la briga di ſtillarli, e tramiſchiarli ſecondo la doſe richieſta dalla noſtra organizazione. Ma l' eſtratto, che fate voi, della parte più attiva del vino, ſeparandola a forza di fuoco, dall' altra, che ne moderava il furore, reca neceſſariamente per tutto l'alterazione, e l'incendio. Io non nego, che non poſſano uſarſi Liquori dannoſi.

come

DIFFERENTES BOISSONS.

à titre de remède, comme on se sert des autre distillations chymiques. Mais l'usage tant soit peu fréquent de ces liqueurs violentes, ne peut manquer, ni d'altérer le sang, ni d'affecter les organes mêmes, & ce raisonnement n'est que trop justifié par l'expérience.

LES

come rimedj, ſiccome s'uſano dell' altre diſtillazioni chimiche. Ma l' uſo ogni poco frequente di coteſti ſiquori violenti, biſogna che alteri il ſangue, e ſcomponga eziandío gli organi; queſt' è un raziocinio pur troppo comprovato dalla ſperienza.

BEVANDE DI VARIE SORTE.

LES BOIS.

SEPTIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Chev. *Avec l' agreable fraîcheur qu' on éprouve en entrant dans ce bois, ne remarquez vous point, Monsieur, qu' on ressent encore une je ne sai quelle émotion qui plaît, & dont vous pourez trouver la cause mieux que moi?*

Le Pr. *La lumière du jour affoiblie par l' épaisseur de la verdure, la beauté & la hauteur de ces grands arbres, enfin le silence profond qui règne ici par-tout, toutes ces choses reunies, ont un air de nouveauté de grandeur & de majesté qui frape d' abord. Elles nous portent au recueillement, & nous invitent à penser.*

Le Chev. *Voilà l' endroit du monde le plus propre pour discourir sur l' bi-*

I BOSCHI.

DIALOGO SETTIMO.

IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Cav. OLtre al ſoave freſco, che godeſi, entrando in queſto boſco, non ſo, ſe voi abbadiate, o Signore, ad una certa piacevole commozione, di cui potrete ſapere il motivo molto meglio di me?

Prio. La luce del Sole infiacchita dalla folta verzura, la bellezza, e l'altezza di queſti grandi alberi, finalmente il profondo ſilenzio, che regna quì per tutto, l'unione di tutte queſte coſe ha un nonſo che di nuovo, di magnifico, e di maeſtoſo, che a prima viſta ſorprende. Eſſe ne inſinuano il raccoglimento, e c'invitano a penſare.

Cav. Queſt' è veramente un luogo opportuniſſimo per favellare

di

LesBois. *l' histoire naturelle. Mais je doute que la forêt ellemême nous puisse fournir rien de curieux. Ce n' est d' un bout à l' autre que la répétition de la même chose, toûjours des feüilles, toûjours du bois.*

Le Pr. *Essayons de considérer ce bois sous les différentes faces, & dans les différens usages qu' il peut avoir. Peut-être y trouverons-nous, autant qu' ailleurs, des sujets d' admiration & de reconnoissance. Commençons, je vous prie, par comparer les hautes tiges que cette forêt éleve dans l' air, avec ces petites plantes qu' on cultive là-bas dans la plaine. Quelle différence entre ce jardin-ci & les nôtres! Les nôtres sont spacieux, quand ils contiennent quelques arpens de terre. Celui-ci couvre un païs tout entier. Les productions en sont sans nombre, & d' une taille démesurée. Cependant tous ces troncs si bien nouris sont à peine distans de quelques toises souvent à quatre ou cinq piés l'un de l' autre. Qui a pû entreprendre & amener à sa perfection tout cet ouvrage? Quel jardinier a pris soin de planter cette prodigieuse multitude d'*

ar-

di ſtoria naturale. Pur temo, che'l boſco da per ſe non porga alcun ſoggetto dilettevole. Egli da un capo all'altro è una ſemplice ripetizione d'una coſa ſola; vi ſono puramente delle foglie, e del legno. I Boschi.

Prior. Tentiamo d'eſaminar queſto boſco ſotto i varj aſpetti, e gli uſi diverſi, che può avere; forſe che vi troveremo, ſiccome negli altri luoghi, de' motivi d'ammirazione, e di gratitudine. Prima di tutto paragoniamo di grazia i grandi alberi, che in queſta foreſta s'alzano all'aria, colle picciole piante, che ſi coltivano nelle pianure. O che gran divario tra queſto giardino, e i noſtri! I noſtri ſono vaſti, allorchè abbracciano pochi campi di terra. Queſto copre tutto un paeſe. Le di lui produzioni ſono innumerabili, e ſmiſurate. Eppure tutti queſti pedali sì vigoroſi ſono lontani fra di loro appena qualche pertica, ſpeſſo nulla più di quattro, o cinque piedi. Chi mai ha potuto intraprendere, e menar a fine tutto queſto lavoro? Qual giardiniere s'ha preſa la briga di piantare coteſta prodigioſa quantità

Les Bois.

bres? Qui a pû suffire au soin de les élaguer, de les arroser? Je cherche avec une égale curiosité quelle peut être l'origine de ce jardin immense, & quelle en peut être la destination.

Origines des forêts.

Ce n'est point l'homme qui a été chargé de planter ni d'entretenir les forèts. Le blé, les légumes, la vigne, & quelques arbres assez peu élevés ont été soûmis à son industrie, pour l'occuper & l'exercer utilement. Les plantes qu'il cultive ont été proportionnées à sa petitesse. Elles montent peu, pour ne pas refuser un accès facile à la main qui les façonne. Mais Dieu s'est réservé les arbres des forèts, & quoiqu'il donne aussi l'être & l'acroissement à toutes les autres plantes, les forèts sont proprement son jardin. Lui seul les a plantées: lui seul les entretient. C'est lui qui en disperse les petites graines sur toute une large contrée. C'est lui qui a donné des aîles à la plûpart de ces graines, pour être plus aisément emportées par l'air & répandues en plus de lieux. Il suffit pour s'en convaincre, de jetter l'œil sur la graine du tilieul, de l'érable, &

de

d'alberi? Chi mai ha potuto ſuppli- I Boschi.
re all' incombenza di potarli, e d' innaffiarli? Io vado ſtudiando con uguale curioſità, quale poſſa eſſer l' origine, e quale il fine di coteſto immenſo giardino.

Certamente, che l'uomo non ebbe l' impaccio di piantare, nè di coltivare le ſelve. Le biade, i legumi, la vite, e alcuni alberi non molto alti furono aſſoggettati alla ſua induſtria, per tenerlo in una occupazione, e in un eſercizio profittevole. Le piante da lui coltivate corriſpondono alla ſua picciolezza. Eſſe s' alzano poco, perchè poſſa giugnervi agiatamente la mano, di chi le coltiva. Ma Iddio s' è riſerbato gli alberi delle ſelve; e benchè eſſo doni l' eſſere, e l' accreſcimento a tutte l'altre piante, le ſelve però ſono propriamente il ſuo giardino. Egli ſolo le ha piantate, e ſolo ei le governa. Egli ne ſparge i ſemi ſu tutto un vaſto paeſe. Eſſo a quaſi tutti queſti ſemi ha date l' ali, acciocchè più agevolmente foſſero traſportati per l' aria, e diſſeminati in più luoghi. Per reſtarne convinti, baſta dar un' occhiata a' ſemi del tiglio, dell'acero, e

Origine delle ſelve.

LES BOIS.

de l' orme. C' est lui qui en tire ensuite ces vastes corps qui s' élévent si majestueusement dans les airs. Lui seul les affermit par de fortes attaches, & les maintient dans la durée de plusieurs siècles, contre les efforts des vents qu' il envoye sur la terre. Lui seul tire de ses trésors des rosées & des pluies suffisantes, pour leur rendre tous les ans une verdure nouvelle, & pour y entretenir une espéce d' immortalité. Nous allons encore aujourd' hui dans les forèts où les Druïdes cueilloient en cérémonie le gui du chêne, il y a plus de deux mille ans. Nous retrouvons encore la forèt d' Ardennes, qui couvroit une grande partie de la Gaule Belgique, long tems avant Jules-César: La Forèt-noire, & la Forét de Bohéme, sont les restes de la forèt Herciniennne, qui couvroit autrefois la Germanie entière, & s' étendoit jusqu' en Transylvanie.

Comment. Cæs.

Le Chev. *Assûrément, ce ne sont pas les hommes qui ont planté ces vastes forèts. Ils ne savent que les abbattre. Mais l' origine n'en est point difficile à trouver: c'est la terre qui les produit d'elle-même. Qu'on né-*

dell'olmo. Egli di là ne cava que' corpi smisurati, che si sollevano tanto maestosamente nell' aria. Egli solo li fortifica con salde radici, e li mantiene pel corso di più secoli contro gli scrolli de' venti, che manda sopra la terra. Egli solo cava da' suoi tesori le rugiade, e le piogge benefiche, per rinnovellare ogni anno le loro frondi, e per, in certo modo, immortalarli. Si vedono tuttavía le foreste, in cui, mille anni e più fa, i Druidi raccoglievano solennemente il vischio di quercia. Si trova ancora la selva Ardenna, che prima de' tempi di Giulio Cesare copriva una gran parte della Gallia Belgica. La selva nera, e la selva di Boemia sono avanzi della selva Ercinia, che una volta copriva tutta la Germania, e si stendeva sin nella Transilvania.

I Boschi.

Comment. Caes.

Cav. Certamente, che queste vaste selve, non furono piantate dagli uomini. Essi sanno puramente atterrarle. Non è però difficile di trovare la lor origine: la terra da se sola è quella, che le produce. Basta

LES BOIS.

néglige de cultiver de certaines terres, il y viendra du bois tout naturellement.

La terre n'est point féconde par elle meme.

Le Pr. *Nous nous formons de la fécondité de la terre, une idée confuse, qui en lui attribuant ce qu'elle ne fait point, des-honore la vérité, & affoiblit notre reconnoissance. Nous avons déja remarqué que tout ce qui naît de la terre est un corps organisé, qu'elle ne peut façonner & qui a été formé dès le commencement par une volonté de Dieu tout aussi expresse que celle qui a formé la terre elle-même. La graine qui reproduit cette plante, est en petit une plante toute semblable à la précédente, & qui ne fait que se dégager & s'accroître. Mais non seulement la terre ne peut former aucunes plantes, on peut & doit même dire, ce me semble, que ce n'est pas proprement la terre qui les nourit. Elle est destinée à recevoir, à contenir, & à livrer aux plantes les sucs nouriciers dont celles-ci ont besoin: en ce sens elle est féconde. Mais ce n'est point de sa substance qu'elle fournit les sucs aux plantes: & elle ne leur donne, ni l'action ni l'acroiſ-*

lasciar qualche terra senza coltivarla, ella naturalmente imboschisce. I Boschi.

Prio. Noi ci formiamo intorno alla fecondità della terra un' idea confusa, che, attribuendole ciò, ch' essa non fa, scredita la verità, e infiacchisce la nostra gratitudine. Di già abbiamo osservato, che le produzioni della terra sono tutte corpi organizzati, cui essa non può formare, e che fin da principio sono stati fatti, mediante una divina volontà espressa, siccome quella, con cui fu formata la stessa terra. La semenza, che torna a produr questa pianta, è in piccolo un' altra pianta simile alla prima, la quale semplicemente si sviluppa, e cresce. Ma la terra non solo non produce alcuna pianta, ma, a mio credere, non si può, nè si dee dir, ch'essa nemmen la nudrisca. Ella è destinata a ricevere, a ritenere, e a dispensar alle piante i sughi nutritivi, di cui han bisogno; questo è il senso, in cui la terra è feconda. Ma i sughi, che somministra alle piante, non sono suoi; e la terra non comunica loro nè l' attività nè

La terra non è per se stessa feconda.

LES BOIS. *l'acroissement. D'elle-même, c'est une masse lourde, sèche, stérile, qui tire d'ailleurs les sucs & l'aliment qu'elle communique aux animaux, & à tout ce qui trouve sa vie en elle.*

La verdure, les fleurs & les graines dont les arbres se couvrent & se dépouillent tous les ans, la séve dont il se fait une dissipation perpétuelle, & dont nous éprouvons la fraîcheur, non-seulement dans les forêts, mais même dans un chantier, & long-tems après que le bois est abbatu, sont des pertes qui épuiseroient la terre à la longue, si elle en fournissoit du sien la matière. Les coups qu'on fait dans les bois taillis & dans les hautes futayes, & qui se renouvellent toûjours après certains espaces de tems, étant mises ensemble durant quelques siècles, formeroient des monceaux aussi hauts que les montagnes où l'on les taille. Si la terre produisoit ou nourissoit du sien tous ces bois, il faudroit qu'elle usât ses propres entrailles. Les montagnes intérieurement minées & dévorées par le travail de tant de profondes racines, diminueroient sensiblement.

L'ina-

l'accrescimento. Ella in se stessa è una massa greve, secca, sterile, che cava altronde i sughi, e l'alimento, cui dispensa agli animali, e a tutto ciò, che in lei ritrova da vivere. I Boschi.

Le foglie, i fiori, e le semenze, di cui le piante si vestono, e si spogliano ogni anno, il succhio, che continuamente svapora, e il di cui fresco sentiamo, non solo ne' boschi, ma eziandío in una catasta di legne, e molto tempo dopo d'essere state tagliate, sono perdite, che a lungo andare stenuerebbero la terra, s'ella apprestasse la materia del suo. Le tagliate, che si fanno nelle macchie, e ne' boschi, e che si rinnovano dopo un certo decorso di tempo, poste insieme pel tratto di alcuni secoli, formerebbero de' mucchj alti, siccome le montagne, da cui si tagliano. Se la terra producesse, o nutrisce del suo tutti i boschi, bisognerebbe, ch' essa logorasse le sue proprie viscere. Le montagne minate, e divorate internamente dal lavoro di tante profonde radici, scemerebbero sensibilmente,

LES BOIS.

L'inanination les auroit abaissées de siècle en siècle ; & il y a long-tems que de si petites éminences seroient au niveau des plaines.

Experience de van Helmont.

Il en est de la terre qui nourit nos forèts sans diminution de hauteur & de volume, comme de la terre d'une caisse qui nourit un oranger. Qu'on mette deux cens livres de terre dans une caisse, en y plantant un arbre, cette terre pesée au bout de trois ou quatre ans, se trouvera encore éxactement du même poids.

Le Chev. *Cependant cet oranger a pris de l'acroissement : il a porté deux & trois fois de nouvelles feüilles & de nouveaux frits. Tout cela pese ; où l'a-t-il donc pris ?*

Le Pr. *Puisque la terre se retrouve éxactement du même poids, la matière des acroissemens vient d'ailleurs. La terre n'est que le lieu qui contient la plante, & le canal des sucs qui la nourissent. C'est donc une puissance toûjours agissante & une sagesse toûjours bienfaisante qui a pris soin de planter ces grands arbres qui les entretient sans notre secours, & qui ne cesse de faire rouler*

dans

Cotesto sminuimento le avrebbe abbassate da un secolo all' altro; e già da gran tempo di picciole eminenze sarebbero a livello delle pianure. I Boschi.

Nella terra, che senza scemar d' altezza, nè di mole, alimenta i nostri boschi, accade appunto, siccome in quella d' una cassa, che nutre un arancio. Si mettano in una cassa dugento libbre di terra, piantandovi un albero, questa terra, pesata in capo a tre, o quattro anni, sarà tuttavía dello stessissimo peso. *Sperienza di Van Helmont.*

Cav. E pur l'arancio è cresciuto: egli s' è vestito due, e tre fiate di foglie, e di frutte. Queste sono tutte cose, che pesano; d'onde mai le ha dunque cavate?

Pr. Poichè la terra è dello stessissimo peso, la materia degli accrescimenti viene altronde. La terra non è altro, che la stanza della pianta, e'l veicolo de' sughi, che la nutriscono. Dunque un potere sempre attivo, e una sapienza sempre benefica, s' è presa l' incombenza di piantare cotesti grandi alberi, li mantiene senza il nostro ajuto, e fa continuamente scorrere

LES BOIS. *dans l'air & dans la terre, l'eau, le sel, l'huile, le feu, & tous les principes, soit simples, soit mélangés, dont chaque espéce a besoin.*

Destination des forêts.

Le Chev. *J'entens à présent en quel sens la terre est féconde. Mais Dieu qui est l'auteur de cette fécondité, nous auroit fait beaucoup plus de bien en formant de grandes forèts d'arbres fruitiers, au lieu de multiplier ainsi les arbres stériles.*

Le Pr. *Les arbres des forèts sont appellés stériles, par comparaison avec d'autres dont les graines sont enveloppées d'une chair, qui en les conservant, sert aussi à nous nourir. Mais les premiers ne sont, dans la vérité, rien moins que stériles; ils sont pour nous une source intârissable de richesses & de commodités supérieures par bien des endroits, à celles que nous tirons des arbres fruitiers.*

Le Chev. *Les forèts peuvent nous donner de l'ombre pour nous rafraîchir en été & du bois pour nous chauffer en hyver. Je n'y vois rien de plus.*

Le Pr. *Tout en est utile: examinons d'abord l'usage des feuilles: nous continuerons par les graines; de-là nous descendrons aux écorces,*

puis

per l'aria, e per la terra, l'acqua, il sale, l'olio, il fuoco, e tutti i principj sì semplici, come misti, convenienti a ciascuna spezie. I Boschi.

Cav. Ora capisco, in che senso la terra sia feconda. Ma Iddio, ch' è l'autore di questa fecondità, ci averebbe fatto un maggior benefizio, facendo delle grandi selve di piante fruttifere, in vece di multiplicare cotanto gli alberi sterili. Fine de' Boschi.

Prio. Gli alberi delle selve si chiamano sterili a paragone degli altri, i cui semi sono avvolti con una polpa, che, custodendoli, serve altresì a noi di nutrimento. Pure i primi realmente non sono sterili: essi sono a pro nostro una sorgente inesausta di tesori, e di agj per molti motivi maggiori di quelli, che ricaviamo dalle piante fruttifere.

Cav. I boschi possono darci dell' ombra per rinfrescarci la state, e delle legne da riscaldarci il verno. Non vi so veder altro.

Prio. Ogni cosa n' è profittevole: esaminiamo primieramente l'uso delle foglie; poscia osserveremo le semenze; d' indi passeremo alle cortecce,

dopo

LES BOIS.

puis aux racines ; & enfin nous viendrons aux différens usages du bois.

Usage des feuilles.

Les feüilles sont utiles sur l'arbre & le sont encore après leur chute. Sur l' arbre, elles sont une des grandes beautés de la nature. Nos arbres fruitiers n' ont rien qui approche de la verdure des forèts. Elle procure à l' homme & aux animaux une fraîcheur aussi salutaire que délicieuse. Elle fournit la vie aux arbres même. Puisque comme l'arbre étend ses racines de terre pour sucer par leurs chevelus les liqueurs qu'elle contient, de même il étend ses rameaux dans l' air, pour en recevoir par les soûpiraux de ses feuilles, les esprits & la chaleur qui s'y insinuent, & qui vont animer le cours de la séve jusqu'au bout des racines, si même une bonne partie de la séve des arbres n' est introduite par les feuilles : ce qui peut aisément se justifier par le promt dépèrissement de la plûpart des arbres qui manquent d' air, sur-tout par le haut : d' où il arrive que n' y ayant sur eux aucune chûte d' air qui leur aporte de nouveaux sucs, ils languissent & meurent faute de la partie de leur nouriture,

peut-

dopo alle radici, e finalmente trat- I Boschi.
teremo de' varj usi del legno.

Le foglie sono utili sulla pianta, e lo sono tuttavía dopo d'esser cadute. Sulla pianta esse sono uno degli ornamenti più belli della natura. La verdura delle nostre piante fruttifere non uguaglia per niente quella delle foreste. Ella procaccia all'uomo, e alle bestie un fresco non meno salubre, che dilettevole. Ella dà persino la vita agli alberi; imperciocchè, siccome l'albero stende sotterra le sue radici, affine di succiare per le lor barbe gli umori, ch'essa contiene, così egli spande i suoi rami nell'aria, per ricever pe' pori delle sue foglie gli spiriti, e 'l caldo, che vi s'insinuano, e che vanno ad animare il corso del succhio sin alla stremità delle radici; se pure la maggior parte del succhio non s'insinua nelle piante per via delle foglie, il che agevolmente può comprovarsi dalla morte subita degli alberi, a cui manca l'aria, massime al di sopra; indi n'avviene, che, non piombando sopra di loro l'aria, la qual v'arrechi de' nuovi sughi, essi appassiscono, e muojono, per mancanza del lor nudrimento, Uso delle foglie.

forse

Les Bois.

peut-être la plus nécessaire à leur végétation.

Chûte des feuilles.

Lorsque l'air, reserré par les froids n'éxerce plus son ressort sur la séve, celle-ci s'engourdit, & si elle ne cesse pas totalement de couler, du moins elle ne coule que très-foiblement. Les feüilles qui ne dissipent plus leur suc par la transpiration, comme elles faisoient en été, s'épaississent & tombent par leur propre poids, ou à la moindre secousse de vents ausquels elles servent de jouet. La terre en est bien-tôt couverte: elles se pourissent au bas des arbres & sous les piés des animaux. On les croiroit perdues & entiérent inutiles: mais c'est cette pouriture même qui fait la graisse de la terre. Les pluies en détachent le sel qui y reste, & l'emportent avec elles autour des racines, dont les chévelus s'en saisissent. Cette jonchée de feüilles préserve sous son épaisseur les racines des plantes encore jeunes, & les mèt à couvert des atteintes du grand hâle & des vents froids. Elle couvre les glands & toutes les graines, & entretient autour d'elles une humidité qui les aide à ger-

forse più necessario alla loro vegetazione. I Boschi.

Quando l' aria costipata pel freddo, più non lavora nel succhio colla sua forza elastica, questo s' affidera, e, se non cessa affatto di scorrere, almeno lo fa lentissimamente. Le foglie, che più non esalano il loro sugo per via della traspirazione, siccome facevano in tempo di state, si gonfiano, e cadono pel loro peso, oppure a ogni menoma scossa de' venti, a cui servono di scherzo. La terra n' è tostamente coperta; esse marciscono a piè degli alberi, e sotto quelli degli animali. Si direbbe, ch' esse fossero perdute, e affatto inutili: ma questa putredine appunto ingrassa il terreno. Le piogge ne staccano il sale, che vi rimane, e lo portano seco presso alle radici, le cui barbe lo succiano. Questa poltiglia di foglie preserva sotto di se le radici delle piante novelle, e le difende dal gran caldo, e da' venti freddi. La medesima copre i semi, e mantiene intorno agli stessi un umido, che li fa ger-

Caduta delle foglie.

Les Bois.

germer, comme si elles étoient dans la terre la plus douce, & supplée ainsi au travail de l'homme. Les gens de campagne en font souvent de grands amas : ils brûlent ces feuilles tout l'hyver, & en font des cendres propres à desserrer les terres fortes & paresseuses.

Usage des graines.

Les graines, dont il semble que le vent se joue aussi-bien que des feuilles, n'en sont que mieux dispersées, pour étendre & multiplier les espéces. Après le service important de perpétuer nos forêts, elles nous servent encore à divers usages.

Glands. Feines.

Les glands de toutes les différentes sortes de chênes, les feines du hêtre, & bien d'autres graines sont la nouriture chérie des porcs & des sangliers. Les bayes d'une multitude d'arbres & de buissons, servent de ressource à la plupart des petits oiseaux.

Noisettes.

Quoique nous cultivons dans nos jardins les arbres qui donnent la cornouille, la noix, l'avelline & la noisette, tant la franche que la commune, c'est par tout qu'on trouve dans les forêts le cornouiller & le coudrier.

Noix.

Le noyer qui aime la grand air, n'est bien, ni dans un jardin où il

germogliare, come se fossero in una terra dissodata, e supplisce in tal guisa alla cultura degli uomini. I campagnuoli ne fanno spesso de' gran monti: le bruciano in tempo di verno, e ne ricavano delle ceneri atte a schiudere le terre forti, e troppo grasse. I Boschi.

I semi, che sembrano scherzo de' venti del pari che le foglie, per tal via si disseminano anzi meglio, affine di stendere, e di moltiplicare le spezie. Oltre al gran benefizio di perpetuare i nostri boschi, ci servono eziandío a varj usi. Uso de' semi.

Le ghiande di tutte le varie spezie di querce, le gallozzole del cerro, e molte altre semenze sono il cibo favorito de' porci, e de' cinghiali. Le coccole di molti alberi, e di molte fratte sono il ristoro di buona parte degli uccellini. Comechè noi coltiviamo ne' nostri giardini il corniolo, la noce, l'avellano, e 'l nocciuolo, sì dimestico, come ordinario, pure il corniolo, e 'l nocciuolo si trovano in tutte le nostre selve. La noce, che ama l'aria aperta, non istà bene nè in un giardino, dove Ghiande. Gallozzole. Nocciuole. La Noce.

nuoce

Les Bois.

il nuit à tout ce qui l' environne ni dans un bois où il est étouffé. On le laisse en pleine campagne, où il ne demande pas plus de culture que les arbres des bois. Il nous donne une graine préférable à bien des fruits soit pour l'usage de la table, soit pour l'huile qu'on en tire, & qui sert à éclairer les pauvres à peu de frais, & à immortaliser les ouvrages des peintres, dont elle fortifie & marie admirablement les couleurs.

Huile de noix.

Je ne vous dirai rien des chataignes, des amandes douces ou amères, ni de tant d' autres graines dont l'usage nous est familier. Parcourons seulement les principales espéces des noix ou des amandes étrangères qu' on estime plus.

Noix muscade.

La noix-muscade est de ce nombre, on en fait cas pour sa chaleur bienfaisante, & pour son odeur aromatique. C' est la graine d'un arbre qui croît dans l' isle de Banda, & dans quelques autres de l' ocean oriental, dont les Hollandois se sont approprié les récoltes, soit à titre de conquètes, soit en payant aux Insulaires des pensions qui sont plus uti-

nuoce a tutte le piante vicine, nè in un bosco, dov' è troppo affogata: bensì si lascia nella campagna aperta, dove non esige maggior coltura, che gli alberi delle selve. Essa produce un seme migliore di molte frutte, sì da mangiarsi, come da cavarne dell'olio, che serve ad allumare i poveri con poca spesa, e a perpetuar le pitture, delle quali egli fortifica, e incorpora mirabilmente i colori. I Boschi.

L'Olio di Noce.

Lascio da parte le castagne, le mandorle dolci, o amare, e tante alte semenze, che usiamo continuamente. Esaminiamo solo le spezie principali delle noci, o mandorle straniere, che sono più in pregio.

La Noce moscada.

Tra queste è la noce moscada: che si stima per la sua salubre calidità, e pel suo odore aromatico. Ella è la semenza d' una pianta, che cresce nell' Isola di Banda, e in alcune altre isole dell' Oceano orientale, di cui gli Ollandesi si appropriarono la raccolta, o sia a titolo di conquista, oppur sia, pagando agl' Isolani delle pensioni ad essi più

van-

Les Bois.

utiles à ceux-ci que le produit de leurs arbres. Cette noix est d' abord couverte comme nos noix, d' un surtout grossier, qui se fend peu à peu de lui-meme, & ensuite d' une espéce de brou ou d'enveloppe charnue, qui embrasse toute la noix. Ce brou qu' on nomme macis est fort estimé pour son excellente odeur & pour ses qualités médicinales. La noix nous est envoyée confite, ou séche & dépouillée du macis. Elle est d' usage dans les assaisonnemens & dans les remèdes.

Macis.

Caffé.

Le caffé, qui par ses bons effets, a pris faveur par-tout, est la baye ou la graine d' un petit arbre qui n' étoit autrefois connu qu' au royaume d' Yemen en Arabie. La semence qui se trouve dans le cœur de son fruit, ayant la propriété de tenir la tete libre & éveillée, lorsqu' on la prend en infusion, les moines Arabes furent, dit-on, les premiers qui en firent usage pour acquitter, sans assoupissement, leurs offices nocturnes. Cette boisson artificielle s' accredita aisément parmi des nations qui en inventent souvent de nouvelles, pour remplacer le vin dont la loi de Mahomet leur interdit l' usage. D' abord quel-

vantaggiose, che la rendita de' lo- I Boschi.
ro alberi. Questa noce è coperta, sic-
come le nostre, d'un mallo, che a
poco a poco screpola da per se, e in
secondo luogo da una spezie d'invo-
glio carnoso, che abbraccia tutta la
noce. Quest' invoglio, che s'appel Mace.
la mace, è molto stimato per la sua
grande fragranza, e per le sue virtù
medicinali. La noce ne viene sped-
ta confettata, oppur secca, e spo-
gliata del mace. S'adopera ne' con-
dimenti, e nelle medicine.

Il caffè, introdotto per tutto pe' Il Caffè.
suoi buoni effetti, è la coccola, o
il seme d'un alberetto, che una vol-
ta era noto solamente nel Reame d'
Jemen nell' Arabia. Siccome la se-
menza, che è situata in mezo del suo
frutto, ha la virtù di tener il capo li-
bero, e desto, quando si prende in
infusione, così dicesi, che i mona-
ci Arabi sieno stati i primi a farne
uso, per celebrare i loro offizj not-
turni, senza addormentarsi. Questa
bevanda artefiziata prese agevol-
mente concetto tra' popoli, che ne
inventano spesso di nuove per sosti-
tuirle al vino proibito ad essi dalla
legge di Maometto. Da principio
alcuni

LE BOIS. *quelques Docteurs Turcs s' opposerent à l'introduction de cette boisson, comme trop agissante, & tenante trop de la force du vin. Mais le mouphti leva la difficulté, le caffé fut déclaré non-vineux & licite. On en fit usage publiquement à Constantinople & au Caire, d' où il nous fut apporté il y a environ soixante ans.*

Le Chev. *Je suis surpris qu' on ne seme pas au moins dans nos provinces méridionales, une graine si utile & de si grand débit.*

Le Pr.. *Elle ne reussiroit ni là ni ailleurs; parce qu' il faut qu'elle soit semée aussi-tôt qu' elle est recueillie. On croyoit autrefois, & bien des gens croyent encore, que les Arabes de Mocha marinoient ou lessivoient les semences du caffé, avant que de nous les envoyer, pour empecher qu' on ne pût les semer, & qu' on ne leur ôtât le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu' on en a porté quelques plantes dans l' île de Bourbon* * *à Batavia & en Hollande; puis de Hollande en France, où on les a cultivées avec*

* A l'orient de Madagascar.

alcuni dottori Turchi s' opposero all'introduzione di cotesta bevanda per essere troppo gagliarda, e partecipante della forza del vino; ma il Mustì levò la difficoltà. Fu dichiarato, che il caffè non fosse avvinato, e perciò lecito. S' usò pubblicamente in Costantinopoli, e al Cairo, d'onde ci fu portato incirca sessanta anni fa. I BOSCHI.

Cav. Stupisco, che una semenza sì utile, e di tanto spaccio, non si coltivi almeno nelle nostre Provincie Meridionali.

Prio. Ella non allignerebbe nè là, nè altrove: perchè bisogna seminarla tosto, che s' è raccolta. Correva una volta, e corre tuttavía opinione, che gli Arabi di Mocha marinassero, o mettessero nella liscivia le semenze del caffè, prima di mandarcele, acciocchè non si potesse seminare, e non si levasse loro l'utile di questa pianta, moltiplicandola altrove. Ma dacchè se ne sono trasportate alcune piante nell'Isola di Borbone *, e a Batavia, e in Ollanda, e dopo dall' Ollanda nella Francia, dove si sono coltivate

* *Posta all' Oriente del Madagascar.*

LES BOIS.

avec succès, on a reconnu que la semence de cet arbre ne lève point quand on differe quelque peu à la remettre en terre. Celles qui furent cueillies à Amsterdam, & envoyées à Paris, ne réussirent point. Mais toutes celles qu' on a cueillies à Amsterdam, à Maisons, & au Jardin du Roi sur les petits caffiers qu' on y avoit plantés, ont fort bien levé quand on a pris soin de les mettre en terre sans délai.

Le caffier se peut voir au Jardin royal, où il n' a que cinq ou six piés de haut, & une tige de la grosseur d' un pouce: mais il s' élève dans l' Arabie & à Batavia à la hauteur de quarante piés, n' excède guères quatre à cinq pouces d' épaisseur. Il est en tout tems chargé de fleurs & de fruits. Il donne sur toute la longueur de son tronc, des branches qui sont toûjours exactement opposées l' une à l' autre & par différentes paires, dont l' une croise l' autre. Les feüilles qui tiennent de la figure du laurier ordinarie, sont aussi rangées deux à deux. De l' aisselle de la plûpart des feüilles, naissent des fleurs blanches d' une odeur douce, & as-

con buon esito, si venne in cognizione, che quest'albero non alligna, quando si differisce alquanto a piantarlo. I semi, che si collsero in Asterdam, e si spedirono a Parigi, non fecero alcuna riuscita; Ma tutti quelli, che si collsero, in Asterdam, a *Maisons*, e nel giardino Reale, da piccole piante di caffè, allignarono perfettamente, quando s' usò la diligenza di seminarle senza verun indugio. I Boschi.

La pianta del caffè può vedersi nel giardino Reale; la quale non eccede l' altezza di cinque, o sei piedi, e'l di lei stelo non è più grosso d' un' oncia. Ma nell' Arabia, e a Batavia ella sormonta l' altezza di quaranta piedi, e non eccede guari la grossezza di quattro in cinque once. E' sempre fornita di fiori, e di frutte. Per tutto il pedale, quanto è lungo, spuntano de' rami, che sono sempre per appunto l' uno rimpetto all' altro, e in più coppie, che s' incrocicchiano insieme. Le foglie, che sono simili a quelle dell' alloro ordinario, sono altresì poste a due a due. Dall' ascelle di quasi tutte le foglie nascono de' fiori bianchi di grato odore,

Les Bois.

& assez semblables pour la figure à celles du jasmin, avec cinq étamines au milieu. La baye ou le fruit qui succède, ne ressemble pas mal pour la figure & pour la couleur, à un bigarreau. La chair qui n'en est point desagreable, sert d'enveloppe à deux coques qui contiennent chacune une semence. L'une des deux avorte assez souvent, faute d'avoir reçû sa fécondité dans le tems de la fleur: l'autre en devient plus forte & mieux nourie.

Usage du caffé.

Il y en a qui font infuser le fruit entier, après l'avoir séché. D'autres ne font infuser que les enveloppes. La manière la plus usitée, & qu'on trouve la meilleure, est de ne faire infuser que la semence, après l'avoir un peu rôtie dans un vaisseau de terre vernissé, toûjours plus sain qu'un vaisseau d'airain ou de fer. Le juste dégré de la torréfaction, est la couleur du caffé tirant sur le violet, & l'expression d'une huile très-agréable à l'odorat. Le caffé nouvellement pülvérisé a toûjours plus de vertu: & jetté dans l'eau bouillante il perd moins de ses parties volatiles que quand il est mis d'abord dans

l'eau

e di figura ſimili a' gelſomini, con cinque filacciche nel mezo. La coccola, o'l frutto, che vien dopo, è di ſtruttura, e di figura ſimile all' amaraſca. La di lui polpa, che non è cattiva contiene due baccelli, ciaſcuno de' quali racchiude una ſemenza. Una d' eſſe per lo più abortiſce, per non eſſere ſtata fecondata nel tempo del fiore; l' altra diventa più forte, e più vigoroſa. I Boschi.

Taluni mettono in infuſione tutto il frutto, dopo d'averlo ſeccato. Altri ne mettono ſolo i baccelli. La maniera più uſitata, e più ſpediente, è di mettervi puramente la ſemenza, dopo d' averla abbruſtolita in un vaſo di terra vernicato, il qual è ſempre più ſano, d' un vaſo di rame, o di ferro. Il caffè è abbruſtolito bene, quando il ſuo colore è paonazzicio, e l' odore dell' olio, che tramanda è gratiſſimo. Il caffè polverizzato di freſco ha ſempre maggior virtù: e gittato nell'acqua bollente, perde manco le ſue parti volatili, quando'che ſi mette alla prima nell' Uſo del Caffè.

Les Bois. *l'eau froide. Lorsque le bouillon soulève la poudre du caffé jusques sur les bords de la caffetiére, on la fait rentrer, & on la précipite avec quelques goutes d'eau froide.*

Nos habiles médecins, fondés sur l'expérience, attribuent au caffé les propriétés de faciliter la degestion, de précipiter les alimens, & d'éteindre les aigreurs lorsqu'il est pris après le repas. Bien des personnes en trouvent l'usage encore plus estimable le matin pour dissiper les ennuis, les nuages, & les appesantissemens de l'esprit qu'il rend propre au travail. Personne n'ignore ni le danger qu'il y auroit pour le repos de la nuit à réiterer l'usage de cette boisson en un même jour, ni les précautions qu'on prend de corriger l'amertume des sels du caffé par le moyen du sucre, du pain & du lait; du sucre en tout tems; du pain quand on le prend à jeûn; & du lait pour les tempéramens maigres que ce sel altéreroit.

M. de Jussieu, mem. de l'Acad. 1713.

Le Chev. *Y a-t-il, je vous prie, quelque choix à faire dans l'achat du caffé?*

Le Pr. *On estime beaucoup plus le petit*

acqua fredda. Quando il bollimento fa sollevar la polvere del caffè sin agli orli della caffettiera, si fa tornar abbasso, mettendovi qualche goccia d'acqua fredda. I Boschi.

I nostri valenti medici, fondati sulla sperienza, attribuiscono al caffè la virtù di facilitare la digestione, di cacciar giù i cibi, e di rintuzzare gli acidi, quando si prenda dopo del cibo. Molti lo trovano ancora più giovevole la mattina per dissipar la tristezza, i vapori, e le gravezze di capo, il quale con ciò si dispone a operare. Ognuno sa, che questa bevanda sturberebbe il riposo della notte, replicandola più fiate nello stesso giorno: e son note le cautele di correggere l'amarezza de' sali del caffè per via del zucchero, del pane; e del latte; col zucchero in ogni tempo; col pane, quando si beve a digiuno; e col latte pe' temperamenti gracili, a cui questo sale sarebbe nocivo. *Il Signor di Jussieu Mem. dell' Accadem. 1713.*

Cav. Comperando il caffe, v'è forse bisogno di qualche attenzione rispetto alla scelta?

Prio. E' molto più stimato il pic-

Les Bois. *verdâtre, sur-tout celui qui a une bonne odeur, & qui nous vient du Caire par Marseille, que le gros sans odeur qui nous vient par l'Océan.*

Cacao-Chocolat. *Le cacao, qui fait la base du chocolat, est encore une graine. On la trouve rangée par manière de pépins, ou d'amandes dans une espéce de concombre ou de melon, qui vient sur un petit arbre de l'Amérique. Ces amandes s'y trouvent au nombre de trente-cinq, quelquefois un peu plus. Etant dépouillées de leur écorce par le feu, ensuite pelées, puis rôties dans une bassine à un feu modéré, elles se pilent dans un mortier bien chaud. Les Américains les écrasent avec un rouleau de fer sur une pierre plate fort chaude. Il s'en forme une pâte douce qu'on cuit avec un peu de sucre: voilà ce qu'on appelle du chocolat de santé-Pour faire du chocolat avec odeur, on remèt ou dans le mortier, ou sur une pierre, quatre livres de cette pâte & trois livres de sucre en poudre. Quand le tout est mêlé, on y ajoûte une poudre composée de la graine de dix-*

Vanille. *huit gousses de vanille, d'une drag-*

me *

colo verdiccio, maſſime quello, che ha buon odore, e che ci viene dal Cairo per Marſiglia, del groſso ſenza odore, che ci viene per l'Oceano. I Boschi.

Il caccao, ch'è la baſe del cioccolatte è altresì una ſemenza. Egli è colloccato, a foggia de' ſemi, o delle mandorle in una ſpezie di cocomero, o di mellone, che naſce ſur un alberetto dell'America. Queſte mandorle vi ſi trovano al numero di trentacinque, talvolta più. Dopo d'averle dibucciate, mondate, e alla perfine abbruſtolite in un bacile, con un fuoco moderato, ſi ſchiacciano in un mortajo ben caldo. Gli Americani le peſtano con un cilindro di ferro ſur una pietra piatta rovente. Se ne fa una paſta dolce, che ſi cuoce con un po' di zucchero: queſto ſi chiama cioccolatte ſalubre. Per farne d'odorifero ſi mette di nuovo nel mortajo, o ſur una pietra quattro libbre di queſta paſta, e tre libbre di zucchero ſpolverizzato. Quando tutto è incorporato, vi ſi aggiugne una polvere fatta della ſemenza di diciotto baccelli di Vainiglia, d'una dramma, Il Caccao. Il Cioccolatte. Vainiglia.

Les Bois. *me * & demie de canelle & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoûtent deux grains d'ambre gris. D'autres un grain de musc. Quoiqu'on ne puisse guères y en mettre moins, peut-être est-ce toûjours trop. On en bannit sur-tout le poivre & le gimgembre. Cette composition se diversifie selon le besoin ou selon le goût des nations & des particuliers. Le tout promtement mèlé, de crainte qu'il ne s'en évapore trop de volatil, on en fait des tablettes, qu'on tient bien empaquetées, & qui se mangent, ou qu'on met en liqueur.*

Le Chev. *Comment cette liqueur se prépare-t-elle?*

Le Pr. *Dans une pinte d'eau qui commence à bouillir, on jette quatre onces de chocolat nouveau, & quelque peu moins de sucre en poudre. On couvre la chocolatière, & on la laisse bouillir durant un quart-d'heure, en agitant sur la fin la liqueur avec un moulinet. C'est un bâton qui passe au travers du couvercle percé exprès. On roule ce bâ-*

* La dragme est la même chose qu'un gros, qui contient la huitième partie d'une once ou soixante & douze grains.

ma, * e meza di canella, e d'otto bullettine di garofano. Alcuni v'aggiungono due grani d'ambracane. Altri un grano di muſchio. Quantunque queſta doſe ſia picciola, pur ella è ſempre troppa. Biſogna maſſime guardarſi di non porvi del pepe, o del zenzero. Queſta compoſizione ſi varia ſecondo il biſogno, o'l genio de'paeſi, e delle perſone. Tramiſchiato, che s'abbia tutto con preſtezza, perchè le parti volatili non iſvaporino, ſe ne fanno de'panellini, che ſi tengono involti, e che ſi mangiano, o ſi ſtemperano nell'acqua. I Boschi.

Cav. Inſegnatemi, come ſi faccia a ſtemperarli.

Prio. Si mettono quattro once di cioccolatte nuovo, e un po'meno di zucchero ſpolverizzato in una inguiſtara d'acqua, che principj a bollire. La cioccolattiera ſi copre, e ſi laſcia bollire per lo ſpazio d'un quarto d'ora, ſciaguattandola verſo il fine con una ſpezie di baſtoncino, che paſſa fuori pel coperchio pertugiato appoſta. Queſto s'aggira

* *La dramma è lo ſteſſo, che il groſſo, che è quanto l'ottava parte d'un'oncia, o ſettanta due grani.*

Les Bois. *bâton dans ses mains dans deux sens contraires tour à tour. On éloigne le vaisseau du feu; puis un quart d'heure après l'avoir retiré & laissé reposer, on agite encore le moulinet pour faire mousser la liqueur qu'on verse ensuite dans les tasses, & qu'on prend le plus chaude qu'il est possibile. On prétend que le chocolat même en petite quantité, peut tenir lieu de beaucoup de nouriture, & qu'il aide les fonctions de l'estomac.*

Le Chev. *J'ai souvent entendu parler de la noix de cocos, qu'il faut apparemment distinguer de cacao.*

Cocos.

Le Pr. *Ce sont deux choses toutes différentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres païs ont des forèts de cocotiers qui sont des espéces de très-grands palmiers qui donnent des noix, souvent plus grosses que la tête d'un homme. Il seroit difficile de dire, lequel des deux, ou de la graine ou de l'arbre même, produit le plus d'utilité aux habitans. Le bois en est bon pour faire des maisons & des navires. La feüille qui est grande & épaisse sert à couvrir les toits. On en fait un parchemin propre à écrire. On en fait des voiles*

Dictionaire de Lemeri.

de

colle mani ſucceſſivamente ora da un lato, e ora da un altro. Si leva il vaſo dal fuoco; poſcia un quarto d'ora dopo d'averlo levato, e *laſciatolo* ripoſare, ſi ſciaguatta di nuovo per far iſchiumare il liquore, che ſi verſa nelle chicchere, e ſi beve più caldo, che ſia poſſibile. Si pretende, che il cioccolatte, quantunque in poca doſe, poſſa eſſer d'aſſai nodrimento, e che ajuti lo ſtomaco a fare le ſue funzioni. I Boschi

Cav. Ho ſentito più fiate a favellare della noce del cocco, la quale probabilmente è diverſa dal caccáo. Il Cocco.

Prio. Queſte ſono due coſe differentiſſime. L' India, l' America, e altri paeſi hanno delle ſelve di cocco, che ſono una ſpezie di palmizj grandiſſimi, che fan delle noci talvolta più groſſe della teſta d'un uomo. Non è facile il decidere, ſe ſia agli abitanti più vantaggioſa la ſemenza della pianta, o la pianta medeſima. Il legno ſerve per far delle caſe, e delle navi. Colle foglie, che ſono grandi e groſſe, ſi coprono i tetti. Colle medeſime ſi fa una pergamena buona da ſcrivere. Si fa delle vele *Dizion. del Temerì*

pe'

Les Bois. *de vaisseaux. On tire des branches par la térébration une liqueur agréable comme le vin, qu'on peut conserver par la cuisson, ou convertir en vinaigre. De dessous l'enveloppe de la graine, on tire une bourre très-fine, propre à faire des cordes, & à calfeutrer les moindres ouvertures des vaisseaux. La coque de la noix sert à faire des tasses, des cuilliers, & toutes sortes d'utensiles. La moëlle en est excellente à manger. On exprime de cette moëlle une huile également bonne à manger & à brûler. Enfin cette moële contient depuis deux jusqu'à quatre livres, d'une eau délicieuse, qui sert de boisson ordinaire aux habitans, & de lait à leurs enfans.*

Cachou. Stoire du Cachou par M. de Jussieu.

Le Chev. *Peut-on savoir ce que c'est que le cachou, dont on fait usage dans les maux de gorge, & dans d'autres? Il a quelquefois l'air d'une petite graine: on le prendroit souvent pour une sorte de terre.*

Le Pr. *Ce n'est autre chose qu'une pâte desséchée qu'on nous envoye, ou en masse brute, ou en petits grains aux quels on a donné quelque odeur. Mais cette pâte provient*

pe' vascelli. Succhiellando i rami, se ne cava un liquore gustoso come il vino, che si può conservare, cuocendolo, ovvero cangiarsi in aceto. Sotto l' invoglio del seme si trova una peluria finissima, da farne delle corde, e da calefattare le picciole fessure delle navi. Del guscio si fanno delle tazze, de' cucchiaj, e ogni sorta d' utensili. Il suo midollo è prezioso da mangiare. Da questo si cava un olio buono da mangiare, e da bruciare. Finalmente questo midollo, contiene da due sino a quattro libbre d'acqua saporitissima, che serve di bevanda ordinaria agli abitanti, e di latte a' loro fanciulli. I Boschi.

Cav. Si può sapere, che cosa sia il cacciù, che s' adopera ne' mali di gola, e in altre infermità? Egli sembra talvolta un semolino, e tal fiata pare una spezie di terra. Il Cacciù.

Prio. Il cacciù non è altro, che una pasta seccata, la quale ci si spedisce, o in una ruvida massa, o in granellini, a cui s' è comunicato qualche odore. Questa pasta si forma *La Storia del Cacciù del Sig. di Jussieu.*

Les Bois. Noix d' Arec.

vient d' une noix qu' on recueille sur le palmier nommé Arec. On en extrait un suc ou un sédiment qui s' épaissit, & dont les médecins conseillent l' usage.

Il seroit trop long de détailler les autres secours que la médecine emprunte tous les jours des graines de différens arbres, tant domestiques qu' étrangers. Voyons d' un coup d' œil l' usage qu' on fait des écorces.

Usage des Ecorces.

Les écorces des arbres en sont la partie qui contient le plus de sels & d' huiles; apparemment parce que la séve & l' huile qui montent par les longs filets du bois, retombent par l' écorce. Cette abondance de sels & de principes végétaux se manifeste par la bonté des cendres de l' écorce, toûjours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. C' est cette abondance de sel & d' huile, qui est cause que le tan ou les écorces de chênes & autres étant pulvérisées, sont si utiles pour façonner le cuir & le mettre à notre service. En poudrant ainsi une peau à plusieurs reprises, on l' affermit & on la rend souple. Le sel qui la pénétre de toute-part

Le Tan.

la

ma d'una noce, che si colge da un palmizio nomato *Arec*. Se ne estrae il sugo, o la posatura, che si condensa, e il di cui uso viene suggerito da' medici. I Boschi. La Noce d'*Arec*.

Troppo sarei lungo, se volessi annoverare gli altri rimedj, che la medicina cava ogni giorno dalle semenze di molte piante sì dimestiche, come straniere. Diamo ora un'occhiata all'uso, che si fa delle cortecce.

Le cortecce sono la parte degli alberi più abbondante di sali, e d'olj: ciò probabilmente nasce, perchè il succhio, e l'olio, che s'alzano per le lunghe fibre del legno, calano per la corteccia. Questa copia di sali, e di principj vegetabili si scorge dalla virtù delle ceneri della corteccia, che sono sempre migliori di quelle del legno pelato, o dibucciato. La stessa copia di sali, e d'olio, è cagione che la vallonéa, o le cortecce di quercia, e altre, spolverizate sono tanto utili per conciar il cuojo, e renderlo maneggevole. Spargendo più fiate di questa polvere sur una pelle, si rende morbida. Il sale, che vi s'insinua da tutti i lati, Uso delle cortecce. La Vallonéa

la for-

Les Bois. *la fortifie & l' empêche de se corrompre. L'huile qui s'y insinue par tout l'assouplit, la dispose à se prêter à tous les mouvemens du corps qu'elle habille: mais elle fait plus, elle la rend impénétrable à l' eau.*

Le tan, aprés avoir façonné le cuir à notre usage, n' est pas encore une matiére de rebut. On en fait des mottes, ou de petites meules qui étant bien séchées, servent à chauffer, presque pour rien, les pauvres gens. Les cendres de ces mottes n' ayant plus de sel ne sont qu' une terre morte, qui n' est presque plus propre à rien.

Il y a d' autres écorces d' arbre dont on fait un trafic très-considérable: il

Canelle. *y en a d' aromatiques, comme est l' écorce du canellier de Ceylan. Il y en a de médecinales, comme est l'*

Quinquina. *écorce de l' arbre du Pérou qu' on nomme Quinquina, qui ne manque presque jamais d' emporter les fiévres intermittentes, pourvû que cette écorce ne soit point vieille*

Ecorces à filer. *& éventée. Il y a des écorces propres à filer: telle est celle du chanvre, & celle de certains arbres des Indes, sur lesquels on léve de longs*

la fortifica, e ne impediſce la corruzione. L'olio, che parimente vi s'introduce, la fa arrendevole, e acconcia ad aſſeſtarſi, a tutti i moti del corpo, di chi la porta: ſenza che la rende impenetrabile all'acqua. I Boschi.

Coteſta polvere, dopo d'aver conciate le pelli, ſerve tuttavía a qualche coſa. Se ne fanno delle maſſe, o pallottole, le quali ben ſeccate ſervono a riſcaldar i poveri con pochiſſima ſpeſa. Le ceneri di queſte maſſe, ſpogliate d'ogni ſale, non ſono altro, che una terra morta, quaſi buona da nulla.

Vi ſono dell'altre cortecce d'albero, di cui ſi fa un grandiſſimo ſpaccio: ve n'ha d'aromatiche, ſiccome quelle della canella di Ceilan. Ve n'ha di medicinali, ſiccome la corteccia dell'albero del Perù, che s'appella china, la quale ſcaccia quaſi ſempre le febbri intermittenti, purchè queſta corteccia non ſia vecchia, e ſventata. Vi ſono delle cortecce, che ſi filano, ſiccome la corteccia del canape, e quella di certi alberi dell'Indie, dalle quali ſi cavano

La Canella.

La China.

Cortecce, che ſi filano.

varie

LES BOIS.

longs filamens dont on fait des étoffes mêlées de soye ou de coton.

Le Chev. *Il y a quelques jours qu'on fit présent à madame la Comtesse d'un boëte contenant deux grimaces, ou pelottes à épingles, un mouchoir, & une paire de manchettes à dentelle. L'étoffe qui couvroit les deux pelottes, le linge dont étoit fait le mouchoir, & la dentelle des manchettes, provenoient de l'écorce d'un même arbre, tout naturellement & sans aucune fabrique. Voici ce que portoit la lettre qui accompagnoit le présent.*

Hist. nat. de la Jamaique du Chevalier Sloane to. 2. pag. 22. plan. 168. & 169.

Dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque se trouvent des arbres d'une médiocre grandeur, (que les habitans du païs appellent Lagetto). Les feüilles en ressemblent à celles du laurier. L'écorce extérieure est dure & brune, à-peu-près comme celle des autres arbres. Mais ce qui est fort surprenant, c'est que l'écorce intérieure qui paroît d'abord blanche & assez solide, est composée de douze ou quatorze couches qui peuvent être séparées assez facilement en autant de piéces d'étoffe ou de toile. La premiére

de

varie filaccia, di cui si fanno de' drappi tramischiati con seta, o bambagia. I Boschi.

Cav. Pochi giorni fa, la Signora Contessa fu regalata d' una scatola con entro due cuscinelli, o guancialetti da spille, un moccichino, e d' un pajo di manicottoli a merletti. Il drappo, che copriva i due guancialetti, il lino, ond' era fatto il moccichino, e 'l merletto de' manicottoli, erano cavati dalla corteccia d' una pianta, naturalmente, e senza manifattura. Ecco quà la lettera, che accompagnava il regalo.

Nelle montagne mediterranee della Giamaica vi sono degli alberi di mediocre grandezza, chiamati Lagetto dagli abitanti del paese. Le loro foglie sono simili a quelle del lauro. La corteccia esterna è dura, e scura, appresso a poco, come quella degli altri alberi. Ma il più mirabile è, che la corteccia interna, che sembra bianca, e dura, è composta di dodici, o quattordici suoli, i quali agevolmente possono separarsi in altrettanti pezzi di drappo, o di tela. Il primo di que-

Stor. Nat. della Giamaica del Cavalier Slaone. t. 2. pag. 22. fig. 168. e 169.

Les Bois. *de ces couches, qui vient après la grosse écorce, forme un drap assez épais pour faire des habits. Les couches intérieures ressemblent à du linge & sont propres à faire des chemises. Mais toutes ces couches de l' écorce intérieure dans les plus petites branches, sont autant de toiles de gaze ou de dentelle très-fine, qui s' étend & se resserre comme un rézeau de soie. On fit autrefois présent d' une cravatte à dentelle de Lagetto à Charles II. Roi de la grande Bretagne. Toutes ces toiles sont assez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires.*

Ibid. p. 132. *Il y a, ajoûte la même lettre, il y a dans la meme île un autre arbre * qui porte des fruits dont la pulpe est un savon qui peut servir à laver cette toile, & dont les noyaux s'employent comme des boutons à garnir les habits.*

Le Pr. *Il ne faut point de manufactures dans ce pays-là; mais il ne faut pas aller si loin pour trouver des écorces utiles.*

Le Liége. Le Chev. *Le liége qui sert à conser-*

* M. de Tournefort l' appelle *Sapindus foliis costæ alatæ innascentibus.* Instit. pag. 656.

di questi suoli contiguo alla cortec- I Boschi.
cia grossa, forma un drappo fitto, da farne degli abiti. I suoli interni sono simili al lino, e servono a fare delle camicie. Tutti però questi suoli interni ne' ramoscelli più piccioli sono tanti doblettti, o merli finissimi, che si stendono, e si restringono come una rezza di seta. Carlo II. Re della Gran Bretagna fu regalato una volta d' una cravatta a merletti di tela di Lagetto. Tutte coteste tele sono sì forti, che si possono lavare, e imbiancare, siccome l'altre.

Havvi (soggiugne la stessa lettera) havvi in quest' isola un altro albero, * che produce de' frutti, la cui polpa è una spezie di sapone, con cui si può lavar questa tela, e i cui nocciuoli servono di bottoni per guernire gli abiti. *Ivi p.132.*

Prio. In cotesto paese non v' è bisogno di manifatture: non occorre però andar sì lontano per cercare delle cortecce profittevoli.

Cav. Il suvero, che serve per conservare Il suvero.

* *Il Sig. Tournefort la chiama* Sapindus foliis costæ alatæ innascentibus. *Instit. pag* 659.

Les Bois. *ſerver les liqueurs les plus precieuſes ; n'eſt, à ce qu'on m'a dit, qu'une écorce.*

Le Pr. *Il eſt vrai, & à la voir ſi noire ſi raboteuſe, & ſilégére, on ne lui attribueroit pas une propriété auſſi importante qu'eſt celle des s'ajuſter avec ſoupleſſe à l'orifice de toute ſorte de vaſe, & d'etre en meme tems impénétrable à la liqueur. Le liége, ou l'arbre qui porte l'écorce de ce nom, eſt une eſpéce de grand chene-verd qui croît en Gaſcogne, en Eſpagne, & en Italie. La gland en eſt plus eſtimée que celle du chene commun, pour engraiſser les porcs. Son écorce d'ellemême ſe crève & ſe détache étant pouſsée par une autre qui ſe forme deſſous. On prévient le travail de la nature: & pour avoir de grandes piéces bien unies, on fait une inciſion de haut en bas dans l'écorce de ce grand arbre, & deux autres inciſions transverſales, ou coronales, l'une vers la tête, & l'autre au pié. On léve toute l'écorce ſans la rompre, puis on l'amolit dans l'eau, On la mèt enſuite ſur des charbons ardens, ce qui en noircit les dehors. On la réduit en table en la chargeant*

ſervare i liquori più prezioſi, non I Boschi.
è altro, che una corteccia.

Prio. Così è: pure, a vederlo sì nero, sì ronchioſo, e leggiere, non ſi direbbe mai, ch'egli aveſſe una proprietà così bella, ſiccom'è quella d' adattarſi agevolmente all'orifizio di tutti i vaſi, ſenza che il liquore lo penetri punto. Il ſuvero, ovvero la pianta, che produce la corteccia così chiamata, è una ſpezie di leccio grande, che alligna nella Guaſcogna, nella Spagna, e nell' Italia. La ſua ghianda è ſtimata più di quella della quercia ordinaria per ingraſſar i porci. La ſua corteccia ſcrepola da per ſe, e ſi ſtacca, venendo ſoſpinta da un' altra, che le naſce di ſotto. Si previene l' operazione della natura; e, per averne de' pezzi grandi, ſi fa un taglio dall' alto al baſſo nella corteccia dell' albero, e due altri taglj traſverſali, o circolari, l' uno verſo la cima, e l' altro vicino al ceppo. Si ſtacca tutta la corteccia ſenza romperla, e poſcia s' ammorbidiſce nell' acqua. Indi ſi mette ſulle brace, dove s' annerisce eſteriormente. Le ſi dà la forma di tavola, cari-

Les Bois. *geant de pierres, après quoi on la séche & on l'embale pour le transport.*

Poix Resines. *C'est encore en coupant circulairement, ou pour l'ordinaire en incisant quelque peu l'écorce de certains arbres, qu'on en tire des liqueurs, des gommes, & des résines d'un usage fort varié. De cette façon le pin nous donne la poix, & le godron, ou brai liquide, pour poisser les vaisseaux & les cordages. Le sapin, le mélése, le cédre, le cyprès, le thérébinte, & le lentisque, & quelques autres donnent la colophone, la thérébentine, le mastic en larmes, l'encens, & toutes les différentes résines dont on compose des vernis, des parfums, & des remédes.*

Baume. *C'est encore de l'écorce de plusieurs arbrisseaux de différentes espéces que découle le baume qui est une liqueur résineuse dont l'odeur admirable invite l'homme à rechercher, & à mettre en œuvre ses autres propriétés. Son grand mérite est de nétoyer & de consolider les playes. Le baume qui croissoit autrefois en Judée, en a été arraché entiérement, & transporté au grand Caire, qu'on croit être le seul*

De Judée.

candola di pietre, finalmente si secca, e s'abballa per trasportarla. I Boschi.

Per mezo di coteste incisioni circolari, o per lo più, intaccando un po' la corteccia di certe piante, si ricavano de' liquori, delle gomme, e delle ragie, di cui si fanno varj usi. In questa guisa il pino ne somministra la pece, e il catrame, o ragia liquida per impeciare le navi, e'l sartiame. L'abete, il larice, il cedro, il cipresso, il terebinto, il lentisco, e parecchj altri ne danno la colofonia, la trementina, le lagrime di mastice, l'incenso, e tutte l'altre ragie, di cui si fanno le vernici, i profumi, e le medicine. Gomme Ragie.

Dalla corteccia altresì di varie spezie d'arboscelli va uscendo il balsamo, ch'è un liquor resinoso, il cui mirabile odore invita l'uomo a indagar, e a far uso dell'altre sue proprietà. Egli ha la virtù di mondare, e di rammarginare le piaghe. Il balsamo, che una volta cresceva nella Giudéa, adesso egli è affatto divelto, ed è stato trasportato al gran Cairo, nel qual luogo unicamente si crede, Balsamo. Della Giudea.

Les Bois.

endroit où il soit cultivé. On en cultive une autre espéce qu'on nomme de Copahu, dans le Brésil, & dans notre colonie de Cayenne. Le baumier qui donne une liqueur gluante d'une odeur semblable à celle de l'ambre, & appellée pour cette raison Liquidambar, est un arbrisseau du Méxique qui a les feüilles assez semblables à celles du petit érable. On croit avoir trouvé le même dans le Micissipi. Le beaume de Tolu vient d'auprès de Cartagêne au Méxique. On fait encore beaucoup d'usage de celui qui vient du Pérou.

De copahu. Storax liquide. Baumes De Tolu Du Perou.

Si l'agréable odeur de la séve de nos tilieuls, de nos bouleaux, & de nos peupliers ne nous promet pas une liqueur balsamique, elle semble du moins nous indiquer quelque utilité trop négligée jusqu'à present.

Séve des Tillieuls. Bouleaux. Peupliers.

Rien de si ordinaire que de voir couler quelque gomme de l'écorce de la plûpart des arbres. Celles dont l'on fait le plus d'usage en médecine, & dans les manufactures sont la gomme Arabique qui coule de l'acacia d'Egypte & d'Arabie, la gomme gutte qu'on tire d'un

Gommes.

che sia coltivato. Nel Brasile, e nella nostra colonia di Cajena si coltiva un altro balsamo, che si chiama di Copai. Il balsamino, che produce un liquore viscoso d' un odore simile a quello dell' ambra, perciò chiamato ambra liquida, è un arboscello del Messico, c' ha le foglie simili a quelle dell' acero picciolo. Si pretende d' averlo trovato ancora nel Micissipì. Il balsamo di Tolù vien da' contorni di Cartagena nel Messico. Si fa parimente grand' uso del balsamo del Perù.

I Boschi. di Copai. L'Ambra liquida. Il balsamo di Tolù. Del Perù.

Se dal soave odore del succhio de' nostri tigli, delle nostre betule, e de' nostri pioppi non possiamo sperare un liquore balsamico, sembra, ch'esso per lo meno n' additi qualche virtù sino ad ora troppo da noi negletta.

Succhio de' Tigli delle Betule. de' Pioppi.

Comunissimamente si vede stillar qualche gomma dalla corteccia di buona parte de' nostri alberi. Le gomme che per lo più s' usano nella medicina, e nelle manifatture sono la gomma arabica, che scola dalla gaggía d' Egitto, e d' Arabia, la gomma gutta, che si cava

Gli Orichichi.

Les Bois. *d'un arbre du royaume de Cambo-ge, & la gomme qui nous vient du Sénégal. Celle qui coule de nos cerisiers paroît aussi bonne à plusieurs ouvriers que les gommes étrangéres. Descendons aux racines.*

Racines. *Les racines se pliant en terre selon la nature des obstacles qu'elles trouvent à leur acroissement, sont plus tortueuses & plus noueuses que le reste de l'arbre. Ces parties dont les fibres ont été courbées en cent façons, tantôt tenues fort séchement, tantôt inondées de différentes liqueurs fournissent aux ébenistes des piéces veinées & nuancées de tant de couleurs, que les assemblages qu'ils en font paroissent sortir de l'atellier d'un peintre.*

Pour la Marqueterie.

Pour le Charonage. *Les charpentiers & les charons trouvent dans les racines d'excellentes courbes, c'est-à-dire, des piéces naturellement pliées en arc, & d'autres morceaux d'une dureté qui les rend presque inaltérables, & parfaitement propres pour les endroits de leurs ouvrages qui reçoivent le plus d'exercice & de fatigue.*

Pour la Tinture. *Les teinturiers font aussi usage de plusieurs racines. Il y en a sans fin qui*

da un albero del Reame di Cambo- I Boschi.
ge, e la gomma, che viene dal Senegal. Quella, che scola da' nostri ciliegj, sembra a molti artefici tanto buona quanto le gomme straniere. Passiamo alle radici.

Siccome le radici s' incurvano Radici.
sotterra, secondo la qualità degli ostacoli, che incontrano a misura, che si dilatano, così esse sono più tortuose, e bitorzolute del rimanente della pianta. Queste parti, le cui Per intarsiare.
fibre sono attorcigliate in mille guise, tenendole ora ben al secco, ora bagnandole con varj liquori, somministrano a' tarsiatori de'legni venati, e screziati, sicchè il loro accozzamento sembra uscito dalle mani d'un pittore.

I falegnami, e i carrozzaj Pe' Carrozzaj.
trovano nelle radici degli ottimi randelli, cioè de' legni naturalmente piegati in arco, e alcuni altri così duri, che sono quasi infrangibili, e attissimi da adoperarsi in que' siti delle loro manifatture, che sono più soggette a logorarsi, e che reggono maggior peso.

I tintori parimente adoperano, Pe'
molte radici. Ve ne sono infinite, Tintori.

Les Bois. Pour la Medecine.

qui nous sont salutaires dans nos maladies. Mais la médecine n' a peut-être rien de plus efficace que la racine de pareira-brava contre la pierre, d' ipecachuana contre la dissenterie, & de rubarbe contre les désordres de l' estomac.

Quelque grands & variés que soient les avantages que nous tirons des moindres parties des arbres, ils ne sont point comparables à ceux que nous tirons à chaque instant du bois même. Dieu semble créer tous les jours, & rendre inépuisable une matière qui par sa souplesse prend toutes les formes que nous voulons lui donner, & qui par sa solidité les conserve toutes.

Souplesse du Bois.

La souplesse du bois consiste dans la facilité de le plier, de le fendre & de le polir. Une jeune branche est communément foible & flexible. Plusieurs se plient jusqu' à se courber en cercles sans se rompre, & etant tordues elles acquiérent la fléxiblilité d' une corde, ensorte qu' on en fait des liens pour fagotter le bois, & des bares pour assembler ces énormes trains de trente-six toises de longueur qui passent d' une ri-

Liens.

che ci giovano nelle nostre infermità. La Medicina però non ha rimedio migliore della radice di *pereira brava* per la renella, dell' ipecacuana per la dissenteria, e del rabarbaro pegli sconvolgimenti dello stomaco. I Boschi. Per la Medicina.

Non ostante i grandi, e varj vantaggj, che riceviamo dalle parti minori delle piante, essi però non sono da paragonarsi a quelli, che ricaviamo a ogni momento dal legno. Sembra, che Iddio crei ogni giorno, e renda inesausta una materia, la quale, mediante la sua arrendevolezza, s'addatta a tutte le forme, che vogliam darle, e per la sua durezza le conserva tutte.

L' arrendevolezza del legno consiste nella facilità di piegarlo, di fenderlo, e di pulirlo. Un ramo giovane è naturalmente tenero, e flessibile. Molti si piegano fino a formar un cerchio senza fiaccarsi: e aggrovigliati contraggono la flessibilità d'una corda, sicchè se ne fanno de' legami per affastellare le legne, e delle sustre per commettere quelle zatte smisurate lunge trentasei pertiche, le quali passano da un Arrendevolezza del legno. Ritorte,

Les Bois. Trai.

riviére à l' autre, traversant presque sans frais des provinces entiéres, & dont chacun, sous la conduite de quatre hommes seulement, vient tout d' un coup décharger cinquante voyes de buches sur le port des grandes villes qui en manquent.

Plusieurs espéces de bois, comme le châtaigner, le coudrier, le bouleau, le frêne, le saule, l' osier, ou le saule nain, & plusieurs autres ont quantité de branches tant grandes que petites, si souples, & si obéissantes, que des plus grandes après les avoir tranchées en deux dans toute leur longueur, on fait des cercles capables d' embrasser & de maintenir les tonnes & les cuves; des petites branches fendues de même, on fait des cerceaux pour relier les muids, les cuviers, les seaux, & les vaisseaux de toute grandeur.

Osier.

L' osier par sa fléxibilité fournit au jardinier des attaches pour palisser tous les arbres, & au vanier de quoi faire des paniers, des mannes, des hottes, des corbeilles, des clayes, des bannes d' emballage, & meme mille sortes de coffrets, &

de

fiume all'altro, attraversando con poca spesa delle provincie intere, e ciascheduna delle quali, colla guida di quattro uomini soli, viene a scaricare in una volta cinquanta carra di legne sul porto di quelle città, che ne sono scarse. I Boschi. Zatte.

Molte spezie di legno, siccome il castagno, il nocciuolo, la betula, il frassino, il salcio, il vinco, o sia il salcio nano, e molti altri, hanno molti rami, sì grandi come piccioli, cotanto arrendevoli, e flessibili, che i più grandi, divisi in due parti da un capo all'altro, servono a far de' cerchj atti ad abbracciare, e comporre le botti, e i tini; e de' più piccioli, parimente divisi, si fanno de' cerchietti per legar altresì i mastelli, le tinozze, le secchie, e altri vasi di qualunque grandezza.

Il vinco colla sua flessibilità appresta al giardiniere delle ritorte per palificare gli alberi, e al panierajo la materia da far de' panieri, delle cune, delle gerle, delle bugnole, de' graticcj, delle benne da abballare, e mille altre sorte di cestelle, e Il Vinco.

Les Bois. *de supports de desserts, où il régne du goût dans le dessein, de la propreté dans le tissu, de la variété dans le couleurs.*

Mais le plus grand mérite de l'osier est d'aider à former l'assemblage de nos tonneaux, de les rajeunir de tems en tems, d'y tenir en prison le vin le plus furieux, & de rendre le transport des liqueurs aussi aisé que celui des matiéres le plus solides.

Bois courbés. *Ce ne sont pas seulement les jeunes bois qui prennent le pli qu'on veut leur donner. Il n'y en a presque point, quelque dur qu'il soit, qui étant suffisamment diminué de volume, ne se courbe avec docilité sous la main des ouvriers, sur-tout avec le secours du feu. Le tonnelier, par exemple, après avoir dressé & plané ses douves, en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu, les assemble debout en forme de tonneaux, à l'aide d'un cerceau qui les maintient. Ensuite il allume dans l'enceinte de ces planches un petit feu clair & vif qui en ouvre les pores, & en ébranle pour un moment toutes les parties; dans ce moment de désunion entre elles*

Douves.

il

d'ornamenti per le frutte, dove campeggia il buon gusto nel disegno, la maestría nella tessitura, e la varietà ne' colori. I Boschi.

Ma il pregio maggiore del vinco è di servire a commettere le nostre botti, a cerchiarle di quando in quando, a imprigionarvi il vino più furioso, e ad agevolare il trasporto de' liquori, quanto quello delle materie più solide.

Legni piegati.

Non solamente i legni novelli s'addattano alla piega, che si desidera, ma quasi tutti i legni, quantunque duri, assottigliandoli convenientemente, s'incurvano flessibilmente in mano degli artigiani, massime coll' ajuto del fuoco. Il bottajo, esempigrazia, dopo d'aver drizzate, e piallate le doghe, tenendole un po' più larghe nel mezo, le unisce in piedi, formandone una botte, coll' ajuto d'un cerchio, che le tien ferme. Indi nel mezo di queste tavole accende un focherello chiaro, e vivo, che ne apre i pori, e ne agita per poco tempo tutte le parti: in questo momento d'agitazione, Le Doghe.

egli

LES BOIS.

Raison de la figure des tonneaux.

il passe au tour de l' extrémité des douves une corde qu' il tire avec son moulinet, & comme les douves vont en diminuant de largueur depuis le milieu jusqu' à l' extrémité, il les contraint de se plier & de se raprocher en s' abaissant, ce qui forme un renflement vers le milieu du tonneau, & donne la facilité de glisser les cerceaux les uns sur les autres, ensorte qu' on puisse ôter, relier, & remettre en liberté ceux du milieu sans ôter ceux des bouts.

C' est ainsi que les boisselliers arrondissent à l' aide du feu ces formes ou éclisses de chêne ou de hêtre dont ils font des tambours, des seaux, des boisseaux, des minots, des mesures de toute espéce.

C' est par le même moyen qu' on courbe avec propriété les côtés des instrumens de musique, & qu' on leur donne une proportion & une légéreté qui les mettent en état de ressentir & d' entretenir les ébranlemens des cordes qu' on étend dessus. Cette foible lame dont on a revêtu le corps d' une viole, après cent ans n' en deviendra que plus so-

egli lega la ſtremità delle doghe con una corda, cui ſtringe col ſuo mulinello, e, ſiccome le doghe vanno ſtringendoſi dal mezo ſin alle teſte, così le obbliga a piegarſi, e ad unirſi a forza d'abbaſſarſi, il che forma una pancia verſo il mezo della botte, e dà comodo di far paſſare i cerchj l' uno ſopra dell' altro, ſicchè ſi poſſano levar via, raſſettare, e rimettere i cerchj di mezo, ſenza cavar quelli, che ſono alle teſte.

I Boschi.

Cagione della figura delle botti.

Così i maſtri di miſure ritondano a forza di fuoco coteſte aſſiccelle, o impiallacciature di quercia, o di cerro, di cui fanno de' tamburi, delle ſecchie, degli ſtaj, delle mine, e ogni ſpezie di miſure.

In queſta guiſa parimente s' incurvano con ſimmetría i lati degli ſtromenti muſicali, e ſi dà loro una proporzione, e ſveltezza, per cui rendono, e mantengono il ſuono delle corde, che ſono ſteſe di ſopra. Queſta ſottiliſſima falda di legno, che forma il corpo d' una viola, in capo a cent' anni diventerà più armo-

mo-

Les Bois. *sonore. Sous l'archét des Forcrois elle étonnera par une entousiasme inimitable. Sous celui des Marais elle sera réellement éloquente : chacun entendra son langage, parce qu'elle parlera au cœur.*

Le bois s'accommode à nos besoins non seulement par la facilité que nous avons à le plier, mais encore par celle que nous avons à le fendre & à le partager en autant de feüilles qu'il nous plaît.

Le Chev. *D'où vient, je vous prie, cette disposition qu'ont presque tous les bois à se fendre selon leur longueur, & la difficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaisseur ?*

Le Pr. *Cette disposition qu'on appelle le fil du bois, provient de la situation des longs tujaux, qui étant couchés dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les autres pour voiturer la séve au feüillage & aux fruits, se peuvent désunir les uns des autres par l'insertion d'un coin mais qui formet ensemble une épaisseur difficile à rompre par le travers.*

Fil du Bois.

Le Chev. *C'est à peu près comme il arrive à un paquet de chanvre*

ou

monioſa. Sotto l'archetto *di Forcrois* ella farà ſtordire gli aſtanti a forza d' entuſiaſmi mirabili. Nelle mani di *Marais* diverrà eloquente: il ſuo linguaggio ſarà inteſo da tutti, perch' eſſa parlerà al cuore. I Boschi.

Il legno s' addatta a' noſtri biſogni, non ſolo perchè agevolmente ſi piega, ma ancora per la facilità, ch' abbiamo nel fenderlo, e nel dividerlo in quanti minuzzoli, che ſi deſidera.

Cav. Qual è mai la cagione di coteſta facilità che ſi prova quando ſi vuol fender per lungo quaſi tutti i legni, e la difficoltà, che ſi trova a tagliarli per traverſo?

Prio. Queſta diſpoſizione, chiamata tiglio del legno, naſce dalla ſituazione delle fibre, le quali, eſſendo ſteſe l' une contro l' altre per tutto quanto è lungo l' albero, affine di diſpenſare il ſucchio alle foglie, o alle frutte, ſi poſſono ſeparare coll' introdurvi una zeppa; ma che unite formano un tutto difficile da romperſi per traverſo. Tiglio del legno.

Cav. Queſto è appreſſo a poco ciò, che accade in una mataſſa di canape,

o di

LES BOIS.

ou de soye. On en sépare aisement une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris ensemble, selon leur épaisseur, il n'est pas facile de les arracher. Et on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tirent & soulévent le plus grands fardeaux.

Le Pr. *Mais il y a cette différence entre les fils qui composent une corde & ceux qui composent une piéce de bois, que les fils de chanvre & autres, étant naturellement sans roideur & fort torrueux, ne peuvent roidir & affermir la corde dans sa longueur. Au lieu que les tuiaux qui forment le fil du bois, étant destinés à charier la séve, sont pour l'ordinaire assez droits: & lorsqu'ils sont une fois bien nouris, bien épaissis & fortifiés l'un contre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une masse si solide & si ferme dans sa longueur, qu'un bâton de chêne d'un pouce en quarré, posé à plomb, peut porter huit milliers pesant, & que deux ou trois étais vont soûtenir l'énorme poids de toute une charpente, lorsqu'on a retiré le mur qui lui servoit d'apui.*

Mais

o di ſeta. E' facile dividerne una metà dall' altra. Ma queſte fila unite inſieme non ſono facili da ſtrappare per traverſo. Eſſe s' aggrovigliano per unirle meglio, ſe ne fanno delle corde, che ſtraſcinano, e ſollevano qualunque peſo più grande. I Boschi.

Prio. Tra le fila però, che formano una corda, e quelle, che formano un pezzo di legno, v' ha queſta diſparità, che, ſiccome le prime ſono fleſſibili, e tortuoſe, così non poſſono render la corda dura, e ſoda per lungo. Laddove le fibbre, che formano il tiglio del legno, eſſendo deſtinate a condur il ſucchio, per lo più ſono dritte, e quando ſono groſſe, fitte, e fortificate l' una coll' altra, eſſe coll' accozzamento della ſteſſa direzione formano un corpo sì ſolido, e sì duro per lungo, che un legno quadro di quercia, il cui diametro non eccede un' oncia, può ſoſtenere otto mille libbre di peſo, e che due o tre travicelli ſoſtengono lo ſmiſurato peſo di tutto il legname d' una fabbrica, quando s' abbia levato il muro, che la reggeva.

Ma

Les Bois.

Mais avant que d' examiner les secours que nous tirons de l' extrême force du bois, arrêtons-nous un moment sur les services qu' il nous rend par sa divisibilité, & tout ensemble par le beau poli dont il est susceptible.

Divisibilité & poli du bois.

Avec le secours de la coignée, de la scie & du rabot, on débite un tronc une branche d' arbre en autant de lames qu' on juge à propos. On creuse ce bois, on l' arrondit, on le polit, ou le tourne comme une cire molle, pour en faire des parquets, des chambranles, des lambris, des chassis, des armoires, & tous ces beaux assemblages, par lesquels le menuisier mét à couvert tout ce que nous voulons conserver, & rend nos apartemens aussi beaux & plus sains que s' ils ètoient, ou revétus de soye ou enrichis de belles peintures, ou incrustés des marbres le plus riches. Un vernis répandu sur tout l' ouvrage, y mét l' unité d' un bout à l' autre, & écarte par son amertume tous les vers qui voudroient, à nos dépens, y chercher un passage ou y établir leur demeure.

Menuiserie.

Placage.

C' est encore la facilité de diviser & de

Ma prima d' esaminare i vantaggj, che ricaviamo dalla forza smisurata del legno, osserviamo un poco, quanto ci sia giovevole la sua divisibilità, e nel tempo stesso la pulitezza, cui esso è atto ad ammettere. I Boschi. Divisibilità, e pulitezza del legno.

Col mezo della scure, della sega, e della pialla si divide un tronco, o un ramo d'albero in quanti trucioli si stima bene. Questo legno s' incava, si rotonda, si pulisce, si maneggia come una cera molle, per farne de' pavimenti, de' telaj, delle porte, de' soffitti, dell' impannate, degli armadj, e tutte coteste manifatture, con cui il falegname mette al coperto tutte le cose, che vogliamo conservare, e rende le nostre case ugualmente belle, e più sane, che se fossero, o addobbate di seta, o fornite di belle pitture, o intonacate di ricchi marmi. Con un po' di vernice, distesa sul lavoro, si rende ogni cosa uniforme, e colla sua amarezza si tengono lontani tutti vermi, che vorrebbero trovarvi un passaggio, o stabilirvisi a nostre spese. Varj lavori de' falegnami.

L' agevolezza altresì di fendere, Tarsia, e di

Les Bois. *& de polir toutes sortes de bois, qui a réveillé depuis quelques siécles l'industrie des ébénistes. Ils savent chantourner: c'est-à-dire, couper les extremités d'une planche ou d'une petite lame, selon le profil de la figure qu'on veut qu'elle prenne. Ils savent assembler & coller sur un fond solide & grossier des compartimens délicats, des païsages, des fleurs, des figures mêmes d'animaux très-régulieres; le tout composé avec une extreme economie de petites lames de bois domestique ou étranger.*

Bois de placage. *Ils employent avec succès l'olivier pour ses riches veines; le noyer pour ses nuances; l'ébéne pour sa noirceur admirable; le fustet pour son jaune doré; le sapan ou bois de brésil pour son beau rouge; le mérisier pour l'éclat de son poli; l'érable pour ses mouchetures; le poirier pour la facilité de le teindre en noir, au défaut de l'ébéne; le cédre pour son incorruptibilitè; le bois de sainte Lucie, espéce de petit cerisier de Loraine; le calembourg* * ; le

* Bois d'Inde assez commun, & bien différent du *Calembouc* & du *Calembac*, qui l'un & l'autre sont partie de l'aloè de la Cochinchine & de Camboge.

e di pulire il legno ha destata da qualche secolo in quà l' industria degl' intarsiatori. Essi sanno contornare, cioè tagliare la stremità d' una tavola, o d' una falda sottile secondo il proffilo della figura, che le si vuol dare. Essi sur un fondo duro, e grossolano sanno distribuire e incollare de' gentili scompartimenti, de' paesi, de' fiori, e delle figure bellissime d' animali, formando il tutto con somma economía di trucioli di legno nostrale, o straniero. I Boschi.

Adoperano con buon esito l'ulivo per l' abbondanza delle sue vene; la noce per le sue screziature; l' ebano per l' ammirabile sua nerezza; il *Fustet* pel suo giallo dorato; il *sapan*, o legno del Brasile pel suo bel rosso; il ciliegio pel suo lustro; l' acero per le sue macchie; il pero, perchè facilmente si tinge in nero in mancanza dell' ebano; il cedro per la sua incorruttibilità; il legno di S. Lucía, ch'è un ciliegio picciolo della Lorena; il Calemburgo *; I legni per intarsiare.

il

* *Albero dell' Indie assai usitato, e molto differente dal* Calembuc, *e dal* Calembac; *i quali sono una spezie di aloè della Chochinchina, e di Camboge.*

Les Bois. *le santal, & beaucoup d'autres, pour leurs diverses odeurs. Cette menuiserie de placage nous fournit des burreaux, des cabinets, des armoires à livres, des commodes, des boêtes, & des supports de pendules, des escabelons pour porter des vases & des figures; tous ouvrages où nos ouvriers mettent beaucoup d'art & de goût: mais qui ne sont estimables & de service qu'autant qu'il se trouve de simplicité dans le dessein, de propreté dans l'éxécution, de solidité dans le tout.*

Le tour. *C'est encore la facilité de tailler & de polir le bois, qui a fait imaginer & perfectionner le tour. Le bois le plus dur, & sur lequel le fer & l'acier trouvent à peine prise, comme le buis & l'érable, mis dans le mains d'un tourneur, se dégrossit, s'arrondit, s'orne de filets, de gorges, de canneleures, de pommes, & devient sous son cîseau, colonne, balustre, support, boête, couvercle, cuvette; en un mot tout ce qu'il lui plaît. On a vû dans tous les tems l'agréable exercice du tour, passer des artisans aux personnes le plus honorables, désennuyer les solitaires,*

il ſandalo, e molti altri pe' loro odori. Queſta intarſiatura ne ſomminiſtra de' tavolini, delle ſcarabattole, delle libreríe, degli armadj, delle caſſettine, de' piedeſtalli d' orologj, degli ſgabelli per ſoſtenere i vaſi, e le figure, nelle quali manifatture i noſtri artefici vi mettono molta induſtria, e buon guſto; ma che ſono tanto più pregevoli, e giovevoli, quanto più eſſe ſono ſemplici nel diſegno, felici nell' eſecuzione, e durevoli nella materia. I Boschi.

A cagione di queſta facilità di tagliare, e di pulire il legno, s'è inventato, e perfezionato il tornio, Il legno più duro, in cui il ferro, e l'acciajo durano gran fatica a far preſa, ſiccome il boſſo, e l'acero, in mano d'un tornitore ſi dirozza, ſi rotonda, e s'adorna di filetti, di faſcette, di ſcanalature, di nocchj, e ſi traſforma in colonna, in balauſtro, in piedeſtallo in iſcatola, in coperchio, in boſſolo, in ſomma in che ch'eſſo vuole. L'arte dilettevole del tornitore, s'è veduta ſempre, far paſſaggio dagli artigiani nelleperſone più nobili, e ſervir di paſſatempo a' ſolita- Il Tornio

Les Bois.

ves, & amuser les Princes mêmes.

La réunion de la solidité & de la docilité dans une même matiére, a fait encore choisir le bois pour représenter en entier ou en demi-relief, l'homme, les animaux, les fleurs, les feüillages, & tous les ornemens qu'on a ensuite essayé de tirer des marbres & des métaux même, pour en rendre la jouissance plus durable. Mais un goût pervers & trop ami du brillant a souvent altéré & abatardi sous une couche d'or ou d'argent, les plus beaux traits de la sculpture. Combien de riches figures de Germain Pilon & de nos meilleurs sculpteurs, ont perdu sous le bronze & sous l'or, dont on les a incrustés, une bonne partie de leur expression & de leur légéreté!

La statuaire & la sculpture.

Le Chev. *J'ai oui raconter une histoire qui a beaucoup de rapport à ce que vous dites. L'Alexandre encore enfant, étoit une des statues de Lysippe de Sicyon qui lui fissent le plus d'honneur. Néron la fit dorer: parce qu'elle n'étoit que d'airain; il la gâta. Cette parure affoiblit les traits & durcit les graces de l'enfant. On en ôta l'or, & la statue parut plus*

Plin. l. 34.

rj, e di ſolazzo agli ſteſſi Principi. I Boschi.

A cagione dell'arrendevolezza, che nel legno è congiunta alla durezza, egli è ſtato traſcelto per rappreſentare in tutto, o in mezo rilievo, l'uomo, gli animali, i fiori, le foglie, e tutti gli ornamenti, che poi s'è ſtudiato di cavare da' marmi, e per ſin da' metalli per renderli più durevoli. Pure un guſto cattivo, e troppo amante dell' appariſcenza, ha ſpeſſo alterate, o guaſtate, con una incamiciatura d'oro, o d'argento le ſculture più belle. O quante belle ſtatue di Germano Pilon, e de' noſtri ſcultori più bravi, coll' incroſtarle di bronzo, e d'oro, hanno perduta la loro vivacità, e la lor grazia! La Statuaria, e La Scultura.

Cav. Ho ſentito raccontar una ſtoria, che cade molto a propoſito. Aleſſandro, rappreſentato in tenera età, era una delle ſtatue più famoſe di Liſippo di Sicione. Ella era di rame; Nerone la fece indorare, e la guaſtò. Queſt'ornamento sfigurò le fattezze, e reſe ruvidi i vezzi di quel fanciullo. Si ritornò a levar via l'oro, e la ſtatua comparve tuttavía *Plin.l.34.*

Les Bois. *plus estimable même avec les blessures ou les piquûres qu'il y avoit fallu faire pour y appliquer l'or. Mais, Monsieur, j'interroms ce que vous aviez à dire des services du bois.*

Le Pr. *La suite en seroit trop longue pour un seul entretien. Nous reprendrons demain les avantages que nous trouvons dans la dureté & dans les autres qualités des bois.*

LE

Più ſtimabile, non oſtante le ammaccature, e l'intaccature, ch'era ſtato d'uopo di fare per applicarvi l'oro. Ma io, Signore, interrompo il voſtro diſcorſo intorno a' vantaggj del legno. I Boschi.

Prio. Queſto può baſtare per un ſolo ragionamento. Dimani ripiglieremo le utilità, che ſi ricavano dalla durezza, e dall' altre qualità del legno.

LES BOIS.

HUITIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.
LE CHEVALIER.

Le Pr. A *Près la multitude de services que je me suis contenté, Monsieur, de vous indiquer, les bois nous en rendent encore de plus importans par leur masse, par leur longueur, mais plus particuliérement par un assemblage & un tissu de parties qui les empêche de se rompre. Il est aisé de trouver dans la nature, des corps très-lourds & tres-compactes. Telles sont les pierres & les marbres, dont nous savons faire tant d'usage. Mais ces masses sont difficiles à rapprocher, à assembler, à mettre en œuvre. Elles n'ont point de jeu, elles sont cassantes, & ne nous servent qu'étant assises & dans un parfait repos. Au lieu que les masses de bois les plus énormes se livrent*

à

I BOSCHI.

DIALOGO OTTAVO.

IL PRIORE.
IL CAVALIERE.

Prio. OLtre a' molti vantaggj, che m'è bastato d' accennarvi, il legno ce ne reca tuttavía di maggiori mediante la sua mole, e la sua lunghezza; ma spezialmente in virtù dell' unione, e della tessitura delle sue parti, per cui esso non può scommettersi. E' facile trovare nella natura de' corpi gravissimi, e densissimi. Tali sono le pietre, e i marmi, di cui sappiamo farne tanti usi. Pure questi corpi sono difficili da unire, da commettere, e da adoperarsi. Essi non hanno alcun moto, sono fragili, nè ci servono se non stando fermi, e in riposo; laddove i legni più smisurati s' adattano

Les Bois.

Pilotage.

à tout ce que l'homme en veut faire. Des troncs ou des tiges de soixante & quatre-vignt piés de longueur s'enfoncent dans les entrailles de la terre, pour y aller chercher le tuf ou le terrain ferme dans les endroits mouvans, & qui s'affaisseroient sous le poids de la maçonnerie. Ces grands bois entassés à grands coups, forment dans la terre ou dans l'eau une forèt de pilotis stables, & souvent incorruptibles, qui vont porter à jamais sur leur tête le poids des plus grands édifices avec une consistance & une égalité que nous ne trouvons pas dans la solidité même de la terre.

Charpenterie.

Je vois de longues masses de bois prendre une route toute différente. Elles montent au haut des bâtimens elles y maintiennent les murs & en empêchent l'écartement: elles soûtiennent tout le fardeau d'une vaste couverture d'ardoises, de tuiles, ou même de plomb.

Faut-il se mettre en mouvement & agir pour être utiles à l'homme? vous voyez les plus lourdes piéces, des poutres en quelque sorte inebranblables, quitter leur place, se mettre

en

a tutti i voleri dell' uomo. I tronchi, o gli ſteli lunghi ſeſſanta, e ottanta piedi, ſi sprofondano nelle viſcere della terra per trovarvi il tufo, o 'l terren ſodo, ne' terreni, che fondano, e che cederebbero al peſo della fabbrica. Coteſti gran legni, conficcati a gran forza, formano ſotterra, o nell'acqua una ſelva di palificate ſalde, e talvolta incorruttibili, le quali ſoſterranno per ſempre degli edifizj grandiſſimi, con una fermezza, e con una uguaglianza, che non ſi trova nella medeſima ſtabilità della terra.

I Boschi: Palizzate.

Oſſervo de' legni lunghiſſimi, de' quali ſi fa un uſo totalmente diverſo. Eſſi ſalgono in cima degli edifizj: vi ſoſtengono i muri, nè li laſciano sbonzolare: reggono il gran peſo d' un vaſto tetto d'ardoicie, di tegole, o perſino di piombo.

Fabbriche.

Se fa d'uopo, che ſi muovano, e operino a pro dell'uomo, voi vedete delle moli peſantiſſime, delle travi, per così dire, immobili, abbandonare il lor poſto, metterſi

Les Bois.

en jeu, se haussier, s'abaissier, courir, rouler, & montrer malgré leur masse, autant d'agilité que de force pour satisfaire l'homme, & pour suppléer à la foiblesse de ses épaules & de ses bras. De-là nous viennent ces beffrois, qui souffrent pendant plusieurs siècles le poids & le mouvement d'une cloche de vingt à trente mille. De-là nous viennent les moyeux, les roues, les essieux, les brancards, les pésantes charettes, & tout ce que le charonnage construit pour nous transporter & pour voiturer nos fardeaux où il nous plaît. De-là nous viennent les ponts-levis, les herses, les bascules, les grands bras des moulins, les pressoirs, les foulleries, les fonderies, les grues, les sonnettes à piloter, & toutes ces grandes machines qui expédient en un instant ce que deux & trois cens bras auroient quelque-fois peine à achever en un jour.

Navigation.

C'est enfin de là que nous viennent les barques, les batteaux, les vaisseaux de mer, bâtimens d'une structure si ingénieuse, qui ressemblent à des villes flotantes que le vent conduit avec leurs habitans d'un

in moto, alzarsi, abbassarsi, scorrere, ruotolare, mostrando, con tutta la lor mole uguale agilità, e forza, per contentar l'uomo, e per supplire alla fiacchezza delle sue alle, e delle sue braccia. Indi nascono quelle travi, che reggono pel corso di più secoli al peso, e allo scrollo d'una campana del peso di venti in trenta mila libbre. Indi nascono i razzi, le ruote, gli assi, le lettighe, le carrette, e tutto ciò, che lavorano i carradori per trasportar noi, o i nostri fardelli, dovunque vogliamo. Indi i ponti levatoj, le sbarre, i mazzacavalli, i gran fusoli de' mulini, gli strettoj, i purghi, le fonderíe, le leve, i mazzapicchj, e tutte l'altre macchine smisurate, che eseguiscono in un istante ciò, che talvolta dugento braccia non finirebbero in un giorno intero. I Boschi.

Indi finalmente nascono le barche, i battelli, le navi, che solcano il mare, fabbriche veramente d'una struttura sì bella, che sembrano tante Città galleggianti, condotte dal vento insieme co' loro abitanti Navigazione.

Les Bois. *d'un bout du monde à l'autre.*

Le Chev. *C'est une entreprise bien hardie de traverser l'océan sur quelques bois liés ensemble. Comment la pensée en a-t-elle pû venir à l'homme?*

Origine des arts. Le Pr. *L'homme voyoit autour de lui des animaux de toute espéce qui naissoient pourvûs de tout ce qui leur étoit nécessaire, & qui avoient surtout une extréme agilité pour se transporter où ils vouloient, tandis qu'il étoit contraint de ramper sur la terre, & d'y chercher avec fatigue une multitude de choses dispersées loin de lui. Il voyoit passer sur sa tête d'autres animaux légers comme le vent, qui fendoient l'air sans obstacle, se transportoient d'une contrée à l'autre, & que la mer meme n'arrêtoit pas. L'homme qui vient au monde dépourvû de tous ces avantages, mais à qui la raison tient lieu de tout, parvint peu à peu à faire marcher & travailler à son service les animaux terrestres; il trouva dans la légereté du bois, dans la mobilité des eaux, & dans la force des vents, le moyen de se procurer par terre & par mer des voi-*

da un capo del mondo all' altro. I Boschi.

Cav. Ella è bene un' ardita impresa il valicare l' Oceano, su pochi pezzi di legno raccozzati. Come mai è caduto ciò in mente all' uomo?

Prio. L' uomo si vedeva attorniato da ogni spezie d' animali, che nascevano provveduti di quanto era lor necessario, e che spezialmente con somma agilità si trasferivano, dovunque volevano, mentr' esso era costretto a branco-lar sulla terra, a cercarvi con fatica moltissime cose disperse assai lontane da lui. Si vedeva passar sopra il capo degli animali agili, siccome il vento, che senza verun ostacolo solcavano l'aria, si trasferivano da un luogo all'altro, e a cui nemmeno il mare serviva di remora. L'uomo, che nasce sprovveduto di tutti questi vantaggj, ma c'ha la ragione, che supplisce a tutto, a poco a poco giunse a far uso degli animali terrestri: conoscendo egli la leggerezza del legno, la mobilità dell' acque, e la forza de'venti, trovò la via di procacciarsi per terra, e per mare delle L'origine dell' arti.

vet-

LES BOIS.

voitures aussi légéres que l'aîle des oiseaux. Depuis cette invention, l'homme n'est plus borné à une petite portion de la terre. Il se transporte par tout. Les provinces éloignées se trouvent en correspondance. Les villes qui sont situées à l'embouchûre des riviéres, & à portée de recevoir par la mer les marchandises des païs etangers, font remonter ces marchandises par les riviéres, & les distribuent dans un royaume entier. De cette façon, Paris & Nantes se trouvent raprochées. Tous les sujets d'un état semblent devenir par ces comunications les habitans d'une meme ville. Ils se connoissent, ils s'entraident, ils se rendent visite reciproquement. On peut dire plus: c'est la terre entiére qui est devenue une ville unique, dont les continens font les différens quartiers: puisque par l'invention & par la perfection de l'art de naviger, l'homme va d'une extrémité de la terre à l'autre, comme un habitant de Venise passe en gondole d'un quartier de la ville à l'autre. Il peut faire neuf mille lieues en moins de deux ans, & avec le se ours de son vaisseau &

de

vetture veloci, ſiccome l' ali degli uccelli. Dopo di queſta invenzione, l' uomo non è più confinato in un picciol angolo della terra. E' va per tutto. Le provincie più rimote comunicano inſieme. Le città ſituate all' imboccatura de' fiumi, e che hanno il commodo di ricevere le mercatanzíe ſtraniere pel mare, le fanno riſalire pe' fiumi, e le diſpenſano a tutto un Regno. Così s' accoppiano Parigi, e Nantes. Mediante coteſte comunicazioni, tutti i ſudditi d' uno ſtato ſembrano concittadini. Si conoſcono, s' ajutano, ſi viſitano ſcambievolmente. Dirò ancora qualche coſa di più; tutta la terra è divenuta una città ſola, le cui terreferme formano le varie contrade; poichè, per via dell' invenzione, e della perfezione della nautica, l' uomo paſſa da una ſtremità all' altra della terra, ſiccome appunto un Veneziano in gondola paſſa da una contrada della città all'altra. Eſſo può far nove mila leghe in meno ſpazio di due anni, e per mezo del ſuo vaſcello, e

I Boschi.

della

Les Bois.

de la voile, il arrive où les oiseaux n' ont jamais pû parvenir. Quand les aigles & les faucons ont voulu aller aussi loin que l' homme ils se sont perdus au milieu de leur course par la lassitude & par l' épuisement.

Bois à brûler.

Après tous ces secours, pouroit-on croire que le bois nous en procure encore un plus important? Le bois est le soûtien de notre vie: puisqu' il contient la principale matiére ou l' aliment le plus naturel du feu, sans lequel nous ne pourions ni apprêter nos nouritures les plus communes, ni fabriquer la plûpart des choses les plus nécessaires, ni conserver notre santé.

Le soleil est l' ame de la nature, puisqu' il donne à tout la vie & l' action. Mais nous ne sommes pas maîtres de détourner à notre usage une portion de ses feux pour cuire nos viandes, pour fondre & façonner nos métaux, pour amollir, pour sécher, pour purifier. C'est le bois qui supplée au soleil dans la plûpart de ces operations, & qui par sa quantité plus ou moins grande, donne à l' homme le choix de tous les dégrés de chaleur & de flamme.

En

della vela, giugne dove non poterono mai arrivare gli uccelli. Quandunque l' aquile; e i falconi vollero andar lontani, ſiccome l' uomo, e' ſono periti alla metà del lor viaggio, o ſtanchi, o ſtenuati. I Boschi

Chi mai crederebbe, che dopo tutti coteſti benefizj, il legno ce ne faceſſe un altro molto maggiore? Egli è il ſoſtegno della noſtra vita, poichè contiene la materia principale, o l'alimento più omogeneo del fuoco, ſenza cui non potreſſimo nè cuocere i cibi più uſuali, nè fabbricare la maggior parte delle coſe più neceſſarie, nè conſervare la noſtra ſalute. Legna da fuoco.

Il ſole è l' anima della natura, poichè comunica a tutto la vita, e l'attività. Noi però non poſſiamo convertir in noſtro uſo una porzion del ſuo fuoco per cuocere le noſtre vivande, per liquefare, e lavorare i metalli, per ammorbidire, aſciugare, e purificare. Il legno in quaſi tutte queſte operazioni ſuppliſce al ſole, e, a miſura della ſua quantità, ſomminiſtra all' uomo que' gradi di caldo, o di fuoco, ch' eſſo deſidera.

Il ver-

Les Bois.

En hyver, quand le soleil s'éléve peu sur notre horison, la longueur des nuits, les brouillards & la gelée seroient capables d'affoiblir la chaleur jusqu'au point de nous ôter la vie dont il est le conservateur, si alors nos foyers ne nous rendoient la chaleur & la joye que nous avons perdues avec lui.

Le Chev. *Je comprens à présent toute l'étendue du besoin que nous avons du bois. Ces arbres que nous appellons stériles, sont plus de ressource pour nous par leur taille avantageuse, que les arbres fruitiers. Mais le bois qui nous est si nécessaire est-il aussi rare qu'on le dit? C'est une prophétie répandue par tout, que la France périra un jour faute de bois. Ce discours a-t-il quelque fondement?*

Le Pr. *Vous pouvez juger aisément de la fausseté de cette prophétie, par l'histoire abrégée que je vais vous faire de nos bois.*

Histoire des forêts de France.

Cette matiére si précieuse & si necessaire à tous les usages de la vie, étoit autrefois excessivement abondante en France & dans l'Europe entiére. On en étoit embarassé. Il est croyable qu'

Il verno, quando il ſole s' alza poco ſul noſtro orizzonte, le lunghe notti, le nebbie, e 'l ghiaccio baſterebbero a ſtenuare il calor naturale ſin a levarci la vita, di cui egli è conſervatore, ſe i noſtri focolari non ci reſtituiſſero il calore, e l'allegrezza, che avevamo ſmarrita inſieme con lui. I Boschi.

Cav. Ora capiſco il biſogno grande, che abbiamo del legno. Coteſte piante da noi dette ſterili, mediante la loro gran mole, ci ſono più profittevoli delle fruttifere. Ma 'l legno, che c' è tanto neceſſario, è forſe tanto raro quanto ſi dice? V' è una profezía divolgata per tutto, che la Francia, quando che ſia, perirà per mancanza di legname. Con che fondamento mai ſi dice ciò?

Prio. Dalla ſtoria ſuccinta, ch'io vi racconterò de' noſtri boſchi, voi potrete agevolmente conoſcere la falſità di queſta profezía.

Storia delle foreſte di Francia.

Queſta materia sì prezioſa, e sì neceſſaria per tutti i noſtri uſi, era una volta copioſiſſima nella Francia, e in tutta l' Europa. Ella ci ſerviva d' impaccio. E' credibile, che

LES BOIS.

qu'après le déluge, les graines des herbes, des légumes & des arbres portées & dépolées pêle mêle par le cours des eaux, pullulérent par tout, & convrirent presque toute la surface des grands continens. A mesure que les nations venues d'orient s'avancerent dans le nord & vers l'occident, elles furent obligées de défricher ce qu'elles voulurent habiter & cultiver. Plus l'Allemagne & la France se peuplérent, plus on y diminua de l'étendue des forèts.

Elles étoient cependant encore si vastes & d'une si petite utilité dans le douziéme siècle, que les seigneurs en abandonnoient tout communément de très-grandes portions aux premiers religieux qui leur demandoient une retraite. Les disciples de saint Norbert & de saint Bernard s'appliquerent avec une ardeur infatigable à èclaircir le centre des bois qu'ils habitoient. Ces laborieux solitaires convertirent peu à peu en des terres d'un excellent revenu les endroits les plus négligés, & où jamais la coignée du bucheron n'avoit rien abbattu. On peut dire à leur honneur, que ce qu'ils avoient re-

che dopo il diluvio le ſemenze dell erbe, de'legumi, e degli alberi portate, e diſperſe alla rinfuſa dal corſo dell'acque, pullulaſſero per tutto, e copriſſero quaſi tutta la ſuperfizie delle Terreferme. A miſura, che i popoli partiti di Oriente s'innoltravano verſo il ſettentrione, e l'occidente, eſſi furono in neceſſità di ſpianare i luoghi, cui vollero abitare, e coltivare. Quanto più l'Alemagna, e la Francia ſi popolavano, tanto più ſi diminuivano i boſchi. I BOSCHI.

Non pertanto eſſi erano tuttavía così vaſti, e di sì poco utile nel dodiceſimo ſecolo, che i padroni comunemente ne rinunziavano de' gran pezzi a' religioſi, che primi chiedevano loro un luogo ſolitario. I diſcepoli di San Norberto, e di San Bernardo proccurarono con ſommo ardore di diradarea l' interiore de' boſchi da eſſo loro bitati. Coteſti induſtrioſi ſolitarj a poco a poco cangiarono in terreni fecondiſſimi i ſiti più incolti, dove non aveva mai avuto luogo la ſcure. Si può dir veramente a lode loro, che le terre donate ad eſſi

erano

Les Bois.

reçû étoit alors de peu de valeur, & qu'ils furent eux-memes les ouvriers de ces grandes fortunes qu'on envie à présent à leurs successeurs.

Les seigneurs & les communautés qui avoient beaucoup plus de bois qu'il ne leur étoit nécessaire, en mirènt la meilleure partie en terres novales & labourables. Le nombre des habitans s'acrut à proportion de l'élargissement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'est une régle d'expérience, que plus la terre est cultiveé, plus elle nourit d'habitans, & que réciproquement plus elle a d'habitans, plus elle est cultivée. L'état se trouva bien de tous ces défrichemens. Mais on peut excéder dans les meilleures choses & quelque estimable que soit surtout le produit des terres, il pouvoit arriver, à force d'abatre & de défricher des bois, que la France éprouvât un sort semblable à celui de l'Angleterre, qui a laissé totalement dépérir ses forèts. Nous serions en ce cas plus à plaindre que les Hollandois, qui suppléent au défaut du bois à brûler par la tourbe, qui est une terre bitumeuse qu'ils tirent du fond

de

erano di pochissimo valore, e ch' I Boschi.
essi furono i fabbricatori di coteste gran facoltà, che presentemente s' invidiano a' lor successori.

I Signori, e le comunità, che avevano de' boschi più del loro bisogno, ne cangiarono buona parte in terre novali, e da lavoro. Gli abitanti crescevano a misura, che s' ampliava il campo, e s'aumentavano le rendite. Poich' è regola sperimentata, che quanto più i paesi sono coltivati, tanto più vengono popolati, e che proporzionatamente quanto più sono popolati, tanto sono più coltivati. Il Governo trovò in questi spianamenti il suo conto. Ma eziandío l' ottime cose hanno i loro eccessi; quantunque la rendita delle terre sia stimatissima, pure a forza d'abbattere, e di spianare i boschi, la Francia correva risico di non provare la disgrazia dell'Inghilterra, che ha lasciato perir tutte quante le sue selve. In tal caso noi saressimo a peggior condizione degli Ollandesi, che supplisscono alla mancanza delle legne col turbo, ch' è una terra oliosa, cui cavano dal fondo

delle

Les Bois.

de leurs marais. Nous serions plus à plaindre que les Anglois qui trouvent à des profondeurs inégales de grands lits de charbons de terre, autre espéce de terre grasse pleine de bitume ou de soufre, & de parties métalliques, dont l'odeur qui n'est pas réjouissante, peut devenir suportable par l'habitude. On apperçut enfin les conséquences funestes que pouvoit avoir la liberté dont chacun jouissoit de disposer de ses bois comme de tout autre bien. Un gouvernement sage sut prévenir pour nous la nécessité d'aller acheter dans le nord nos provisions de bois. Nos Rois toûjours attentifs à faire valoir les productions naturelles de la France, établirent les maîtrises de eaux & forèts pour empêcher les dégradations & les abatis arbitraires. Ils réglérent l'ordre & le tems de coupes. Il fut défendu d'abétre une tige d'arbre avant que l'officier préposé y eût imprimé la marque du marteau de la maîtrise. Mais on ne se contenta pas de ne plus abandonner le bois de haute futaye au caprice des particuliers. On mit aussi de sages réserves à la coupe des taillis: c'est-à-dire,

Maîtrise des eaux & forèts.

des

delle loro paludi. Noi ſaremmo in peg giore ſtato degl' Ingleſi, che trovano ſotterra, in certa profondità, de' gran ſuoli d' asfalto, il qual è una ſpezie di terra craſsa, zeppa di bitume, e di zolfo, e di parti metalliche, il cui ingrato odore può divenir ſopportabile a forza d'aſſuefazione. Si conobbero alla perfine le conſeguenze funeſte, cui poteva cagionare la libertà, per cui ciaſcuno poteva diſpor de' ſuoi boſchi, ſiccome di tutto il reſto, che poſſedeva. La prudenza del governo prevenne la neceſſità, in cui ſareſſimo venuti, d'andar a provvederci di legne ne' paeſi ſettentrionali. I noſtri Re, ſempre ſolleciti a far valere le produzioni naturali della Francia, ſtabilirono i magiſtrati dell' acque, e de' boſchi per impedire le diminuzioni, e gli atterramenti arbitrarj. Eſſi preſcriſſero la regola, e 'l tempo di tagliare; proibirono il tagliare alcun pedale d'albero, ſe prima l' uffizial deſtinato non v' aveſſe impreſſa la marca del Magiſtrato. Ma non baſtava l' aver levato a' privati l' arbitrio di diſporre degli alberi d' alto fuſto; ſi fecero eziandío alcune ſavie regole intorno al taglio delle macchie, cioè

I BOSCHI.

Magiſtrati ſopra i boſchi, e ſopra l' acque.

LES BOIS. *Voyez les ordon. des eaux & forêts & sur tout l'admirable ordonance de 1669.*

des menus bois dont on fait des fagots, des chevrons, des lates, & des cerceaux. Comme les bois de charpente pour la fabrique des maisons & des vaisseaux, sont les plus importans de tous, il fut ordonné pour les multiplier, de conserver seize baliveaux, c'est-à-dire, seize tiges de l'âge du bois, dans chaque arpent de taillis qu'on coupe, en y laissant toujours tous les anciens baliveaux des coupes precédentes, que la maîtrise permét enfin d'abatre quand ils sont bons à prendre. Tous ces arbres reservés deviennent futayes au bout d'un tems, & en répandant de bonnes graines dans le taillis, ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le dessus.

C'est encore un réglement de la même ordonnance de laisser dix arbres par arpent lorsqu'on abat les hautes futayes.

Il fut en même tems défendu aux particuliers de disposer de leur baliveaux avant qu'ils eussent quarante ans dans les taillis, & cent vingt dans les futayes, ce qui procure efficacement du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin.

Ces

degli alberi piccoli, di cui si fanno delle fascine, de' travicelli, dell'assicelle, e de' cerchj. Siccome il legname da fabbricare le case, e le navi, è il più premuroso di tutti, così per moltiplicarlo fu decretato, che per ogni campo delle macchie, che si tagliano, si riservassero sedici fusti della stessa età del bosco, lasciandovi sempre tutti i fusti vecchj riservati ne' taglj precedenti, cui il magistrato permette finalmente, che si taglino, quando sono buoni da adoperare. Tutti questi tronchi riservati in capo a certo tempo diventano alberi d'alto fusto, e, spandendo delle buone semenze quà e là per la macchia, non lasciano allignarvi il legno cattivo.

I Boschi. *V. gli ordini sopra l' acque, e foreste, massime quello del 1669.*

Questo medesimo editto comanda, che quando s' atterrano gli alberi d'alto fusto, se ne lascino dieci piante per ogni campo.

Fu parimente vietato a' particolari, il disporre de' suoi legni riservati, se prima que' delle macchie non avessero quarant' anni, e que' delle selve centoventi, col qual mezo s' assicura la provvisione di legname da fuoco, e da fabbricare.

Non bastarono queste cautele.

LES BOIS.

Ces tiges étant serrées dans l' épaisseur du bois jettoient auparavant peu de branches, mais elles grossissoient & montoient beaucoup, ne trouvant l' air & la liberté que vers le haut. On prévit bien que les mêmes tiges devenu baliveaux, ne pouroient plus s' épaissir ni monter si fort, lorsqu' elles jetteroient leurs branches de côté & d' autre dans le vuides que les coupes leur laisseroient. On prévit aussi que ces mêmes baliveaux pouroient être plus aisément pris du froid en plein air que dans l' épaisseur des bois, & que ce qui échapperoit à l' âpre gelée n' échapperoit pas toûjours à la coignée du bucheron qui ne connoît point de loi supérieure à son besoin. Pour ménager les futayes, & multiplier les bois de charpente par un moyen plus sûr, Louis XIV. ordonna de plus le quart en réserve dans toutes les forèts des gens d' église & des communautés ecclésiastiques, ou, comme on dit, des gens de main-morte. Ce quart est devenu une chose sacrée à laquelle la maîtrise même ne peut permettre de toucher. On ne le peut faire qu'

avec

Siccome cotesti pedali erano fitti nel folto del bosco, così essi prima gittavano pochi rami, ma s'ingrossavano, e s'alzavano assai, poichè non trovavano l'aria libera, se non al di sopra. Si previde, che gli stessi steli, quando poi fossero fusti riservati, non potrebbero più ingrossarsi, nè salire, conciossiachè si diramerebbero da tutti i lati ne' voti lasciativi a cagione del taglio. Si previde eziandío, che gli stessi fusti potrebbero più facilmente essere danneggiati dal freddo in luogo aperto, che nel folto de'boschi, e che quelli, che camperebbero il freddo, non si salverebbero dalla scure del tagliatore, che non conosce altra legge, che quella della propria necessità. Per isparagnare con più sicurezza gli alberi d' alto fusto, e multiplicar il legname da fabbriche, Luigi XIV. riservò eziandío la quarta parte di tutte le selve de' Religiosi, e delle comunità Ecclesiastiche. Questa quarta parte è una cosa tanto sacra, che nemmeno il magistrato può dare la permissione di tagliarla. Non può atterrarsi

I Boschi

LES BOIS. *qu'avec une permission expresse du Conseil, après avoir justifié la nécessité de la coupe, & elle ne s'accorde gueres que quand l'âge du quart réservé en fait craindre le dépérissement.*

A ces réglemens si bien entendus la cour, les seigneurs & les villes ont ajoûté des exemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordés de longues files d'ormes, ou d'autre bois qui poura un jour être une ressource considerable. Le voyageur en traversant des provinces entières, jouit à la fois & de la verdure qui le couvre, & de la beauté du paysage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenues naissantes annoncent de tout côté les châteaux & les villes. La France depuis vint ans semble changée en un grand jardin de plaisance.

Le Chev. *Vous m'avez rassuré contre la crainte de voir le bois manquer. Mais pour sûreté plus grande il faudroit faire aujourd'hui le contraire de ce qu'on faisoit autrefois. On mettoit les bois inutiles en nature de terre, il faudroit mettre en bois les terres inutiles. J'en connois où l'on ne séme qu'un peu d'avoi-*

ne

ſe non con una licenza eſpreſſa del Consiglio, dopo d'aver provata la neceſſità di tagliarla; la quale non ſi concede, ſe non quando il quarto riſervato è sì vecchio, che ſi teme, che e' non periſca. I Boschi.

A queſti ordini così ſaggj, la corte, i gentiluomini, e le città aggiunſero degli utili eſempj. Le noſtre ſtrade maeſtre principiano a fornirſi di lunghi filari d'olmi, o d'altri alberi, che ci ſaranno un giorno di profitto notabile. Il viandante, attraverſando le provincie intiere, gode la verdura, che lo ripara dal ſole, e la bellezza del paeſe, che non gli viene impedita. Gli ſtradoni ripieni d'alberi indicano la vicinanza de' caſtelli, e delle città. La Francia da venti anni in quà ſembra cangiata in un grande, e delizioſo giardino.

Cav. Voi m' avete liberato dal timore di vederci ſenza legname. Ma biſognerebbe per maggior ſicurezza far tutto all' oppoſto di ciò, che ſi faceva una volta. Si cangiavano i boſchi inutili in terre lavorative; ora biſognerebbe cangiar le terre inutili in boſchi. Io ne conoſco, in cui non ſi raccoglie, che un po' di ve-

LES BOIS.

ne ou de sarasin en cinq ou six ans une fois.

Le Pr. *Ce que vous dites, Monsieur, bien des particuliers l'ont entrepris avec beaucoup de succès. C'est un des meilleurs moyens qu'on ait choisi depuis plusieurs années pour améliorer les mauvais fonds, & surtout les terres vagues & extrémement éloignées.*

Le Chev. *Mais il faut attendre longtems pour recueillir quelque chose.*

Le Pr. *Un pere de famille qui se géne toute sa vie pour assurer un revenu honnête à ses enfans, se privera aisément pendant quelques années du mince produit d'une piéce de terre aride ou intraitable, pour s'assurer, & aux siens, au bout d'un tems, la jouissance d'un meilleur revenu.*

Le Chev. *Je trouve un autre inconvénient à l'intreprise de planter du bois. On se gardera bien de le planter dans une bonne terre; mais une mauvaise qui ne donne point de blé donnera-t-elle du bois?*

Le Pr. *Il n'y a point de terre si séche & si stérile qu'elle soit, qui ne puisse produire quelque sorte de*

bois

na, o di ſaggina in capo a cinque, I Boschi o ſei anni.

Prio. Queſto è appunto ciò, che molti hanno intrapreſo a fare con buona riuſcita. De'molti ſpedienti, inventati da molti anni in quà per migliorare le terre cattive, e maſſime le terre, che ſono aſſai rimote, queſto certamente è il migliore di tutti.

Cav. Ma per averne qualche utilità biſogna aſpettar troppo tempo.

Prio. Un Padre di famiglia, che s' affatica per tutta la ſua vita, affine d' aſſicurare a' ſuoi figliuoli un onorevole patrimonio, ſi priverà volentieri per qualche anno del meſchino profitto d'una terra arida, o dura, per aver eſſo, e i ſuoi poſteri, in capo a certo tempo un' entrata maggiore.

Cav. Per metterſi a piantar un boſco vi ritrovo un altro diſordine. Ognuno ſi ſchiverà di piantarlo in una buona terra; ma un terreno cattivo, che non può produr della biada, produrrà poi del legno?

Prio. Non v' ha terra per quanto ſecca, e ſterile, ch' ella ſia, la quale non poſſa produrre qualche ſorta

LES BOIS.

bois, comme il n'y a point de bois qui ne soit d'un debit sûr. Quand un fond ne pouroit donner que du tremble & des genêts, ce qui est bien rare, le profit en seroit encore plus grand que d'en tirer un peu de sarasin tous les cinq ans. Ce seroit toûjours de quoi assurer le chauffage aux habitans du pays, & des rafraîchissemens utiles aux troupeaux qui se guérissent de leurs maladies en broutant la pointe du genêt. La disette de bois dans un pays, le voisinage d'une bonne ville, celui d'une riviére pour faire flotter le bois, ou lié par trains, ou abandonné au fil de l'eau, & comme on dit, à bois perdu, toutes ces circonstances qui se trouvent souvent réunies, sont des motifs puissans pour encourager les propriétaires à planter. Des exemples sans nombre leur garantissent le succés. Il ne s'agit que d'une premiére culture, & du choix d'un plant convenable à la terre. Ces arbres voyers, c'est-à-dire, qu'on trouve de tems en tems sur les grandes routes & ailleurs dans les pays les plus arides, sont des échantillons de ce que la terre peut pro-

di legno, ſiccome non v'ha legno, che non ſia di profitto. Quando anche un terreno non poteſſe produr, che de' pioppi, e delle gineſtre, il che addiviene di rado, tornerebbe tuttavía più conto, che a cavarne ogni cinque anni un po' di ſaggina. Queſto baſterebbe ad aſſicurare le legne agli abitanti, e a rinfreſcare le gregge, che guariſcono dalle lor malattíe, roſicchiando le vettucce della gineſtra. La careſtía di legne in un paeſe, la vicinanza d'una città, e d' un fiume per traſportare il legname, o commeſſo in zatte, oppure laſciato a ſeconda d'acqua, e, come ſuol dirſi; alla ventura [circoſtanze tutte, che ſi trovano ſpeſſo accozzate] ſono motivi baſtevoli per incoraggire i proprietarj a piantare de' boſchi. Vi ſono degli eſempj innumerabili, che gli aſſicurano del buon eſito. Baſta la prima coltivazione, e la ſcelta delle piante corriſpondenti al terreno. Queſti alberi, che ſi trovano tratto tratto ſulle ſtrade maeſtre, e altrove ne' paeſi più ſecchi, ſono tante moſtre di ciò, che la terra può

Les Bois.

produire: ils semblent reprocher aux habitans la tristesse & la nudité de leur mere.

Le Chev. *Comment s'y prend-t-on je vous prie, pour commencer un bois?*

Manière de planter un bois.

Le Pr. *Le premier travail nécessaire pour planter un bois est d'environner tout le terrain qu'on y destine d'un fossé profond, & dont on rejette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette premiére précaution les bestiaux ruineront tout votre ouvrage. On peut planter de deux maniéres, ou de graines, ou avec le jeune plant. Le bois viendra plus vîte par le jeune plant: mais la dépense en sera plus grande. Il viendra plus longuement par la graine: mais la dépense sera moindre, & la nature du bois plus vigoureuse & plus durable.*

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches ou verges de vingt-deux piés chacune, il faut environ quatorze mille plantes qui se vendent communément dix à douze sols le mille. On les achette des particuliers qui ont des bois, parce qu'il est défendu d'en arracher dans

produrre: ſembra, ch' eſſi rimpro- I Boschi
verino agli abitanti la meſtizia, e la nudità della madre loro.

Cav. Qual' è mai la maniera, che ſi pratica, per far un boſco di pianta?

Prio. La prima coſa neceſſaria, è quella di circondare tutto il terreno deſtinato d' un foſſo profondo, la cui terra ſi butta di dentro, cioè dalla banda del boſco. Se non s' uſaſſe queſta cautela, i beſtiami guaſterebbero tutto il voſtro lavoro. Si può piantare un boſco in due fogge, o colle ſemenze, o co' polloni. Il boſco fatto di polloni creſcerà più preſto, ma ſarà di maggiore diſpendio. Colle ſemenze il medeſimo differirà più a creſcere, ma ſarà di manco ſpeſa, e di legno più forte, e più durevole. Modo di formare un boſco.

Per piantar un campo contenente cento pertiche, o canne di ventidue piè per ciaſcuna, ſi richiedono in circa quattordici mila polloni; che ordinariamente ſi vendono dieci, o dodici ſoldi il migliajo. Si comperano da' privati, c' hanno de' boſchi, poich' è proibito lo ſvellerne

dalle

Les Bois.

dans les forèts du roi & dans celles des communautés ecclésiastiques, où l' état à un intérêt infini de ne point souffrir de dégradation. Quand on en peut tirer du jeune plant, ce n' est que par une tolérance que le besoin & le bon employ autorisent. Le jeune plant doit être un peu fort, bien garni de racines & tout nouvellement arraché. Un délai de deux jours seroit capable d' en faire périr un grand nombre.

Jeune plant.

La maniére la moins couteuse de mettre en terre le jeune plant est d' y employer la charuë. Après qu' on a ouvert un sillon deux personnes marchent à côté des chevaux & mettent les brins dans le sillon à quelque piés l' un de l' autre: La charuë les recouvre aussi-tôt en y jettant la terre du nouveau sillon qu' elle trace. On peut planter par jour jusqu' à soixante & quinze perches de terre, ce qui coutera trois livres quinze sols, le prix ordinaire étant de cinq livres pour l' arpent. Les deux manœuvres qui plantent le jeune bois seront contens de douze sols chacun pour leur journée. On peut aussi planter en faisant des fossés, ou des lon-

dalle ſelve del Re, e da quelle delle comunità eccleſiaſtiche, le quali preme molto al governo, che non diminuiſcano. E, quando ſe ne laſciano cavar de' polloni, queſt' è una ſofferenza giuſtificata dalla neceſſità, e dal buon uſo, che ſi fa di loro. Il pollone vuol eſſere vigoroſo, ben corredato di radici, e ſterpato di freſco. L' indugio di due giorni baſterebbe per farne morir moltiſſimi. I Boschi.

Il modo meno diſpendioſo di piantar i polloni, è d' adoperarvi l' aratro. Dopo d' aver fatto un ſolco, due uomini camminano alla banda de' cavalli, e piantano i polloni diſtanti pochi piedi fra di loro. L' aratro li ricopre toſtamente, gittandovi la terra del nuovo ſolco, che va facendo. In un giorno ſi poſſono piantare ſin a 75 pertiche di terra, il che monterà a tre lire, e quindici ſoldi, poichè il prezzo ordinario è di cinque lire il campo. I due operaj, che piantano il nuovo boſco, ſi contenteranno di dodici ſoldi ciaſcuno pel lavoro d' un giorno. Si può eziandío piantare, facendo delle foſſe, o delle I Polloni.

chiaſ-

Les Bois. *longues rigoles: mais le travail en est plus long & plus cher.*

Graines. *Pour employer avec succès les feines du hêtre, & les graines de l'orme, la terre ne sauroit être trop bien pulverisée, parce que le germe en est extrémement délicat & ne pousse pas avec autant de force que le gland qu'il suffit de jetter dans un sillon en ouvrant la terre avec la charuë. La graine d'orme ne coute que la peine de l'amasser. La feine se vend en bien des endroits dix sols le boisseau, & il en faut six boisseaux pour un arpent: au lieu qu'il en faut seize de glands qui se vendent ordinairement quatre à cinq sols le boisseau.*

Avant que de mettre vos graines en terre, soit dans des sillons, soit dans des trous régulièrement espacés, c'est une sage précaution des les faire germer dans le sable. On est sûr par-là de ne mettre en terre que des semences éprouvées, & qui léveront.

Les jeunes plantes qui en proviennent demendent quelques attentions durant les premières années. On les avance beaucoup en les arrosant dans les sécheresses, en les eclaircissant

lorsqu'

chiassajuole lunghe: ma il lavoro è più lungo, e di spesa maggiore. I Boschi.

Per adoperare con riuscita le bacche di cerro, e i semi dell'olmo, bisogna che la terra sia sgretolata bene, poichè il loro germoglio è gentilissimo, nè spunta tanto vigoroso, quanto la ghianda, cui basta gittar in un solco, aprendo la terra coll'aratro. Le semenze dell'olmo costano solo la fatica di raccoglierle. Le bacche del cerro in molti luoghi si vendono dieci soldi lo stajo: e ne bastano sei staja per ogni campo: laddove ne abbisognano sedici di ghiande, le quali ordinariamente si vendono quattro, o cinque soldi lo stajo. I Semi.

Prima di metter in terra i vostri semi, sia ne' solchi, oppur sia in formelle regolarmente distanti, torna conto di farli germogliar nella sabbia. Così s' ha certezza, che tutte le semenze sono esperimentate, e che riusciranno benissimo.

Le piante novelle, che derivano, dalle semenze richiedono ne' primi anni qualche diligenza. Esse crescono molto, se s' inaffianno ne' tempi asciutti, se si diradano allor-

Les Bois. *lorsqu'elles s'affament mutuellement par le grand nombre, en labourant la terre devenue trop dure, & en les délivrant des herbes qui les étouffent.*

Profit. *Dix ans après de la première coupe, vous pourez lever sur un seul arpent huit & neuf çens, ou même mille fagots. Après dix autres années il fournira un tiers de plus. Mais si vous laissez croître le bois sans y toucher durant vint ou vint-quatre ans, l'arpent vous rapportera alors jusqu'à dix & douze cordes de bois, avec un milleur de fagots, sans parler du bois blanc qui donnera des perches, des pannes, & des chevrons pour couvrir en paille. J'omèts les baliveaux réservés qui dans la suite donneront toutes les piéces nécessaires pour couvrir en tuiles. Il est d'expérience qu'une terre mise en bois rapporte par arpent cinquante, soixante, & même soixante & dix livres tous les dix ans. Il en peut couter dix écus pour les frais du fossé & du plant. Si la terre que l'on mèt en bois n'est affermée que vint-cinq sols l'arpent, l'avance qu'il faut faire pour le planter, & la perte de revenu ordinaire durant dix ans seront rem-*

allorchè pel troppo numero s'estenuano scambievolmente, se si dissoda la terra troppo indurita, e se si nettano dall'erbe, che le soffogano. I Boschi.

Tagliandole dieci anni dopo per la prima volta, da un campo solo potrete raccogliere otto, o novecento, e per fino mille fascine. In capo ad altri dieci ne ricaverete un terzo di più. Ma se lascierete crescer il bosco senza tagliarlo pel corso di venti, o venticinque anni, raccoglierete dieci, o dodici carra di legne per ogni campo, oltre a un migliajo di fascine, e al legname bianco da far delle pertiche, degli asinelli, e de'travicelli per far de'coperti di paglia. Lascio da parte i fusti riservati, da cui si caverà tutto il legname necessario per far coperti di tegole. Si sa per prova, che una terra ridotta in bosco frutterà per ogni campo cinquanta, sessanta, e per fino settanta lire ogni dieci anni. La spesa del fosso, e de'polloni può ascendere a dieci scudi. Se il terreno inselvato s'affitta puramente a venticinque soldi il campo, la spesa di più, che bisogna far per piantarlo, e la perdita della rendita ordinaria pel corso di dieci anni, saranno ri- Il Profitto.

LES BOIS.

remplacés & payés avec usure dès la premiére coupe, mais bien autrement dans les suivantes.

Si au lieu d' un taillis on veut avoir une futaye, on peut gagner une avance de dix ou douze ans en plantant de toise en toise, ou à plus grande distance de beaux brins de six ou sept piés de haut, & de quatre ou cinq pouces de diamêtre, qu'on prend la précaution de bien affermir avec un pieu contre les secousses des vents, & contre les frotemens des bestiaux. En ces cas les frais d' un fossé ne sont plus nécessaires.

Le taillis ne se coupe que de neuf en neuf ans. Si on laisse écouler trois coupes, c'est-à-dire, vint-sept ans sans y toucher, ce taillis devient futaye à soixante.

La grande méprise qu'on peut faire en cette espéce d' amélioration, est de vouloir tirer de sa terre l' espéce de bois qu' on a le plus d' intérêt de se procurer, au lieu de régler le choix du plant sur ce que la terre est capable de produire. Mais cette méprise si dangereuse est facile à éviter. On connoît aisément quel

bois

risarcite, e pagate con usura nel primo taglio, e molto meglio ne' seguenti. I Boschi.

Se in vece d'una macchia, si vogliono degli alberi d' alto fusto, si possono avanzar di dieci, o dodici anni, piantando distanti una pertica, o poco più l' uno dall' altro, de' bei polloni alti sei, o sette piedi, e grossi quattro o cinque once, usando l'attenzione d'assicurarli con un palo dalle scosse de' venti, e dagli strofinamenti delle bestie. In questo caso è superflua la spesa del fosso.

Le macchie si tagliano ogni nove anni. Se si lasciano scorrer tre taglj, cioè venzette anni senza toccar nulla, la macchia diventa selva. In capo a sessant' anni questi son alberi d'alto fusto.

Il maggior granchio, che possa prendersi, nel far cotesti miglioramenti, è di voler ricavar dalla terra quella sorta di legname, che preme il più, in vece di scieglier le piante proporzionate al terreno, che deve produrle. Ma questo errore sì pernizioso è agevole da schifarsi. E' facile conoscere il legno,

Les Bois. *bois chaque pays peut produire, & quelle terre chaque espéce de bois peut souhaiter.*

Le Chêne. *Quercus robur.* *Le chêne, qui est si utile pour la charpente des maisons, ne vient jamais bien dans une terre sabloneuse: mais il se plaît dans une terre pierreuse, & dans l'argile.*

La Frêne. *Fraxinus* *Le frêne, qui s'employe à faire des charuës, des essieux, des rames, des perches, des échalas, & bien d'autres instrumens, ne réussit point dans les terres dures, froides, argileuses, crayoneuses: mais il viendra vîte, & s'élevera prodigieusement en plaine dans une terre légère & peu profonde.*

Le Cormier. *Sorbus.* *Le cormier, qui est extrèmement estimé pour la solidité de son bois, se plaît dans les terres froides, mais substancielles & nourissantes. Sa feüille ressemble à celle du hêtre; mais elle est plus blanche par dessous.*

Le Cornouiller. *Cornus.* *Le cornouiller, dont le bois est presque aussi dur que celui du cormier, vient par tout, & meme à l'ombre. Les fruits de ces deux arbres sont agréables étant bien mûrs.*

Le Hêtre. *Fagus.* Le Charme. *Carpinus.* *Le hêtre & le charme, qui donnent un bois si sain pour le chauffage, & si utile pour faire la quille*

A. Feuillage de Cormier. B. G

A. Foglie del Sorbo. B. Gr

Le petit Erable. L'Acer

Le Chanvre.
IL Canapino.

legno, che ciascuna terra può produrre, e qual sia il terreno richiesto da ogni spezie di legno. I Boschi.

La quercia, tanto giovevole pe' materiali delle fabbriche, non alligna mai bene in una terra sabbiosa; essa l' ama pietrosa, e argillosa. La Quercia. *Quercus robur.*

Il frassino, di cui si fanno degli aratri, degli assi, de'remi, delle pertiche, de'pali, e molti altri stromenti, non riesce punto nelle terre dure, fredde, argillose, e cretose; ma crescerà tosto, e mirabilmente nella pianura in una terra leggiere, e di poco fondo. Il Frassino. *Fraxinus.*

Il sorbo, pregiatissimo per la durezza del suo legno, ama le terre fredde, ma sustanziose, e grasse. Il suo fogliame è simile a quello del frassino, ma è un po' più bianco dalla parte di sotto. Il Sorbo. *Sorbus.*

Il corniolo, il cui legno è duro, quasi come quello del sorbo, alligna per tutto, eziandío all' ombra. Le frutte di cotesti due alberi sono gustose, quando siano ben mature. Il Corniolo *Cornus.*

Il faggio, e 'l carpine, il cui legno è tanto sano da bruciare, e tanto utile per far la colomba, Il Faggio. *Fagus.* Carpine. *Carpinus.*

e la

Les Bois. *& l'intérieur des vaisseaux, viennent à souhait dans des terres dures, sur les montagnes, & dans le crayon meme. On tire de la seine du hêtre une huile bonne à manger.*

L'Orme. *Ulmus.* *L'orme, qui est propre à faire des canaux, des pommes, des moulins, les parties des vaisseaux qui sont toûjours dans l'eau, & qui avec cela est l'arbre le plus estimé pour tous les ouvrages de charonage, ne demande autre chose qu'une terre meuble & bien préparée. Si l'on veut que l'orme fasse une belle tête on mét vint piés de distance entre une tige & une autre.*

Le Plane. *Platanus.* *Le plane, dont le bois est fort & robuste comme celui du hêtre, aime les plaines & les lieux un peu humides.*

Le Chataigner. *Castanea.* *Le châtaigner étoit autrefois une espéce fort commune & fort utile en France. Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conservation de ce bois dans les charpentes de la plûpart de nos grandes Eglises. L'espace en a été presque entièrement épuisé. Il se plaît loin des marécages & des eaux, dans les lieux les plus arides & les plus*

Frène. IL Frassino.

aſtagno.

e la parte interna delle navi, rieſ- I Boschi
cono a meraviglia nelle terre dure ſulle montagne, e perſino nel ſaſſo. Dalle bacche del cerro ſi ſpreme un olio buono da mangiare.

L'olmo, che ſerve a fare degli acquidoccj, delle palle, de' mulini, delle carene delle navi, e che innoltre è l'albero più ſtimato per tutti i lavori del carpentiere, non addimanda ſe non un terreno leggiere, e ben diſſodato. Se ſi deſidera, che l'olmo formi una bella corona, ſi mettono le piante diſtanti venti piedi tra di loro. L'Olmo. *Ulmus.*

Il platano, il cui legno è forte, e duro, ſiccome è quello del cerro, ama le pianure, e i terreni alquanto umidi. Il Platano. *Platanus*

Il caſtagno era una volta comuniſſimo, ed utiliſſimo in Francia. I curioſi vanno tuttavía ad ammirare la bellezza, la mondezza, e la lunga durata di queſto legno ne' ſoffitti di quaſi tutti i noſtri tempj. L' altro legname poſto fra mezo è quaſi tutto logoro. Egli ama i luoghi lontani dalle paludi, e dall'acqua, cioè i ſiti più aridi, e Il Caſtagno. *Caſtanea.*

Les Bois.

plus inutiles, le long des arrière-côtes qui regardent le nord. Pierrailles, crayon, sable, il s' accommode de tout, & perce jusques dans le tuf. La bonté de son fruit, la beauté de son feüillage auquel les insectes ne touchent presque jamais, l'excellence de bois pour les grands bâtimens, la promtitude avec laquelle il prend ses acroissemens, enfin l'extrême facilité de le multiplier dans toutes sortes de terres, ont déja engagé bien des particuliers à en faire planter dans les parties les plus inutiles de leurs héritages: & l'on peut espérer de voir revivre en France ce bel arbre que nous avions pour ainsi dure perdu. Ce n' est que depuis François I. qu' on a multiplié l' orme qui est un arbre presque inconnu dans nos forêts. On l' a risqué heureusement en mille endroits où l'on n' en avoit fait aucune épreuve. On peut avec plus de raison planter le châtaigner dans nos plus mauvaises terres, où il est très-certain qu' il a bien réussi autrefois. On peut encore s' assurer du succès en jettant les yeux sur les terres du Limosin qui peuvent à peine produire du sarasin, & des lentilles;

Mem. de l' Acad. 1721.

mais

più sterili, lungo le coste settentrionali. Egli s'adatta alle pietre, al sasso, alla sabbia, e penetra sin nel tufo. La bontà del suo frutto, la bellezza delle sue foglie, che non è quasi mai infestata dagl' insetti, l'eccellenza del suo legname per le fabbriche grandi, la prestezza, con cui cresce, e finalmente la somma facilità di multiplicarlo, costrinsero molti privati, a farne piantare ne' luoghi più sterili delle lor possessioni: e può sperarsi di vedere rinato in Francia questo bell'albero, che avevamo, per così dire, perduto. Solamente a' tempi di Francesco I. si cominciò a piantar l'olmo, ch'era quasi incognito nelle nostre selve. S'è avventurato con buon esito in molti luoghi, ne' quali non se ne aveva fatta alcuna prova. Con maggior fondamento si può piantar il castagno ne'nostri peggiori terreni, dove si sa, ch'egli allignò benissimo in altri tempi. Per via più accertarsi dell' esito basta dar un'occhiata alle terre del Limosino, che appena possono produrre della saggina, e della lente;

I Boschi.

Mem. dell' Academ. 1721.

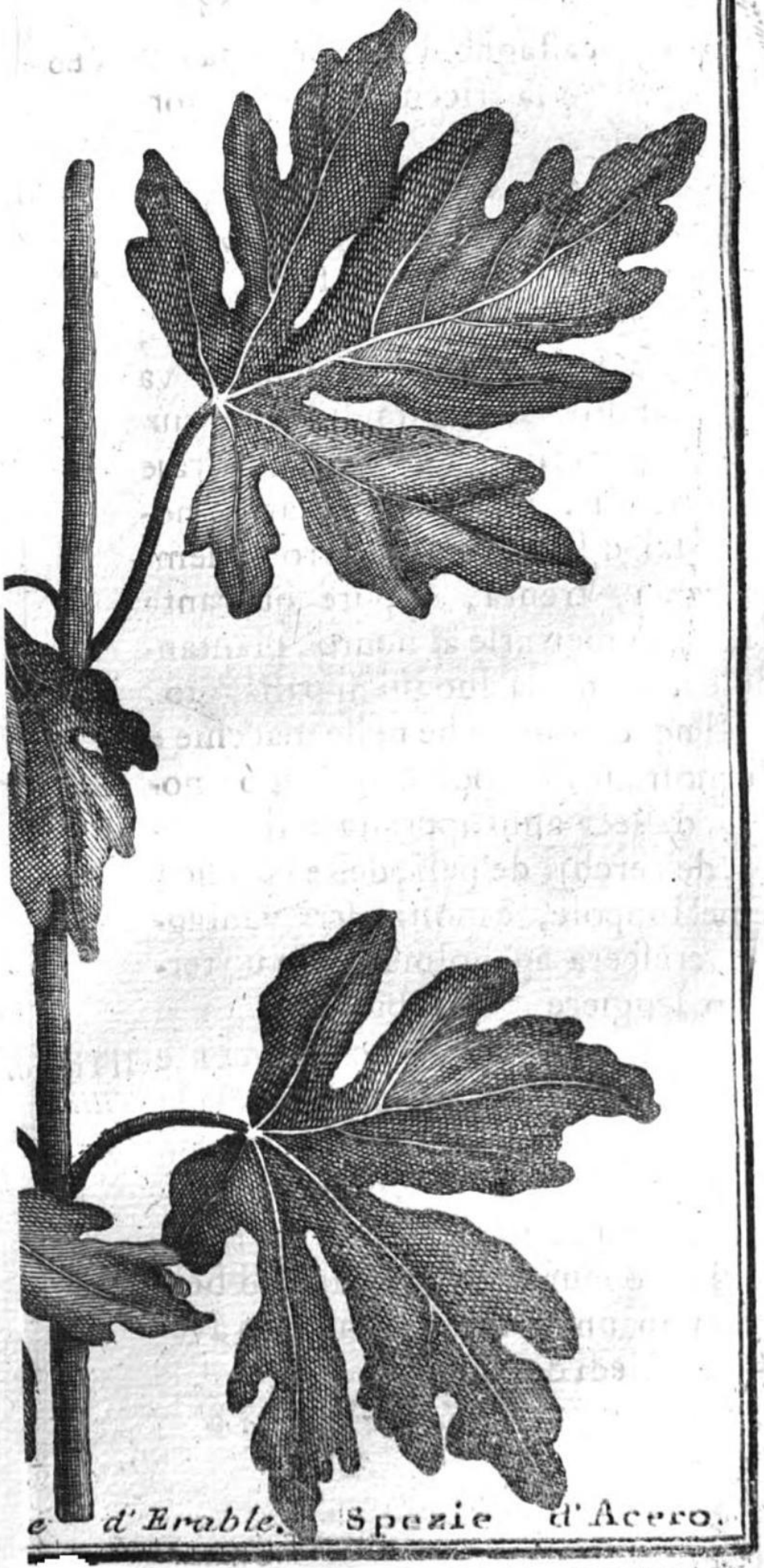
Les Bois. *mais où le châtaigner reussit au point d'être la principale richesse du pays.*

Le Noyer. *Nux juglans.* *Le noyer, dont la graine & le bois sont d'une utilité connue de tout le monde, aime la terre forte. Il enfonce directement ses pivots comme le chêne, & toûjours en descendant. On le voit quelquefois venir à souhait dans le crayon le plus stérile: On fait bien de planter les noyers à une grande distance l'un de l'autre, comme de trente ou même de quarante piés, & de les mettre hors d'insulte, en les plantant loin des lieux de passage*

Le Coudrier. *Corylus.* *Le coudrier, qui est d'un bon revenu en taillis, donnant au bout de neuf ou dix ans, des fagots, des cerceaux, des échalas, des perches pour les houblonières, & cent autres commodités, viendra sans peine dans un terrain léger & sabloneux.*

Le Tilieul. *Tilia.* *Le tilieul, dont le bois est à la vérité peu propre pour les gros ouvrages, mais dont l'écorce est de bon débit pour en faire des cordes & des cables, réussit presque par-tout. Il se plaît dans la terre grasse, & je l'ai vû d'une beauté parfaite dans un sable qui avoit six piés de fond.*

Le



e d' Erable. Spezie d' Acero.

eppure il castagno vi fa sì buona riuscita, ch' è la ricchezza maggiore del paese. I Boschi.

La noce, di cui il frutto, e'l legno sono d' un vantaggio noto ad ognuno, ama le terre forti. Essa caccia giù dritte le sue radici, siccome la quercia, e sempre va scendendo. Talvolta si vede riuscire mirabilmente nelle petraje più sterili. Bisogna piantar le noci assai distanti fra di loro, esempigrazia, trenta, oppure quaranta piedi, e metterle al sicuro, piantandole lontane da' luoghi di passaggio. La Noce. *Nux juglans.*

Il nocciuolo, che nelle macchie è di molto utile, poichè in capo a nove, o dieci anni appresta delle fascine, de'cerchj, de'pali, delle bacchette pe' luppoli, e molti altri vantaggj, crescerà agevolmente in un terreno leggiere, e sabbioso. Il Nocciuolo. *Corilus.*

Il tiglio, il cui legno veramente è poco atto pe' lavori grossi, ma la cui scorza è molto utile per farne delle corde, e delle gomene, alligna quasi per tutto. Ama le terre grasse, eppure ne ho veduti di bellissimi in una sabbia, che non aveva sei piedi di fondo. Il Tiglio. *Tilia.*

LES BOIS.

Le Bouleau. *Betula.*

Le bouleau s'accommode aussi de toute sorte d'expositions.

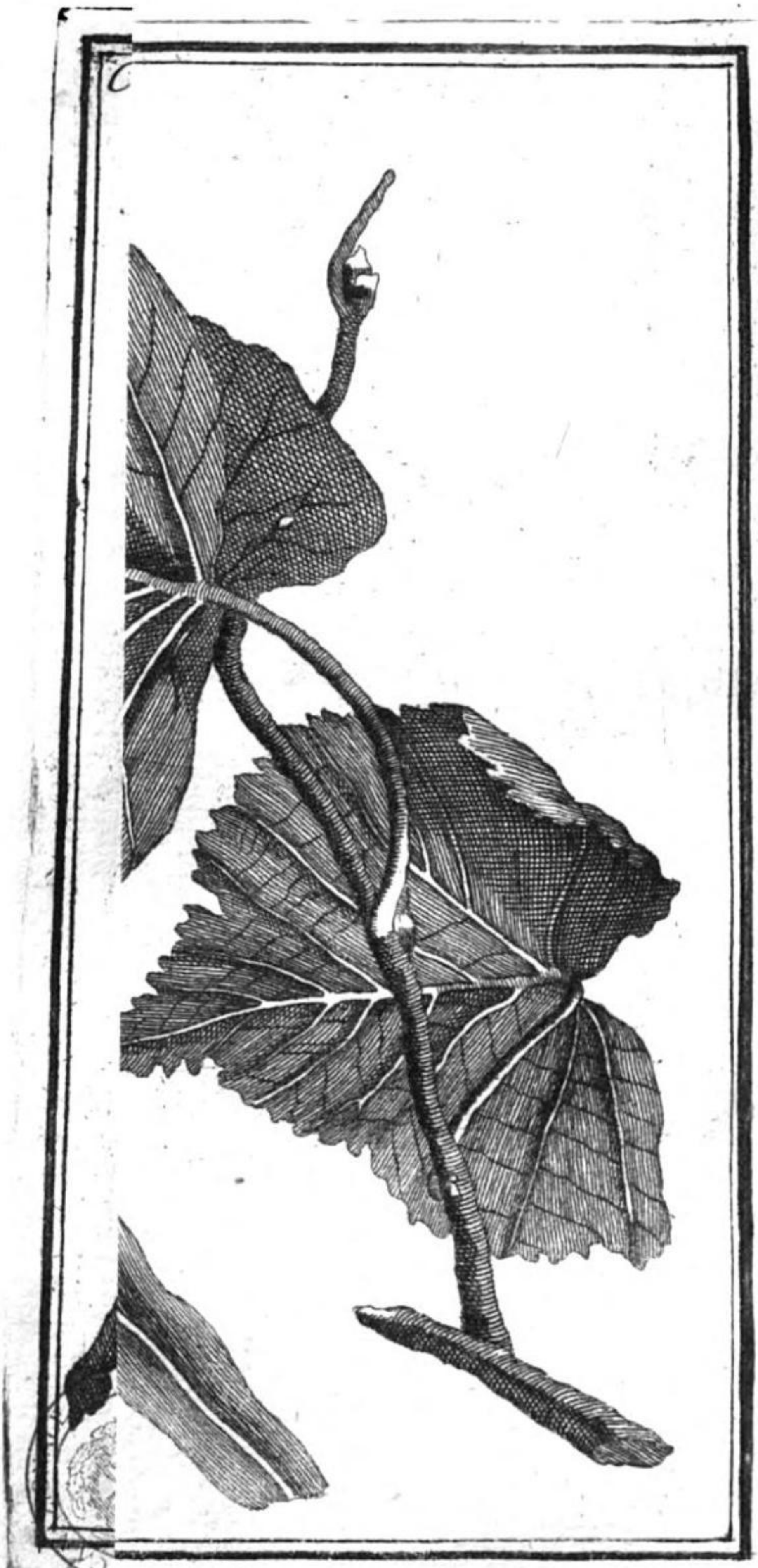
Une terre marécageuse, ou seulement humide, & souvent inutile à tout, produira abondamment de ces sortes de bois qu'on pouroit nommer amphibies, qui semblent venir partie en terre, partie dans l'eau, comme le saule commun & le saule nain ou osier dont on garnit si utilement les endroits que la riviére abandonne: le peuplier, tant le blanc que le noir, & le tremble qui en est une troisiéme espéce. Ils se plaisent tous, & l'aune encore davantage, dans les endroits humides. Ce dernier est avec l'osier ce qu'on peut tirer de meilleur des marécages: parce que l'aune sert à faire des canaux, & particuliérement à piloter dans les riviéres. Il se conserve admirablement sous l'eau, mais non à l'air, où il périt fort vîte.

Le Saule. *Salix.* Oseraye. *Salictum.* Le Peuplier. *Populus.* L'Aune. *Alnus.*

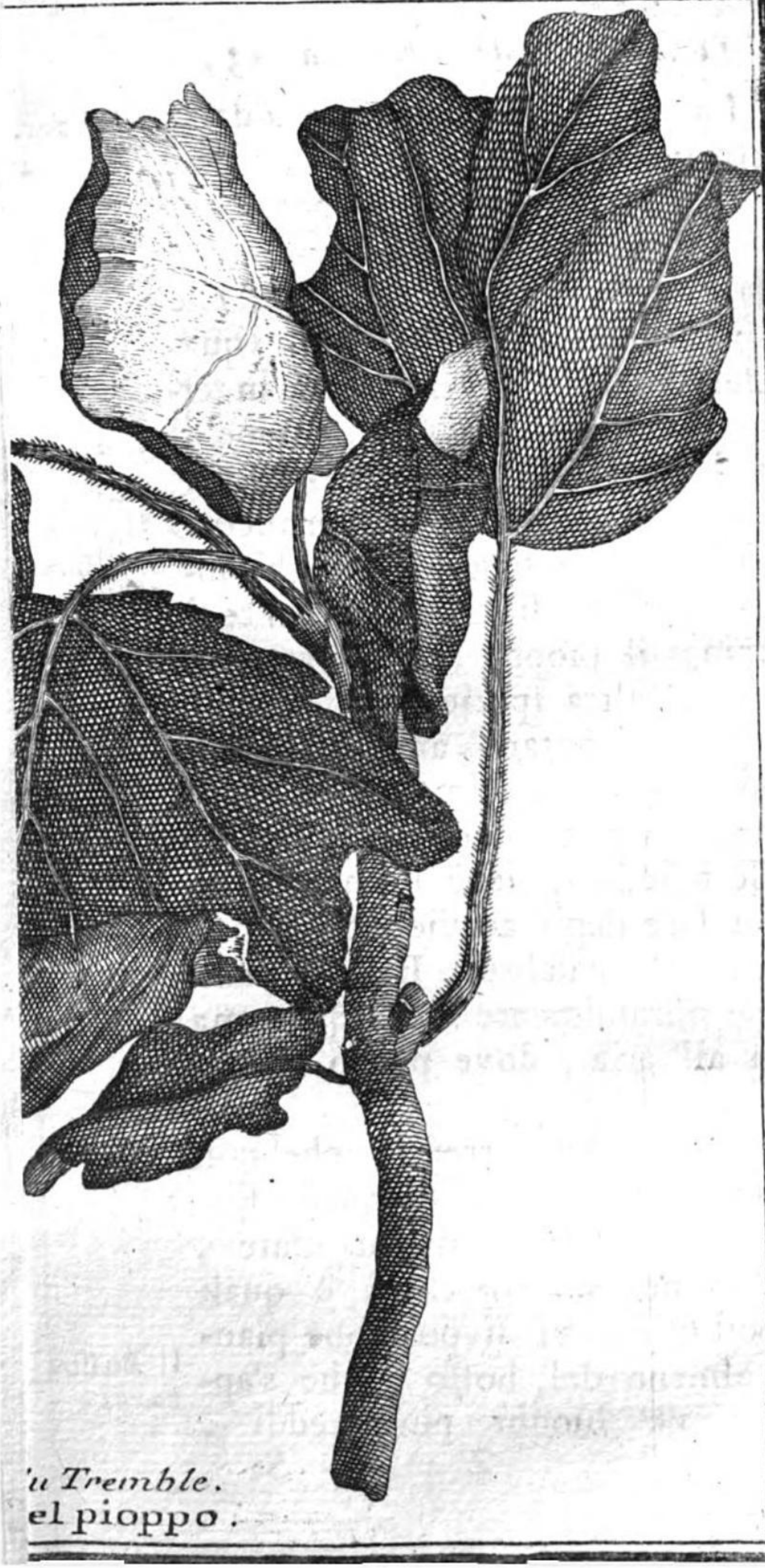
Si un fond de terre ne se trouve propre à aucune de ces sortes de bois dont nous faisons le plus d'usage, ce qui est presqu'impossible dans notre climat, au moins pouroit-on y planter du buis qui se fortifie dans les lieux les plus froids.

Le Buis. *Buxus.*

On



Tiglio, e la sua semenza.



'u Tremble.
el pioppo.

La betula parimente s' addatta a tutti i terreni. I Boschi. La Betula. *Betula.*

Una terra paludosa, o puramente umida, e tal volta inutile, produrrà moltissimi di que' legni, che si potrebbero chiamar anfibj, i quali sembra, che vivano parte in terra, parte nell' acqua, siccome il salcio comune, e il salcio nano, ossia il vinco, di cui si guernisconо con tanto vantaggio i luoghi abbandonati da' fiumi; parimente l' oppio, il pioppo, e il gattero, ch'è un'altra spezie d'oppio. Essi, e via più l'ontano, amano i luoghi umidi. Quest' ultimo, e il vinco sono il meglio, che si può ricavare dalle paludi: poichè l' ontano serve a fare degli acquidoccj, e massime delle palafitte. Esso si mantiene mirabilmente sott'acqua, ma non all' aria, dove presto marcisce.

Il Salcio *Salix.* Il vinco. *Salictum* Il Pioppo. *Populus.* L'Ontano. *Alnus.*

Se v' ha un terreno, che non possa nutrire niuna di queste spezie di legno da noi più usate, il che nel nostro clima è quasi impossibile, vi si potrebbe piantar almeno del bosso, che s'appiglia ne' luoghi più freddi.

Il Bosso. *Buxus.*

Les Bois. Pin. Pinus. Le Cyprès cypressus ou Cyparissus. Le Melese. Larix. Le Sapin. Abies.

On en fait des cuilliers, des boêtes, des peignes, des manches de différens outils. On y pouroit planter d'autres arbres toûjours verds & resineux, comme le pin, le cyprés, le mélése, & sur-tout le sapin dont le bois est de grand usage dans la menuiserie.

Comme Dieu a diversifié le plantes selon nos differens besoins, il a de même varié la nature des terres selon le besoin des plantes. L'homme qui peut aisément se convaincre de cette destination, & de cette convenance si marquée, n'a pas droit de se plaindre de la stérilité du fonds qu'il possède. Si ses héritages ne le nourissent pas, il ne peut s'en prendre qu'à sa paresse, ou qu'à son inattention qui exige de sa terre une production pour laquelle elle n'est point faite.

Le Chev. *Vous venez, Monsieur, de parler de plusieurs sortes d'arbres qui conservent toûjours leur verdure. Cette diversité produit-elle quelque bien?*

Le Pr. *Tandis que Dieu fait succéder pour la plûpart des plantes, le repos de l'hyver au travail des trois autres saisons, il fait voir en conser-*

ble, ou faux Sycomore.

ro, o sia sicomoro falso.

Se ne fanno de'cucchiaj, delle ſcatole, de'pettini, de'manichi di varj arneſi. Vi ſi potrebbero piantare degli altri alberi ſempre verdi, e reſinoſi, ſiccome il pino, il cipreſſo, il larice, e maſſime l'abete tanto adoperato da' falegname.

I Boschi. Il Pino. *Pinus.* Il Cipreſſo. *Cypreſsus, o Cypariſſus.* Il Larice. *Larix.* L'Abete. *Abies.*

Siccome Iddio ha variate le piante a miſura de' noſtri biſogni, così parimente ha variate le terre a miſura del biſogno delle piante. L'uomo, che agevolmente può accertarſi di queſto fine, e di queſta relazione sì chiara, non ha ragione di lagnarſi della ſterilità delle ſue terre. Se le ſue poſſeſſioni non gli danno di che vivere, eſſo deve ſolamente incolparne la ſua pigrizia, o ignoranza, per cui pretende, che il ſuo terreno produca un frutto, che non gli ſi affà.

Cav. Voi, Signore, favellaſte pur mo' di varj alberi, che ſempre mantengono la lor verdura. Da queſta diverſità ſi cava forſe qualche vantaggio?

Prio. Nel mentre, che Iddio fa, che la maggior parte delle piante riposino il verno, dopo d'aver operato nelle altre tre ſtagioni, eſſo, conſer-

Les Bois. Le Genevrier. *Juniperus.* Le Houx. *Aquifolium.* Le petit houx. *Ruscus.* Le Cheneverd, ou l'Yeuse. *Ilex.*

servant le feüillage du genévrier, du houx, du chene-verd, & de plusieurs autres, qu'il n'est assujetti à aucune loi, ni aucune nécessité. Mais il ne se sert pas de sa liberté par caprice; il en régle l'usage sur l'utilité de l'homme. C'est lui qu'il a toûjours en vûe. Sans cette verdure perpetuelle, quelle auroit été la ressource du liévre, du lapin, du cerf, du chevreuil, & de tant d'autres animaux dont l'homme fait usage sans en prendre aucun soin?

Cette vérité devient encore plus sensible si nous jettons les yeux sur les arbres résineux dont le nord est plein, & que leur huile rend impénétrables à l'eau & à la gelée qui y détruit presque tous les autres. Dieu a préparé ces forèts immortelles pour conserver la chaleur & la vie aux habitans de ces froids régions.

Bois retraite des bêtes feroces.

Un autre trait qui prouve également l'indépendance, & en meme tems la bonté du Createur, est d'avoir destiné les forèts à l'entretien d'une multitude d'animaux dont il a déchargé l'homme. C'est dans les bois qu'il leur a préparé à la plû part une retraite sure. C'est-là qu'il les pour-

lage du
e.

Fogliame della
Quercia.

vando il fogliame del ginepro, dell' agrifoglio, del leccio, e di molti altri, fa vedere, che non è soggetto ad alcuna legge, o necessità. Egli però di questa sua libertà non si serve capricciosamente, ma bensì a pro dell' uomo. Egli ha sempre l' uomo per mira. Senza questa verzura perpetua, di che mai si sarebbero nodriti la lepre, il coniglio, il cervo, il capriuolo, e tanti altri animali, di cui l'uomo fa uso senza prendersi alcuna cura di loro?

I Boschi. Il Ginepro. *Juniperus.* L' Agrifoglio. *Aquifolium.* Il Pugnitopo. *Ruscus.* Il Leccio. *Ilex.*

Questa verità diventa via più sensibile, se si fa riflesso agli alberi resinosi, di cui tutto il Nord è ripieno, e che, col lor olio, sono impenetrabili all' acqua, e al ghiaccio, che vi distrugge quasi tutti gli altri. Iddio ha preparate queste selve immortali per conservar agli abitanti di que' paesi freddi il caldo, e la vita.

Un altro fatto, che prova ugualmente la libertà assoluta, e nel tempo stesso la bontà del Creatore, si è l' aver destinate le selve per mantenere una quantità d' animali, di cui ha levata la briga all' uomo. Ne' boschi Iddio ha preparato ad essi un asilo sicuro. Quivi li

Boschi ricovero degli animali feroci.

Les Bois.

pourvoit abondamment de tout. Lui seul les y habille; lui seul y nourit les lions, les tigres, les léopards, les cerfs, les chevreuils, les dains, les sangliers, les loups, & une multitude d'oiseaux. Il les loge, & il les multiplie. Il leur donne aux uns la force, aux autres la ruse, à ceux-ci la légéreté, à ceux-là la fureur, pour tirer l'homme de l'indolence, en le tirant de la sécurité.

Utilité de la chasse.

Il lui présente dans tous ces animaux, ou une proye avantageuse, ou des ennemis à craindre, ou du moins des victoires à remporter. Il le fortifie par les exercices de la chasse, & l'accoutume à pouvoir au besoin faire une guerre plus dangereuse, & à savoir par un apprentissage innocent, se défendre à propos contre un injuste détenteur ou contre un agresseur violent. Ainsi tous les animaux, tant ceux qui nous nourissent, que ceux qui nous nuisent, sont de veritables présens.

C'est sur-tout par la chasse que nous exerçons le domaine qui nous a été donné sur eux. En vain s'élevent ils dans l'air, ou s'enfoncent-ils dans les bois, & jusques dans les en-

provvede copiosamente di tutto. I Boschi. Egli solo li veste: egli solo vi nutre i leoni, le tigri, i leopardi, i cervi, i capriuoli, i daini, i cinghiali, i lupi, e moltissimi uccelli. Esso dà loro ricovero, e li moltiplica. Esso dona ad alcuni la forza, ad altri l'astuzia, a questi l'agilità, a quelli il furore, per liberare l'uomo dalla pigrizia, col non lasciarlo viver sicuro.

Iddio in tutti questi animali gli presenta', o una buona preda, o de' nemici da paventare, o per lo meno de' trionfi da riportare. Egli, esercitandolo colla caccia, l'invigorisce, e l'avvezza a potere, quando abbisogni, far una guerra più pericolosa, e con un tirocinio innocente gl'insegna a difendersi opportunamente da un usurpatore ingiusto, o da un assalitore violento. Così tutti gli animali, sì quelli, che ci alimentano, come i nocivi, sono veramente regali. Utilità della caccia.

Mediante la caccia spezialmente, noi esercitiamo il dominio datoci sopra di loro. In vano eglino si sollevano nell' aria, o s' appiattano ne' boschi, e sin nelle viscere

Les Bois. *entrailles de la terre: nous savons les en tirer par adresse, ou par force.*

Glu. *L'écorce du houx, & les petits fruits du gui qu'on trouve sur le chêne & sur les vieux pommiers, nous donnent de quoi faire une glû propre à embarrasser les aîles des petits oyseaux.*

Amorces. *Nous avons cent sortes d'amorces & de ruses pour surprendre les plus gros.*

Tenderies. *Nous amenons sans peine dans nos filéts, les canards & les oyes sauvages, les courlis, les farcelles, les vaneaux, les pluviers, les ortolans, & tous les autres oyseaux de passage.*

Furêt. *Nous faisons couler sous terre un furêt pour en déloger le lapin qui s'y sauve.*

Fauconnerie. *Les bléreaux & les renards n'ont point de retraites où nos bassets ne les aillent assaillir.*

Venerie. *Nous avons des oyseaux & des chiens de toute taille avec lesquels nous convenons d'un langage qu'ils entendent: & selon les ordres que nous leur donnons du cor ou de la voix ils partent, se mettent en quête, suivent fidélement la trace, se détournent à propos, reviennent à nous, corrigent leurs méprises, & nous prêtent leur vûe, leur odorat & leur légérete pour démêler & nous as-*

viſcere della terra; noi ſappiamo sbucarneli, o coll' induſtria, o colla forza. La corteccia dell'agrifoglio, e i piccioli bottoncini di vilchio, che ſi trovano ſulla quercia, o ſu' meli vecchj, ne ſomminiſtrano, onde far una pania da intrigar l' ale degli uccelletti. Abbiamo mille adeſcamenti, e aſtuzie per ſorprendere i più grandi. Facciamo ſenza fatica cader nelle reti l' anitre, e l'oche ſalvatiche, i falcinelli, i germani, le pavoncelle, i pivieri, gli ortolani, e tutti gli altri uccelli di paſſaggio. Facciamo ſcorrere ſotterra un furetto per isbucarne i coniglj, che vi s' intanano. I taſſi, e le volpi non hanno ritiri, dove ſieno ſicure da'noſtri bracchi. Abbiamo degli uccelli, e de'cani d'ogni grandezza, con cui favelliamo in un linguaggio da loro inteſo, e ſecondo gli ordini, che diamo ad eſſi col corno, o colla voce, partono, ſi mettono alla buſca, ſeguono fedelmente la traccia, s'aggirano a tempo, ritornano a noi, ammendano i loro falli, e ci appreſtano la loro viſta, il lor odorato, e la loro agilità, per iſcoprire, e

I Boschi.

Viſchio.

Gli Adeſcamenti.

Gli Agguati.

Il Furetto.

La Falconarí e La Caccia.

affer-

Les Bois. *assurer la proye qui est l'objèt de nos désirs.*

Armes à feu. *Enfin au lieu de l'arc & de la fléche, nous sommes parvenus à nous faire des armes dont le service est promt & le coup inévitable. On peut dire avec une sorte de vérité que nous manions la foudre: puisque nous faisons voler dans l'air un trait enflammé qui perce les animaux à de grandes distances, & qui les abbat à nos piés avant qu'ils puissent être avertis par le bruit, & par l'éclair qui accompagnent le coup.*

Le Chev. *Je juge par le plaisir que j'éprouve à la chasse, qu'on fait grand tort aux autres à qui il est interdit. Pourquoi, je vous prie, le droit de chasser est-il communément réservé à la noblesse?*

Réserve du droit de chasse. Le Pr. *L'homme ne peut vivre seul, & la société qui lui est nécessaire, ne pouroit subsister, si tous ceux qui la composent étoient armés. D'ailleurs la chasse ne convient pas au peuple: elle le détourneroit de son commerce, & de la culture de la terre. La chasse ne convient pas aux ecclésiastiques; ils sont redevables de tout leur tems aux peu-*

afferrare la preda, ch' è l' oggetto de' nostri desiderj. I Boschi.

Finalmente in vece dell' arco, e della freccia, siamo giunti a farci dell' armi, il cui colpo è pronto, e inevitabile. Si può dir quasi con verità, che maneggiamo il fulmine, poichè facciamo scorrer per l' aria un globo infocato, che trafigge gli animali assai lontani, e gli atterra a' nostri piedi, prima, ch' essi se ne avvedano per via del rumore, o del lampo, che accompagnano il colpo. L' Armi da fuoco.

Cav. Dal piacere, ch' io trovo nella caccia, parmi, che si faccia un gran torto a coloro, a' quali ella è vietata. Perchè mai il privilegio di cacciare è comunemente riservato alla nobiltà?

Prio. L' uomo non può viver solo, nè la società a lui necessaria potrebbe sussistere, se tutti coloro, che la compongono, fossero armati. Senza che la caccia non s' addice al popolo; essa lo distornerebbe dal suo commercio, e dalla coltivazion della terra. La caccia disdice eziandío agli ecclesiastici: essi debbono spendere tutto il loro tempo a pro A chi convenga la caccia.

de'

Les Bois.

peuples qui ne les ont déchargés des soins pénibles de la vie par des aumônes si abondantes, que pour leur faciliter la prière, l'étude & les fonctions de leur ministère. La chasse a été sagement réservée à ceux qui doivent par état gouverner & défendre les autres. Ils trouvent jusques dans le loisir & dans les plaisirs nobles qui leur sont accordés, un moyen d'aquerir le caractère de force, & de patience qui les doit distinguer. La chasse est pour eux une occasion perpetuelle de devenir agissans, attentifs, prudens, terribles, & incapables de craindre ni la fatigue, ni le danger.

Fin du Quatriéme Tome.

de' popoli, i quali gli hanno sgravati dal pensiere del loro vitto con limosine tanto copiose, acciocchè più agevolmente potessero studiare, orare, e far le loro incombenze. La caccia prudentemente fu riservata per coloro, che, mercè al loro stato, devono governare, e difendere gli altri. Essi trovano per fin nell' ozio, e ne' piaceri nobili loro concessi, la via d'acquistar un carattere di vigore, e di pazienza, per cui si devono distinguere. La caccia è per loro un' occasione continua di diventare forti, solleciti, prudenti, fieri, ed esenti da ogni timore di fatica, e di pericolo. I Boschi.

Fine del Tomo Quarto.

EXPLICATION
DES PLANCHES
Du IV. Tome.

Le Pressoir ordinaire page 341.

A, B. SOcles, & autres piéces de support. C. Les jumelles, ce sont des montans qui s'enfoncent en terre, où ils sont puissamment enracinés, & retenus par des piéces de traverse chargés de maçonnerie. Ces montans sont traversés vers le haut par deux fortes piéces dont l'inférieure est l'écroue, ou le receptacle de la vis D. La vis avec sa roue. E. Le mouton, grosse piéce de bois sur laquelle la roue apuye pour abaisser les moyaux, ou chantiers qu'on croise sur les planches dont on a couvert le tas de raisins F. G. La maye, plancher sur lequel on mèt le tas de raisin F. qu'il faut fouler. Il y a dans ce plancher une entaille, ou enfoncement avec un rebord ceintré pour recevoir la liqueur, & pour lui donner sa direction par une pente douce vers le tonneau qui la doit recevoir. La maye est apuyée sur un massif de maçonnerie pour résister à l'effort de la pression, & ce massif est isolé en sorte qu'on puisse tourner en terre tout à l'entour pour visiter au besoin les fondemens & les racines des jumelles, & pour donner de l'air à tous les bois. H. La roue qui sert à abaisser la vis & le mouton sur les raisins.

Quand on veut faire usage du pressoir on jette sur la maye une quantité de raisins pro-

por-

SPIEGAZIONE DELLE FIGURE.

Del IV. Tomo.

Il Torchio ordinario. *C.* 341.

A. B. Basi, che sostentano il torchio. C. Le stanghe, queste sono travicelli in piedi conficcati ben addentro sottoterra, e raccomandati ad altri legni posti attraverso, e carichi di pietre. Questi travicelli sono di sopra attraversati da due grossi legni, l' inferiore de' quali è la chiocciola, o sia il ricettacolo della vite. D. La vite colla sua ruota. E. Il zocco della ruota, pezzo di legno grosso, su cui la ruota s' appoggia per abbassare i legni, che s' incrocicchiano sulle tavole, colle quali s' è coperto il mucchio dell' uva. F. G. Il palco, su cui si mette l' uva, F, che s' ha da pigiare. In questo palco v' è un intaglio, o incavo con una spalletta per raccoglier il sugo; e guidarlo con un soave pendio verso il vaso, che deve riceverlo. Il palco è posato sur una fabbrica di pietra per resister allo sforzo della compressione, e questa fabbrica è isolata, sicchè vi si possa camminar all' intorno per rivedere, quando abbisogna, e i fondamenti, e le radici delle stanghe, e per poter dar dell' aria a tutti i legni. H. La ruota, che serve ad abbassare la vite, e parimente il zocco sull' uve.

Quando si vuole adoperar il torchio, si gitta sopra il palco una sufficiente quantità

d' uva

portionnée. Cet amas de raisins s' appelle *le sac*, ou *le pain*, ou *le tas*. On en forme un monceau plat de forme quarrée. On y étend trois perches, une au milieu, deux aux extrémitéz, moins pour tracer la place où il faudra faire les recoupes avec la pèle tranchante aux differentes serres, que pour presenter une assiéte égale aux planches qu' on étend côte à côte par dessus. Ensuite sur ces planches on etend trois, quatre, ou cinq chantiers, selon la grandeur du pressoir. Sur ce premier rang de chantiers on en place un second, & sur celui-là un troisième: puis avec la roue de tour, on dévuide la corde de dessus l' autre roue pour abaisser la vis & le mouton sur les chantiers.

I. Boyau de cuir pour transvaser le vin d' une piece dans une autre. Il est terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s' applique au bas du tonneau qu'il faut emplir, l'autre à une grosse fontaine qu' on mèt au tonneau qu' il faut vuider. K. Grand soufflèt pour chasser le vin lorsqu' il s' est mis de lui même à niveau dans les deux pièces. L. Le même soufflet vu de profil. M. Grosse fontaine pour donner un promt écoulement. N. La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement empli, afin que l' air extérieur arrête le vin qui s' écouleroit lorsqu'on óte le tuyau.

Le grand Pressoir, page 34.

A, B. Les socles, & autres piéces de support. CC. Jumelles. Les montans qui sont à la gauche du Lecteur sont les vraies jumelles, ou simplement les jumelles. Les montans moins éleves qui sont à sa droite, sont les fausses jumelles. Au milieu, & au travers des fausses jumelles sont les clefs, petites piéces de bois

qu'on

d' uva. Si forma di questa un monte schiacciato di figura quadra. Vi si stendono tre pertiche, una nel mezo, e due alle stremità, non tanto per disegnar il sito, in cui nelle varie strette converrà far i taglj colla pala tagliente, quanto per tener uguali le tavole, che si stendono l'una a lato dell' altra per di sopra. Poscia su queste tavole si stendono tre, quattro, o cinque legni, secondo la grandezza del torchio. Su questo primo ordine di legni se ne stende un altro, indi su questo ultimo un terzo: poscia colla ruota, che s' aggira, si vota la corda dell' altra ruota per abbassare sopra de' legni la vite, e 'l zocco.

I. Doccia di cuojo per travasar il vino. Ella, da amendue le stremità, ha due cannelli di legno, l' uno de' quali si congegna abbasso della botte, che bisogna riempiere, l'altro ha un doccione grosso, che s' applica alla botte, che bisogna votare. K. Gran soffietto per sospigner il vino, quando egli è già da per se venuto a livello in amendue le botti. L. Lo stesso soffetto mirato di prossilo. M. Doccione, perchè il vino scoli prestamente. N. Turacciolo, con cui si chiude di sopra la botte riempiuta di fresco, acciocchè l' aria esterna trattenga il vino, il quale scolerebbe, allorchè gli si leva la doccia.

Il Torchio grande. C. 341.

A. B. Le basi, che sostengono il torchio. CC. Le stanghe. Quelle, che sono poste rimpetto alla sinistra del lettore, si chiamano le stanghe vere. L' altre più basse, e che sono rimpetto alla destra s' appellano le stanghe false. In mezo, e attraverso delle stanghe false vi sono le chiavi, cioè de' travicelli di legno,

che

qu'on y passe pour servir de repos ou d'apui aux arbres, pour leur faire faire la bâcule au besoin. D. Les arbres, grosses poutres qu'on assemble au nombre de deux au moins, si elles pouvoient être assez fortes; mais pour l'ordinaire de quatre, ou même de six. E. La vis, dont l'extremité inférieure se nomme la mamelle. G. La roue, qui, à l'aide de cinq ou six hommes, fait aller la vis dans un sens ou dans un autre, pour faire monter ou descendre les arbres. H. La cage qui est un assemblage quarré de fortes pièces de bois, & garni intérieurement de maçonnerie. Cette cage a dix piés de long sur quatre & demi de large à chaque face. Elle peut monter & descendre dans le puits de maçonnerie, d'où on la voit sortir. Elle pèse plus de trois mille livres. Cette cage dans la situation où l'on voit le pressoir, est à son repos. Elle pose à terre, & avec les clefs des fausses jumelles, elle tient les arbres en équilibre & en repos. Quand on veut faire usage du pressoir, on commence par détourner la roue G. la cage demeure à terre. Mais l'effort de la vis fait monter les arbres vers E. & leur doit faire faire la bâcule de l'autre côté. Lorsque les arbres sont un peu abaissés à gauche dans les jumelles, on insere des gros coins entre le lien des jumelles, & l'extrémité des arbres abaissés. Alors on tourne la roue dans un sens contraire au premier, & on abaisse les arbres. Mais comme le tas qui leur resiste leur sert d'apui, le mouvement de la vis qui les abaisse avec peine, fait necesseraiment monter la cage. Ce poids de trois mille livres suspendu de la sorte à l'extremité de ces longs arbres, en fait avec la vis un levier d'une force terrible, qui expédie vint cinq pièces de vin d'une

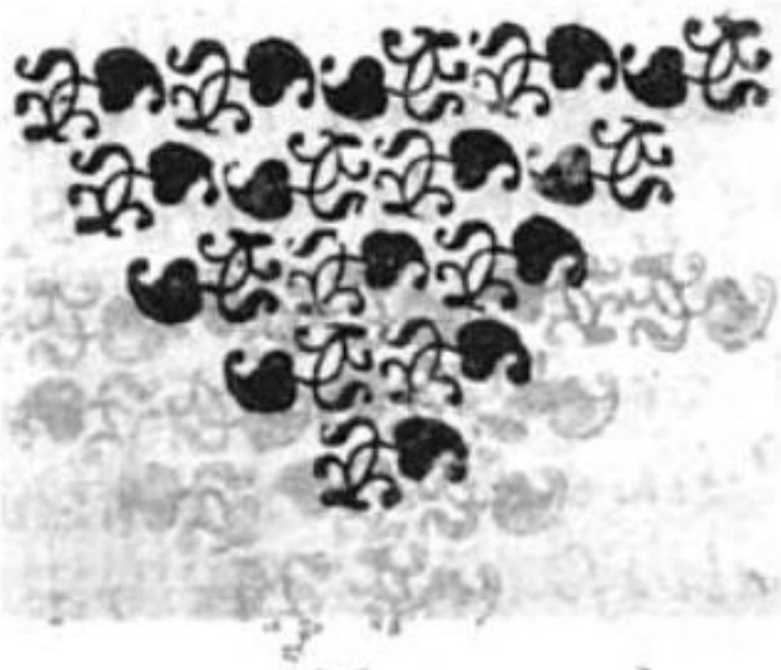
seule

che vi si mettono per sostenere gli alberi, e perchè questi, quando abbisogna, formino una spezie d' altalena. D. gli alberi, travi grosse, che si congegnano in numero almeno di due, se sono forti abbastanza, ma ordinariamente in numero di quattro, e anche di sei. E. Il mastietto, la cui estremità inferiore viene comunemente chiamata la papilla. G. la ruota, la quale coll' ajuto di cinque, o di sei uomini, fa girare la vite da una banda, o dall' altra, per alzare, o per calare gli alberi. H. La Gabbia, che è un quadro composto di legni forti, e internamente fabbricato di pietra. Cotesta gabbia è da ciascun lato lunga dieci piedi, e larga quattro e mezo. Essa può salire, e può scendere ne' pozzi, che sono fatti di pietra, da' quali la medesima si vede uscire. Ella pesa più di tre mila libbre. Questa gabbia nella presente situazione del torchio, viene ad essere nel suo riposo. E' posata in terra, e, mediante le chiavi delle false stanghe, tiene in equilibrio, e in riposo gli alberi. Quando si vuol far uso del torchio, si gira dall' altra parte la ruota G. la gabbia sta posata in terra. Ma lo sforzo della vite fa salire gli alberi verso E, e per conseguenza li fa abbassare dall' altro lato. Quando gli alberi sono alquanto abbassati a sinistra delle stanghe, allora s' introducono de' conj grandi tra le spranghe delle stanghe medesime, e l' estremità degli alberi abbassati. Poscia si gira la ruota dal lato opposto, e s' abbassano gli alberi. Ma, siccome il mucchio d' uva, che fa lor resistenza, serve ad essi d' appoggio, così il moto della vite, che gli abbassa con somma difficoltà, fa necessariamente alzare la gabbia. Questo peso di tre mila libbre, sospeso in tal guisa, forma una leva d' una forza grandissima, che spreme venticinque barili di vino da un so-

ſeule cuvée, ou d'un ſeul tas de raiſins en moins de quatre heures.

Il y a d'autres preſſoirs où la vis au lieu d'être apuyée ſur une cage, eſt entre deux taiſſons, ou longues piéces de bois fortement enracinées dans terre. Cette vis ne peut monter : mais à force de bras elle contraint les arbres à deſcendre. Nous épargnons au Lecteur le menu détail des autres piéces qui entrent dans la ſtructure des preſſoirs. Il ne s'agit pas ici de régler le travail d'un charpentier.

Nous n'avons point donné la figure du preſſoir à coffre, parce que nous n'avons pu l'avoir juſte. D'ailleurs ce preſſoir avançant peu l'ouvrage, n'eſt guerre en uſage dans les grands vignobles.



TA-

lo mucchio d' uva in manco spazio di quattro ore.

Vi sono degli altri torchj, in cui la vite, in vece d' esser appoggiata sur una gabbia, è posta tra due lunghe travi di legno ben profondate in terra. Questa vite non può alzarsi, ma pure a forza di braccia obbliga gli alberi a scendere. Non vogliamo annoverare al lettore ad una ad una tutte le parti, ch' entrano nella struttura de' torchj, poichè non è nostro disegno d' ingerirci nel mestiere del falligname.

Non abbiamo posta la figura del torchio a cofano, poichè non abbiamo potuto averla esatta. Oltrechè, siccome queste sorte di torchj lavorano lentamente, così non s' usano ne' terreni grandi.

TABLE DES MATIE'RES.

Du IV. Tome.

A

B

C

E

F

G

H

I

L

M

Me-

Fin de la Table du Quatrième Tome.

INDICE
DELLE MATERIE
Del IV Tomo.

C

D

E

F

lor

Di

N

O

P

Pon-

Q

R

S

T

V

V

Z

Fine dell' Indice del IV. Tomo.

NOI REFORMATORI

dello Studio di Padova.

AVendo veduto per la fede di revisione, ed approvazione del P. Fr. *Paulo Tommaso Manelli Inquisitore di Venezia*, il Libro intitolato, *Le Spectacle de la Nature, ou Entretiens*, &c. In Italiano, *Lo Spettacolo della Natura, ovvero Dialoghi*, ec. non v' esser cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per attestato del Segretario nostro niente contro Principi, e buoni costumi, concediamo licenza a *Giovanni Milli Stampatore*, che possa essere stampato, osservando gli ordini in materia di stampe, e presentando le solite copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Data li 4. Novembre 1737.

(Gio. Emo Proc. Ref.
(Pietro Grimani Proc. Ref.

Agostin Bianchi Seg.