



# TABLE DES CHAPITRES

contenus dans la quatrième, cinquième,  
& sixième Partie des Jardins Fruiti-  
ers, & Potagers.

## QUATRIÈME PARTIE.

	page
CHAP. I. <b>D</b> éfinition de la taille des Arbres.	5
Chap. II. <b>D</b> es raisons de la taille.	6
Chap. III. Du temps de la taille,	7
Chap. IV. Des raisons qui obligent de tailler,	12
Chap. V. De l'idée de beauté, que demandent les Buissons.	14
Chap. VI. De l'idée de beauté, que demandent les Espaliers, & les maximes du palif- sage,	14
Chap. VII. Des branches en general,	16
Chap. VIII. Pour connoître la différence des bonnes, & des mauvaises branches,	17
Chap. IX. De l'explication des mots de fort, & de force; de foible, & de foiblesse,	19
Chap. X. Des outils nécessaires pour tailler, & de la manière de s'en servir,	23
Chap. XI. De la manière de tailler les Arbres dans les premières années qu'ils ont été plantés,	27
Chap. XII. De la première taille d'un Arbre, qui n'a rien poussé la première année,	28
Chap. XIII. De la première taille d'un Arbre, qui a poussé foiblement,	31
Chap. XIV. De la première taille d'un Arbre qui a au moins poussé une belle branche,	32
Chap. XV. De la première taille d'un Arbre, qui a poussé plus d'une belle branche,	34
Chap. XVI. De la première taille d'un Arbre qui a poussé deux belles branches, & toutes deux bien placées,	35
Chap. XVII. Pour la première taille d'un Arbre, qui n'a poussé que deux branches tou- tes deux belles, & grosses, mais toutes deux mal placées,	37
Chap. XVIII. Pour la première taille d'un Arbre, qui a poussé trois, ou quatre belles branches bien, ou mal placées,	38
Chap. XIX. De la taille des Arbres, qui ont fait jusqu'à cinq, six, & sept belles bran- ches,	39
Chap. XX. De la deuxième taille, qui est à faire la troisième année à un Arbre nouveau planté,	40

Chap. XXI. De la deuxième taille d'un Arbre, qui avoit fait deux belles branches dans la première année qu'il avoit été planté.	42
Chap. XXII. De la seconde taille d'un Arbre, qui la première année avoit fait trois belles branches à bois,	47
Chap. XXIII. De la deuxième taille d'un Arbre, qui la première année avoit fait quatre belles branches à bois, ou même davantage,	47
Chap. XXIV. De la taille, qu'on doit faire la troisième année à toutes sortes d' Arbres plantez depuis quatre ans,	50
Chap. XXV. De la première taille des Arbres, qui ont été plantez avec beaucoup de branches,	52
Chap. XXVI. De la taille des Arbres de tige,	53
Chap. XXVII. De la première conduite des greffes en fente faites, & multipliées sur de vieux Arbres en place, soit en Buissons, soit en Espaliers,	53
Chap. XXVIII. De ce qui est à faire pour les cas imprévus, & assez souvent ordinaires à toutes sortes d' Arbres, même à ceux qui ont été conduits avec toutes les règles de l' Art.	55
Chap. XXIX. Remarques communes pour de certains cas singuliers, qui regardent la taille de toutes sortes d' Arbres,	57
Première Observation,	57
Deuxième Observation,	57
Troisième Observation,	58
Quatrième Observation,	58
Cinquième Observation,	58
Sixième Observation,	58
Septième Observation,	59
Huitième Observation,	59
Neuvième Observation,	59
Dixième Observation,	60
Onzième Observation,	60
Douzième Observation,	60
Treizième Observation,	60
Quatorzième Observation,	61
Quinzième Observation,	61
Seizième Observation,	61
Dix-septième Observation,	61
Dix-huitième Observation,	62
Dix-neuvième Observation,	62
Vingtième Observation,	62
Vingt-unième Observation,	63
Vingt-deuxième Observation,	63
Vingt-troisième Observation,	63
Vingt-quatrième Observation,	63
Vingt-cinquième Observation,	63
Vingt-sixième Observation,	64

<i>Vingt-septième Observation,</i>	64
<i>Vingt-huitième Observation,</i>	64
<i>Vingt-neuvième Observation,</i>	64
<i>Trentième Observation,</i>	64
<i>Trente-unième Observation,</i>	65
<i>Trente-deuxième Observation,</i>	65
<i>Trente-troisième Observation,</i>	65
<i>Trente-quatrième Observation,</i>	65
<i>Trente-cinquième Observation,</i>	66
<i>Trente-sixième Observation,</i>	66
<i>Trente-septième Observation,</i>	66
<i>Trente-huitième Observation,</i>	66
<i>Trente-neuvième Observation,</i>	67
<i>Quarantième Observation,</i>	67
<i>Quarante-unième Observation,</i>	67
<i>Quarante-deuxième Observation,</i>	67
<i>Quarante-troisième Observation,</i>	67
<i>Quarante-quatrième Observation,</i>	68
<i>Quarante-cinquième Observation,</i>	68
<i>Quarante-sixième Observation,</i>	68
<i>Quarante-septième Observation,</i>	68
<i>Quarante-huitième Observation,</i>	68
<i>Quarante-neuvième Observation,</i>	68
<i>Cinquantième Observation,</i>	69
<i>Cinquante-unième Observation,</i>	69
<i>Cinquante-deuxième Observation,</i>	69
<i>Cinquante-troisième Observation,</i>	69
<i>Cinquante-quatrième Observation,</i>	70
<i>Cinquante-cinquième Observation,</i>	70
<i>Cinquante-sixième Observation,</i>	70
<i>Cinquante-septième Observation,</i>	70
<i>Cinquante-huitième Observation,</i>	71
<i>Cinquante-neuvième Observation,</i>	71
<i>Soixantième Observation,</i>	71
<i>Soixante-unième Observation,</i>	71
<i>Soixante-deuxième Observation,</i>	71
<i>Soixante-troisième Observation,</i>	72
<i>Soixante-quatrième Observation,</i>	72
<i>Soixante-cinquième Observation,</i>	72
<i>Soixante-sixième Observation,</i>	72
<i>Soixante-septième Observation,</i>	73
<b>Chap. XXX. Remarques particulières pour la première taille, qui tous les ans est à faire en Février, &amp; Mars aux Arbres des Fruits à noyau, &amp; sur tout aux Pêchers, &amp; Abricotiers, tant en Buisson, qu'en Espalier.</b>	73

Chap. XXXI. Remarques particulieres sur la deuxieme, & troisieme taille des Fruits à noyau.	77
Chap. XXXII. Des differentes manieres, dont on gouverne les Pêchers en Eté,	81
Chap. XXXIII. De l'ébourgeonnement,	81
Chap. XXXIV. Remarques particulieres pour une autre operation importante, qui se fait en Eté sur quelques Arbres, & qui s'appelle pincer,	84
Chap. XXXV. De ce qui est à faire à certains Arbres extraordinairement vigoureux, & ne se mettans point à fruit,	86
Chap. XXXVI. De la conduite, ou culture des Figuiers,	87
Chap. XXXVII. De la maniere de tailler les Arbres, qui sont déjà un peu vieux,	102
page	
Chap. XXXVIII. Des defauts de la taille en fait de vieux Buiffons,	104
Chap. XXXIX. Des defauts de la taille en fait de vieux Espaliers,	108
Chap. XL. De la taille de la Vigne.	III

## CINQUIEME PARTIE.

CHAP. I. <b>T</b> ouchant les soins, qu'il faut avoir pour éplucher les Fruits, quand il y en a trop,	119
Chap. II. Pour apprendre à découvrir, quand il faut certains Fruits, qui en ont besoin,	123
Chap. III. De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y observe,	124
Chap. IV. De ce qui sert à juger de la maturité, & de la bonté des Fruits,	130
Chap. V. Des causes de la maturité, plus ou moins avancée, en toute sorte de Fruits,	133
Chap. VI. Des marques particulieres de maturité en chaque sorte de fruit, & premierement en ceux d'Eté qui achevent de meurir sur le pied,	134
Chap. VII. De la situation, qu'il faut donner aux fruits cueillis pour les conserver quelque temps,	140
Chap. VIII. Du transport des fruits,	142
Chap. IX. Des Serres, ou Fruiteries,	144
Chap. X. Des maladies des Arbres fruitiers,	151

## Traité des Greffes des Arbres, &amp; des Pepinières.

Chap. XI. Des Greffes,	156
Chap. XII. Des sortes de Greffes qui sont en usage,	160
Chap. XIII. Des temps propres à greffer.	160
Chap. XIV. Des manieres de bien faire chaque sorte de greffe,	162
Chap. XV. Quels sont les Sujets, qui ont disposition naturelle à recevoir les especes de fruits chacune en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres,	168
Chap. XVI. Des Pepinieres d' Arbres Fruitiers,	171
Chap. XVII. Des differentes manieres de treillages, dont on se sert pour palisser,	173

SIXIEME ET DERNIERE PARTIE  
des Jardins Fruitiers, & Potagers.

<b>D</b> E la culture des Potagers,	177
CHAP. I. De tout ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand, pour le rendre parfaitement bien garni,	180
Chap. II. Contenant la description des graines, & autres choses qui servent pour la production, & multiplication de chaque plante, ou Légumes,	182
Chap. III. Pour expliquer tout ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & tout ce que le Jardinier y doit, & peut faire dans chacun de ces mêmes mois,	190
Ouvrages qu'on peut faire dans un Potager pendant le mois de Janvier,	191
Ouvrages de Février,	197
Ouvrages de Mars,	198
Ouvrages d'Avril,	201
Ouvrages de May,	206
Ouvrages, de Juin,	211
Ouvrages de Juillet,	212
Ouvrages d'Aoust,	213
Ouvrages de Septembre,	214
Ouvrages d'Octobre,	216
Ouvrages de Novembre,	217
Ouvrages de Decembre,	222
Secours, qu'on peut tirer d'un Potager pendant le mois de Janvier,	224
Secours de Février,	225
Secours de Mars,	225
Secours d'Avril,	226
Secours de May,	226
Secours de Juin,	227
Secours de Juillet,	228
Secours d'Aoust,	228
Secours de Septembre,	229
Secours d'Octobre,	229
Secours de Novembre,	230
Secours de Decembre.	230
Chap. IV. Qui apprend à juger seurement à l'inspection d'un Potager, s'il ne luy manque rien de ce qu'il doit avoir,	230
Chap. V. Quelle sorte de terre est propre à chaque Légume,	236
Chap. VI. Quelle sorte de culture convient à chaque Plante en particulier,	240
Chap. VII.	1

Chap. VII. & dernier. Pour sçavoir combien de temps chaque Plante Potagère occupe  
utilement sa place dans un Potager.

Qui sont celles, qui ont besoin de la serre pour fournir pendant l'Hyver.

Qui sont celles, qu'on peut faire venir malgré les gelées.

Et enfin combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile. 263

Fin de la Table des Chapitres des Jardins Fruitiers,  
& Potagers.



L'ART DE FAIRE LE VIN

Le vin est un fruit de la vigne qui se cultive dans les pays chauds & tempérés. Il est composé de plusieurs espèces de raisins, dont les uns sont plus doux que les autres. Le vin se fait par la fermentation du raisin avec le marc, & se clarifie par le repos. Il est bon pour la santé & pour le plaisir. On le fait avec du raisin de France, de Espagne, de Italie, de Grèce, &c. Il est bon pour la santé & pour le plaisir. On le fait avec du raisin de France, de Espagne, de Italie, de Grèce, &c.

CHAPITRE VI

Pour faire le vin, il faut choisir un terrain qui soit fertile & qui soit exposé au soleil. On plante les raisins en rangs & on les cultive avec soin. Lorsque les raisins sont mûrs, on les cueille & on les presse. Le jus qui en sort est le moût, qui se met dans des tonneaux & se laisse fermenter. Lorsque la fermentation est faite, on clarifie le vin & on le met en bouteille.



DE

0



Ils disent de  
 s'enfermer, ou en  
 tin, &c.  
 Il y en a même  
 qui disent que la qu  
 est en effet  
 Tom. II.