



Hunt Institute for Botanical Documentation  
5th Floor, Hunt Library  
Carnegie Mellon University  
4909 Frew Street  
Pittsburgh, PA 15213-3890  
Telephone: 412-268-2434  
Email: [huntinst@andrew.cmu.edu](mailto:huntinst@andrew.cmu.edu)  
Web site: [www.huntbotanical.org](http://www.huntbotanical.org)

The Hunt Institute is committed to making its collections accessible for research. We are pleased to offer this digitized item.

*Usage guidelines*

We have provided this low-resolution, digitized version for research purposes. To inquire about publishing any images from this item, please contact the Institute.

*About the Institute*

The Hunt Institute for Botanical Documentation, a research division of Carnegie Mellon University, specializes in the history of botany and all aspects of plant science and serves the international scientific community through research and documentation. To this end, the Institute acquires and maintains authoritative collections of books, plant images, manuscripts, portraits and data files, and provides publications and other modes of information service. The Institute meets the reference needs of botanists, biologists, historians, conservationists, librarians, bibliographers and the public at large, especially those concerned with any aspect of the North American flora.

Hunt Institute was dedicated in 1961 as the Rachel McMasters Miller Hunt Botanical Library, an international center for bibliographical research and service in the interests of botany and horticulture, as well as a center for the study of all aspects of the history of the plant sciences. By 1971 the Library's activities had so diversified that the name was changed to Hunt Institute for Botanical Documentation. Growth in collections and research projects led to the establishment of four programmatic departments: Archives, Art, Bibliography and the Library.



page 2

à Maçon le 29 Janvier 1767.

Signe

Ces divers épreuves cultivés  
dans le Maconnis &c

Si j'avois eu plus de tems amoy je vous enverray une  
description plus juste que celle que voicy mais vous  
pensez bien que ne m'attendant au point avale de demande  
il ne ma este possible d'y jetter un ordre au sy exact que  
jel aurois desire, mais j'espere cette etc lorsque les bleds  
se blaisins approcheront une certaine maturite je n'oubliay  
aucune paraisse de notre pays ayant pris des moyens  
pour y veuillir, et vous aures la description en detail  
chaune

Remarque j'enoune prie que je ne vous parle aucune  
du Beaujolais a l'exception de forettes qui se font  
beaujolais ce pays beaujolais se fait en montagne  
et sur les collines des montagnes et y a de excellent vin  
qui sont de vray Capetite je ne sçay si cela provient  
de ce que je me imagine qu'il bien ferme quelques mine  
puis que les eaux qui sortent des montagnes a part de  
beaucoup jusqua charlieu qui fait <sup>trois</sup> une bonne de vin  
de chemin font un vin de l'ambre et que tant de pluie  
lors qu'elles ont <sup>ont</sup> recepi de l'ombre bon vin de l'ambre et le vin  
semblable a celui de chapelier et y a encore  
plusieurs montagnes dont l'au vitel a part de  
sanne j'ay que au milieu se arde, tel que celle de  
tordeau et celle de chenelette presque couverte de bois  
donne de cette poudre que l'on appelle poudre de  
amettre sur le papier je croirois volontiers que ce  
du fuisse

je me refere quand j'aurois letens a faire la  
description de ce pays et me fandra bien de vous en  
de voyage continuer j'espere etre ayde par le  
livre de ce avocat de lyon qui amis au jour  
l'histoire naturelle du beaujolais que vous m'aves  
dit etre un mauvais ouvrage  
je viens a ce que vous m'aves demande j'espere  
que vous me feres la grace de m'envoyer un  
pedidome

que j'esuis l'indice au j'ay ete scellé avec a forelle  
derniere paraisse du beaujolais venant au  
masso niais en venant de lyon par les  
village lors au la grande route sur la droite



N<sup>o</sup> 1<sup>er</sup>

Je suis venu a Corcelles, vin ny Commun ny fin mais  
vin de tye tye quelon ne laisse pastant c'est a quel autre  
ce vin se laisse faire un jour un jour le demye a  
proportion de la chaleur qui se fait sentir peu dans  
les d'aujourd'uy  
ce vin est composé de Bourguignon blanc et de  
Bourguignon rouge la 1<sup>re</sup> partie au plus de Bourguignon  
blanc  
et ny a point d'autre vin plus commun que ce vin  
fait il rouz plus meme mais de vin blanc  
le rouge se confert l'envirou un an un an le demy le  
plus

N<sup>o</sup> 2<sup>o</sup>

Stomache  
donne du vin apelli chanay quoique de Bourguignon  
rouge y ay au peu de pied ou sepe chanay  
ce sepe le plus fameux du pays maonvins ce sepe dans  
cette paroisse qu'on appelle le fameux hameray apelle  
torindou qu'on appelle ce vin sepe a Paris pour cette  
denomination qui sepe de ce vin pleure de ce vin  
sepe qu'on ne pas plus d'un an que de ce vin sepe  
pour les confert plus long temps ou les mele  
avec d'autre vin tel que le vin de tye de ce  
paroisse de chanay et le chanay se sepe en moitié  
par moitié, dont donne meme quelque fois fait  
ce mélange de la chaleur avec du gros vin  
commun de Bourguignon  
tantant torin a lieue la quatrie  
il ny a point de vin blanc de vin commun  
sepe au vin de torin 2<sup>o</sup> ou 3<sup>o</sup> piere de vin il  
se vend chaque année trois fois au plus  
qui ne sepe que le vin qui sepe prend a chas ne  
qu'il enas et la chapselle qui sepe approche  
la qualite de terrain etant également  
la blancheur

les vins  
torindou  
filons  
les années  
que la  
vendanges  
en tres  
mures  
le noire

N<sup>o</sup> 3

La chapselle  
cette paroisse n'a qu'une seule sorte de vin qui  
est composé de Bourguignon rouge tout sepe  
elle ne que peu de blanc due le sepe sepe  
dans la velle avec le rouge de ce vin ne laisse  
c'est a quel autre qu'un jour ou au plus un jour le demye  
tantant quand a l'annee de ce vin de ce vin



cap  
torin et  
nouveau  
latin

pendant que l'on a vaud ange qui se pratepe de  
même aboumanche, chesnas, et les torins  
cette paroisse qui a une demy lieue de longueur  
sur  $\frac{2}{3}$  d'une demy lieue faie apine se pratepe  
vii  $\frac{3}{4}$  commun qui est plus fort et plus sain  
petite qualite parce qu'il est composé de plus mauvais  
d'ailleurs qui sont en son separe comme netane par  
après murs / la chapelle n'est pas de garde  
le meilleur vin de cette paroisse approche plus de  
celuy de Roumanche que de celui des torins  
guillemas son vin est tout composé de Bourguignon  
de Chanay, se voit  $\frac{3}{4}$  bourguignon  $\frac{1}{4}$  chanay  
promes de vin commun  
le vin fin approche de celui des torins se fait en  
ou le vin se fait a paris et ches les étrangers  
ou ne se fait que par nous qu'on ne le demy  
il fait le Roumanche pour la garde finon qui  
peut se garder deux ans et au pas plus de  
couleur  
la paroisse a bien eu la garde et est par la  
gareche de la chapelle Roumanche de Lyon  
amaron

N<sup>o</sup> 3

Chasne de non comme vous ditte par votre lettre  
chesnay qui est le vin d'un chasne et au celuy  
d'une paroisse  
ce village venant de Lyon amaron jointe la  
chapelle  
il ya a quare au plus de vin blanc le vin blanc  
est composé de chardonnay tout est  
presque de la dernière qualite des blancs de  
mauvais se conserve plus de deux ans  
se jette sur le pressoir plus de deux ans  
et ce se usage de tout les vins blancs de  
mauvais qu'on ne met point dans la  
cave  
le rouge est composé de Bourguignon rouge  
peu de Bourguignon blanc il est de  
bonne qualite le vin commun qu'on appelle  
vud blanc meuble qui se garde plus de  
trois ans si se jette par 7 jours



une demy lieue de longueur sur un quart de  
large

n<sup>o</sup> 6

Chintrey Vin rouge commun compose de blanc  
bourguignon blanc et de bourguignon rouge  
plus de rouge meme de beaucoup que de blanc  
puis au que chaux la vieille, a  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{3}$  a  $\frac{1}{2}$  plus  
ou moins  
qui fait du vin commun appelle de la  
mais non absolument commun ny ny au  
pays dans cette paroisse ou tous les brebis se  
melle en cept le chardonnay qui est toujours  
blanc  
son vin rouge est moins commun que vinelle  
seuve une fois par an, se garde jusqu'à  
trois ans  
son vin blanc est de chardonnay tout seul  
approche celui principalement de vers l'eglise  
le bon vin de parilly salubre, le reste de la  
paroisse pour le blanc est un peu moins  
la paroisse a  $\frac{2}{3}$  de longueur au plus le  $\frac{1}{4}$  au  
plus de largeur

n<sup>o</sup> 7

Vinelle tout a fait commun le rouge fait de  
bourguignon tout seul pour les grande bourguignon  
blanc  
seuve comme a chintrey ou 5 ans se garde  
deux ans peut être plus et l'oultre  
comme pour tout ceux qui se gardent  
elle fait plus de vin blanc que de rouge  
ce vin blanc n'est pas celui de chintrey il se  
garde de un an et plus  
il est compose de chardonnay tout seul  
la paroisse a  $\frac{1}{2}$  lieue de long  $\frac{1}{4}$  large

n<sup>o</sup> 8

Loche Loche a peu pres comme a vinelle  
un peu moins bon, compose de bourguignon  
peu de blanc y auant grand planté de blanc  
bourguignon, seuve comme a vinelle se  
garde de un an  
le blanc un peu tres peu moins de qua  
lité elle fait de chardonnay tout seul cette  
paroisse a  $\frac{2}{3}$  de demy lieue de long le de large  $\frac{1}{4}$



e<sup>2</sup>p  
n<sup>o</sup> 9

de l'entre de l'un  
Vareme etant sur <sup>le</sup> chemin delyou le la  
distire de faone de la faone au vignes, il ya  $\frac{1}{4}$  de  
lieu

ce vin de cette paroise est pour la plus grande partie  
en vin blanc moite fin moite commun plus commun  
que fin

ce vin blanc est compose de chardonnay tout seul  
se garde un an a peu pres de point de longeurs qu'a  
lochie

ce vin rouge est compose de bourguignon rouge  
et pres que paine de bourguignon blanc se garde  
a peu pres un an se vint huit jours  
beate qui joint le grand chemin est pres que en blanc  
en l'entre  
la paroise a un demy lieu de quare

n<sup>o</sup> 10

St Clement Vin rouge tout a fait commun  
fait de bourguignon rouge pour deux sepe de  
rouge et de blanc quelon mèle

que celle a plus de rouge que de blanc  
elle a cependant  $\frac{1}{4}$  de blanc fait de  
chardonnay seul

ce vin blanc ne passe meme pas pour la seone  
qualite de vin blanc du pays se garde un an  
le rouge se garde un an se vint <sup>huit</sup> jours comme  
vareme

St Clement a  $\frac{3}{4}$  de long et  $\frac{1}{4}$  de large

La fin mouset voyage

n<sup>o</sup> 11

Charnay fait de trois sortes de vin le meilleur qui est  
compose de moitié charnay et non charnay qui est le nom  
de la paroise et de bourguignon rouge et de chardonnay  
qui est blanc et ce vin qui que le vin de la paroise est la  
zeme qualite du rouge de macumais de romanche

qu'elle nos ches ne la chapelle borin St Martin d'avaie les  
Bouttan a sommere moue au blanc les deux premieres  
qualite du macumais

se vint ce vin de charnay et jour prouve charnay  
se garde sans de plus  
et le vin de la seone qualite de cette paroise



est du vin commun rouge de Bourgogne  
d'orange presque la même le peu trop peu de Bourgogne  
Blanc

seure 4 jours se garde 7 ans se plus  
3<sup>e</sup> vin de la 3<sup>e</sup> me l'espèce est du vin blanc qui a  
la réputation d'être un il y a peu d'ans des  
de choin il n'a pu être aperçu au pas des vin de  
fuisse paucilly salubre n'ergifan se garde 4 ans  
sans jaunir

cette paroise ne produit point de vin blanc  
commun 3 lieues en quarré se plus

n<sup>o</sup> 12

est léger le venant de charmay j'ay tiré du vin de  
midi est léger petite paroise de 7 a 8 maisons  
habite par les cultivateurs du seigneur qui a toute  
la paroise

2 sortes de vin rouge commun de petite qualité  
venant de la même dans des baisses autrement collines

composé de Bourgogne rouge blanc seul seigne  
y a dit du Bourgogne blanc qui y fait mêlé

2<sup>e</sup> vin blanc de chardomay tout seul seigne bon  
seigne mauvais

vin rouge seigne huit jours se garde 7 ans se plus  
renouvellement  
le blanc se garde au plus deux ans

$\frac{1}{2}$  lieue en quarré

n<sup>o</sup> 13

première prise de trois sortes de vin, 1<sup>o</sup> vin rouge appelé  
charmay composé de moitié chonay,  $\frac{1}{4}$  chardomay  
blanc,  $\frac{1}{4}$  Bourgogne rouge, le vin passe pour un  
chonay au seigneur que charmay seure 2 jours  
se garde 3 a 4 ans

2<sup>e</sup> vin blanc qui passe pour du bon vin qui est pareille  
celuy de charmay seigne 2 a 3 ans composé de vin  
chardomay seul

3<sup>e</sup> vin commun composé de Bourgogne rouge  
le trop peu même trop peu de Bourgogne blanc se  
garde 3 a 4 ans  
elle a 3 lieues en quarré

de voye fait deux sortes de vin



presque  
du blanc qui est autant que de rouge  
le blanc composé de chardonnay tout seul  
se est apres pouilly solutre les et vin blanc du  
pays se garde 2 ans

le rouge est des meilleurs chavay du pays se garde  
sur ce lieu de chavay se garde trois ans  
ne fourni point de vin commun  
elle a  $\frac{3}{4}$  de lieu en quarree.

N<sup>o</sup> 17 Solutre presque toute la vin blanc, une qualite de  
maconnaise qui se vend jus qua 150 lb la botte ou  
quene  
le vin est composé de chardonnay tout seul

dans cette paroisse est un hameau appelle pouilly  
qui a les et vin blanc du pays se garde 2 ans

il y a force de rouge qui est tres commun et  
composé de bourgignan rouge que l'on sepe  
de bourgignan blanc y font meler  
se garde deux ans se vend 30 lb  
1 lieu de long sur une demy de large

N<sup>o</sup> 18 Sully toute la paroisse le vin blanc composé  
de chardonnay se est aussi bon que pouilly et  
solutre se garde de meme

se fait vin commun de rouge qui est fait commun  
sur ce lieu  
elle a une lieu en quarree

Observations sur les paroisses dont  
vous n'avez aucun echantillon

Je vous ai rien luyoy de vergesson, cette paroisse  
n'est separee de celle de solutre que par un rocher  
d'un quart de lieue de long qui commence par une pente douce  
qui la conduit toujours en montant jus qua sa pointe qui est  
perpendiculaire et de hauteur jus qua l'entree apparente ou  
cette montagne comence cette plante l'origine de vin blanc



de chardevinay tout fait de au sud ou de l'ouest les  
vignes vous y supposant place comme si l'on avoit été  
precipité du haut de la pointe de cet entremise de la montagne  
absolument perpendiculaire comme la surface d'un pain  
de sucre coupe l'index, on auroit tombé de 72 a 80 pieds  
de haut j'irai même plus  
vous supposant avoir quitté solutre si avoit pure la  
montagne on fuis le fidèle pendant un bon  
quart de lieue vous êtes dans la petite paroisse de  
vergeçon réputé la meilleure tant de l'autre de  
maison mais mais elle est fort petite un edemy lieu de  
long et  $\frac{1}{2}$  lieu de large la terre du côté de la droite solutre fait  
du côté regardant vergeçon est rouge pale comme du sang  
d'un boeuf qui a séché se mêle de pierre de même couleur  
d'aptes beaucoup de vin blanc qui se vend fort cher  
pour celui de solutre qui se vend l'autre du pays au  
espèce dans il approche, regardez 2 a 3 ans

Le vin rouge n'y vient qu'à un tiers de moins et est  
généralement dur regardez sans mais il y a du côté d'un  
autre roche au puy est ce que celle de solutre et cette paroisse  
de vergeçon et au entre deux roches une <sup>deuxième</sup>  
de cette seconde roche appelée roche de vergeçon  
deux endroits ou il vient d'excellent vin chanay  
au bas de la roche dans un fond ce vin chanay tempéré  
de beau coup fut le meilleur de la paroisse de  
chanay  
ce vin chanay de vergeçon est fait de moitié l'plus  
bourguignon rouge et peu de chardevinay blanc  
regarde 3 ans

ferrière fort au de vergeçon tirant du côté du puy  
je ne s'en dire au chanay vient ferrière tout en sole le  
paturage mais plus de sole le meilleur du maçon  
vous non avec points de chanay  
cette paroisse ne produit de vin et surtout celle  
de ferrière qui est pays de bois d'avoine de seigle  
et de la romme le beaujolais du côté de maçon  
vous supposant avoir regardé le soleil les au  
vous tombés endroits il y a une edemy lieu au  
dessus de maçon dans la grande route de cette ville  
adieu



de priere vous venes d'auant de nord a Pierre clau  
donc le nom est veritablement pierre clau comme  
qui diront clausum petra petra etoie entre den  
montagne paroque d'un fote il joint ferriere qui est  
montagneux et nully enuy un peu montagneux  
le bapierre qui est une montagne

pierre clau donne  $\frac{3}{4}$  plus de vin que de bde  
les vignes y sont plus indifferement dans les  
baisses et fondee ce fut les collines, le bde dans  
les baisses l'atterre du bde de la vignes  
egale au sy terre rouge y desus de un annee  
haut terre peu de difference de celle de

les vignes  
y sont  
deux jours

de vignes  
deux jours  
le vin rouge est de gros vin qui se garde trois  
ans se fait de Bourguignon rouge  $\frac{3}{4}$  de

Bourguignon blanc  
le vin marche dans la même classe que le vin  
commun de charnay mais est un peu plus dur  
il y a du vin blanc au sy bon dans bien des  
endroits que celui de charnay en de la paroise  
de charnay

se fait de charonnay tout fait cette paroise  
donne  $\frac{3}{4}$  de vin blanc et blanc qui a rouge  
cependant le terrain du vin blanc est le même  
que celui du vin rouge

cette paroise celle de l'ergison ferriere donne le  
meilleure bde du neuvain, pour se faire  
d'ou les passans se y adira faire le meilleur pain  
nourissant qu'on puisse au y laisse tout les  
gros sans basses faire le pain tel que la farine  
fais du moulin

cette paroise a  $\frac{3}{4}$  long  $\frac{1}{4}$  largeur  
qu'il y a pierre clau ou vient l'atiranduc de du  
nord a bapierre  
cette paroise donne  $\frac{3}{4}$  de vin plus que de bde



Le vin rouge y est en plus grande quantité que le

Blanc  $\frac{3}{4}$  rouge  $\frac{1}{4}$  blanc

Le vin rouge a proche le gros vin de vergisson

Le vin rouge est a peu pres de meme

cette paroise il est compose de Bourguignon rouge et tres peu

semble au commun meme tres peu de Bourguignon blanc

Deprisé se sur pas plus de 5 jours se garde plus de 3 ans

La terre est pierreuse plus blanche que pierre d'un

Blanc qui

Le vin blanc est de chardonnay tout est proche

la qualite de celui de vergisson se garde deux a 3 ans

mais il est sippu que bien plus dur quand il vergisson a peu

de difference cette paroise ne que deux parties de vin

elle  $\frac{2}{3}$  rouge  $\frac{1}{3}$  de vin de chardonnay

Quittant Buziere entrent toujours de cote d'un ar

ou vian est fortin la plus fautive paroise d'un ar

pour les vins appelle vin charay sont de cette paroise

vous n'avez aucun chardonnay parce que ma route de fa

me dernière a fini a vergisson et de l'avis de mes

faudra remettre a la reculte prochaine

je dis donc que se fortin a une bonne lieu de

longueur et trois quarts de large elle n'a presque

point de bled

elle a de excellent charay qui font meme meilleur

que ceux de d'ar

a se fortin il y a de trois parties de vin le

charay sus dite compose de Chardonnay  $\frac{1}{2}$

Bourguignon rouge  $\frac{1}{2}$  y enseré meme tres peu de

Bourguignon blanc

2<sup>o</sup> vin commun est de Bourguignon rouge meme

tres peu de Bourguignon blanc

3<sup>o</sup> elle a  $\frac{1}{2}$  de vin blanc compose de chardonnay

tout est le vin blanc y est trop sec ne pas

est reputé bon a cause de cette raison



les vin rouge charnay se vend pour 1/2  
se garde en plus ans

les vin commun se vend pour 1/2 se garde  
2 ans pas plus

la terre y est partie rouge l'unes l'autre la  
l'autre Blanche grise

Je ne met jamais verger donc les vins sont durs  
comme plus que toute anné donc j'ay parle en  
pour une autre anné ainsi que milly le fo to quy  
qui joynent se font milly entre deux le berge  
la ville joynent milly le fo font les vins des  
paroisse approche pour le commun les vins de  
la paroisse de charnay, se fera pour la vente  
prochaine

Je suis donc sensé fait de se font de j'elles  
dunt au nord a chevayny donc les vins sont  
apres la rouge comme les vins commun  
de charnay la terre a chevayny en plus grande  
partie est grise et en fait de plus de rouge que  
de blanc

le reste de la terre est de grosse rouge fait  
les vin rouge est fait presque tout de Bourguignon  
rouge peu de pied de blanc bourguignon

Le blanc approche des blancs de charnay mais  
n'est pas tout a fait si bon ne vend que  
le blanc est composé de chardonnay seul

la paroisse a 1/4 de lieu la quarre

le rouge se vend pour 1/2 se garde 4 ans

le blanc se garde 3 ans



En venant de chevagny on est toujours au nord  
en tombant a Hurigny ou est le chateau en gretie  
hameau de salarnay dans cette paroisse d'Hurigny  
qui a une grande lieu delong sur 3 de large de  
cette paroisse tien au naturel au main bestaire de  
la paroisse de charnay entre deux  
flacé au nord et au midy charnay au couchant  
chevagny

et l'indroit d'Hurigny fait de trois sortes de vin  
de charnay qui est au plus bon que celui de charnay  
paroisse sur ditte sur

composé de vin charnay  $\frac{1}{4}$  de bourguignon blanc  $\frac{1}{4}$   
de bourguignon rouge  $\frac{1}{4}$  de chardonnay  $\frac{1}{4}$   
seuve 3 jours se garde bien 4 ans

il se fait de même au hameau de salarnay au jay pris  
naissance de même finon qui n'ya pas tant de  
bourguignon blanc mais un peu plus de charnay  
et de chardonnay se seuve dans ce salarnay au  
zou seulement se garde 4 ans

a salarnay la terre est de blanc non foue miel  
de pierre d'un gris blanc a proche charnay

le cressé d'Hurigny a un autre terre qui est duote  
du nord de cette paroisse salarnay son hameau etant  
a son midy cette terre au nord d'Hurigny est rouge  
et la pierre rouge

le vin fait avec rouge est de bourguignon  
rouge quelque peu de bourguignon blanc  
seuve 4 jours se garde 4 ans a proche celui de charnay  
le blanc fait de chardonnay se seuve 2 ans  
et a proche celui de salarnay charnay pauvre blanc



Remarques générales, affaire

vous verrez que j'en ai mis communément bon mélange de traizins  
10 dans chaque paroisse

2<sup>o</sup> comme est plus fin et le plus qui est pour faire de la

3<sup>o</sup> le Bourguignon n'est pas le pinseau c'est un traizin qui  
fait bon vin quand il est planté en terre légère ou

fabloneuse  
si est en terre forte et fait du vin commun

4<sup>o</sup> le Chanay de maucenois est le pinseau de Bourgogne

5<sup>o</sup> j'en ai donné les numéros de toutes les paroisses dans

leur étendue de terrain communément de la courcelle jusque

à macon et même place qui est à la porte de Paris et  
notre ville d'autant plus grande aller et retour

depuis ce place il y a encore plusieurs petites que j'en ay donné

9<sup>o</sup> mais est du vin médiocre apparemment

il y a de la courcelle à macon et liens

ou fera un vin dans chaque canton de la courcelle et de

le vin traizin



Handwritten text at the top of the page, likely a title or header.

First line of handwritten text in the main body.

Second line of handwritten text.

Third line of handwritten text.

Fourth line of handwritten text.

Fifth line of handwritten text.

Sixth line of handwritten text.

Seventh line of handwritten text.

Eighth line of handwritten text.

Ninth line of handwritten text.

Tenth line of handwritten text.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Small handwritten text at the bottom right of the page.



voit a tout ce que je peu faire pour le present je vous a present  
vous demander la permission de vous parler de mon affaire  
dont au plus essentielle que ma fortune lui depend absolument  
et d'une certaine diligence permettes moy je vous en conjure  
d'implorer vos adresses et ayedone l'usage et la bonte a  
beuiv  
je crois vous avoir marque par ma dernière que le manoir  
est un pays de la leant canton de la Bourgogne qui n'a point de  
titres au estat general de France et d'un ou a consenti l'an  
etat particulier et les priviliges depuis douze ou vingt ans  
que St Louis en fit l'acquisition de son dernier front pour une  
mille livres lorsqu'il alloit s'embarquer a aigue morte pour  
soutenir la guerre contre les sarrasins qui le venoient prendre au  
siège d'arles  
C'estoy l'an aujourd'hui de ce pays qui a quelques mille livres  
cependant nous sommes menagez nous ne payons que la  
vngieme partie de la Bourgogne et voila nos priviliges  
leur conservation est soutenue par nos etats particuliers  
et compose de 3 evesques qui est preside de 2 de l'etat  
de la noblesse de 2 de l'etat de la ville du clergé de l'etat  
a leur tête et nous les sept personnes que nous avons entre nous  
toute de l'etat du tiers etat  
Dans les affaires de la province pour lesquestes on  
s'assemble de l'un a autre l'assemblée est le mediateur  
de la vie de fait son rapport on doit le faire pour  
l'histoire publique tout lui pose par les mains cependant  
quand la place est vacante l'un des nomme tous les deux  
evesques a leur tête assemblez ou dans un autre assemblée  
doit le faire en cette forme mais apprenez de luy que le veque  
veut est celui que l'on nomme il en est de même de la place  
de regisseur de descretaire des memes etats  
celle de scribe est a la ville d'arles quoique le fils du possesseur  
est adjoint mais ces messieurs de manoir n'en ont point pour  
des malversations diton j'en en sçay rien et s'en absolument  
le faire toutes les places au moins le fils le père etant  
fort âgé le peu aimé on dit que le regisseur ne vint depuis  
un an de l'assemblée qui se fait pour avoir cette place comme  
a eu par s'insinuer celle de son presdecesseur qui a été de la place  
diton pour avoir mis de côté de l'assemblée mais ces messieurs  
regisseurs les etats luy ont refusé la qualite de



deputé par des états à Paris ou il doit aller rendre au  
seigneur général les comptes de la place qui avoit  
eu par avance de la régissem de nos états qui est celle  
de contraindre des domaines, et de même fait au fait  
teverait avoira depuis ma on vouloit luer en que ces  
états d'avaire au je préjuge qui ambitionne et de  
finir ou il faut être avoira et être d'après d'un  
ou un j'aurais du detrangar, ce j'espère la raison  
pour laquelle on lui a refusé celle de député, il y a  
encore la place de secrétaire des états vacante le luerie  
par interim la par provision au lufan, de sorte  
que de trois chape l'une au l'oponneur de la place se  
finir soit être le fera par a dote malheureux de place  
et le régissem de la place de celle de régissem sera  
vacante, et le régissem restera l'oponneur de celle de  
finir sera vacante de place de secrétaire est vacante  
et d'une la moins, il s'agit de me faire recommander  
vivement par des qu'on auroit à Monsieur Mareau votre  
légal par de procureur du roy au châtelet de Paris de  
à qui notre légal ne refuse rien, mais plutôt de se performer  
qui auroit été par le prie de notre légal par exemple il va  
refuse rien à Monsieur Fourneau ancien recteur qui  
demeure au collège de Breuveville et on fera à Monsieur Legend  
Monsieur Malherbe à Monsieur Fourneau qui parleront pour  
pour y deider Monsieur Fourneau qui parleront pour  
Monsieur Mareau que d'ici à un qui a le département de  
outragar de littérature ordonné par sa majesté pour le  
Charles de Baugre par auroit du dire pour cela le  
Monsieur de laun met de l'oponneur à mes de l'oponneur  
de l'oponneur ou le dernier a pour Monsieur, les medecins  
encore pour faire demander la place à Monsieur de  
Monsieur par madame de laun sa protection le par  
Monsieur le sieur de Orleans le par Monsieur le sieur de  
de l'oponneur preceptes de l'oponneur de France, ou pour  
sans entendre me vante dire que j'aurais été utile à  
l'oponneur pour le mal unai, et le double, en l'oponneur je  
connois ces pays presque fond, je vous remercie



tout le plus frais de Carosse qu'il faudroit pour cela je vous prie  
meme de demander avec l'esperance Monsieur Dubois rue Bartier  
parier <sup>et au sieur de la Roche</sup> mon amy de sejourner avec luy des demarches et  
faire que j'eluy ai dit par ma lettre j'eluy rendray compte  
deses peines et frais de Carosse  
je vous prie meme si vous voulez de faire agir Monsieur  
votre frere le chanoine de St Louis qui pourroit agir  
pour moy faire agir Monsieur Panthou son confesseur  
et ya luec de votre ancien confesseur le sieur de St  
Barthe Monsieur Chelle avoit commis chez Monsieur  
de la Roche je lui ai escrit il me parait de sejourner en ma  
chambre vous pourriez tous ensemble sejourner de  
trois places que j'en obtiens au moins une celle  
de l'indie est preferable l'autre fait pour moy qui  
desire romme il se foud le maronain j'en voudrais  
de maronain cette grace  
j'oublierois encore Monsieur de Bussy qui a de  
redie l'usage de dans la Bourgogne  
demander que l'archeveque de Lyon qui est amy avec  
notre eveque j'iray rien de de mon d'effray dans  
la province au l'au souvenit trop je me met l'entre  
vos mains

je serais a votre Seigneurie et l'olue de chez moy  
quelquelle son je suis en l'onneur tant dans la maronain  
si vous m'en aviez écrit je vous auray donne l'olue de l'olue  
terre de la froy a madie au profit d'eluy et a gort  
vous en auray fait l'olue manda au conseil qui vous  
laure adjuge pour vos services comme si gort  
engagiste, et vous non auray donne au l'olue fait au  
ses declaracion que le l'olue pour le l'olue de l'olue  
de la l'olue le l'olue de la l'olue, le l'olue de l'olue  
fait au l'olue par vous ou moy vous en auray  
l'olue l'olue le l'olue y gagnant cela fait j'ay au  
conseil pour 60 ans  
vous voyez la longueur de ce que j'ay écrit je n'ay  
pu vous le faire porter plus de je vous prie

Le denier  
de l'olue



De la saine rote sante s'icheu au publique de si prunise  
pour moy qui au Choume de he suerimus avec une  
effe me la plus des portueuse

Monsieur  
Votre humble et  
obéissant serviteur  
Remond De Chateau  
avaia

Je vous de commande l'usage de ne point faire  
ni laisser sortir de vos mains ce deux dernier  
feuilles ne voulant point me faire de une ouis dans  
ma patrie