



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
Web site: 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.

49.

jardinage.

traité méthodiquement

Le Potager.

102. Le Potager est une espèce de Jardin... 103. Quand il est question de choisir l'emplacement d'un Potager... 104. L'alignement de l'alignement et l'alignement... 105. Il est naturel de trouver en entrant une allée fort large.

106. R. Les est certains de places... 107. On garde quelquefois les allées... 108. La Platebande qui borde la Marsaille... 109. La Platebande qui environne les Quarrés... 110. Il y a deux sortes de Quarrés... 111. Les Quarrés en alignement... 112. Les Quarrés en alignement... 113. Les Quarrés en alignement... 114. Les Quarrés en alignement...

115. Quand on fait des Quarrés... 116. Les Planches en alignement... 117. Les Planches en alignement... 118. Les Planches en alignement... 119. Les Planches en alignement... 120. Les Planches en alignement...

121. Les Planches en alignement... 122. Les Planches en alignement... 123. Les Planches en alignement... 124. Les Planches en alignement... 125. Les Planches en alignement...

116. Les Planches en alignement... 117. Les Planches en alignement... 118. Les Planches en alignement... 119. Les Planches en alignement... 120. Les Planches en alignement...

121. Les Planches en alignement... 122. Les Planches en alignement... 123. Les Planches en alignement... 124. Les Planches en alignement... 125. Les Planches en alignement...

126. Les Planches en alignement... 127. Les Planches en alignement... 128. Les Planches en alignement... 129. Les Planches en alignement... 130. Les Planches en alignement...

131. Les Planches en alignement... 132. Les Planches en alignement... 133. Les Planches en alignement... 134. Les Planches en alignement... 135. Les Planches en alignement...

136. Les Planches en alignement... 137. Les Planches en alignement... 138. Les Planches en alignement... 139. Les Planches en alignement... 140. Les Planches en alignement...

141. Les Planches en alignement... 142. Les Planches en alignement... 143. Les Planches en alignement... 144. Les Planches en alignement... 145. Les Planches en alignement...

146. Les Planches en alignement... 147. Les Planches en alignement... 148. Les Planches en alignement... 149. Les Planches en alignement... 150. Les Planches en alignement...

151. Les Planches en alignement... 152. Les Planches en alignement... 153. Les Planches en alignement... 154. Les Planches en alignement... 155. Les Planches en alignement...

156. Les Planches en alignement... 157. Les Planches en alignement... 158. Les Planches en alignement... 159. Les Planches en alignement... 160. Les Planches en alignement...



Octobre - Figure - les secondes figures - elle sont plus petites que les premières plus fines.

Poirer - Sureau gris, Sureau rouge, ou verd, Doré, qui ont toute saveur procuree de la fermentation du poisson de Veau langou, ou mouille, bouche d'automne. Il faut le manger dans tel point de maturité antique, et de saison. Les Bergamotes d'automne. Le Sureau gris, ou mouille bouche parache. Le Bergamote d'été. Le Sureau ou Sureau de St. Michel. Le Sureau de la messe.

On peut se servir à la culture de ces 6 ou 7. Sureau qui sont fondants et de l'usage.

Les charbon - Le d'un de ceux par suite. Le corail ou corail d'automne. - aussi bon que le charbon. sa feuille est découpée comme celle du Sureau. Le Sureau de corail blanc, et violet. - ce corail en petit fait voir et sa pipin. Le Manis blanc, violet, et rouge. - ce corail est blanc et se colle quand il se sécherait naturellement. Le Sureau. Le Malvaire. Le Manis long ou petit corail. - qui se récolte que dans le terrain fort chaud et dans une saison favorable.

Novembre - La fleur rigide de la suite qui se prépare et se conserve peu à peu, les uns plus tôt les autres plus tard.

Poirer - Le Manis jaune - L'usage, mais d'un goût exquis. Le Sureau de Sureau ou de Sureau ou gris blanc. - prompt à mûrir et d'un goût relevé. Le Sureau ou Sureau. Le Sureau vert. Le Sureau. Le Sureau de petite ou mouille d'été. Le Sureau.

Novembre - Poirer - Le Sureau de Sureau - elle est la suite des fondants qui se mouille point. Le Sureau de Sureau - elle est d'un goût parfait. Le Sureau. Le Sureau. Le Sureau.

elle est d'un goût parfait et de l'usage. Elle est d'un goût parfait et de l'usage.

Novembre - Poirer - Le Sureau de Sureau - elle est la suite des fondants; elle fait le Sureau de Sureau et de Sureau. Le Sureau. Le Sureau. Le Sureau. Le Sureau de Sureau.

Novembre - Poirer - Le Sureau de Sureau - elle se mûrit communément qu'on s'en sert. celle de Sureau est caudate. Le Sureau de Sureau d'été. Elle est une fleur de Sureau qui approche de Sureau. Quand le Sureau de Sureau est trop cuit et d'un goût gras on en fait un compote d'un goût parfait.

Novembre - Poirer - Le Sureau de Sureau. Le Sureau de Sureau.

Culture des herbes Potagères.

- 1. à deux ou trois en son Sureau. 2. à deux ou trois en son Sureau. 3. à deux ou trois en son Sureau. 4. à deux ou trois en son Sureau. 5. à deux ou trois en son Sureau. 6. à deux ou trois en son Sureau. 7. à deux ou trois en son Sureau. 8. à deux ou trois en son Sureau. 9. à deux ou trois en son Sureau. 10. à deux ou trois en son Sureau. 11. à deux ou trois en son Sureau. 12. à deux ou trois en son Sureau. 13. à deux ou trois en son Sureau. 14. à deux ou trois en son Sureau. 15. à deux ou trois en son Sureau. 16. à deux ou trois en son Sureau. 17. à deux ou trois en son Sureau. 18. à deux ou trois en son Sureau. 19. à deux ou trois en son Sureau. 20. à deux ou trois en son Sureau. 21. à deux ou trois en son Sureau. 22. à deux ou trois en son Sureau. 23. à deux ou trois en son Sureau. 24. à deux ou trois en son Sureau. 25. à deux ou trois en son Sureau. 26. à deux ou trois en son Sureau.

158. On fait les couches de deux Sureau, l'un fait une tranche de 2 pieds de large, et de 4 pieds de profondeur, qui est remplie de la hauteur de 2 pieds de fumier de cheval, bien fourni de crotin parqué par-dessus, et mélangé de paille ou de Sureau qui est été long-temps à l'air. On donne à la partie supérieure de cette couche la figure de deux Sureau, et on la couvre de 2 pieds de terre.

159. Les couches plates sont de deux sortes, savoir, les hautes et les basses. Les hautes sont celles qui s'élevaient en entièrement, ou en partie au-dessus de terre. Les basses sont celles qui sont exposées à fleur de terre. Les deux sortes de couches se employent le fumier de cheval nouveau et auquel le crotin se mélange par, et dont on recouvre toujours un tiers pour le besoin d'air ou pour qu'on s'en serve de Sureau. Les couches se font de la largeur et hauteur de 4 pieds, sur 12 à 50 pieds de long. On les fait bien au pied, et on les rend bien égales partout. On s'en sert un peu par dessus 8 ou 9 pour s'élever de terre; c'est-à-dire on s'en sert de deux cette couche tout à l'entour en tenant à son bord un air sur le côté, et faisant un peu de terre avec la main contre l'air. On met les couches à un pied près l'une de l'autre. Lorsqu'elles sont trop élevées, on y expose un Sureau de Sureau à la fois pour former autant de Sureau par où le Sureau excessive s'évapore. L'usage de ces couches plates est pour s'en servir à la culture des herbes potagères qui sont grosses.

160. On s'échauffe et réchauffe les couches en remplissant de Sureau nouveau les interstices qui les séparent. On donne un Sureau de Sureau de Sureau, les couches lorsqu'elles commencent à perdre leur chaleur.

161. Les cloches sont d'usage pour les plants qui se sèment de Sureau, on les couvre de cloches sur lesquelles on donne toujours de l'air par-dessus en les soutenant sur des fourchettes de bois.

162. Pour les grands fonds ou couches plates de Sureau qui sont exposés sur des traverses, s'échauffent par des fourchettes de bois en terre au bord de la couche, on laisse environ 4 pieds d'espace entre les poutrelles et la couche. On est quelquefois obligé de couvrir aussi les cloches de poutrelles, et de remplir l'espace de grands Sureau dans l'usage qui est entre les cloches et la couche et les poutrelles. Lorsqu'on s'en sert on s'en sert de Sureau ou de Sureau. On peut s'en servir de Sureau ou de Sureau. On peut s'en servir de Sureau ou de Sureau. On peut s'en servir de Sureau ou de Sureau.

Les sournitures sont le confuit, le Bourgeois, le Propreulle, le curon d'acier, les maches et les saignons, la capucine, la courbe de conf, la courbe de conf, la courbe de conf.

- 1° Le confuit commun aime une terre sèche, peu exposée au soleil.
- 2° ou le multiplie de graine.
- 3° on le sème depuis février jusqu'en septembre, tous les 15 jours, après de la manure plus tendre.
- 4° en hiver ou le sème sur couche; ou le sème sur planche, ou en bordure de plantation.
- 5° en rayon, distant de 2 pouces l'un de l'autre, ou à la volée et à plus d'espaces.

10° on en sème aussi quelque bout de planche, ce sera avec peu en fourrai seulement. Le confuit meurt de saur en plus tard craindre la gelée.

11° Il y a 3 sortes de Bourgeois, le verd, le doré, et le Bourgeois. Le Bourgeois verd est plus tendre que le verd; le Bourgeois doré est un Bourgeois sauvage, qui vient de lui-même, sans culture. Il se vend une terre bien préparée, et couverte de 2 pouces de terreau.

- 2° ou le multiplie de graine.
- 3° la Proprieulle se sème le Bourgeois verd, la May se sème le Bourgeois doré.
- 4° Le Bourgeois verd se sème sur couche et sur planche; le Bourgeois doré se sème sur planche.
- 5° à la volée et à chère voye. La graine est ainsi semée ou la recouvre proprement avec le raton.
- 6° on le transplanté pour cultiver de la graine, sur planche, en rayon distant de 1 pied, et dans de terreau fait au plantoir et distant de 1 pied, l'écarter qu'il soit en cet état en tout plus gros et meilleur par conséquent à confire.

8° il se vend à être beaucoup assés.

12° Sous ce nom on vend la graine, ou au moins la graine, que l'on voit sur un drap pour se faire au soleil, lorsque le soleil se lève on retire le drap, et on la voit bruler le soleil donne, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'elle se soit séchée et brulée, alors on la ramasse et on la sème, elle se sème en 2 ou 3 ans, vaut mieux que la graine de l'étranger.

La Proprieulle se sème dans une terre sèche.

- 1° elle se multiplie de graine.
- 2° on la sème tous les 15 jours depuis février jusqu'en septembre.
- 3° sur planche, ou en bordure.
- 4° la rayonne espèce de 2 pouces.
- 5° on la sème tout qu'on veut dans l'endroit ou on la sème.
- 6° on la sème de la Proprieulle, et de la terre sèche de plusieurs herbes.

13° La courbe de conf se sème dans une terre sèche.

- 1° elle se multiplie de graine.
- 2° on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.
- 3° sur planche.
- 4° à la volée.
- 5° on la sème comme à la Proprieulle.
- 6° la courbe de conf se ramasse au bord de ruisseau et de fontaine.

14° Saignons 219. 1° Les saignons et les maches peuvent se semer dans le bled, mais on les ramasse dans le terrain à blé ou elle se ramasse dans le terrain à blé.

2° La courbe de conf se multiplie comme la Proprieulle.

15° Courbe de conf 220. 1° La courbe de conf se sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

16° Capucine 222. 1° La capucine se sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

17° Capucine 223. 1° La capucine ou courbe de conf se sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

8° elle se vend à être beaucoup assés.

Les herbes fines se sèment dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

- 1° La Salette aime une terre sèche.
- 2° elle se multiplie de graine.
- 3° on la sème en May, Juin, ou en Juin, elle se sème en Juin.
- 4° on la sème sur planche.
- 5° en bordure, et en rayon.

18° Salette 225. 1° on la cultive comme la Salette (224).

19° Salette 226. 1° on la cultive comme la Salette (225). Le Salette est de la famille de la Salette, on le sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine.

20° Salette 227. 1° on la cultive comme la Salette (226).

21° Salette 228. 1° La Salette se sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

- 2° La Salette se sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.
- 3° la Salette se sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.
- 4° sur planche.
- 5° en bordure, et en rayon.
- 6° on la sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

22° Salette 229. 1° La Salette se sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

23° Salette 230. 1° La Salette se sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

- 2° elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.
- 3° on la sème en Juin.
- 4° sur planche.
- 5° à la volée.
- 6° on la sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

24° Salette 231. 1° La Salette se sème dans une terre sèche, elle se multiplie de graine, on la sème tous les 15 jours jusqu'en septembre.

25° Salette 232. 1° on la cultive comme la Salette (231).

26° Salette 233. 1° on la cultive comme la Salette (232).

27° Salette 234. 1° on la cultive comme la Salette (233).

28° Salette 235. 1° on la cultive comme la Salette (234).

29° Salette 236. 1° on la cultive comme la Salette (235).

30° Salette 237. 1° on la cultive comme la Salette (236).

31° Salette 238. 1° on la cultive comme la Salette (237).

32° Salette 239. 1° on la cultive comme la Salette (238).

33° Salette 240. 1° on la cultive comme la Salette (239).

34° Salette 241. 1° on la cultive comme la Salette (240).

35° Salette 242. 1° on la cultive comme la Salette (241).

36° Salette 243. 1° on la cultive comme la Salette (242).

37° Salette 244. 1° on la cultive comme la Salette (243).

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

271. 1. Le Martagon veut une terre bien labourée

2. ou la multiplier de graines et de cypres

7. quand les deux en printe ou en coupe la tête, pour leur faire pousser de nouveau

272. 1. La culture comme le Martagon (271)

273. 1. La culture comme le Martagon (271)

274. 1. Le Narcisse veut une terre légère et substantielle

2. ou la multiplier de graines et de cypres

3. Les graines se sement dans des pots comme celle de la Tulipe (265)

4. Les cypres se plantent en vase de pot ou en plate bande

5. Les cypres se plantent sur des lignes distantes de 4 pouces, dans des trous profonds et distants aussi de 4 pouces

6. Il y a des oignons qui viennent de l'étranger, qui se fleurissent peut-être sans avoir jamais été seints plantés à fleur de terre

275. 1. 2. comme au Narcisse (274)

2. Les oignons de tuberosité se plantent au mois d'avril pour avoir des fleurs de bonne heure

3. Les oignons se mettent dans des pots qu'on met en couche chaude

4. Les oignons se fleurissent de 2 pouces en terre

7. On met les pots en couche chaude, et on les fait de un coucher, ou expose ces pots au grand soleil

8. On les arroie copieusement pendant le chaleur de l'été

9. On gouverne bien les tuberoses on peut en faire fleurir qu'on veut

276. 1. La Jonquille d'automne demande une terre légère

2. ou la multiplier de graines et de cypres

3. Les graines se sement comme celle de la Tulipe (265)

4. Les cypres se plantent

5. Les cypres se plantent en plate bande

6. Les cypres se plantent sur des lignes distantes de 2 pouces dans des trous profonds de 2 pouces et à même distance

7. Sous la garantie en été du temps grand chaud, on l'ombra de quelque prairie ou autre chose de cette nature. Elle croît par beaucoup d'été

11. ou d'en lever les oignons que l'on sème

277. 1. Le Crocus veut une terre grasse

2. ou la multiplier comme à la Tulipe (265)

3. Les cypres se plantent en plate bande, ou dans des découpes de terre

4. Les cypres se plantent dans des trous profonds de 2 pouces, et à même distance

278. 1. Le Scilla veut un terrain frais

2. ou la multiplier de graines et de cypres

3. Les graines se sement au mois de Septembre

4. Les graines se sement comme celle de la Tulipe (265)

5. Les cypres se plantent en pots et en plate bande, mais ils réussissent mieux en pots qu'en pleine terre

6. Les cypres se plantent dans des trous distants de 2 pouces et profonds de même

7. Les petits oignons vus de graines se plantent aussitôt qu'ils ont levé

8. cette plante veut de fréquenter arroser pendant le grande chaleur

279. 1. Le Pion se sème par d'une difficile culture, et croît fort bien dans une terre légère

2. ou la multiplier de graines et de cypres

3. On sème à la Tulipe (265) les cypres se plantent en pots et en

4. Les cypres se plantent en plate bande, ou dans des découpes de terre

5. Les cypres se plantent dans des trous profonds de 2 pouces et espacés de même

7. ils aiment l'ombre

11. ou lève les oignons tous les 3 ans sous la fin de juillet

280. 1. Une terre à Stages bien meuble convient à la Jacinthe

2. ou la multiplier de graines et de cypres

3. Les graines se sement comme celle de la Tulipe (265) en Septembre et Octobre

4.

6. Les petits oignons vus de graines se plantent au bout de 2 ans

281. 1. Les cyclamen sont Printaniers qu'automneux se plantent en terre légère, un peu amassée avec un bon terrain de sable ou de terre peu exposé au soleil

2. ou la multiplier de graines et de cypres enracinés, ou par les

3.

5. Les petits oignons vus de graines se plantent dans des trous profonds de 2 pouces

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Culture des Arbres Fruitiers

Il y a plusieurs points de vue particuliers pour la culture de chacun des arbres de la classe, mais nous contenterons nous de donner 1° Des principes généraux qui s'appliquent à la culture de tous les arbres, mais encore de leur les arbres fruitiers, et des arbustes qui ont fleur, tel le myrtille. 2° Nous donnerons la façon de les greffer. 3° La façon de les cultiver. 4° Quelle soit leur maladie. 5° Nous traiterons en particulier de quelques arbres comme du Noyau, de l'orange, de

Principes généraux de la Culture des Arbres Fruitiers

Tout procédant avec méthode assure communément à dire

- 1° quelle doit être la terre de la pépinière, ou l'on sème les arbres
- 2° comment on multiplie les arbres
- 3° comment on les traite dans leur jeunesse
- 4° l'âge de les greffer
- 5° l'âge requis pour les planter
- 6° le bois et l'achat qui l'on doit faire des arbres
- 7° quels sont les arbres de l'apiculture
- 8° ceux de l'olivier
- 9° ceux de l'arbre à pain ou de l'olive
- 10° ceux de l'arbre à pain
- 11° l'éducation des arbres fruitiers
- 12° l'éducation des arbres fruitiers
- 13° l'éducation des arbres fruitiers
- 14° l'éducation des arbres fruitiers
- 15° l'éducation des arbres fruitiers
- 16° l'éducation des arbres fruitiers
- 17° l'éducation des arbres fruitiers
- 18° l'éducation des arbres fruitiers
- 19° l'éducation des arbres fruitiers
- 20° l'éducation des arbres fruitiers
- 21° l'éducation des arbres fruitiers
- 22° l'éducation des arbres fruitiers
- 23° l'éducation des arbres fruitiers
- 24° l'éducation des arbres fruitiers

Voilà l'état de l'arbre, 173. et 174. avant les trois habs. 116. 117. après les trois habs. 173. 174.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

232. La terre dans la pépinière ne doit point être extraordinairement grasse et amandée, car si elle l'est, elle ne fera point de bons arbres, elle ne fera que des arbres qui ne pourront jamais supporter la chaleur du soleil, et qui ne pourront jamais supporter la chaleur du soleil, et qui ne pourront jamais supporter la chaleur du soleil.

Il y a 5 manières différentes de multiplier les arbres, savoir par la greffe, par la semence, par la marcotte, par la bouture, et par la division.

1° Greffe. Les greffes des arbres fruitiers se font de 2 manières, savoir par la greffe en T, et par la greffe en écusson.

Noyau. Les Noyaux se sèment en Novembre et Décembre, ou bien en Mars et Avril, mais il faut que la terre soit bien préparée, et que les Noyaux soient bien choisis.

2° Pour venir les arbres fruitiers, le Noyau, le Marcotte, et la Bouture, doivent être choisis avec soin, et on doit leur donner une terre qui ne dégénère point.

arborescences leur racine dans une cavité terre, et doit qu'on plante après avoir étendu leur racine sur une couche de terre...
de terre collée à de crot, de peu qu'elle se a mettre une pierre sur les branches de l'arbre...
tout ce qu'elle donnera sera très vigoureux et se mettra à bois au lieu qu'on s'attendait à voir, elle donnera aussi une multitude de jeunes branches pour à servir de fruit. les arbres s'étendant peu dans les pays chauds ou tempérés, les uns sont...
nécessaire qu'il faille les planter plus serrés.

293. Pour planter les Suisses au sud regard à la bordure de la terre.
Si la racine est cassée, on la met à 12 pieds l'un de l'autre, et on en sème en la terre de 9 pieds.
Lorsqu'on plante les Suisses dans les plantations qui environnent les maisons, on les met au nord à 12 pieds de la bordure, afin qu'ils ne soient pas exposés à l'air du nord, et qu'ils ne soient pas exposés à la chaleur du sud, en diminuant un peu de la longueur de la racine. On peut en sème au milieu de la plantation, afin qu'ils ne soient pas exposés à l'air du nord, et qu'ils ne soient pas exposés à la chaleur du sud.
Lorsqu'on plante dans la plate bande qui borde les murs de la ville, on les met à 12 pieds de la bordure de la ville, et on en sème en la terre de 9 pieds.
Lorsqu'on plante dans les jardins, on les met à 12 pieds l'un de l'autre, et on en sème en la terre de 9 pieds.
Lorsqu'on plante dans les champs, on les met à 12 pieds l'un de l'autre, et on en sème en la terre de 9 pieds.

294. Les arbres de tige doivent avoir 5 à 7 pieds de tige pour être bons.
On les plante à 11 ou 12 pieds de distance, si les plants en bois sont dans le cas de planter les arbres de tige de 24 pieds.
La distance est la figure qui leur donne convenablement, on peut en planter à angles droits.
On pourra aussi en planter quelquefois en ligne, et particulièrement en ligne comme les Suisses, cela servira à leur culture de la terre, mais il ne faut pas que ce soit la 1^{re} année à moins que ce ne soit en plan de la longueur de la tige, pour la racine que nous expliquons (205)

sur la plate avec les mêmes pieds que les Suisses

295. On sème de Suisses lorsque la terre est très humide par la pluie, de crainte qu'elle ne vienne à se dessécher, et à se mettre en terre avant...
296. On plante de Suisses dans le mois de Novembre dans la terre sèche, mais il faut avoir regard pour cela à la qualité de la terre...
297. On plante de Suisses dans le mois de Janvier dans la terre humide, mais il faut avoir regard pour cela à la qualité de la terre...
298. On plante de Suisses dans le mois de Mars dans la terre sèche, mais il faut avoir regard pour cela à la qualité de la terre...

299. Si l'on en peut faire une seule grande - on peut la garder il faudra faire les Suisses ainsi dans les jardins, Suisses...
300. Dans les plantations de Suisses on fait le long de la muraille une tranchée large de 6 pieds sur 2 de profondeur pour...
301. Dans les plantations de Suisses la tranchée doit être de 6 pieds de large sur 2 de profondeur, parce qu'en la...
302. Dans les plantations de Suisses la tranchée doit être de 6 pieds de large sur 2 de profondeur, parce qu'en la...
303. Dans les plantations de Suisses la tranchée doit être de 6 pieds de large sur 2 de profondeur, parce qu'en la...

299. Une fois qu'on a fait les Suisses, on sème les Suisses dans les jardins, Suisses...
300. Une fois qu'on a fait les Suisses, on sème les Suisses dans les jardins, Suisses...
301. Une fois qu'on a fait les Suisses, on sème les Suisses dans les jardins, Suisses...
302. Une fois qu'on a fait les Suisses, on sème les Suisses dans les jardins, Suisses...
303. Une fois qu'on a fait les Suisses, on sème les Suisses dans les jardins, Suisses...

304. Les arbres plantés avec des racines...
305. Les arbres plantés avec des racines...
306. Les arbres plantés avec des racines...
307. Les arbres plantés avec des racines...
308. Les arbres plantés avec des racines...
309. Les arbres plantés avec des racines...
310. Les arbres plantés avec des racines...

311. Les arbres plantés avec des racines...
312. Les arbres plantés avec des racines...
313. Les arbres plantés avec des racines...
314. Les arbres plantés avec des racines...
315. Les arbres plantés avec des racines...
316. Les arbres plantés avec des racines...
317. Les arbres plantés avec des racines...
318. Les arbres plantés avec des racines...
319. Les arbres plantés avec des racines...
320. Les arbres plantés avec des racines...

321. Les arbres plantés avec des racines...
322. Les arbres plantés avec des racines...
323. Les arbres plantés avec des racines...
324. Les arbres plantés avec des racines...
325. Les arbres plantés avec des racines...
326. Les arbres plantés avec des racines...
327. Les arbres plantés avec des racines...
328. Les arbres plantés avec des racines...
329. Les arbres plantés avec des racines...
330. Les arbres plantés avec des racines...

331. Les arbres plantés avec des racines...
332. Les arbres plantés avec des racines...
333. Les arbres plantés avec des racines...
334. Les arbres plantés avec des racines...
335. Les arbres plantés avec des racines...
336. Les arbres plantés avec des racines...
337. Les arbres plantés avec des racines...
338. Les arbres plantés avec des racines...
339. Les arbres plantés avec des racines...
340. Les arbres plantés avec des racines...

341. Les arbres plantés avec des racines...
342. Les arbres plantés avec des racines...
343. Les arbres plantés avec des racines...
344. Les arbres plantés avec des racines...
345. Les arbres plantés avec des racines...
346. Les arbres plantés avec des racines...
347. Les arbres plantés avec des racines...
348. Les arbres plantés avec des racines...
349. Les arbres plantés avec des racines...
350. Les arbres plantés avec des racines...

351. Les arbres plantés avec des racines...
352. Les arbres plantés avec des racines...
353. Les arbres plantés avec des racines...
354. Les arbres plantés avec des racines...
355. Les arbres plantés avec des racines...
356. Les arbres plantés avec des racines...
357. Les arbres plantés avec des racines...
358. Les arbres plantés avec des racines...
359. Les arbres plantés avec des racines...
360. Les arbres plantés avec des racines...

La greffe en fente } Le temps de la faire est depuis que les gelées ont cessé jusqu'à ce que les arbres entrent en fleur.
la couronne } à fin en Mars et avril.
à emporter pièce

La greffe en fente se fait en May.
La greffe en fente à ciel ouvert se fait en Juin avant la St Jean
La greffe en fente à ciel ouvert se fait en Juillet avant et en Septembre en ce automne.

51. Greffe marquée
516. Lorsque quelque un de greffe qu'on a fait vient à manquer, et ne pousse point, il ne faut pas en arracher le sujet, car il se représentera de nouvelles jets qui auront beaucoup de branches qu'on élèvera d'un demi pied de haut et plus. Ils sont bien faits, cela se fait en automne après la chute des feuilles, et l'on a pour ce moyen de sçavoir les branches qui ne pousse point.

517. La greffe en fente
518. La greffe en fente à ciel ouvert
519. La greffe en fente à ciel ouvert

- 1° La greffe en fente
- 2° La greffe en fente à ciel ouvert
- 3° La greffe en fente à ciel ouvert
- 4° La greffe en fente à ciel ouvert
- 5° La greffe en fente à ciel ouvert
- 6° La greffe en fente à ciel ouvert
- 7° La greffe en fente à ciel ouvert
- 8° La greffe en fente à ciel ouvert
- 9° La greffe en fente à ciel ouvert
- 10° La greffe en fente à ciel ouvert
- 11° La greffe en fente à ciel ouvert

517. La greffe en fente
518. La greffe en fente à ciel ouvert
519. La greffe en fente à ciel ouvert

520. La greffe en fente à ciel ouvert
521. La greffe en fente à ciel ouvert
522. La greffe en fente à ciel ouvert

523. La greffe en fente à ciel ouvert
524. La greffe en fente à ciel ouvert

525. La greffe en fente à ciel ouvert
526. La greffe en fente à ciel ouvert
527. La greffe en fente à ciel ouvert

528. La greffe en fente à ciel ouvert
529. La greffe en fente à ciel ouvert
530. La greffe en fente à ciel ouvert

531. La greffe en fente à ciel ouvert
532. La greffe en fente à ciel ouvert

On distingue la bonne branche à bois et à fruit d'avec la mauvaise, par la qualité de son bois et de son bouton, par le volume de l'écorce, et la vigueur de son bouton.

Les branches à bois et à fruit doivent avoir leur bois et leur bouton bien ronds et bien nourris, un cerce vide, et un air de vigueur sans ou la débilité.

Celle qui est extrêmement détrempée avec du jus qui coule et fait cailler le suc de l'autre, et d'une complexion froide, elle n'est bonne à rien, ou l'appelle chippone ou la débilité.

La branche est extrêmement grosse, longue, et droite comme un cierge, avec du jus mouillé et fait épais, est une branche pourrie qui s'opposera son bois: on ne s'en fait rien. Quelquefois on la laisse pousser et on ne peut empêcher de la briser.

On taille court le bois fort, surtout vers le commencement, et on ne lui laisse que très peu de branches, parce que si on ne le coupe rien de plus, on expose en leur temps peu de bois, que les vents qui le pousseront causeront tort à un naturel plus fort et fourniront une belle tête.

On taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruit, ou si on le taille court, on y laisse une grande quantité de branches pour mieux servir et arrêter la sève. Quelquefois dans cette vue on ne le taille point du tout.

On coupe de bois à un arbre vigoureux, plus il en rejette, c'est une maxime certaine, et qui est allée au paradis à l'usage de mesage la terre.

Quand un arbre pousse trop vite, s'il n'est point de fruit, ou n'en donne que d'un côté, alors on taille fort court le côté qui ne donne rien: on le va tout d'un coup à la source du mal, comme est l'extinction du bouton point de sève qui fournit tout à côté inutile, ou on découvre une partie au printemps, et l'on en coupe 2 ou 3 de plus forte, restant du côté où le bouton s'élève à l'usage du bois pour fruit. On ne craint point de couper plus fort et plus simple pour mettre à fruit un arbre, ou une partie d'arbre auparavant inutile.

On a vu aussi d'un autre moyen pour les arbres dont on ne peut rien tirer, ou les transplantés dans les jardins que nous avons dit (29). On simple déplacement suffit souvent pour les mettre à fruit, parce qu'on les affaiblit ou en taillant la motte, ou en découvrant les racines: ce qui prouve que la diminution de la quantité et de l'impétuosité de la sève (31) la rend propre à travailler dans les branches le plus mesuré, ou par le bouton à fruit.

Les branches à bois sont taillées selon leur force, c'est-à-dire au 3^e et 4^e œil selon leur vigueur, et au 2^e œil selon leur débilité.

On coupe de bois à un arbre vigoureux, plus il en rejette, c'est une maxime certaine, et qui est allée au paradis à l'usage de mesage la terre.

Quand un arbre pousse trop vite, s'il n'est point de fruit, ou n'en donne que d'un côté, alors on taille fort court le côté qui ne donne rien: on le va tout d'un coup à la source du mal, comme est l'extinction du bouton point de sève qui fournit tout à côté inutile, ou on découvre une partie au printemps, et l'on en coupe 2 ou 3 de plus forte, restant du côté où le bouton s'élève à l'usage du bois pour fruit.

On a vu aussi d'un autre moyen pour les arbres dont on ne peut rien tirer, ou les transplantés dans les jardins que nous avons dit (29). On simple déplacement suffit souvent pour les mettre à fruit, parce qu'on les affaiblit ou en taillant la motte, ou en découvrant les racines: ce qui prouve que la diminution de la quantité et de l'impétuosité de la sève (31) la rend propre à travailler dans les branches le plus mesuré, ou par le bouton à fruit.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

1^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

2^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

3^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

4^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

5^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

6^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

7^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

8^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

9^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

10^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

11^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

12^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

13^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

- arbres fruitiers
- 1^o le chèvillier
 - 2^o la vigne
 - 3^o l'olivier
 - 4^o le murier
 - 5^o le figuier
 - 6^o le pommier
 - 7^o le cerisier
 - 8^o le noyer
 - 9^o le châtaignier
 - 10^o le hêtre
 - 11^o le châle
 - 12^o le hêtre
 - 13^o le hêtre
 - 14^o le hêtre
 - 15^o le hêtre
 - 16^o le hêtre
 - 17^o le hêtre
 - 18^o le hêtre
 - 19^o le hêtre
 - 20^o le hêtre

1^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

2^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

3^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

4^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

5^o le chèvillier 326. On se sèvre le chèvillier pendant tout l'hiver, et on le jette au feu, et on le jette au feu.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation