

Dictionnaire oeconomique :
contenant l'art de faire valoir
les terres et de mettre à
profit les endroits les plus [...]

Chomel, Noël (1633-1712). Auteur du texte. Dictionnaire oeconomique : contenant l'art de faire valoir les terres et de mettre à profit les endroits les plus stériles.... PI-Z / par M. Noël Chomel,... ; nouv. éd. par M. de La Mare. 1767.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

Préparation qui entretient la vigueur, la santé, la gaieté, la vigueur de l'estomac, le corps libre, &c.

Prenez trois gros de cannelle; macis & muscade, de chacun deux gros; cinq gros de fenné; & douze gros de tartre blanc de Montpellier. Réduisez le tout en poudre; & mêlez-le bien en le passant par le tamis. Ensuite vous le garderez dans un sac de cuir, en lieu sec. On en prend le poids d'un gros, dans un bouillon.

V I F

V I F - A R G E N T. Voyez M E R C U R E.

V I F (Bois). Voyez sous le mot B O I S.

Le V I F d'une Colonne. Voyez F U S T.

V I F - G A G E. Voyez sous le mot G A G E.

V I F - H E R B A G E. Voyez H E R B A G E.

V I G

V I G N E : en Latin, *Vitis*; en Anglois, *Vine*. Plante sarmenteuse; qui étend ses poutres fort loin quand elle est en liberté & dans une situation avantageuse: Voyez l'*Histoire de l'Académie des Sciences de Paris*, an. 1737, p. 73-4-5. Elle s'attache par ses Mains ou Vrilles à tout ce qu'elle rencontre: ces vrilles sont toujours opposées aux feuilles.

La Fleur de la Vigne a un petit calyce que l'on prendroit pour un évasement du péduncule qui le supporte. Ce calyce a cinq petites pointes ou ongles: & il porte autant de pétales, verts, peu apparens, & qui souvent en se réunissant par la pointe forment une pyramide pentagonale: quelquefois aussi ils s'ouvrent, & laissent paroître cinq étamines surmontées de sommets; & un pistil, formé d'un embryon oval, immédiatement couronné d'un stigmate obtus, & sans style. Quand les pétales sont unis & collés les uns aux autres par la pointe, il arrive assez souvent que les étamines font effort pour s'allonger, & se montrent entre ces pétales, qui pour cela ne changent point leur disposition pyramidale: d'autres fois les étamines les détachent absolument & les font tomber, en sorte qu'elles seules subsistent avec le pistil. Il succède à cette fleur un fruit en baie, vulgairement nommé grain; tantôt rond tantôt plus ou moins oval, charnu, très-succulent; dans lequel on trouve quelquefois cinq semences, ou pepins fort durs, figurés en larmes: mais le plus souvent il y en a d'avortés, & l'on n'en trouve qu'un, deux, trois, ou quatre.

Ces fleurs & fruits sont rassemblés en Grappes, nommées en Latin *Uva*: qui sont toujours opposées aux feuilles, sur un même nœud du sarment.

Especies: ou Variétés.

1. *Vitis Vinifera* C. B. On nomme ainsi toute espèce de Vigne dont le fruit sert à faire du vin. La racine tend toujours à s'enfoncer profondément en terre. Les tiges, en devenant ligneuses, se contournent irrégulièrement, & perdent facilement leur écorce qui est brune & qui se détache par lamelles. Lorsque les sarments sont garnis de feuilles, de grappes, &c, on les appelle *Pampres*; & *Moussines* ou *Moissines* en quelques endroits. La plante entière porte le nom de *Sep*, ou *Cep*. Les feuilles sont larges, découpées très-profondément en plusieurs lobes anguleux, dont les bords sont dentelés inégalement en pointe. Les fleurs sont jaunâtres, & ont une bonne odeur. Les grains, d'abord très-acides, s'adoucent en mûrissant; & de verts qu'ils étoient, ils prennent alors diverses couleurs: les uns étant

noirs, ou rougeâtres, ou violets; d'autres, d'un verd très-pâle, ou blonds, ou dorés, ou roux: tous sont couverts d'une espèce de fleur blanche qu'ils ne perdent que par le frottement. Ce sont ces grains que l'on nomme *Raisins*.

2. *Vitis præcox* *Columellæ* H. R. Par. La *Vigne Hâtive*: le *Morillon Noir Hâtif*: que les Anglois nomment *July Grape*. Les grains sont ronds, petits, noirs, sucrés, mais sans goût: & leur mérite le plus réel est celui de la primeur; se trouvant mûrs dès la fin de Juillet ou au commencement d'Août. Les grappes sont assez claires.

Le *Pineau*, ou *Pinot*, que l'on nomme *Auvernat* ou *Auvergnat* dans l'Orléanois, & dont il y a de Noir & de Blanc; donne de très-bon vin, & n'a pas grand mérite pour manger. C'est le vrai *Bourguignon*; espèce de *Morillon Noir*. Ses grains sont un peu longuets. Comme les grappes ne sont pas garnies près-à-près, elles parviennent à une juste maturité.

3. Vers le même tems que le *Morillon Hâtif*, mûrit un petit raisin assez rond, dont les grappes sont courtes & serrées: il est noir: sa peau, mince; son suc, très-agréable. Les oiseaux & les mouches s'y jettent avidement: c'est pourquoi on est obligé d'y faire la garde afin de le sauver du pillage. M. Miller nomme cette espèce, *Black Sweet-Water*.

4. *Vitis uvæ peramplâ, acinis albidis, dulcibus, durioribus* Inst. R. Herb. Le *Chasselas Blanc*; le *Bar-sur-Aube*: que quelques Anglois nomment *Royal Muscadine*. Excellent raisin; dont les grappes sont ordinairement grosses, & divisées par le haut en larges grappillons. Les grains sont blancs, ronds, fermes; en mûrissant ils prennent une couleur ambrée, lorsqu'on a eu soin de les découvrir de feuilles: leur suc est exquis & abondant. Ils mûrissent en Septembre; & peuvent se garder longtems, même sur la vigne, comme nous le dirons dans la suite de cet article. On en fait aussi sécher.

5. Le *Chasselas Musqué* (nommé en Angleterre le *Cour Grape*, & *Frankindal*) est encore excellent. Il mûrit bien en Angleterre même, quand l'espalier est à une bonne exposition. Parmi nous il acquiert de bonne heure son point de maturité. On n'y observe d'autre différence d'avec le *Chasselas Blanc*, que d'être musqué, & un peu plus charnu.

6. *Vitis uvæ peramplâ, acinis dulcibus, nigricantibus aut rubentibus* Inst. R. Herb. Le *Chasselas Noir* ou *Rouge*. Il diffère du blanc par la couleur de ses grains; qui, sur un fond blanchâtre prennent une teinte noire, ou rouge sale. Ce raisin est fort bon: mais il mûrit plus tard que le *chasselas blanc*.

7. *Vitis laciniatis foliis* Cornuti. La *Cioutat*, ou *Ciotat*; aussi nommée *Raisin d'Autriche*. La feuille est découpée comme dans le n. 1, mais en lobes plus nombreux & plus étroits. Ce raisin ressemble assez bien au *chasselas*, pour la couleur & le goût; il est petit, & de couleur blonde. Quelques Paysans Provençaux appellent cette espèce la *Tardarié*. Les grains sont peu serrés.

8. *Vitis Corinthiaca, sive Apyrena* J. B. D'autres l'appellent *Uvæ Passæ*, ou *Passula*. Le *Raisin de Corinthe*: ou *Petit Raisin de Passé*: nommé en Anglois *Currant Grape*. Ses grains sont petits, assez ronds, sans pepins, remplis d'eau sucrée, tantôt fort noirs, ou violets, tantôt blancs: ils mûrissent en Septembre; mais passent vite. Les grappes sont courtes, bien serrées; & leur rasle si tendre, qu'on peut la manger avec les grains. Le *Corinthe blanc* est le plus estimé.

9. *Vitis Apiana* C. B. Le *Muscat*, ou *Frontignan*.

Raisin excellent, & que l'on estime beaucoup. Les grains sont bien ronds, d'une belle grosseur, musqués, de très-bon goût, fermes; tantôt Blancs, tantôt Rouges ou Violets, ou bien Noirs. Ces derniers mûrissent mieux que les Blancs, parce que les grappes sont moins serrées; aussi éclaircit-on les grains du blanc quand on veut qu'il devienne parfaitement mûr: sans quoi il reste verd, pour peu que l'année soit froide. Les Abeilles & les Guêpes livrent de fréquens assauts au Muscat. La *Málvoisie* est une sorte de Muscat. Le *Gennetin* d'Orléans est un muscat blanc & sucré.

10. *Muscat d'Alexandrie*, ou de *Jérusalem*; ou *Passé-long Musqué*. Ce raisin vient en belles grappes; dont les grains sont longs, gros, musqués, & quelquefois sans pépins, d'autres fois avec un seul. C'est un excellent fruit, qui peut se conserver longtemps; mais pour la maturité duquel il faut, dans nos climats, un Été fort chaud, beaucoup de soleil, & une terre qui ne soit pas froide. Il y en a de Blanc; & de Rouge, suivant M. Miller.

11. On parle de raisin *Panaché* de noir & blanc; dont on ne considère que la singularité. Le Muscat Rouge est ordinairement gros & un peu panaché de brun, avant sa maturité: ce qui l'a fait prendre pour une espèce particulière.

Il y a, chez M. Duhamel du Monceau, une espèce de raisin, non musqué, où la même fouche produit des grappes blanches & de noires; on y trouve encore sur la même grappe, des grains tout blancs, d'autres tout noirs, quelquefois des grains mi-partis de noir & blanc, & très-souvent des grains ainsi diversifiés par quartiers.

M. Garidel fait mention d'un raisin à belles grappes, dont les grains sont ronds, blonds, marqués d'un point noir, & ont une saveur exquise: le *Plan Estrani* des environs d'Aix.

12. *Vitis uvâ peramplâ, acinis ovatis albidis* Inst. R. Herb. Le *Bordelais*, *Bourdelaïs*, ou *Bourdelaïs*; aussi connu sous les noms de *Verjus*, *Grey*, *Bicanne*, *Engregeoir*, &c. Ses grappes sont ordinairement grosses, longues, larges par le haut. Les grains sont oblongs, pointus, d'un verd pâle; leur peau est dure; leur goût, d'abord très-âpre, devient passablement doux, vers la mi-Octobre. Mais on n'en fait point de cas pour manger crud. Nous avons dit, dans l'article *VERJUS*, les différens usages auxquels on l'emploie.

13. L'ancienne Edition de ce Dictionnaire faisoit mention d'une espèce de Chasselas qui n'a point de pépins.

14. Le *Baumier* ou *Servimen* est propre à faire du vin. L'ancienne Edition de ce livre n'en dit rien de plus. * *Anc. Ed.*

15. *Vitis Damascena* H. R. Par. La Vigne de *Damas*. Les grains sont gros. Il y en a de Blancs & de Rouges.

16. Le *Mélier*. Il y en a de Noir; & de Blanc. Celui-ci est meilleur, soit pour manger soit pour faire du vin: & il se garde longtemps.

Ce qu'on nomme *Mélier Verd*, ou *Plant Verd*, est blanc. Le vin que l'on en fait ne jaunit pas. * *Anc. Ed.*

17. Le *Bourguignon*, ou *Resseau*, est noir; & moins bon à manger qu'à faire du vin. * *Anc. Ed.* On l'appelle encore *Fromenté*, *Meunier*, & *Farineau*; parce que ses feuilles sont couvertes d'un duvet cotonneux & blanc. Les grappes sont courtes. Les grains sont oblongs: & comme ils sont fort serrés; il y en a presque toujours une partie qui ne mûrit pas. Les Anglois l'appellent *Black Cluster*. Il y a du *Meunier Blanc*, de *Gris*, & de *Noir*.

Tome III.

18. Le *Sammoireau* ou *Quille de Coq*, a de gros grains; & est assez bon à manger. * *Anc. Ed.* [Ce peut être le n. 20. Dans le Gâtinois on nomme *Rognons* ou *Quille de Coq* des raisins mollaſſes, blancs, & oblongs. Voyez encore le n. 27.]

Il y a dans l'Orléanois un raisin que l'on nomme *Gros Noir*, ou *Samoreau Fourchu*; dont le suc est fort noir.

19. Le *Noiraut*; la *Teinſe*; le *Teint*; le *Teinturier*; ou *Raisin d'Orléans*; charge beaucoup la couleur du vin. Son suc est d'un rouge foncé: au lieu que les autres raisins, quoique fort noirs, ont le suc ordinairement blanc. Les feuilles de cette espèce sont très-rouges; les grains ne sont pas gros. Ils sont un vin plat; mais, comme nous l'avons dit, fort utile pour donner de la couleur.

Les Provençaux appellent *Tautier*, ou *Plan de Manosquo*, un raisin noir, assez commun dans leurs Vignes, rond, un peu ferme, doux au goût, & qui noircit les lèvres.

20. *Vitis Pergulana, acinis Prunorum magnitudine & formâ* C. B. Le *Rognon de Coq*: espèce plus propre pour les treilles que pour une autre situation. Le grain est oblong & fort gros; & il mûrit très-tard. En Provence on l'appelle *Barlantin*. [Voyez le n. 18.]

M. Garidel croit pouvoir distinguer cette espèce d'avec une autre assez commune dans les Vignes des environs d'Aix, où on la nomme *Grand Guillaume*. Les grappes en sont prodigieuses en grosseur & en longueur; quelques-unes pèsent jusqu'à douze livres. Les grains sont noirs & ressemblent à de petites prunes.

21. Ch. Estienne (*Maif. Ruſt.*) parle de *Raisin de Livre*, ou *Daupiné*: que M. Tournefort croit être le *Vitis Allobrogica* de Pline.

22. Le Raisin de Hambourg, apporté en Angleterre par un nommé *Warner*, donne de grosses grappes. Les grains, tantôt rouges tantôt noirs, sont un peu allongés, de médiocre grosseur, très-sucrés & vineux quand ils ont atteint leur maturité: ce qui est en Octobre dans le climat de Londres. * *Gard. Dict.*

23. Le Raisin de *Petersbourg* est en très-belles grappes. Les grains sont gros, allongés, & très-noirs. Ce fruit a ainsi une magnifique apparence: mais on ne trouve pas qu'il ait beaucoup de goût en Angleterre, où il ne mûrit que tard. * *Gard. Dict.*

24. Le *Jouanens* de Provence mûrit de bonne heure en Juillet; quelquefois même à la fin de Juin. Ses grains sont pointus, verdâtres, mollets, & assez doux. C'est une espèce commune dans les vignes du pays.

25. Aux environs d'Aix en Provence on nomme Raisin *Grec*, d'assez petites grappes; dont les grains sont serrés, d'un rouge foncé, durs, croquans, & dont la saveur quoique fort douce laisse sur la fin un peu d'astringence.

26. On y donne encore le nom de *Grec*, & celui de *Barbaroux*, a une espèce fort commune dans les vignes; qui a la feuille, d'un verd gai; de belles grappes assez lâches, dont les grains sont ronds, d'un rouge ou roux qui laisse appercevoir du blanc ou une marbrure, assez gros, fort mous, & d'une saveur très-douce.

27. Ce que l'on appelle dans le même pays *Aulivotos*, ou *Testicule de Gau*, mûrit de bonne heure, après les espèces les plus hâtives. Les grains sont longuets, pointus, d'un noir rougeâtre, & d'une saveur douce. [Voyez le n. 18.]

Fffff ij

28. *Vitis Americana*, *Abutyli folio*, *acimis atro-purpureis* Plumet. La Vigne des Boucaniers. Les sarments sont pleins de jus : & on les suce pour se défatéger. Les feuilles sont entières, fortes, épaisses, succulentes. Les grains sont d'un violet foncé. M. Duhamel en a élevé de pepins, qu'il avoit reçus de Canada.

29. *Vitis Canadensis*, *Aceris folio* Inst. R. Herb. Ses feuilles sont grandes, & assez ressemblantes à celles de l'Erable. M. Duhamel (*Tr. des Arbres & Arbustes*, T. II, p. 360) dit avoir élevé de pepins une Vigne de Canada, qu'il croit être celle-ci : elle pousse & fleurit plus de quinze jours avant les autres Vignes. Mais M. Duhamel n'y trouve que des fleurs dépourvues d'étamines : ce qui fait qu'elle ne donne pas de fruit. Comme elle défleurit avant que les autres Vignes entrent en fleur, on n'a pas encore pu la mêler avec quelque espèce propre à la féconder. Elle se dépouille aussi plus tôt que les Vignes de France.

30. *Vitis quinquefolia Canadensis Scandens* Inst. R. Herb. La Vigne-Vierge ; ainsi nommée de ce qu'elle donne rarement des fruits. Ses sarments grimpent de manière à tapisser les plus hautes murailles en s'y cramponant, & faisant toujours de nouveaux progrès pendant une longue suite d'années. Elle s'est fort bien naturalisée en France, où on l'a apportée de Canada. Les pédicules sont alternes : & chacun d'eux porte cinq feuilles, plus ou moins volumineuses, en ovale allongée, pointues par les deux bouts, terminées en longue pointe à leur extrémité antérieure, dentelées de loin à loin en scie sur leurs bords. Elles rougissent en Automne ; ce qui produit un bel effet. Après quoi elles tombent.

31. Voyez d'autres espèces de Vignes de l'Amérique ; dans M. Tournefort.

32. M. Garidel a fait une ample énumération des différentes espèces que l'on cultive aux environs d'Aix.

Consultez encore l'*Hortus Catholicus* de Cupani : M. Linnæus *Sp. Plant.* Ed. 2, p. 293 & 294.

Chaque Vignoble affecte certaines espèces & certains noms. Souvent même les noms varient d'un village à un autre. Et la plupart de ce que l'on qualifie d'Espèces particulières ne sont que des Variétés. La Nomenclature de ce genre de plantes est donc très-embarrassante. Nous croyons devoir borner ici ce que nous avions à dire pour l'éclaircir.

... Neque quàm multæ species, nec nomina quæ sint,
Est numerus : neque enim numero comprehendere refert.
Quem qui scire velit, Lybici velit æquoris idem
Discere quàm multæ Zephyro turbentur arena,
Aut, ubi navigiis violentior incidit Euris,
Nosse quot Ionii veniant ad littora fluctus :

dit Virgile, après avoir fait une énumération de quelques espèces de raisins qui nous sont inconnues, mais qui étoient célèbres dans son tems ; *Georg. L. 2, v. 103, &c.*

33. On nomme improprement VIGNE DU CANADA la plante dont nous avons parlé sous le n. 2 de l'article TOXICODENDRON.

U S A G E S.

En écrasant & exprimant sous des pressoirs le raisin au sortir de la Vigne, on en obtient une liqueur ambrée, douce & très-sucrée, que l'on appelle *Vin Doux*, ou *Mout* (en Latin *Mustum*). On met ensuite cette liqueur dans des tonneaux : où ferment-

tant elle se dépure, acquiert de la force, & forme un Vin plus ou moins bon, & plus ou moins spiritueux ; selon l'espèce de raisin, la nature du sol, le degré de maturité du fruit, & l'attention qu'on y a apportée. Voyez VIN. Si l'on distille le Vin, on en retire une Eau-de-Vie ; puis un Esprit : Voyez DISTILLATION, pp. 818 & 819. Si le vin continuoit à fermenter il deviendrait trop acide, & formeroit le Vinaigre : Voyez VINAIGRE.

Le Raisin est un des meilleurs fruits que l'on mange en automne. Celui que l'on a pu garder jusqu'après l'hiver fait honneur aux desserts ; mais a beaucoup perdu de son mérite.

Dans nos climats on prise beaucoup, pour manger, les raisins muscats & les chasselas.

Nous avons déjà indiqué que certaines espèces de raisins sont propres à être séchées. Il faut ajouter que le muscat blanc est un de ceux qui se séchent au soleil & au four. On fait encore sécher au four le Raisin sans Pepins. Voyez le Tome II, p. 148.

On fait une assez grande consommation de Raisins secs, ou de *Passè* (*Uva Passæ*) dans presque toute la France, tant pour des tisanes pectorales, que comme aliment en Carême. Les Muscats viennent surtout de Frontignan en Languedoc. On nomme *Picardans*, de petits raisins assez succulents, qui viennent de Languedoc & de Provence. Les *Jubis*, ou *Raisins de Caisse*, sont aussi de Provence ; particulièrement de Roquevaire, Oriol, & des environs : Voici comment on les fait sécher. Les ayant cueilli en grappe, on les lie avec du fil, on les passe dans un autre fil noué par les deux bouts, & on les plonge ainsi dans de la lessive bouillante (souvent faite avec de la soude) & à laquelle on mêle volontiers un peu d'huile : on les y tient jusqu'à ce qu'ils se rident. On les expose ensuite au soleil pendant six à sept jours. Puis on les range dans des caisses en les pressant doucement. * Garidel, *Hist. des Plantes d'Aix*, p. 501. Ces raisins ont un goût sucré & délicat. Il faut préférer les plus nouveaux, & en plus belles grappes.

Les Raisins Sols, ou *Sorts* ; Raisins au Soleil, ou *Raisins d'Arq* ; (autres Raisins secs) nous viennent d'Espagne, en barils de quarante ou cinquante livres. Ils sont d'une couleur tirant sur le violet, ou le rouge ; égrainés, & très-agréables au goût.

Les Raisins d'Espagne proprement dits sont de petits raisins, un peu plus gros & moins secs que les raisins de Corinthe. On nous les apporte égrainés, dans des barils du poids de cent livres ou environ. On tâche de les substituer quelquefois aux raisins de Corinthe ; mais il ne faut pas s'y laisser tromper.

Les Raisins de Corinthe ont la baie petite, sèche, blanche, noire ou rouge. Ils nous viennent de plusieurs Îles de l'Archipel ; mais particulièrement de l'Isthme de Corinthe. On les vend en grains : il faut les choisir petits, nouveaux, & en grosse masse. Ils se conservent pendant plusieurs années, quand ils ont été bien emballés, & qu'ils ne prennent point l'air.

En quelques pays ils entrent dans plusieurs ragoûts. On les substitue quelquefois, en Médecine, aux raisins de Damas. D'autres fois on prescrit ceux même de Corinthe : Voyez APOZÈME Diurétique.

Les Raisins de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie. Ils ont le grain extrêmement gros ; aussi-bien que les grappes. On assure qu'on en cueille dans le pays, qui pèsent jusqu'à vingt ou vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés & aplatis, dans des *bustes*, qui sont des

boîtes de fapin à demi-rondes , lesquelles pefent depuis quinze jufqu'à foixante livres. Ils font fort en ufage dans les tifannes pectorales : où on les emploie , comme les dattes , les jujubes , & autres fruits béchiques. Il faut les choisir nouveaux & bien nourris. Les véritables raifins de Damas ont un goût fade & défagréable.

Les Raifins de Calabre font un peu gras , mais de bon goût. On les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle ou corde , comme des mouffurons ou des morilles. Les barils de ces fortes de raifins pefent depuis quatre-vingt-dix jufqu'à cent livres.

Tous ces raifins secs , dit l'Ecole de Salerne , font contraires à la rate ; mais bons pour la toux & pour les maux de reins.

Consultez l'article des VINS Artificiels.

Conserver le Raifin.

1. Voyez l'article Conserver les FRUITS.
2. Pour Conserver le raifin , pendant toute l'année : Prenez de la poix fondue ; trempez-y la queue du raifin ; mettez la grappe fécher au foleil ; & au bout de deux jours , portez-la dans une chambre bien féche , où vous la tiendrez fur de la paille de froment.
3. Faites bouillir de l'eau de citerne , dans un chauderon , avec un peu de miel : trempez-y le raifin ; & l'y laissez cuire un peu.
4. Profitez d'un tems ferein , pour couper le raifin , vers les huit heures du matin lorsqu'il ne tombe plus de rosée : & plongez les grappes dans de l'eau falée , dans laquelle vous aurez jetté un peu de vin bouillant ou de moût. Puis les gardez fur de la paille d'orge.
5. D'autres les tiennent dans un vaiffeau bien clos de toutes parts.
6. Consultez l'article FRUITERIE.

Conserver le Raifin fur les Treilles jufqu'après l'hiver.

Enveloppez-le dans des sacs de papier , ou de toile de crin. Quelques-uns mettent un sac de toile cirée , par-deffus celui de papier. Il y a des perfonnes qui regardent les sacs de gaze comme beaucoup fupérieurs à ceux de crin ; prétendant qu'ils fervent pendant plus de vingt ans ; & que le gluten de la gaze fait que les mouches craignent de s'y pofer. D'autres conteflent ce fait ; & affurent que la gaze devient flaque , retient l'humidité , & nuit ainfi au raifin. Au refte tous les sacs ont l'inconvénient d'empêcher le raifin de fe colorer , fi on les y met trop tôt : & fi un grain fe gâte , la contagion s'étend fans que l'on s'en apperçoive.

Ratafia de Raifin.

Voyez RATAFIA de Frontignan & de Muscat.

Blanchir , ou Glacer , le Raifin.

On fait de même que pour les CERISES.

ON fait quelquefois du *Verjus* avec le raifin encore verd.

On prétend que le raifin que l'on mange féparé de fa peau & des pepins , remédie à l'ardeur du foie & de la bile.

Vigne Thériacale.

Les Anciens ont fait grand cas de ce qu'ils nommoient *Vigne Thériacale* ; à raifon de la grande vertu

qu'ils difoient que poffédoit fon vin contre la morsure des ferpens & autres bêtes venimeufes ; propriété qui s'étendoit jufqu'à fes feuilles pilées , & appliquées en forme de cataplafme fur la plaie ; & même aux cendres de fon farment. La *Maniere de Préparer* cette Vigne étoit de Fendre la longueur de trois ou quatre doigts de la partie d'en-bas du farment que l'on vouloit planter ; & après en avoir ôté la moëlle , y fubftituer du mithridate ou de la thériaque ; puis envelopper de papier , & planter , la partie ainfi médicamentée. D'autres répandoient enfuite encore de la thériaque fur les racines.

Vigne Laxative.

Pour communiquer à la Vigne une vertu laxative ; on fendoit de même le farment pour y inférer quelque laxatif : ou l'on arrosoit fes racines avec quelque drogue laxative.

Au refte on convenoit que les farmens de Vigne foit thériacale foit laxative ne confervoiient pas la vertu du fep , quand on les en avoit féparé ; & que même la propriété , foit de la thériaque , foit des laxatifs , s'affoibliffoit dans la Vigne par fuccelfion de tems.

Maniere de rendre les Vignes Médecinales , de forte que les raifins qu'elles produiront , & le vin qu'on en tirera , lâchent doucement le ventre , & purgent fans incommodité.

Vers le tems des vendanges , lorsqu'on déchauffe les Vignes , il faut déchauffer autant de feps que l'on croira en avoir affez pour certaine quantité de vin ; & les marquer : puis les biner tout autour & les bien monder. Cela fait , on prendra des racines d'ellébore , que l'on pilera dans un mortier ; & on les rangera tout autour du fep. Puis on mettra autour de cet ellébore , de vieux fumier bien pourri , de vieilles cendres , & deux parties de terre ; & on mettra de la terre par-deffus le tout. Il faudra recueillir féparément le vin qui viendra de ces feps. Si on veut le garder jufqu'à ce qu'il foit vieux , pour lâcher le ventre ; on le pourra faire fans le mêler avec d'autre vin. Si on prend un verre de ce vin , avec un peu d'eau , avant de fouper , il purge fans danger ni incommodité.

D'autres , en déchauffant les Vignes , fe contentent de mettre autour des racines trois faisceaux d'ellébore noir ; puis jettent la terre par-deffus. On met un plein verre de ce vin parmi le refte de la boiffon , pour lâcher le ventre , & purger fans incommodité.

Vigne Soporative.

On prétendoit encore avoir du vin qui auroit la vertu d'endormir ; en mettant de l'opium , ou du jus de mandragore , dans l'incifion faite au tronc de la Vigne : ou en mettant des plantes foporatives deffous & tout autour de la racine du fep. Dioscoride , en parlant du *Vin Photien* , dit même qu'il fuffit que ces plantes croiffent auprès du fep , & qu'elles l'environnent.

LA Médecine méconnoit depuis longtems ces pratiques , autrefois célèbres. Mizauld , Médecin qui vivoit dans le XVI^e ficle , effaya de les remettre en vogue , & publia ce qu'il avoit recueilli des anciens Auteurs d'Economie Rurale & d'Histoire Naturelle , tant fur l'art de rendre médicamenteux le raifin & le vin , que les autres fruits , les diverfes

plantes qui nous servent d'alimens, & jusqu'à la chair des animaux. Son ouvrage est intitulé: *Artificiofa Methodus comparandorum hortensium fructuum, olerum, radicum, uvarum, vinorum, carniuum & jusculorum; quæ clementer purgent, & variis morbis ubique ullâ noxâ & nausâ blandè succurrunt.* : Lutet. Fed. Morel, 1575, in-8°. Cette édition, que M. Seguiet ne cite pas dans sa *Bibliotheca Botanica*; ou dont, au moins, il rapporte le titre absolument différent (p. 381); paroît avoir du rapport avec d'autres ouvrages qu'il y indique sous le nom de *Mizaldus*.

Toutes les especes de Vignes ont un beau feuillage, & couvrent bien les espaliers, les tonnelles, les berceaux, &c. Le feuillage de la Cioutat & de quelques autres, plaît par sa singularité. Nous avons dit quel est l'avantage de la Vigne Vierge; dont le fruit n'est d'aucun usage.

Voyez l'article NOYER, p. 657, col. 2; & 658, col. 1.

Dans les pays de vignobles, les haies se trouvent assez souvent fourrées de piés de Vignes, qui n'étant point taillés poussent de longs sarmens. Les Pêcheurs du Bordelais ramassent avec soin ces sarmens; qu'ils tordent comme des harts, & dont ils réunissent plusieurs ensemble, qui leur servent de cordages pour amarrer leurs canots & leurs filets. * *Tr. des Arb. & Arbust.* de M. Duhamel, T. II, p. 362.

Voyez EPAMPRER.

On se chauffe avec les Sarmens que l'on coupe lors de la Taille. La chaleur de ce feu, qui est clair & vif, passe pour être d'un grand secours contre les rhumatismes & plusieurs autres maladies. La cendre en est très-fine: on en fait quelquefois des coupelles, des mouffes, &c.

Au printems, lorsque la Vigne est en pleine seve, on en coupe les sommités pour obtenir une liqueur abondante, fort claire. La force de la seve en fait encore sortir naturellement de divers endroits, le long des sèps: & comme elle découle goutte-à-goutte, on la nomme *Larme*, ou *Pleurs*. Ce suc passe pour un bon lithontriptique. Il est apéritif, détersif. On en distille dans les yeux, pour en guérir la rougeur, les taies, les nuages, l'ophthalmie; & éclaircir la vue. Il remédie aux démangeaisons, si on les en lave après les avoir frottées de nitre. Ce suc passe aussi pour être confortatif dans les fièvres malignes. En se lavant de cette liqueur, on se guérit quelquefois de la galle & de toutes les affections de la peau. Quelques gouttes versées dans l'oreille, guérissent certaines furdités peu considérables. On dit qu'il ôte les taches de rouffeur du visage. Ce suc, exposé durant un an au soleil, s'épaissit en consistance de miel; & devient un baume utile pour nettoyer & guérir toutes sortes de plaies & d'ulcères.

Consultez le mot SUC Lymphatique. Voyez aussi la *Physique des Arbres*, de M. Duhamel, L. 5, ch. 2, art. 4; & L. 1, p. 62-3.

Le Marc qui sort du pressoir, étant pourri en terre pendant un an, fournit aux Vignes un engrais qui n'altère pas la qualité du vin. On assure que c'est un excellent amendement pour les asperges. Le marc nouvellement exprimé s'échauffe beaucoup: & attendu qu'il contient quantité de parties spiritueuses, on l'emploie comme un remède efficace pour les rhumatismes, & les engourdissemens des membres; la manière d'appliquer ce remède est d'enfourer dans un tas de marc échauffé, le membre malade.

Ce marc pourroit fournir une eau-de-vie: mais cette distillation a été défendue en France par un Arrêt du Conseil daté du 4 Février 1686.

C U L T U R E.

La Vigne réussit dans les pays chauds; & dans différens degrés de climats tempérés.

On sème fort rarement les pepins pour la multiplier: ce procédé seroit trop long; peut-être même fait-il que la Vigne tarde longtems à donner du fruit: V. le *Tr. des Arb. & Arbustes*, de M. Duhamel, T. II, p. 361.

La Vigne se multiplie fort aisément par Marcottes; & par Boutures. On peut encore la Greffer.

On nomme *Sautelle* ou *Sauterelle*, un sarment que l'on a coudé ou couché en terre sans déchauffer la souche; & que l'on ne sevre qu'au bout de deux ou trois ans. Nous avons dit (T. I, p. 738) que l'on taille des branches en sorte qu'il y reste un peu de vieux bois; & que cette extrémité, qui forme une petite crosse, pousse facilement des racines quand elle est plantée. C'est ce qu'on nomme en plusieurs endroits, une *Croffette*; ailleurs, un *Chapon*, ou une *Broche*: & en Latin, *Malleolus*. On donne la préférence aux croffettes dont le bois est intérieurement d'un verd clair; & on ne tient pas beaucoup de compte de celles qui l'ont verd-brun.

On prend ces Boutures, en hiver, sur des sèps de bonne qualité; & on les conserve en bottes dans le cellier, jusqu'au tems de la plantation. Sur la fin de Mars, on met tremper ces bottes, l'espace de huit jours, dans un fossé bourbeux: puis on plante les sarmens, ainsi disposés à produire des racines.

On multiplie encore la Vigne par de jeune plant enraciné, que l'on tient quelque tems en pépinière; ou par du plant enraciné, provenu du ravalement des hautes Vignes. Consultez le *Spec. de la Nat.* T. II, p. 347.

Kolbe parle de sarmens, longs d'un pié ou de dix-huit pouces, que l'on sème dans une terre labourée; qui produisirent tous de bon plant: & il dit que telle fut l'origine des raisins qui donnent le Vin du Cap. * *Descript. du Cap de Bonne-Espérance*, part. 2, ch. 7.

Dans les bois de la Louisiane & du Canada, où la Vigne croît naturellement, peut-être se multiplie-t-elle d'elle-même par Rejettons. Mais il est vraisemblable que c'est le plus souvent par ses Semences: ce qui doit occasionner le grand nombre d'especes ou variétés que l'on y rencontre: dont aucune jusqu'à présent n'a paru bien ressembler à celles de France. On ne fait presque point de vin dans ces Colonies. En Canada on ne cultive même pour manger, aucunes especes du pays; on préfère celles de France, quoique difficiles à préserver des rigueurs de l'hiver en ce climat. Les raisins du pays viennent rarement à maturité dans la saison où l'on pourroit en faire usage. On en a cependant vu de mûrs à Quebec, à la fin de Septembre: leur grain étoit fort petit; il avoit bon goût; mais la peau étoit très-épaisse: il contenoit beaucoup de gros pepins, & une petite quantité de jus rouge très-foncé. * *Tr. des Arb. & Arbustes*. M. Le Page dit que le bord des prairies de la Louisiane fournit une Vigne assez ressemblante au Pineau de Bourgogne; & que ses raisins donnent du vin qui devient passable quand on a l'attention de l'exposer au soleil en Été, & au froid pendant l'hiver. Cet Historien de la Louisiane ajoute qu'il n'a jamais pu faire de vinaigre avec ce vin. * *Journal Économique*, Octobre 1751.

Terroirs propres à la Vigne.

La meilleure terre pour la culture de la Vigne est celle qui est un peu forte, & exposée au Midi ou au Levant. Je dis un peu forte : car elle ne doit être ni trop forte, ni trop grasse, ni trop meuble, ni trop maigre ; mais mitoyenne entre toutes ces qualités, enforte cependant qu'elle soit assez menue, ferme & substantieuse. Dans un pays froid, les Vignes doivent regarder le Midi ; en pays chaud, l'Orient ou le Septentrion, pourvu qu'elles y soient à l'abri des vents d'Est & Sud.

Il paroît bien prouvé que dans les terres légères & chaudes le Vin est délicat, prompt à boire, & peu de garde ; & que celui des terres fortes est vigoureux, qu'il se garde longtems, mais est ordinairement dur les premières années.

Les terres pierreuses & situées sur des côtes à une bonne exposition, sont fort avantageuses : le vin en est excellent. Néanmoins il ne faut pas que le côteau soit trop roide & droit ; il suffit qu'une pente douce le mette à portée de recevoir les rayons du soleil dans sa totalité, & de laisser égoutter les eaux. Une des meilleures espèces de Vigne que l'on puisse y planter, est celle qui a beaucoup de suc, & dont le grain est mollet. Il est cependant vrai qu'elle a de la peine à y venir : mais elle donne de bon vin quand elle a bien pris.

Les terres au fond desquelles il y a beaucoup de cailloux ou de gravier, sont encore favorables pourvu qu'elles soient mêlées de terre grasse ou argilleuse, & qu'on les rafraîchisse souvent par de profonds labours. On leur en donnera au moins trois, tous les ans. Il y vient du vin qui est fort, & délicat. Mais lorsque les pierres & cailloux sont en quantité à la superficie, c'est beaucoup risquer que d'y planter de la Vigne : la grande chaleur qui vient de leur réverbération, peut la faire périr en Été ; de même qu'en hiver le grand froid qu'ils entretiennent. Si on en met dans une terre toute graveleuse & pierreuse, non mêlée d'argille, on ne labourera pas profondément ; la racine n'y descend pas beaucoup : & deux labours suffiront ordinairement. Voyez le *Speç. de la Nat.* T. II, p. 345.

Le sommet d'une montagne est préjudiciable à la Vigne ; de même qu'un endroit exposé à la bise ; dans nos climats. Ce plant demande un air plus chaud que froid, & plutôt ferein que pluvieux : il a beaucoup à craindre des orages & autres intempéries de l'air.

Les terres exposées au Couchant sont les plus mauvaises pour la Vigne.

Quelques Auteurs disent que si le lieu est sujet aux vents, on peut exposer de la Vigne au Septentrion ou au Couchant. Dans un climat bien tempéré, elle ne laisse pas de réussir exposée un peu vers le Couchant : mais elle fait toujours mieux au Levant.

Les terres sabloneuses sont encore propres pour planter la Vigne, sur-tout quand elles sont bien situées ; le vin blanc qui en vient, est plus délicat que le rouge. Mais elles donnent peu : & le plant y est sujet à couler. Voyez le *Speç. de la Nat.* T. II, p. 345-6.

Un terrain plat fournit beaucoup de vin ; mais dépourvu de qualité.

En général, un sol trop sec n'est pas avantageux pour la Vigne : & il faut ne pas mettre de celle qui donne un raisin ferme, dans une terre chaude & sèche.

Virgile (*Georg.* II, 112-3) dit que la Vigne se plaît sur des côtes bien découverts.

» La main qui a formé le globe de la terre... a élevé, d'espace en espace, des montagnes & des collines afin de ménager des expositions favorables à la Vigne & aux plantes qui ont besoin d'une forte réflexion de la lumière pour mûrir parfaitement leurs fruits. Tous ces terrains qu'elle a abaissés en pente... ne sont-ils pas autant de grands espaces qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réflexion se trouve unie à la bonté du plein air ? * *Speç. de la Nat.* T. II, p. 322.

On prétend en général que les Vignes réussissent peu en plaine. Cependant Virgile semble regarder les plaines ou les vallons même comme excellents pour ces plantes. On peut en juger par ces Vers.

*Quæ pinguis humus, dulcique uligine lata,
Quique frequens herbis & fertilis ubere campus,
Qualem sæpè cavâ montis convallæ solemus
Despicere ; hinc summis liquuntur rupibus omnes,
Felicemque trahunt limum : quique editus austro
Et filicem curvis invisam pascit aratris.
Hic tibi prævalidas olim multoque fluentes
Sufficiet baccho vites ; hic fertilis uvæ,
Hic laticis qualem pateris libamus & auro, &c.*

* *Georg.* Liv. II, v. 184 & suiv. Voyez-y encore le 273.

La Vigne de nos climats ne dure pas longtems dans un endroit humide & aquatique ; & le vin qu'elle produit, n'est ni bon ni de garde. Cependant une eau vive qui coule à fleur de terre, ne nuit point aux Vignes : elle leur est même favorable par l'humidité habituelle qu'elle entretient auprès des racines. Mais (dit-on) il faut observer que cette eau ne soit ni amère ni faumâtre : parce que le vin en contracteroit le goût. Nourse (*Camp. Fæl.* pag. 325-6) croit même que la réverbération de la surface d'une eau courante & fort large, sur laquelle le soleil frappe pendant longtems, peut beaucoup contribuer à mûrir le raisin exposé sur des côtes qui la bordent. Au reste, consultez le *Speç. de la Nat.* T. II, p. 346.

Nous pensons qu'on doit ne point planter de Vignes dans les vallées profondes. Quoiqu'il y vienne beaucoup de raisin, il ne peut mûrir dans la saison, ce qui fait un vin verd & de peu de valeur : joint à ce que la Vigne y est sujette aux gelées d'hiver & de printemps, & à couler. Le raisin s'y pourrit encore aisément ; ce qui donne au vin un goût de moisi. Quand l'année est pluvieuse, il y a dans ces fonds une partie du raisin qui se fend & creve ; & l'autre ne donne qu'un vin insipide & sujet à tourner & à d'autres accidens. Si cependant on y plante des Vignes, il faut en choisir qui ne produisent que des grappes dont le grain ne soit pas serré ; afin que le soleil les frappe librement. V. le *Speç. de la Nat.* T. II, p. 345.

Une terre toute de craie ou de marne, est passablement bonne : telle que celle d'Oigny sur Yonne. Mais la pure argille, & la terre à Potier, sont absolument contraires à la Vigne.

Au reste, comme il est fort difficile de rencontrer tous les avantages de la terre & de l'exposition, un bon Vigneron accommodera les instructions que nous lui donnons, aux circonstances où il se trouvera.

Pour planter une Vigne, on doit ne se fier aux marques d'une bonne terre qu'après qu'on aura fait l'expérience du vin qu'elle produira : car ce seroit peine perdue, & dépense superflue, que de planter une Vigne qui rapporte peu. Cette expérience

pourra être pratiquée en cette manière. Faites une fosse de deux piés de profondeur dans cette terre ; mettez dans un verre d'eau de pluie bien nette une motte de la terre du fond ; mêlez & battez cette eau , puis laissez-la reposer jusqu'à ce que la terre soit reposée au fond du verre , & que l'eau soit claire comme auparavant. Alors vous goûterez l'eau. Si vous y trouvez une saveur désagréable , le vin s'en ressentira. Nous rapportons ceci d'après Virgile , *Georg. L. II, v. 238, &c.* Mais nous sommes très-persuadés qu'il n'est pas à beaucoup près aussi facile de connoître les terroirs qui sont propres à donner de bon vin.

Quand on est curieux d'avoir de bon vin , on ne fume pas les Vignes : il est fort difficile que la terre nourrie & engraisée de fumier , n'en retienne la saveur , & ne la communique au vin ; qui , outre l'inconvénient du goût désagréable , est encore sujet à se gâter facilement & bientôt. De plus , le fumier fait vieillir promptement , & devenir stériles , les Vignes ; en les épuisant dès les premières années. Le marc de raisin , comme nous l'avons déjà dit , ne produit que d'excellens effets sur les Vignes au pié desquelles on le met , après l'avoir laissé pourrir pendant un an. Si on l'y enfouissoit plus tôt , le feu dont il est pénétré dessécheroit les racines & les sèpes.

M. Schmidt (*Traité sur divers sujets intéressans* , p. 164) rapporte qu'un Gentilhomme Allemand faisant creuser une cave , remarqua que l'on en tiroit une terre qui ressembloit à des pyrites : il en fit mettre dans ses Vignes ; & elles donnerent pendant longtems un vin supérieur en qualité & dont jusqu'alors on n'en avoit point recueilli de pareil dans le canton.

Voyez , ci-dessous , *Provigner* ; & *Terrer*.

Choix du Plant.

La qualité du plant est essentielle pour celle du raisin & du vin. Chaque pays en a qui y réussit mieux que d'autre. C'est de ce plant qu'il faut tâcher de se pourvoir par préférence. Ensuite on essaiera diverses sortes de bons plants d'autres cantons : & on n'en adoptera qu'après des essais suffisans ; que la prudence dicte de faire toujours d'abord en petit.

Manière de Planter la Vigne.

Quand vous croirez avoir trouvé une bonne pièce de terre , & que vous aurez amassé du plant , tendez un cordeau le long de la pièce ; & marquez une raie d'un bout à l'autre. Cette raie étant faite , marquez-en une autre , en portant le cordeau à environ quatre piés & quatre pouces plus loin , si la terre est légère & sablonneuse ; ou à trois piés & demi seulement dans une terre un peu forte. Continuez ainsi dans toute la pièce. V. Virgile , *Georg. II, vers 274-5-6-7, &c.* Creusez ensuite le long de ces raies , un rayon d'un pié & demi de large sur autant de profondeur : V. Virg. *Georg. II, v. 288-9.* Cela étant fait , prenez deux croissettes , ou deux marcottes enracinées ; posez-les obliquement ou de biais , dans le rayon , à deux , trois , ou quatre , piés l'une de l'autre ; couvrez-les de terre ; & continuez ainsi jusqu'à ce que tout soit planté. Il peut même suffire d'une seule à chaque endroit , si le plant est de nature à fournir beaucoup , & que la terre y soit bien favorable. Voyez AUGELOT. M. Pluche (*Spéc. de la Nat. T. II, p. 346*) a vu mettre trois

ou quatre boutures ensemble , dans des trous espacés seulement d'un pié : & par la suite on arrachoit le superflu. Il avertit de les enterrer peu.

Quand on se sert de Croissettes ; comme elles n'ont pas encore de racines , le plant avance moins pendant la première année que celui des Marcottes. Elles peuvent même manquer : c'est pourquoi il est plus sûr d'en mettre deux dans chaque trou ; sauf à en arracher une l'année suivante , si elles réussissent toutes deux.

Les sarments que l'on couche en terre , sans les séparer du sep , pour obtenir des Marcottes enracinées , doivent tous avoir deux ou trois yeux à l'extrémité qui paroît dehors au-delà de ce qui est enterré. Ces marcottes sont en état d'être fevrées & plantées l'année suivante. On peut en faire plusieurs d'un même sep. Une bonne méthode est celle de faire passer le sarment par un pot troué , qu'on emplit de terre , laissant sortir un bout garni de deux yeux : au bout d'un an on sépare la marcotte d'avec le sep ; & renversant le pot où elle a pris racine , on la plante en motte. Voyez le *Spéc. de la Nat. T. II, p. 347-8.*

Il ne peut qu'être utile , de mettre deux pouces de bonne terre au-dessus de chaque plant.

Temps de Planter la Vigne.

On peut planter la Vigne depuis le commencement de Novembre jusqu'au quinze ou au vingt d'Avril , quelque tems qu'il fasse ; pourvu cependant qu'il ne gele point.

Manière de Provigner.

L'on provigne en Novembre , Décembre & Janvier , après avoir taillé. Dans des endroits froids on attend jusqu'en Février , & Mars.

L'on couche le plus beau jetton d'un sep , en coupant ses compagnons à deux yeux ou nœuds près de la tige. Quelquefois si le sep est beau , l'on en prend deux jets ; que l'on couche doucement l'un derrière l'autre , sous ses piés , dans la fosse ; puis on les recouvre de terre. On fait la fosse bien profonde , afin que l'année suivante le provin puisse soutenir l'amendement du fumage. Voyez le *Spéc. de la Nat. T. II, p. 347, 349, 350.* Jamais on ne fume la mere , ni le premier & principal brin : on les déchausse seulement en Décembre ou Janvier , quand on fume les provins , afin que les parties déjà anciennes & vigoureuses reçoivent la neige & la pluie , qui peuvent faire grossir les piés. A Chablies & par tout le Tonnerrois & l'Auxerrois , on provigne aux mois d'Octobre , Novembre & Décembre , dans les terroirs pierreux ; depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Avril , dans les terres glaiseuses & argilleuses , & non plus tôt ; parce que l'eau qui croupiroit dans les fosses feroit pourrir & mourir le plant , la gelée y subsistant tout l'hiver & une partie du printemps.

Manière de Terrer la Vigne.

Ce secours qu'on lui donne , ne lui est pas moins utile que le fumier. On ne le fait qu'en vue de rendre fertiles les Vignes qui ne le sont pas.

Il n'y a point de terre qui ne soit sujette à s'épuiser , si l'on n'a soin d'y mettre quelque amendement soit pour prévenir ce défaut soit pour y remédier. Les unes en demandent plus , d'autres moins.

Le dessus & le gazon de la terre des chemins fréquentés , sont très-propres à terrer les Vignes. Si
cette

cette terre, mise en monceaux, passe un hiver au grand air avant d'être mise dans les Vignes, elle fera incomparablement meilleure, & y fera l'effet d'un amendement considérable. V. Virgile, *Georg.* II, v. 259, &c.

En général, le transport de nouvelle terre est important, surtout lorsqu'on voit qu'une Vigne ne fait que de médiocres productions. L'effet de ce transport est bien plus durable que celui des fumiers. Il est vrai que le fumier oblige la Vigne à rendre plus promptement & une plus grande abondance de raisin : mais le vin qui est dû au renouvellement du sol, est moins sujet à la graisse, & il a beaucoup plus de qualité. Dans les bons vignobles on ne fume jamais la Vigne que quand on y fait des fosses profondes. La terre neuve a sur le fumier l'avantage de pouvoir être mise sur les racines mêmes, sans que l'on ait à craindre qu'elle les pourrisse ou qu'elle les brûle. Néanmoins on préférera toujours de la mêler par degrés avec la terre de la superficie, en sorte qu'elle ait le tems de se bien mûrir avant de parvenir auprès des racines.

Outre la terre des chemins, on peut encore prendre celle qui borde les haies & celle des fossés qui enclosent les héritages. Si on veut employer la vase des étangs, mares, ou autres lieux inondés, il faut la laisser mûrir pendant deux ou trois ans ; sans y rien semer ; observant de la remuer fréquemment : à mesure qu'on s'apercevra qu'elle ait mûri, on en mêlera un peu avec la terre de la Vigne.

Un usage assez commun est de mener la terre neuve par hottées au haut de la Vigne, lorsqu'elle est sur un terrain en pente ; ce que l'on appelle *Vignes Moyennes*, dans quelques cantons : l'on compte que les labours, remuemens, & mélanges, conduisent suffisamment cette terre vers le bas. On la verse donc sur la crête du plant d'en-haut, hottée sur hottée, formant une épaisseur égale de douze à quinze pouces sur environ deux toises de longueur. Il faut que le propriétaire soit présent à toute cette opération ; & qu'il soit sûr que l'on prend la terre dans l'endroit qu'il a désigné : son absence rendroit presque toujours imparfait ce travail ; du succès duquel dépend celui de la Vigne. On doit convenir qu'il n'est malheureusement que trop vrai que la plupart des ouvriers de la campagne sont infidèles ; & que l'œil du maître les oblige à exécuter ses volontés. Ils ont encore l'adresse de lui suggérer, par des raisonnemens spécieux ; une crédulité qui tourne à leur profit ; quand il n'a pas assez de connoissance pour se garantir du piège, ou assez de fermeté pour se faire obéir.

Voyez MARCHÉ, p. 470.

D'autres Cultivateurs, outre le lit de terre porté sur le haut de la Vigne, en répandent encore deux doigts d'épais dans tout le reste.

Quand ce sont des Vignes *ruellées*, on met dans les rigoles ou *Sillées* chaque hottée séparément, à des distances à-peu-près égales & telles qu'on les juge à propos.

Plus on approche du bas, moins on doit mettre les hottées de terre les unes près des autres ; à cause que cette terre descend toujours. D'autres, pour terrer ces fortes de Vignes, les *ouvrent* ; c'est-à-dire qu'ils abattent les crêtes ou paillots dans les sillées, & mettent la terre neuve aux endroits où étoient les paillots : de cette façon, les racines se trouvent toujours près de la terre neuve, & même au-dessous ; car le plant ayant été mis en terre dans une situation inclinée, les racines continuent à être un peu distantes à côté des pousses sarmenteuses.

Tome III.

Pour ce qui est des Vignes plantées dans un terrain plat ; elles sont ordinairement si confuses, qu'on ne peut gueres observer d'autre méthode que d'y jeter les hottées au pié des sèps mêmes : sauf à les repartir ensuite avec la houe. Le tems de ce travail est depuis le mois de Septembre jusqu'en Mars.

Voyez le *Spéc. de la Nat.* T. II, p. 351.

Jamais on ne terrera une Vigne délicate, lorsqu'il y sera tombé de la neige : cela pourroit la faire jaunir. Pour les Vignes des terres fortes, on peut les terrer tant qu'on peut y entrer, & que les gelées permettent d'arracher de la terre.

Dans l'une ou l'autre especes de Vigne (moyennes, &c.) ; lorsqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il est question de les terrer à la seconde année pour leur faire prendre des forces ; on peut les terrer seuls, renouvelant la terre de chaque trou, sans qu'il soit besoin d'attendre que la Vigne où ils sont demande à être terrée entièrement.

Toutes Vignes qui ont été terrées, où par conséquent la terre a été mise grossièrement, seront labourées à l'uni, & fort profondément, dès la première façon qu'on leur donnera.

Le tems auquel la Vigne fleurit, n'est nullement convenable pour labourer : on sait que la terre fraîchement remuée exhale beaucoup de vapeurs ; qui, aux moindres fraîcheurs auxquelles cette saison est sujette, s'arrêtant sur les fleurs, les attendrissent de manière qu'il en périt beaucoup.

Si la terre de la Vigne est extrêmement légère & maigre, on peut, de tems en tems, y mettre du fumier, outre la terre neuve. Mais il ne faut que peu de fumier : sa trop grande quantité rendroit le vin mou, fade, & facile à graisser. On y emploiera du fumier de vache ; plutôt que de celui de cheval, qui est trop chaud.

Si la terre de la Vigne étoit forte, plus froide que chaude, on pourroit la fumer, en mêlant moitié de fumier de vache, avec moitié de fumier de cheval & de brebis ; observant que le fumier de cheval soit bien pourri, sans quoi il brûleroit les sèps de la Vigne.

Le fumier de cheval est bon à employer seul dans de vieilles Vignes, dont la terre est froide & humide. Etant plus chaud & moins gras que celui de vache, il n'a pas tant de substance, & il se consomme plus tôt ; surtout dans les terres chaudes & caillouteuses, où les cailloux échauffés par le soleil, ne tardent pas à le brûler. D'ailleurs il produit toujours beaucoup d'herbes ; à moins qu'on ne l'enterre à une grande profondeur, d'où la houe ne puisse le tirer qu'à demi-consommé.

Ce sont-là les seuls fumiers dont on doive faire usage. Pour ce qui est des autres, consultez Boul-lay, *Maniere de bien cultiver la Vigne*, première part. art. 4.

Une bonne Maniere de Fumer est de faire une fosse, y mettre un lit de fumier & un lit de terre neuve ; laisser pourrir le tout, pendant l'hiver ; & au mois de Février, en porter une demi-hottée, au pié de chaque sèp. On peut ne donner cet amendement aux Vignes faites, que tous les huit ou dix ans. Voyez le *Spéc. de la Nat.* T. II, p. 352.

On amende ou fume les jeunes Vignes, à leur deuxième année ; ensuite à la sixième ; puis à la huitième, ou dixième, comme les autres sèps.

Il y a des fonds de terre si bons par eux-mêmes, qu'ils ont rarement besoin d'être amendés. Lorsqu'une Vigne vigoureuse, en rencontre un de cette qualité, elle pousse abondamment les cinq ou six premières années : & les années suivantes, il ne

G g g g

Faut l'amender que quand son feu se rallentit. Si l'on faisoit autrement, elle donneroit plus de bois que de fruit.

Tailler la Vigne.

La Vigne est dans le cas des plantes trop fertiles; qui à proportion de leur étendue, dépensent beaucoup de suc nourricier, n'auroient qu'une durée assez courte si l'Art ne prévénait leur dépérissement.

On a deux objets en taillant la Vigne: l'un de lui faire pousser suffisamment de bois; l'autre, d'empêcher qu'elle ne s'épuise en fruits, comme cela arrive à la seconde année des sèpes non taillés que l'on a oublié de coucher ou couder pour faire des provins. Quand on néglige pendant deux ou trois ans de tailler la Vigne, elle dépérit & s'épuise par l'emploi considérable qu'elle fait de son suc pour produire & nourrir tant de fruits. Aussi les Vignerons-Fermiers ne manquent-ils guères d'abuser de la Vigne, dans les dernières années de leurs baux, soit en négligeant de la tailler, soit en la taillant trop longue, ce qu'ils appellent *Tirer au Vin*; afin d'avoir une récolte plus abondante. Mais par ce moyen ils ruinent la Vigne: inconvenient qui fait qu'il y a nombre de propriétaires qui se résolvent à faire valoir leurs Vignes par eux-mêmes. On trouve dans le *Digeste* une ancienne Loi qui défend expressément sous des peines rigoureuses, la manœuvre dont nous venons de parler, & qui est encore très-ordinaire quand on n'a pas l'œil sur le Vigneron.

Au reste, la taille courte regarde principalement les Vignes tenues basses; telles que la plupart de celles de Champagne, de Bourgogne, de l'Orléanois, & des rives de la Loire: dont la culture est différente de celles du Dauphiné, de l'Italie, &c. Celles-ci, de même que les treilles de nos jardins, exigent qu'en taillant on leur laisse toujours une longueur proportionnée à l'étendue où on veut voir parvenir leurs jeunes pousses.

On remarque que les fruits d'une Vigne qu'on n'a point taillée sont ordinairement moins beaux & plus difficiles à mûrir; que leur suc même est beaucoup moins perfectionné, quand ils ont acquis leur degré de maturité.

On taille la Vigne depuis la chute de ses feuilles jusqu'en Mars: & on tâche de ne pas différer jusqu'au mois d'Avril. Le mauvais tems retarde quelquefois beaucoup ce travail; ainsi que la pousse de la Vigne. En général, la taille doit être finie avant que la Vigne commence à bourgeonner. Voyez le *Spéc. de la Nat.* T. II, p. 348-9: Virgile, *Georg.* II, v. 403 & suivans.

Ordinairement on laisse sur les plus grosses branches & les mieux placées, quatre bons yeux, en comptant depuis l'endroit où la branche a pris naissance. Voyez COURSON.

On leur laisse plus de longueur, quand on veut faire monter promptement une Vigne; ou lorsqu'il s'agit de garnir quelque lieu éloigné.

Il faut avoir soin de couper à un grand ponce loin de l'œil qui doit se trouver le dernier dans la branche taillée.

La branche qui est plus basse que la grosse qu'on vient de tailler, doit être coupée à deux yeux seulement: on la destine à en fournir deux bonnes; que l'on taillera l'année suivante, afin de retrancher entièrement dans la suite la grosse branche qui avoit été taillée à quatre yeux. Voyez BILLON.

Dans le cas où ce Billon ou Courgeon ne donnera qu'une seule branche, on la taillera à deux yeux;

en laissant quatre à la plus basse branche de celles qui seront venues de la taille de l'année précédente; & retranchant toutes les autres.

Si même il arrive que le Courgeon ne produise aucune branche, on aura recours à la branche taillée l'année précédente. Comme elle peut en avoir poussé plusieurs, on s'attachera aux deux plus basses; dont on taillera la plus haute à quatre yeux, & l'on fera de l'autre un courgeon.

La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & celle de la terre qui le nourrit. Si la terre est extrêmement maigre & le bois un peu faible, on ne laisse que deux yeux, ou trois tout au plus, sur le jeune bois de l'année; afin que la sève en produise des jets un peu forts. Au contraire, quand la terre est substantieuse & le sèpe vigoureux, on laisse sur le jeune bois trois ou quatre yeux. * *Spéc. de la Nat.* T. II, p. 348.

Il faut retrancher tout le bois mort, & toutes les branches inutiles.

La taille doit être faite en talus, de l'autre côté de l'œil; pour qu'il ne soit pas endommagé, ou même inondé, par les pleurs qui découleront de la plaie.

Pour bien conduire une jeune Vigne on commence assez souvent par laisser pousser de la hauteur de six piés ou environ un maître jet, ou montant; que l'on lie à un échalas avec de la paille ou du jonc. Il est à-propos de l'arrêter à cette hauteur, pour ne pas faire avorter les bourgeons pour l'année suivante. Ainsi, vers la fin de Juillet, on le rogne à la hauteur d'un ou de trois bourgeons.

L'année d'après, & les suivantes, on taille en la faison, ces jets à dix ou douze yeux, laissant deux ou trois *crochets* au-dessous, taillés à un, deux, trois, ou quatre yeux, selon la force du plant & de la terre. C'est de ces crochets que doivent sortir les maîtres jets ou montans que l'on laissera pour l'année suivante.

Quand les feuilles & les grappes paroissent bien au printems, & que le bois est bien en sève, nombre de gens ploient ces maîtres jets, en rond, & les attachent premièrement à l'échalas, à l'endroit des crochets, puis en bas au vieux bois du sèpe. Quand il y a plusieurs maîtres, on les met d'un côté & d'autre de l'échalas: c'est ce qu'on appelle des *Lunettes* ou *Ployes*; que l'on attache aussi à quelques échalas communs, pour soutenir leur fruit.

Tous les ans on fait de même; taillant toujours en la faison, & retranchant entièrement de la souche ces lunettes & ployes; déchargeant le trop de bois, &c.

Consultez les articles TAILLE: ESPALIER: COMPULVIATA *Vitis*.

M. Chomel prétendoit que le muscat, le chafelas, le raisin de Corinthe, & autres dont on ne se propose pas de faire du vin, ne réussissent jamais bien en treille fort élevée; que les grains y sont trop serrés, menus, & mollaſſes. En conséquence, il bornoit la hauteur de ces espaliers à environ cinq piés. L'expérience journalière autorise à suivre une toute autre méthode: nous voyons par tout de ces sèpes tapisser de fort grands espaliers, ou courir très-loin autour des murs où on les conduit; & cependant donner de beaux & excellens raisins à une grande distance du pié.

On peut se conformer à ce qu'il conseille, de gouverner ces fortes de Vignes en sorte que les grappes ne se trouvent guères plus bas qu'à trois piés depuis le sol. La raison qu'il en donne est que la pluie, ou l'eau qui dégoutte soit des toits soit du chaperon des murs, fait jaillir du sable ou de la

terre sur les grappes trop basses ; ce qui fait qu'on ne peut présenter ce raisin sali, ni le manger sans le frotter & par conséquent lui enlever sa fleur.

Supposé que chaque taille de l'année précédente ait produit trois ou quatre branches sur ces Treilles, on commence par ôter toutes celles qui sont foibles. A l'égard des autres, (dit M. Chomel) on n'en conserve que les deux plus fortes, à moins que la mere branche ne soit extrêmement vigoureuse : autant que l'on peut, on choisit les plus basses. On laisse quatre yeux à la plus haute ; & seulement deux, à celle d'au-dessous. S'il arrive que les quatre branches de jeune bois soient grosses, on les conserve toutes, & on taille de même celles d'en-haut à quatre yeux, & les autres à deux ; afin de se ménager la commodité d'arranger sans confusion celles qui viendront ensuite.

Si quelque branche médiocre paroît devoir être conservée pour la belle disposition de la treille, on la taille soit à quatre yeux soit à deux ; puis on ne laisse qu'un œil sur les plus grosses branches qui l'avoisinent : au moyen de quoi elles ne se nuisent pas réciproquement.

Lorsque le pié n'est pas vigoureux, on ravale les plus hautes branches sur les plus basses.

Quand une branche, qui a actuellement du fruit, n'est pas d'une grosseur extraordinaire, comme on en voit quelques-unes, on la taille au mois de Juillet jusqu'au fruit ; prenant garde, que quelques feuilles voisines tiennent le fruit à couvert de la grande ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'il soit au moins à demi-mûr. En approchant de la maturité il est bon que le raisin soit un peu découvert, pour qu'il prenne le coloris foncé qui lui sied si bien. Le ravalement dont on vient de parler, augmente la nourriture du muscat, & contribue assez souvent à le rendre plus gros & plus croquant : mais cela n'est pas toujours sûr ; aussi ne faut-il point le pratiquer quand les branches sont fort grosses ; autrement, comme elles sont sans cesse autant de petites branches nouvelles qu'elles ont d'yeux, il arriveroit que celles-ci deviendroient grosses, & par conséquent feroient une grande confusion. Car, quoique les branches n'aient point été raccourcies, elles ne laissent pas de pousser pendant l'Eté beaucoup de bourgeons ; qu'il faut soigneusement arracher, comme inutiles.

Ebourgeonnement : ou Rognure.

Comme la taille n'est qu'un retranchement de branches superflues, & qu'un raccourcissement d'autres qu'on a jugées trop longues ; la méthode d'Ebourgeonner n'est aussi qu'une destruction des jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menues, qui croissent en des endroits où on ne les attend pas, & qui ne peuvent que faire du tort à cette Vigne.

C'est assez volontiers avant de lever la Vigne qu'on l'Ebourgeonne ; prenant bien garde d'offenser les principaux brins que l'on verra en fleur, sinon quand il y en aura trop à un sep.

Le tems d'Ebourgeonner, est en Mai & Juin. L'on ne sauroit s'y prendre trop tôt : afin d'empêcher que les jets inutiles ne s'endurcissent & n'absorbent ainsi mal-à-propos une certaine quantité de sève qui pourroit servir à un meilleur usage. Par cette même raison, lorsqu'on a négligé ce travail, il faut se hâter de le faire au plus tôt.

Il est facile de connoître précisément quelles sont les branches qu'il faut Ebourgeonner. Quand on a

Tome III.

une idée des endroits d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit, il est aisé de juger que toutes celles qui naissent au-dessus de la tête du sep, & qui poussent du tronc confusément, sont celles qu'il faut abattre. *Voyez EPAMPRE.*

Il arrive souvent qu'un sep de Vigne pousse beaucoup du pié : & cette production irrégulière ne pouvant que lui nuire, on détruit absolument toutes ces pousses ; surtout lorsqu'on voit que la tête n'a jetté que médiocrement. Bien des gens, sans avoir égard à l'âge du sep, pensent que sans doute ce sont ces nouvelles branches, venues en-bas, qui ayant consommé la meilleure partie de la substance, sont cause que celles d'en-haut n'ont point profité. Pour ne pas se tromper dans cette conjecture, en Ebourgeonnant une Vigne, on doit d'abord examiner le sep : s'il est jeune, & que néanmoins il ait poussé si peu par la tête, on peut espérer que l'année suivante il donnera en cet endroit du sarment plus beau & mieux nourri ; c'est pourquoi on ne balancera point à en nettoyer tout le pié. Si, au contraire, c'est un vieux sep, on ménagera ces nouvelles pousses ; & on ravalera les anciennes qui se montrent languissantes.

Façons qu'on donnera après que la Vigne aura été dressée, & quand on s'apercevra qu'elle commence à jeter du bois.

La première année, lorsque le plant a repris (ce qui se reconnoît vers la mi-Mai) ; & quand on présume que le bourgeon peut endurer le labour ; il faut commencer à le tailler, & couper avec une serpette le peu qu'il y a de bois sur le principal sarment ; observant de faire la coupe le plus loin du tronc qu'il sera possible. Il y a des gens qui la pratiquent entre deux terres ; ce qui fait que le pié se sèche. Si on croit devoir conserver tout le bois, au moins faut-il l'émonder des bourgeons superflus, pour former une grosse tige.

Après quoi il faut la Biner ; c'est-à-dire labourer le long des seps afin que l'herbe ne les gagne pas. En bêchant ou remuant autrement la terre, on doit prendre garde d'ébranler ou heurter la racine de la Vigne. C'est pourquoi, avant de biner, il faut bien regarder partout, pour connoître les endroits qui sont à ménager.

La seconde année, on commence à donner à la jeune Vigne toutes les façons que reçoit la Vigne plantée depuis longtemps ; excepté qu'on ne la provigne pas. Plus elle reçoit de labours, & de pluie douce ; mieux elle vaut.

La troisième année, si en binant on aperçoit un bourgeon à fleurs, il faut l'abattre de l'ongle. En cette même année, après avoir bien nettoyé & farcé les rayons, on y enterre quelque amendement. M. Chomel citoit un proverbe de Vigneron ; qui étoit, que » le bon vin de pierrotte ou de griotte » demande grand labour ; mais bien peu de fumier, » de peur qu'il ne fasse avorter la plante. »

Si la plante est forte & en bon terroir, & qu'elle ait jetté de beau bois, on commence aussi à la provigner, à la mi-Avril, ou à la mi-Mai : alors on conduit les provins aux endroits que l'on veut garnir, de côté & d'autre. Par ce moyen se fait l'Echiquier, dont fait mention Columelle. D'autres ne provignent, cette année, qu'à la mi-Octobre, mettant tout le vieux bois en terre, & laissant un seul jet de charge, que l'on taille alors, ou dans la saison suivante, selon la force & celle de la terre : cette taille se fait à deux, trois, ou quatre yeux.

G g g g ij

L'année suivante on laisse pousser un beau jet, (quelques-uns disent *Maitre*, ou *Montant*) pour faire, l'année d'après, ce qu'ils nomment une *Ploye*: ces termes ont été expliqués ci-dessus. Les deux bourgeons d'au-dessous ayant poussé, on les arrête en *aïlerons*, une feuille au-dessus de leur fruit. Voyez **BAISSER**.

Après avoir taillé & amendé le sep, on commence à l'Echalasier & Lier, pour soutenir le fort bourgeon, & empêcher qu'il ne tombe ou ne se couche. On bine, quand la Vigne est ainsi levée, & liée du premier lien. Le tems de cette liure est lorsque la fleur commence à paroître.

Voyez **CANTHERIATÆ vites : ACCOLLAGE**.

Pour conduire une Vigne, & la tenir en état, il faut de forts échalias, de quatre piés, quatre piés & demi, sept ou huit piés de haut & plus; suivant les cantons. Voyez **ECHALAS**.

La quatrième année on abat avec la main, doucement, & sans y toucher avec aucun fer, les plus foibles bourgeons; & on laisse les plus beaux pour voir s'ils tiendront de la qualité du plant dont ils viennent: ce qu'on doit faire vers le mois de Mai. Voyez **COSSON**.

En parlant en général des labours que demande la Vigne, soit nouvellement plantée, soit autre, on appelle en quelques endroits, *Fouir de première façon*, le premier labour que d'autres appellent *Sombrer*, ou *Marrer*; par lequel on rend la terre plus souple & plus meuble. En nombre d'endroits ce labour déchausse les principaux sèps, au plus doux tems du mois de Mars, selon les endroits; mais dans les pays sujets à la gelée & aux bruines, comme le haut des collines, on le fait après que l'hiver est entièrement passé. Dans l'Orléanois, cette façon consiste à rabattre les paillots dans les fillées, en sorte que la Vigne se trouve à plat.

La seconde façon se nomme *Biner*. Avant ce labour il faut ravalier la Vigne comme en la taillant, avec la houe ou la marre, ajuster les sarmens qui ont poussé, afin qu'ils se contiennent bien en place & que les grands vents ne les portent point de côté & d'autre. En binant, les Orléanois recommencent à former des paillots, en rejetant un peu de terre de la fillée sur le côté pour faire une élévation.

En Languedoc on laboure les Vignes avec des bœufs. Et chaque rang est ordinairement à quatre piés de distance de ses voisins.

Tous les ans on ébourgeonne & lie, en Mai, Juin, Juillet, & Août, les Vignes faites; pour que le raisin profite & mûrisse.

Au mois d'Août, après avoir lié la Vigne, on lui donne un *Tierçage*: c'est-à-dire que l'on profite d'un tems doux, après la pluie, pour remuer la terre avec la houe, assez doucement; & renverser les herbes: quelquefois même on farcle, si l'année est pluvieuse. Mais il faut que ce soient des terres légères. V, le *Speç. de la Nat.* T. II, p. 353.

Après l'Août il faut encore redresser les Vignes, vieilles, & nouvelles; & les lier de nouveau. Alors on met deux liens à chacune.

Après la vendange, on ôte les échalias, & on Pare les Vignes ruellées; en creusant les fillées, & élevant davantage les paillots: ainsi que l'on dit dans l'Orléanois.

Outre ces façons ordinaires on doit compter que la Vigne exige d'avoir toujours la bêche ou la houe à la main, si on veut la faire profiter. V. Virgile, *Georg.* II, v. 397, &c.

En général, aux mois de Décembre & Janvier,

l'on taille le nouveau provin; & on prend soin de celui de l'année précédente, en déchaussant le pié ou fouchere-mère, façonnant derechef le provin, & en l'amendant. C'est la coutume, en Mars & Avril, de tailler, & de faire de nouveaux plants. En même tems, on déchausse les Vignes, & on fume celles qui en ont besoin. Peu de tems après, il faut les rechauffer & recouvrir: puis, avant qu'elles soient en fleur, ébourgeonner avec la main, principalement quand on voit les drageons si tendres qu'il ne faut guères les toucher du doigt pour les abattre. Bientôt après on les appuie avec des échalias & païsiaux; on les lie d'un lien doux & souple: &c.

En certains lieux où il y a de grosses Vignes; au bout de douze ou quinze ans lorsqu'on voit que la terre s'effrite, se lasse de porter toujours une même plante, & que les Vignes deviennent en quelque façon stériles; on en arrache ordinairement le quart; & on vend le plant qu'on peut en tirer, l'ayant provigné en Mars auparavant en de beaux montans. Puis on brûle le reste des fouches: & ayant bien labouré & amendé le sol on y sème du blé, ou on le laisse reposer un ou deux ans. Après quoi on le plante de nouveau en Vignes: qui réussissent comme auparavant. Voyez le *Speç. de la Nat.* T. II, p. 350-1.

Quand ce nouveau plant commence à porter, on arrache encore un autre quart des vieilles Vignes: & ainsi des deux autres quarts restans, alternativement. De cette sorte on a toujours de bonnes Vignes, & qui font de grand rapport.

Entre les sèps de Vigne qui sont suffisamment espacés, on peut planter quelques chicorées, laitues, ou petits pois nains; que l'on laboure & arrose soigneusement: ce qui ne nuit pas à la Vigne.

Les grosses Vignes ne sont pas si sujettes à la gelée que les petites Vignes qu'on appelle de Pro vins.

Comme les muscats blancs sont sujets à former des grappes trop ferrées, & dont les grains n'ont ni la grosseur ni le croquant qui font partie de leur mérite, on souhaite que quand ils sont en fleur il vienne de la pluie qui en fasse couler une partie. M. Chomel dit que, dans les années où il n'avoit pas cet avantage, il y suppléoit en arrosant; & qu'assez souvent il s'en trouvoit bien. Véritablement; ajoute-t-il, l'embarras en est grand & incommode lorsqu'on a beaucoup de piés de muscat: mais au moins on peut l'essayer sur quelques-uns.

L'année étoit-elle extraordinairement sèche au tems de la maturité, & la terre naturellement fort sèche; il arrosoit amplement le pié de ses raisins, surtout lorsque le fruit commençoit à tourner. Cet arrosage fait à-propos dans le mois d'Août, contribuoit à rendre le raisin mieux nourri, & par conséquent plus ferme.

Si une grosse Vigne mûrit trop tard, taillez-la en automne; & labourez-la de bonne heure au printemps: elle ne mûrira plus après les autres.

Cette taille d'automne pourra aussi être pratiquée à l'égard des petites Vignes; tant pour les hâter de mûrir, que pour faire profiter leur bois, quand il sera trop en retard. Cette taille met le bois en l'état de celui des Vignes qui sont plus fortes & plus grosses: il faut néanmoins observer de fumer ces Vignes quand elles en ont besoin. Il y a des vignobles où on nomme *Parage* cette première façon que l'on donne aux Vignes après la vendange; en évitant de se laisser prévenir par les gelées.

Greffer ou Enter la Vigne.

On peut la greffer sur elle-même ; ou sur des arbres.

Pline (*Hist. Nat.* L. 17, Sect. 27 de l'Ed. in-fol. du P. Hardouin, T. II, p. 67) dit avoir vu un Tilleul sur lequel on avoit greffé des noix, des figues, des olives, des poires, des grenades, plusieurs especes de pommes, & du raisin ; en sorte que cet arbre en étoit chargé de tous côtés : mais qu'il mourut au bout de peu d'années.

On ente la Vigne sur les cerisiers, pruniers, &c. En France on ne fait aucun état de ces pratiques : & on a raison.

On dit qu'en greffant la Vigne sur le Cerisier, on a des raisins mûrs dans le tems des cerises ; si on la greffe sur un Laurier, on a du raisin avec les baies de laurier ; que les raisins provenus du cerisier sont fort beaux, mais très-aqueux & fort acides ; & ceux qui viennent sur le laurier ont une légère amertume, qui les fait rechercher de quelques personnes, * *Questions relatives à l'Agriculture*, page 14. On prétend qu'il suffit de faire avec une tarière un trou au corps d'un Cerisier, y mettre une branche de Vigne, & l'y laisser croître jusqu'à ce qu'elle soit assez grosse pour remplir le trou & qu'elle soit bien unie avec l'arbre : & alors on la sépare du sep, où elle tenoit toujours jusqu'à ce tems. Mais ces greffes par perforation ne forment pas d'union avec le sujet, & ne sont que des sortes de prestiges.

Quand on ente la Vigne sur elle-même, on emploie ordinairement la greffe en fente sur une souche couverte de terre. On le fait au mois d'Avril. Pour cela on choisit une grosse souche, ferme, pleine de suc, & qui ne soit pas trop vieille ; on la coupe à fleur de terre, ou même à un pié dans terre : on insère à deux doigts de profondeur dans ses fentes, des greffes bien rondes, fermes, qui aient plusieurs yeux près l'un de l'autre, & prises du tronc de la Vigne. Voyez De Serres, *Théâtre d'Agriculture*, L. 3, c. 5.

En quelques endroits on coupe toutes les branches d'un sarment vigoureux de l'année précédente, en le réduisant à la longueur de deux piés ; on le fend en deux ou trois ; on vuide & pare bien cette fente par le haut & en-dedans : & observant ce qui se pratique pour toute greffe en fente, on emploie une ente qui ait du vieux & du nouveau bois. On l'assujettit sans beaucoup ferrer, avec un ozier fendu, en sorte qu'il n'y ait quasi que son écorce, comme étant plus douce & plutôt pourrie. Cela fait, on couche la greffe environ un demi-pié en terre, & on la recouvre de terre douce. On émonde les brins qui viennent la même année, afin que la sève ne monte & ne donne point de nourriture à d'autres parties qu'à l'ente nouvellement faite ; qui dès la première année croît souvent à la hauteur de deux ou trois piés. Deux ans après, on provigne la souche avec l'ente : qui jette ensuite plusieurs nouveaux rejettons. Voyez le *Spec. de la Nat.* T. II, p. 351.

Ce qui Endommage les Vignes : Remedes à ces inconvéniens.

I. M. Pluche dit que le fumier des bergeries, quand il est éteint, fait beaucoup de bien aux Vignes Jaunissantes, pourvu qu'on l'emploie en moindre quantité que celui de cheval : *Spec. de la Nat.* T. II, p. 352.

II. Si la Vigne fait trop de sarmens, il faut la couper court ; & si elle ne cesse point de pousser ainsi infructueusement, on la déchauffera, pour mettre autour de son tronc du sablon de rivière, & un peu de cendre, ou bien des pierres.

III. Les bœufs & vaches, les chevreuils, les bêtes à laine, les chevres, causent beaucoup de dommage aux Vignes en les broutant : Voyez Virgile *Georg.* II, v. 374 & suivans. On répand de la chaux sur les feuilles des seps qui bordent le terrain planté de Vignes. Quelques-uns répandent au pié des seps, l'eau où a trempé & est devenu mou du cuir de bœuf ou d'autres bêtes ; prétendant (sans fondement) que son odeur très-infecte éloigne ces animaux dont la dent est si préjudiciable.

IV. Depuis environ quarante ans les Vignes d'Autriche sont attaquées d'un mal épidémique, nommé dans le pays *Gabler* (ou *Fourchu*). Cette maladie attaque indifféremment, & sans distinction de terroir, les vieux & les jeunes seps. Dans le tems que la Vigne commence à pousser, on s'aperçoit que les seps doivent devenir fourchus : ils sont la fourche, les sarmens semblent se raccourcir, & les feuilles se froncent & se rident. Ils portent ainsi pendant trois ou quatre ans : mais ils donnent moins que les autres ; & leur grappe est moins grosse, & le grain plus petit. Tout va en dégénéralant, d'année en année, jusqu'à ce que le feuillage se flétrisse tout-à-fait & que les sarmens viennent à rien & se dessèchent. On n'a pas encore trouvé (que je sache) de remede à ce mal. Nombre de propriétaires ont cru n'avoir d'autre ressource que d'arracher ces Vignes, & y substituer du blé, qui est bien venu. Le froid, le chaud, le sec, & l'humide, qualités accidentelles qui d'ailleurs influent si considérablement sur les Vignes, paroissent n'avoir aucune part à ce vice. * V. Thierry, *Médec. Expér.*

V. Les *Gribouris* sont de petits insectes qui travaillent toute l'année à faire périr la Vigne. Ils se retirent dans la terre à la fin d'Août, ou au commencement de Septembre, pour ronger les plus tendres racines pendant l'hiver & une grande partie du printemps. Ils sortent de terre quand le bourgeon est déjà un peu grand, pour en ronger la superficie, & faire périr les fleurs. En Mai ils vivent du feuillage, & détruisent une partie du nouveau bois. Ensuite ils s'attachent au raisin même, & le fendent pour en tirer le suc, & y insérer leurs œufs. Voyez le *Spec. de la Nat.* T. II, p. 354.

Le Gribouri a la tête petite, noire, & renfoncée en partie sous son corcelet ; de longues antennes noires, filiformes, composées d'articles allongés & dont la grosseur est égale partout ; le corcelet noir, luisant, renflé & comme bossu au milieu ; le ventre large & quarré : les étuis qui le recouvrent sont d'un rouge sanguin & couverts de plusieurs petits poils, ainsi que le corcelet. Cet animal est noir en-dessous. Il a six pattes assez allongées. La longueur de tout son corps est de deux lignes, sur une ligne de largeur. Il est oval.

On connoît qu'une Vigne est attaquée de ces insectes ; quand son bois est court & menu, ses feuilles percées à-peu-près comme un crible, & qu'elle ne rapporte que très-peu de raisin & encore mal conditionné malgré les soins qu'on se donne pour la bien cultiver. Les terres douces & légères sont sujettes aux gribouris.

Pour les détruire il faut ouvrir les pouées ou sillons, après la vendange, quand il commence à faire froid ; ou biner & rebiner la Vigne, dans le tems

que la pluie tombe, ou peu de tems après qu'elle est tombée; ou enfin secouer la Vigne en Été, dans la plus grande chaleur du jour. Les pluies froides & fréquentes font mourir les gribouris.

Un des meilleurs moyens est de laisser la Vigne inculte pendant un an, sans lui donner aucun labour; se contentant seulement de la sarcler, & de lui donner les autres façons différentes du labour. Un autre excellent moyen, est de mettre plein les deux mains de suie de cheminée au pié de chaque sep, avant le parage.

M. Pluche dit que l'on donne utilement le change aux gribouris, en semant des fèves dans plusieurs endroits de la Vigne, & en bonne quantité; ils quittent la Vigne pour ce nouveau feuillage, que l'on multiplie aisément en peu de tems. On enlève à propos ce feuillage avec les insectes, pour brûler le tout hors de la Vigne. * *Spec. de la Nat.* T. II, p. 344. Voyez encore ce qu'il y dit des cendres, & du fumier.

VI. Les *Urebecs*, dont nous avons parlé sous le mot *LISETTE*, rongent & coupent le bourgeon de la Vigne, quand il est parvenu à la longueur d'un demi-pié, ou environ. L'urebec enveloppe ou *vrillonne* ses œufs dans le pampre. Ces œufs produisent des vers qui s'attachent au raisin vers le tems de sa fleur, & l'enveloppent d'une *espece de toile fort délicate, assez semblable à celle de l'araignée*. Enfin ces vers se changent en petits scarabés.

Quand les raisins sont chargés d'urebecs, il faut avancer de quelques jours les vendanges; pour donner au vin une pointe de verd, & l'empêcher de graiffer: car la trop grande quantité de ces insectes le rendroit mou, fade, gras, & de mauvais débit.

On peut diminuer la quantité des urebecs, en épluchant les Vignes; ce qui se doit faire avec beaucoup d'adresse. Car aussitôt que ces petits animaux s'aperçoivent qu'on veut les prendre, ils se laissent tomber à terre, & s'y cachent. C'est pourquoi, il faut mettre la main sous la feuille ou la branche de la Vigne, pour recevoir ceux qui veulent s'échapper; ou étendre un linge à terre; ensuite leur arracher la tête, & les mettre dans un pot, pour les écraser, ou les brûler hors de la Vigne. Il faut avoir soin aussi de ramasser toutes les feuilles où leurs œufs sont enveloppés, tant celles qui tiennent encore à la Vigne, que celles qui sont tombées par terre. Mais afin qu'un particulier ne travaille pas inutilement, en faisant éplucher sa Vigne; il faut que les autres qui en ont autour de lui, fassent la même chose, & dans le même tems; autrement ce ne feroit rien faire; puisque ces animaux volant d'une Vigne dans l'autre, auroient bientôt repeuplé les endroits qu'on auroit dégarnis.

Pour empêcher les urebecs d'endommager les Vignes, il faut (dit-on) y semer, de loin à loin, du chanvre vers le mois de Mars, & couper ensuite les têtes des plantes qui en proviendront; ou les arracher tout-à-fait, sans les laisser monter en graine.

Voyez *PIERRE NOIRE*, p. 21, col. 1.

VII. *Pour détruire les Chenilles*: il faut, avant ou pendant l'hiver, ramasser les feuilles où ces insectes ont enveloppé leurs œufs; & les brûler. Mais il ne faut pas se contenter d'éplucher seulement la Vigne; il faut faire la même chose aux arbres, & aux haies qui sont autour de la Vigne.

Les fourreaux ou nids dont on vient de parler, produisent la chenille commune. Mais il faut tâcher de détruire aussi les œufs qui forment des especes d'anneaux mobiles, sur les branches: il en sort une

multitude innombrable de chenilles, de l'espece qu'on domme *Livrée*. Voyez M. Geoffroy *Hist. Abr. des Insectes des environs de Paris*, in-4°. Durand, 1762, T. II, p. 114-5.

Pour ce qui est d'une certaine espece de chenille qui (dit-on) se cache dans la terre pendant l'hiver, & sort au printemps pour ronger le bourgeon; il faut avoir soin alors de ramasser ces insectes, pour les brûler; ou de les écraser dans la Vigne.

Voyez *CHENILLE*.

VIII. *Pour détruire les Limaçons* qui gâtent la Vigne: il faut les amasser avec soin au printemps, & en automne, aussitôt qu'il est tombé quelque pluie, ou seulement de la rosée; & les écraser ensuite.

Voyez *LIMACE*. Consultez aussi le *Spec. de la Nat.* T. II, p. 355.

IX. *Pour détruire les Hannetons*: il faut les ramasser dans un pot; & les écraser, ou plutôt les brûler, hors de la Vigne. Le tems le plus propre pour ramasser les hannetons, est le matin, dès la pointe du jour, jusqu'à ce que la chaleur commence à se faire sentir; car alors ils prennent la volée.

Comme ces insectes se conservent en terre pendant l'hiver, & qu'ils causent un très-grand dommage à la Vigne en rongant ses racines, surtout celles qui sont tendres: quelques-uns disent qu'il faut, quand on la plante, mettre de la suie de cheminée sur la taille en biais de chaque brin, & la couvrir de deux ou trois doigts de terre; afin que la pluie qui tombe par la suite pénètre cette suie, d'où il sortira nécessairement une eau amere qui se répandant à l'entour de la plante, en éloignera les hannetons. [Mais cela n'est gueres praticable.] Voyez *HANNETON*.

X. Pour garantir les treilles, contre le dégât qu'y feroient les *Oiseaux*; on y étend des filets: ce qui devient une dépense quand on a beaucoup de mur à garnir ainsi. Les sacs, dont nous avons parlé plus haut, en sont encore un préservatif.

XI. Ces mêmes sacs empêchent les *Mouches* de piquer le raisin: Voyez encore ce que nous avons dit des Phioles d'eau miellée, dans l'article *FOURMI*. Au lieu de miel on peut se servir de sucre. On doit avoir soin de vider ces phioles quand on y voit suffisamment de mouches prises: sans quoi il en exhale une odeur qui en éloigne les autres.

Pour Faire bien Mûrir les Muscats.

Il faut tenir la Vigne élevée à deux ou trois piés de terre; ôter la moitié des grains au commencement de la saison; couper une partie des feuilles dans l'arrière-saison, quand la seve est arrêtée; & arroser souvent le pié pendant l'ardeur du soleil, pour attendre le grain.

Terre à VIGNE: Sorte de Fossile. Voyez *PIERRE NOIRE*.

VIGNE: Plante *Epineuse*. On donne ce nom; en plusieurs endroits de Normandie, aux Ajoncs qu'on laisse devenir grands.

VIGNE BLANCHE. Voyez *COULEUVRÉE*. On donne aussi quelquefois le nom de *Vigne Blanche*, à la Vigne qui produit des raisins blancs. Et dans le même sens on l'appelle aussi *Vigne Noire* ou *Vigne Rouge*, lorsqu'elle donne du raisin qui a l'une ou l'autre de ces couleurs.

VIGNE de Judée. Voyez *MORELLE*, n. 3. *VIGNE - Porrette*. Voyez *PORREAU*, n. 1.

VIGNERON. Payfan qui a soin de cultiver les vignes ; soit qu'elles soient à lui, soit qu'on les lui ait données à loyer. Voyez l'article VIGNE.

On doit veiller sur celui à qui on loue les Vignes : pour voir 1°. S'il ne couche point dans sa vigne le plant de son voisin : 2°. s'il n'arrache pas les bornes ou autres limites ; s'il n'anticipe pas au-delà, ou s'il ne laisse pas anticiper sur lui : 3°. s'il donne aux vignes toutes les façons aux tems convenables : 4°. s'il les bêche bien ; s'il fait toutes les fosses dont on est convenu avec lui, & à la profondeur qu'elles doivent avoir : 5°. s'il ne taille pas la vigne plus long qu'il ne faut ; ce qui la ruine, & fait qu'elle dure moins.

Celui qui travaille à la journée, est sujet 1°. à perdre du tems ; 2°. à compter plus de journées qu'il n'en a faites ; 3°. à dérober les raisins des jeunes plants, 4°. à abattre les bourgeons en travaillant à la hâte lorsqu'il lie ou qu'il bêche.

M. Boullay, Chanoine d'Orléans, a amplement traité des friponneries des mauvais Vignerons, dans son livre intitulé *Manière de bien cultiver la Vigne, de faire la vendange & le vin dans le vignoble d'Orléans ; utile à tous les autres vignobles du Royaume.* Ce livre a été imprimé pour la troisième fois à Orléans chez Jacq. Rouzeau, en 1723, in-8° ; beaucoup augmenté. Mais comme l'Auteur convient que les Vignerons en avoient pris occasion d'inventer de nouvelles ruses dont il n'avoit point parlé ; nous croyons qu'il vaut mieux supprimer ici la connoissance de ces misères dont les méchans peuvent ne faire que trop d'usage.

VIGNOBLE. Pays dont une partie considérable des terres est occupée en Vignes propres à faire du vin.

VIGNON. En plusieurs endroits de Normandie, on appelle de la sorte l'Ajonc qui, ayant été fréquemment coupé, reste toujours bas & en brosse.

V I L

VILLAIN. Terme de Jurisprudence ; opposé à Bourgeois. Il est pris du Latin *Villa*, maison de campagne. Ainsi le Villain est proprement un homme qui cultive les terres & les vignes ; car *Villa* peut bien venir aussi de *Vinea*, dont le diminutif est *villa* ; comme *vinum*, de bon vin, se change au diminutif *villum*, petit vin qui n'a pas de force. *Villain* n'est donc pas celui qui réside dans les villes ; mais celui qui habite dans des villages & à la campagne, où il vit d'une manière robuste & laborieuse : c'est la même chose que *Villageois* ; *Payfan* : & le Citoyen est celui qui habite dans l'enceinte des murs d'une cité, qu'on appelle par un abus invétéré & autorisé *Ville* : de sorte que par un autre abus, aujourd'hui *Bourgeois* & *Citoyen* ont la même signification, quoique *Bourgeois* proprement ne signifie autre chose que celui qui habite dans un bourg ou bourgade. Il faut écrire *Villain* avec deux *ll*, pour signifier villageois, & ce seroit mal que d'écrire *vilain* : ce seroit ignorer l'origine toute différente de ces deux mots, *Villain* venant de *villa*, comme nous venons de dire ; & *vilain*, de *vilis*, vil, méprisable, sale, malpropre.

VILLAIN signifie aussi *Roturier* ; & est opposé à *Noble*, *Gentilhomme*. Dans ce sens on dit : *Tous Villains sont Roturiers ; mais tous Roturiers ne sont pas Villains.* On dit encore : *Tous Roturiers sont Bourgeois, ou Villains ;* c'est-à-dire, habitans des villes, ou de la campagne.

Dans le Droit Féodal, *Villain* signifie générale-

ment un homme de main-morte, ou de serve condition, qui est sujet à des corvées & services pénibles & onéreux envers son Seigneur : & il est opposé à l'homme franc & bourgeois.

On a appelé **VILLENAGE** ; ou *Terre villaine* ; & *Rente villaine* ; ce qui n'est pas tenu noblement & en fief.

On dit *Tenir en Villenage*, lorsqu'un Villain est obligé de rendre des services onéreux & bas à son Seigneur ; comme de charrier ses fumiers, ou faire d'autres corvées.

VILLUM. Voyez sous le mot **VILLAIN**.

V I M

VIMEN. Voyez **SAULE**, n. 10.

Les Auteurs Latins nomment *Vimen*, une hart, un lien fait avec une branche de bois souple ou avec quelque plante non cassante. On fait des liens de jonc, de paille, d'ozier, &c.

V I N

VIN. C'est une liqueur qu'on a exprimée des raisins, & qu'on a laissée fermenter pour la rendre propre à boire. Avant que ce suc tiré par expression ait fermenté, il est d'un goût doux & agréable : c'est ce qu'on appelle communément du *Moût*.

Le moût n'enivre point comme le Vin ; au contraire il lâche le ventre en se précipitant par le bas.

L'abus excessif du Vin étouffe peu-à-peu la chaleur naturelle : au lieu que son usage modéré nous rend gais, hardis, vigoureux. Voyez le *Spec. de la Nature*, T. II, pp. 324-5-6-7-8-9 : *Garidel, Hist. des Pl. d'Aix*, p. 503-4. Le trop de chaleur & d'humidité qui se rencontrent dans cette liqueur, donnent lieu à des maladies chaudes ou froides lorsqu'on en fait excès : & ces maladies ont ordinairement des suites funestes, & sont accompagnées de convulsions violentes. Consultez les *Mém. de l'Acad. des Sc. de Paris*, an. 1706, p. 510-1 ; & an. 1713, p. 53-4 : la *Chymie* de Lemery, avec les Notes de M. Baron, pp. 689, 690-1.

Le Vin, ainsi que la plupart des autres liqueurs artificielles, est utile ou nuisible selon les circonstances où l'on en use & la diversité des tempéramens. C'est ce qui a donné lieu à quelques loix qui en ont absolument interdit l'usage : telles que celles des Suèves, des Locriens, de Zaleucus, de Mahomet. Les Manichéens l'appelloient le *Fiel du Diable*. Egnatius Metellus tua sa femme parce qu'elle en avoit bû. Lycurgue vouloit que l'on arrachât toutes les vignes. Domitien défendit d'en planter, & fit arracher toutes celles qui ne l'étoient que depuis son avènement à l'Empire. Au reste, Consultez le *Spéctacle de la Nat.* T. II, p. 328-9, 335-6-7-8 : Seguiet, *Biblioth. Botan.* p. 322-3-4 : Virgile, *Géorg.* II, v. 459, &c.

Asclepiades, Galien, & quantité d'autres Médecins très-habiles, conseilloient le Vin dans beaucoup de maladies.

Il est vrai que cette liqueur répare promptement les forces, & que ses effets se manifestent par la gaieté qu'elle inspire.

Cependant les bilieux en reçoivent un préjudice notable : la bile en devient enflammée : il en naît des fièvres ardentes, des tierces, & autres : le foie reçoit trop de chaleur : il s'élève trop de vapeurs au cerveau : les sens perdent de leur vivacité : & la raison est moins capable de conduire.