B Oranger. 85
C Grenadier. 86
D Pistachier. . . . . *ib.*
E Jujubier. . . . . *ib.*
F Caroubier. . . . . *ib.*
G Avellinier. . . . . *ib*
H Amandier. 87
CHAP. III. PÉPINIÈRES D'ARBRES ET D'ARBUSTES D'ORNEMENT. . . . . *ib.*
§ 1. Arbres et arbustes de terre de bruyère. . . . . *ib.*
2. Arbres et arbustes à feuilles persistantes. 89
3. Arbustes d'ornement à fleurs odorantes. 90
4. Arbres et arbustes d'ornement aimant le bord des eaux. . . . . *ib.*
5. Arbustes à tiges grimpantes. 91
6. Arbustes de collection. . *ib.*
A Rosiers. . . . . *ib.*
1. Multiplication. . . . . *ib.*
2. Semis. . . . . *ib.*
3. Greffe. 92
4. Marcottes. 93
5. Boutures. 94
B Pivoines arborescentes. *ib.*
C De quelques autres arbustes de collection. . . 95
CHAP. IV. TAILLE ET CONDUITE DES ARBRES FRUITIERS. . . . . *ib.*
SECT. I. *Taille et conduite du pêcher; principes généraux.*
§ 1. Végétation naturelle. . . 96
2. Principes de la taille du pêcher. 97
3. Branches du pêcher en espalier : nomenclature. . . 98
A Tronc. . . . . *ib.*
B Branches-mères. . . . . *ib*
C Membres. . . . . *ib.*
D Branches à bois. . . . . *ib*
E Bourgeons. . . . . *ib.*
F Bourgeons anticipés. . . *ib.*
G Gourmands ou branches gourmandes. . . . . *ib.*
H Branches à fruit. 99
I Branches de remplacement. . . . . *ib.*
J Bouquets ou cochonnets. *ib.*
4. Coupe : emploi des instruments. . . . . *ib.*
5. Conduite et taille du pêcher en plein rapport. . . 100
A Pincement. 101
B Ebourgeonnement. . . 102
C Palissage. 103
6. Conduite d'un jeune pêcher. 104
A Forme en V ouvert. . . *ib.*
B Forme à la Dumoutier. . *ib.*
C Forme carrée. . . . . *ib.*
D Forme en cordons. . . 105
E Forme en palmette à double tige. . . . . *ib.*
F Forme en U. . . . . *ib.*
7. Taille d'un jeune pêcher. . *ib.*
8. Rajeunissement d'un vieux pêcher. 108
9. Pêcher en plein vent. . . *ib.*
SECT. II. *Taille et conduite de la vigne.*
§ 1. Végétation naturelle de la vigne. . . . . *ib.*
2. Multiplication de la vigne. 139
3. Choix et préparation du terrain : plantation. . . . *ib.*
4. Formation de la tige et des cordons. 110
5. Ebourgeonnement. . . . 112
6. Pincement. . . . . *ib.*
7. Palissage. 115
SECT. III. *Taille et conduite de l'abricotier.*
§ 1. Végétation naturelle. . . *ib.*
2. Caractères des branches. *ib.*
3. Abricotier en espalier. . . 114
4. —— en plein-vent. . 116
SECT. IV. *Taille et conduite du prunier.*
§ 1. Végétation naturelle. . . *ib.*
2. Prunier en espalier. . . . *ib.*
SECT. V. *Taille et conduite du cerisier*
§ 1. Végétation naturelle. . . 117
2. Cerisier en espalier. . . . *ib.*
SECT. VI. *Taille et conduite du poirier.*
§ 1. Végétation naturelle. . . 117
2. Productions fruitières. . . 118
3. Taille. 119
4. Pincement. 120
5. Chargement et déchargement. 121
6. Poiriers conduits en espalier. . . . . *ib.*
A Palmette simple et double. . . . . *ib.*
B Poirier en éventail. . . 122
7. Poiriers conduits en pyramides, quenouilles, vases et girandolles.
A Poirier en pyramide ou cône. 123
B Poirier en quenouille. . 124
C Poirier en vase. . . . . *ib.*
D Poirier en girandole. . . 125
8. Recépage et restauration d'un vieux poirier. . . . *ib.*
SECT. VII. *Taille et conduite du pommier.*
§ 1. Végétation naturelle. . . 126
2. Pommiers nains. . . . . *ib.*
SECT. VIII. *Taille et conduite du groseillier.*
§ 1. Végétation naturelle. Groseillier à grappe. . . . 127
2. Taille et ravalement. . . 128
A Groseillier à fruit noir, cassis. 129
B Groseillier épineux. . . *ib.*
SECT. IX. *Taille et conduite du framboisier.*
§ 1. Végétation naturelle. . . *ib.*
2. Taille et élagage. . . . . *ib.*
3. Framboisier des Alpes. . 130
4. Arbres fruitiers que l'on ne taille pas. . . . . *ib.*
CHAP. V. JARDIN FRUITIER. . . . . *ib.*
SECT. I. *Verger.*
§ 1. Choix et préparation du sol. . . . . *ib.*
A Choix du sol. . . . . *ib.*
B Exposition. 131
C Préparation du sol. . . *ib.*
D Défoncements. . . . . *ib.*
E Trous, tranchées, distances. 132
2. Choix des arbres en pépinières, arrachage. 133
3. Habillage des racines. . . 134
4. Plantation. 136
5. Soins généraux. . . . . *ib.*
6. Vergers d'arbres à fruits à noyaux. 139
7. Clôtures. 140
8. Frais. . . . . *ib.*
A Frais d'établissement d'un verger d'arbres à fruits à pépins. . . . . *ib.*
B Frais d'établissement d'un verger d'arbres à fruits à noyaux. 142
9. Produits. 145
10. Choix des espèces. . . . 146
A Fruits à pepins. . . . . *ib.*
1. Poires en plein-vent, espèces précoces. . . *ib.*
2. Poires d'automne. . . 147
3. Poires d'hiver. . . . *ib.*
4. Poires meilleures cuites que crues. . . . *ib.*
5. Poires à cuire. . . . *ib.*
6. Pommes hâtives. . . 148
7. Pommes d'hiver. . . *ib.*
8. Pommes meilleures cuites que crues. . . *ib.*
B Fruits à noyaux. . . . *ib.*
1. Pêchers. . . . . *ib.*
Pêches en plein-vent (sous le climat de Paris). 149
2. Abricotiers. . . . . *ib.*
3. Pruniers. . . . . *ib.*
4. Cerisiers. . . . . *ib.*
Guigniers et bigarreautiers. . . . . *ib.*
SECT. II. *Jardin fruitier.*
§ 1. Distribution. . . . . *ib.*
2. Espaliers. 151
A Hauteur des murs. . . *ib.*
B Choix des matériaux. . 152
C Chaperons. . . . . *ib.*
D Treillages. 152
E Palissage à la loque. . . 154
F Choix des espèces pour espalier. . . . . *ib.*
A Fruits à noyaux pour espalier.
Pêches. 155
1. Grosse mignonne. . . *ib.*
2. Pêche bourdine. . . *ib.*
3. Pêche Madeleine à moyennes fleurs, ou Madelaine tardive. . . *ib.*
4. Pêche de Chevreuse tardive. . . . . *ib.*
5. Brugnons. 156
6. Abricots. 157
7. Prunes. 158
8. Cerises. . . . . *ib.*
B Fruits à pepins pour espaliers.
1. Poires. . . . . *ib.*
2. Pommes. . . . . *ib.*
§ 3. Plantation. 159
4. Préparation du sol et mise en place des arbres en espalier. . . . . *ib.*
5. Soins généraux. 160
6. Contre-espaliers et éventails. 162
7. Frais et produits. . . . *ib.*
8. Maladies des arbres fruitiers. 163
A Maladies des arbres à fruits à noyaux.
1. Gomme. . . . . *ib.*
2. Blanc. . . . . *ib.*
3. Rouge. 164
4. Cloque. . . . . *ib.*
B Maladies des arbres à fruits à pepins.
1. Chancre. . . . . *ib.*
2. Charbon. 165
C Insectes nuisibles aux arbres à fruits. . . . . *ib.*
1. Tigre. . . . . *ib.*
2. Kermès. 166
3. Puccrons. . . . . *ib.*
4. Chenilles et vers. . . *ib.*
5. Hannetons. . . . . *ib.*
6. Perce-oreilles. . . . 168
SECT. III. *Jardins à la Montreuil.* *ib.*
§ 1. Construction des murs. . *ib.*
2. Abris. 170
3. Détails de culture. . . . 171
SECT. IV. *Frais et produits des jardins de Montreuil.*
§ 1. Frais. 173
2. Produits. 174
SECT. V. *Treilles à la Thomery.*
§ 1. Construction des murs. . 175
2. Contre-espaliers. . . . . *ib.*
3. Soins généraux. . . . . *ib.*
4. Frais et produits. 176
A Frais. . . . . *ib.*
B Produits. 177
SECT. V. *Culture forcée des arbres à fruits.* . . . . . *ib.*
§ 1. Fruits à noyaux hâtés à l'espalier. 178
2. Cerisiers et pruniers nains hâtés. . . . . *ib.*
3. Vigne hâtée à l'espalier. . 179
4. Arbres à fruits forcés dans la serre. . . . . *ib.*
A Vigne. . . . . *ib.*
B Pêchers. 180
C Cerisiers. 181
D Figues. . . . . *ib.*
TITRE IV. CULTURE DES VÉGÉTAUX COMESTIBLES. . . . . *ib.*
CHAP. I. CULTURES NATURELLES.
SECT. I. *Légumes proprement dits.* 182
§ 1. Choux. . . . . *ib.*
A Travaux préparatoires. *ib.*
B Choix de la graine. . . . 183
C Semis. . . . . *ib.*
D Repiquage. 184
E Plantation. . . . . *ib.*
F Détails de culture. . . . 185
G Conservation. 187
H Frais et produits. . . . 188
2. Choufleur. 189
A Choix de la graine. . . . *ib.*
B Semis. 190
C Repiquage. . . . . *ib.*
D Plantation. . . . . *ib.*