

la lave avec de l'eau. Ces caractères ou formes restent blancs ou verts sans la moindre nuance de rouge quand tout le reste l'est, ce qui est d'un bel effet. On peut opérer de même sur la prune de Damas rouge ou noire quand elle est encore verte, avant qu'elle ait pris sa couleur habituelle.

*Procédés qu'on peut employer pour les fruits du cognassier, du cédratier, du poirier; pour le raisin, le concombre, la courge, le melon.*

Ces divers fruits peuvent en effet prendre des formes variées; si on les introduit encore jeunes dans des moules ou calibres bien lisses, ils reçoivent la forme donnée par le moule; si celui-ci est de la figure d'un animal ou qu'elle y soit seulement sculptée en creux (*litt.* ou qu'elle ait été formée en lui), le fruit prendra cette figure. Suivant quelques-uns ce résultat ne s'obtient et ne vient que sur le cédrat spécialement. Kastos dit: Quand on introduit un cédrat, avant qu'il ait pris son développement ou sa maturité, dans un vase de verre ou dans un vase d'argile sillonné de fentes étroites par lesquelles le fruit puisse recevoir le vent directement, ou bien si, ayant préparé des (espèces de) boîtes, on met dans chacune d'elles un fruit, puis qu'on assure avec un morceau de bois au moyen d'une corde ces boîtes avec leur contenu, le fruit prendra la forme intérieure de la boîte.

Quand on veut que le grain du raisin s'allonge d'une manière extraordinaire, il faut, dit Abû l-Khayr et autres, choisir une grappe de l'espèce qu'on veut parmi celles à graines allongées, comme le virginal ou *'udhrî*, parmi les blancs, ou bien parmi les noirs, ou parmi les rouges le raisin de datte, qui a la grosseur d'une datte amincie à chaque bout, ou du "doigt de vierge", qui est un raisin noir à grain allongé, ou le *'ansari* (raisin précoce de la Saint-Jean) blanc ou le *fijâr*, parmi les rouges. Quand le grain est de la grosseur d'un pois, on dispose des tubes de roseau de la longueur du doigt ou un peu moins, mais jamais plus; on introduit dans chacun de ces tubes un grain de raisin, on fixe les tubes à la queue du grain, de peur que le grain ne s'échappe du tube; quand le raisin est parvenu à son degré de maturité, il est tout entier moulé sur cette forme (tubulaire) et sur sa grosseur. On peut, ce qui est mieux encore, disposer des tubes de cuivre percés de trous pour les grains qui se moulent au-dehors sur la dimension de ces trous.

*Autre manière d'opérer.* Al-Hâjj de Grenade dit que si on dispose la grappe du raisin, *bayyânî*, qui n'est point serré (*litt.* qui est divisé), et de forme conique, lorsqu'il est encore petit, dans un moule de bois ou dans un tube de roseau (ordinaire) ou de roseau employé dans les jardins, ayant soin de faire une ligature à chaque bout pour empêcher qu'il ne se fende, ou bien encore dans un petit vase percé de petits trous, la grappe comprimée dans l'intérieur du moule paraîtra, quand elle aura atteint son degré de maturité, ne faire qu'un tout unique, un seul grain ; on brise alors le vase (ou bien on détache le moule), on en fait sortir la grappe qui a pris la forme du moule. Il en est de même pour la courge et le melon connu sous le nom de melon de Syrie ; on introduit l'un ou l'autre, quand ils sont encore petits, dans un moule de bois ou d'argile qu'on enfouit, en le couvrant seulement d'une petite couche de terre, de façon que l'extrémité opposée du moule soit libre, non enfouie et ouverte pour laisser accès à l'air ; alors la cucurbitacée s'allongera en prenant la longueur du moule et sa forme, de telle sorte que s'il y a dans ce moule des dessins, des figures ou des caractères d'écriture, ils s'imprimeront sur ce qui sera dans l'intérieur de ce moule, qui doit être de deux pièces, afin qu'il soit possible d'y tracer des dessins et des figures.

*Autre procédé applicable au raisin.*

Quand on veut obtenir un raisin dont les grains soient de couleurs diverses, un grain blanc et un grain noir, il faut prendre des brins de sarment de choix, pouvant donner des fruits de couleurs variées, l'un blanc, l'autre noir, et un troisième rouge. Ce choix se fait lorsque la sève est en circulation. On les frappe avec précaution, à l'aide d'un morceau de bois, sur un autre morceau de bois pareil, en prenant bien garde de ne pas atteindre les yeux ; ensuite on réunit l'une à l'autre en plusieurs places avec une bande ou un ourlet d'étoffe, ou quelque chose d'analogue, avec lesquels on pratique des ligatures dans les parties où la contusion a été pratiquée ; on enduit le tout de bouse de vache récente ou sèche détrempée avec de l'eau. Il en est qui disent d'opérer une torsion avec cette partie qui a été contuse, comme on le fait avec du fil pour une corde, puis une ligature assure le maintien de cette torsion ; d'autres disent de mettre les nœuds au même niveau et de réunir les yeux l'un à l'autre.

On fixe l'ensemble avec solidité, au moyen d'une ligature ; mais ici on ne prescrit point de battre ces brins de sarment au préalable. On ajoute qu'il faut introduire ces brins de sarment, ainsi réunis en faisceau, par le gros bout, dans un ou plusieurs tubes (*litt.* anneaux) de corne de taureau ou d'os. On remplit (les vides) avec de la bouse de vache récente ; on plante ensuite dans une terre végétale de bonne qualité, dans une fosse longue ; on recouvre de terre, de façon que le cylindre de corne ou d'os soit en saillie de deux doigts et l'extrémité petite du sarment le soit de trois doigts, pour que la végétation puisse s'y établir ; il y aura sous terre et dans l'os ou la corne quatre yeux ; il faut avoir soin de donner de l'eau. Tous les brins du faisceau se souderont ensemble, et au bout de trois ans, ou deux, suivant d'autres, on détourne la terre, on brise le tube osseux, on trouve la soudure complète des brins qui n'en font plus qu'un seul. On retranche avec un instrument bien tranchant tout ce qui était dehors du tube osseux, ne laissant que ce qui est soudé et adhérent ; on le couvre de terre, de façon qu'il n'y ait au-dehors qu'une partie sur laquelle puisse s'établir la végétation. On arrose et on donne des soins jusqu'à ce que cette végétation se montre. S'il pousse plusieurs brins, retranchez tout à l'exception d'un seul, et vous obtiendrez des raisins de couleurs diverses en raison des variétés que vous aurez réunies\*.

*Autre procédé pour le même objet.*

On fend les brins de sarment par le milieu, prenant bien garde d'offenser les nœuds, et, suivant Kastos, la moelle qui est dans l'intérieur ; on prend ensuite un des brins fendus, on l'applique à un autre qui est fendu de même, ayant bien soin de réunir exactement les parties tubuleuses (de façon que les yeux se reviennent entre eux). On pratique une ligature, on enduit avec de la bouse de vache et des feuilles de vigne, on recouvre d'une couche de terre grasse ou bien avec de la scille marine pilée, et l'on effectue la plantation. Suivant d'autres, on fend chaque brin avec grande précaution pour ne pas affaiblir les nœuds ; ensuite on réunit chaque partie fendue avec une autre (de couleur) différente, en insérant l'un dans l'autre, de façon que les nœuds reviennent bien et s'appliquent exactement

\* Ce dernier mode de procéder, dont la science moderne a fait justice, se trouve dans Columelle qui l'indique comme une variété de greffe. Son texte nous a donné le moyen de compléter celui d'Ibn al-'Awwâm.

l'un à l'autre. On pratique ensuite une ligature avec le roseau à papier ou avec du fil, de façon qu'on croirait avoir un brin unique ; on enduit avec de la bouse de vache ou une couche d'argile très visqueuse, puis on plante. Il en est qui disent d'effectuer la fente des brins avec beaucoup de précaution, prenant bien garde d'endommager les nœuds ; on les frappe avec précaution, puis on opère la réunion des deux moitiés l'une à l'autre ; on fait plusieurs ligatures ; on enduit d'une couche de bouse de vache ; on plante le faisceau, couché, dans une terre de bonne qualité ; il en est qui veulent que la fosse ait une coudée de profondeur environ. On laisse saillir au-dessus du sol deux nœuds. On donne des irrigations en même temps qu'on arrose par-dessus (avec l'arrosoir) tous les jours, jusqu'à ce que la végétation s'établisse. Suivant d'autres, on arrose tous les trois ou cinq jours, et l'on a, en quelque sorte, un brin unique qui donne des grappes de couleurs variées pareilles à celles que doivent produire les divers brins sur lesquels on a opéré. Il en est qui conseillent d'effectuer la transplantation au bout de deux ans, si on le veut.

*Autre procédé usité pour la vigne, d'après l'Agriculture nabatéenne dérivant des propriétés spéciales (ou influence).*

Quand on attache un pied de mélisse officinale à la tige d'une vigne, au moment où le raisin noue, et qu'on le laisse jusqu'à ce que le fruit ait atteint sa maturité complète, on trouve dans le moût qui en provient le goût et l'odeur de la mélisse, qui seront plus prononcés quand il sera à l'état de vin parfait (*litt.* en état d'être bu) ; alors il sera très profitable, et, lors même qu'on en boirait beaucoup, il ne s'ensuivrait aucun accident (*litt.* palpitation de cœur).

*Autre procédé.*

Quand on veut donner au vin le parfum du myrte, on associe au brin de vigne, quand on le plante, un rameau de myrte, et alors le raisin en prend le parfum ; c'est un des fruits les plus rares. Il en est qui disent que si on veut donner un bon goût au raisin il faut, au moment de la plantation, oindre d'huile le chapon ou y tremper l'extrémité ; le fruit aura très bon goût. Suivant l'*Agriculture nabatéenne*, quand on veut augmenter la saveur sucrée du raisin on prend du miel de palmier en certaine quantité, on le délaie dans de l'eau douce, puis on verse ce liquide sur le pied de la vigne constamment pendant cinq

jours, à l'époque de la vendange ; alors le raisin sera plus sucré, et même, s'il n'était point d'une espèce sucrée, il le deviendrait.

*Autre procédé.*

Quand l'ardeur du soleil a perdu de son intensité, il faut détourner les feuilles qui peuvent couvrir les grappes, ou même les détacher, pour permettre à la chaleur solaire d'arriver jusqu'à elles.

*Autre procédé dans le même but.*

Ibn al-Harrâz dit que s'il pousse de l'hellébore noir au pied d'un plant de vigne, le vin qu'on obtient acquiert une vertu purgative.

*Procédé à employer à l'égard du figuier.*

Quand on veut réunir sur une branche de figuier des fruits de diverses couleurs, noirs, rouges et blancs, et même, suivant quelques-uns, si on veut que ces nuances se trouvent réunies dans le même fruit, formant des lignes, il faut prendre des branches sur des figuiers de ces diverses couleurs, noires, rouges et blanches, ou seulement de deux couleurs différentes ; si on a des rejets minces, ce sera encore meilleur. On fend l'écorce de chacun de ces rameaux sur un seul côté, on la soulève sans la détacher du bois, puis (on rapproche ces brins), insérant l'écorce de l'un sous l'écorce de l'autre, et, faisant un faisceau du tout, on effectue la plantation suivant la forme qui a été indiquée antérieurement pour la vigne. Il en est qui disent de battre ces branches comme on le fait pour le sarment ; puis on opère la torsion de ces brins ensemble ; on pratique plusieurs ligatures sur la partie affectée de la torsion ; on l'enduit de bouse de vache, de scille marine pilée dans les proportions indiquées pour la vigne. La plantation se fait en janvier, au commencement. Il en est qui disent de mêler à la terre dans laquelle se fait la plantation du crottin d'âne et de la paille de fève, puis on a bien soin d'arroser. Quand la végétation s'est établie (et que le faisceau a donné des branches), on réunit ces branches ensemble par la torsion, usant de beaucoup de précaution de telle sorte qu'elles semblent n'en faire plus qu'une seule ; on enduit d'une couche de bouse de vache, puis on opère une marcotte par recouchage en procédant comme il a été dit plus haut au chapitre du *takbîs*. Toutes ces branches se soudent entre