

des Princes &c. Septemb. 1763. 179

Seconde maniere, l'on peut s'en servir à l'égard de petits Hêtres dont le tronc n'a que 12 à 14 pouces d'épaisseur : d'abord on doit les équarir, travailler les pièces & leur donner toute la façon qu'elles doivent avoir ; ensuite on en couche 4, 5 à 6 serrées à côté l'une de l'autre, on en affermit les extrémités : elles doivent être à un pied & plus de terre.

L'on met par dessous de la paille, des coupeaux de bois, de la broussaille &c. ; avec quoi on les parfume & on les brule de tous les côtés, jusqu'à ce qu'il se forme une légère croute noire ; ce qui rend ce bois si amer, & consume si bien la sève qu'il n'est pas à craindre que les vers y demeurent & s'y nichent : les vers ont sans doute du goût, ils abandonnent donc une demeure où ils ne trouvent pas de quoi le satisfaire, ou ils y mourront ; & par cela même qu'on détruit la sève qui est la première cause de leur multiplication, on les écarte. *Ellis* ajoute que le Capitaine Cumberland (qui obtint pour cela des Lettres patentes) pour détruire la sève des planches qu'on destinoit à la construction des Vaisseaux, ne faisoit que les mettre dans le sable chaud.

Troisième maniere. Cette nouvelle maniere qui est aussi la meilleure, consiste à couper les arbres 15. jours avant la Pentecôte, quand ils sont en pleine sève, au lieu de les couper en hyver, comme cela s'est pratiqué jusqu'à présent : c'est alors que le suc est le plus subtil, qu'il se jette en abondance dans les branches, les feuilles & les fruits, & que le tronc conséquemment en a le moins : celui qui s'y trouve sera donc plutôt dissipé, épuisé & desséché par lardeur du Soleil, que lorsqu'on coupe l'arbre en hyver. L'expérience a fait voir que le Hêtre coupé comme nous venons de le dire, s'est conservé bien plus long-tems que d'autre qui avoit été coupé en hyver. L'expérience se fit de la maniere suivante : on laissa sur terre & en plein air deux arbres coupés en différentes saisons ; en peu d'années celui qu'on avoit abattu en hyver se vermoulut & commença à se pourrir, l'autre au contraire resta sain & bon.

Quatrième