

Indian Botanic Garden Library
BOTANICAL SURVEY OF INDIA

CLASS NO.....

BOOK NO. *COU-e : V. 7.*.....

ACC. NO. *B-9119*.....



COURS COMPLET D'AGRICULTURE,

THEORIQUE, PRATIQUE, ÉCONOMIQUE,
ET DE MÉDECINE RURALE ET VÉTÉRINAIRE.

Avec des Planches en taille douce.



COURS COMPLET

D'AGRICULTURE

THEORIQUE, PRATIQUE, ECONOMIQUE ET DE MÉDECINE
RURALE ET VÉTÉRINAIRE.

OU

DICTIONNAIRE UNIVERSEL

D'AGRICULTURE,

*PAR une Société d'Agriculteurs, dirigée par M. VAHHEROZIEE,
Prieur-Commandataire de Nanteuil-le-Haudouin) Seigneur de
Cksvremle, Membre de plusieurs Academies, etc.*

TOME SEPTIÈME.

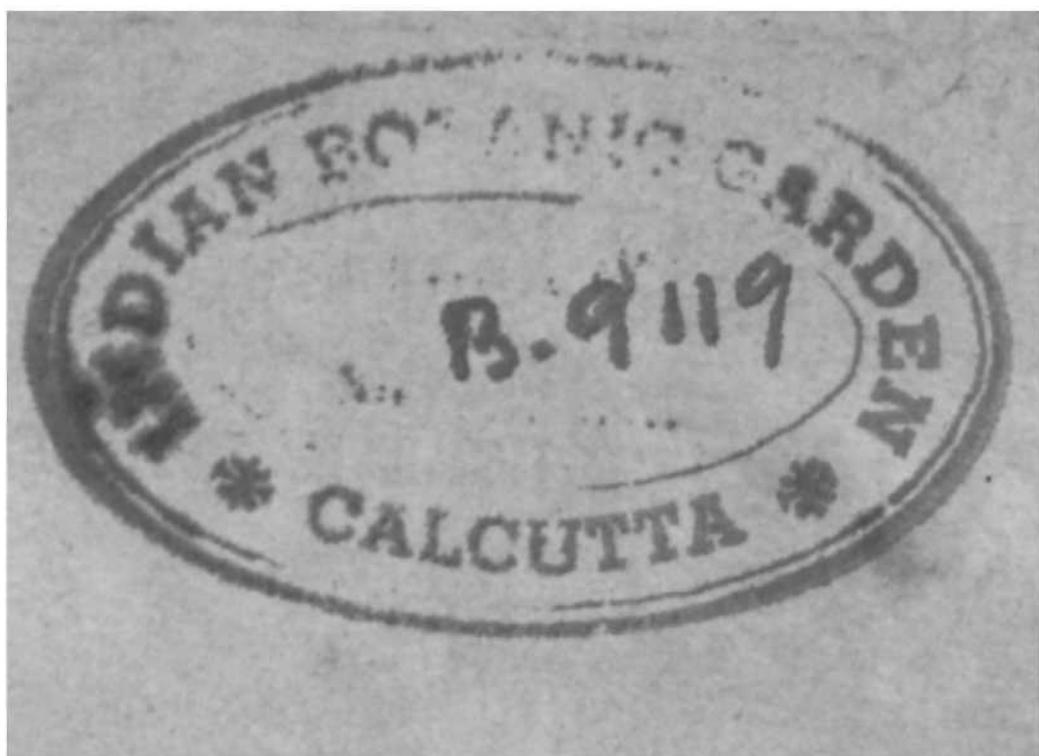
Edition Originale.



A PARIS,
CHEZ DELALAIN PIS, XIBRAMÉ, QUAI DES AUGUSTINS, N^o. 29.

M. DCC. LXXXVII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE*





COURS COMPLET

D'AGRICULTURE

THÉORIQUE, PRATIQUE, ÉCONOMIQUE,
ET DE MÉDECINS RURALE ET VÉTÉRINAIRE.

MUL

MULTIPLICATION <« in*
Dans le cours de cet ouvrage et par li-
cuiement aux mots BLE/HAULAGE
et FROMENT, OH a assez fait connoître
ce que les gens de bon sens devoient
penser de cette multitude de secrets,
d'arcanes, qui ont été proposés à la
credulité publique avec tant d'em-
phase, qui sont torabds dans l'oobl],
et dont, de temps à autres, des igno-
rans ou des charlatans cherchent à
les tirer. De bons engrais, de bons la-
bours faits à propos; et sur-tout l'année
favorable, voilà les seuls moyens
pour en tirer des récoltes abondantes.

Tome VII

MUR

MUR-MURIER. *Arbre réciproque*,
originaires de la Chine, aujourd'hui en-
lurali[^] jusqu'en Hongrie et jusqu'en
Prusse, La propagation de cet arbre,
à des distances si éloignées de son
pays primitif, ne prouve-t-elle pas
ce que j'ai avancé au mot *Especes*, et
combien il est possible de naturaliser
les plantes de proche en proche; par la
voie des semis. C'est ainsi que le
lulupier et beaucoup d'autres arbres
délicats sont parvenus dans nos cli-
mats, à passer Thiver en pleine terre,
et à y végéter aujourd'hui avec beau-
coup d'aisance, Cependant la vigue#

A

que l'on croit originaire de la Grèce, le noyer indigène à l'Europe, etc., on pu supporter les hivers rigoureux, tels que celui de 770q ;

souffle beaucoup, Forsque dans nos provinces méridionales il survient un froid de cinq à six degrés, pendant le mois de février. Le mûrier, au contraire, s'est tellement acclimaté, qu'il brave les grands froids et même les rigoureux hivers de Brandebourg. On parviendra, sans toute apparence, à le naturaliser en Russie; les trois mois de chaleur qu'on y éprouve sans interruption, suffiront à le faire prospérer. Mais pourquoi le mûrier n'éprouve-t-il pas les mêmes inconvénients que la vigne, le jolivier, etc.? Il se renouvelle par ses racines sur-tout celui de ce dernier genre de noyer éclata perpendiculairement en 709. Je conjecture que sa texture diaphane de ces bois, leur sensibilité tient à ce qu'ils ont plusieurs espèces de pores, comme les châtaignes, les châtaignes, etc. Les semences se conservent et acclimatent infiniment mieux la plante que toutes les autres méthodes. Les semis forment autant de productions nouvelles; les loupes, les marcottes, au contraire, souffrent jamais d'un renouvellement de la même éducation; je ne présente ces idées que comme de simples conjectures, quoiqu'elles ne soient pas sans vraisemblance; mais on peut encore attribuer la forte végétation du mûrier au peu de quantité de bois qu'il

présente. Quoi qu'il en soit, l'expérience prouve que le mûrier prospère dans les

monde; jecroisque c'est un exemple unique. Si le caftier idussit aujourd'hui si bien dans toutes nos îles de l'Amérique, il est probable qu'il y a acquis cette indigénité par les semis faits au jardin du roi, à Paris; d'où il a été ensuite transporté en Amérique. (Voyez le mot (IAIT) Il en sera peut-être ainsi du cannellier, et du giroffier, transportés à l'île de France, par le soin et la vigilance de M. Poivre; et bientôt l'Amérique ne laissera plus aux Hollandais, le privilège exclusif de la culture de ces arbres précieux.

Il paroît démontré que les Chinois sont le premier peuple qui ait cultivé le mûrier et élevé le ver à soie; de chez eux on l'a porté en Perse, et dans les îles de l'Archipel. Sous Justinien, des moines apportèrent en Grèce les semences de l'insecte qui nourrit. Environ vers l'an 1540, on commença à cultiver cet arbre en Sicile; et sous Charles VII, quelques pieds en furent transportés en France. Plusieurs d'entre eux avoient suivi Charles VII lorsqu'il étoit en Italie, en 1694, et ils se multiplierent de Sicile, dans le voisinage de Montélimar. On dit qu'on y voit encore les premiers arbres dans de vastes emplacements des provinces de France. On a vu dans les provinces de France, et de la protection distincte aux manufacturiers de soierie de Lyon et de Tours. Henri II travailla à multiplier les mûriers; mais Henri IV vainquit les oppositions formelles de Sully, et établit des pépinières. Sous Louis XIII, cette branche d'agriculture fut né-

gligée. Colbert qui faisoit consister la prospérité d'un état uniquement dans le commerce, comprit tout l'avantage qu'on pouvoit et qu'on devoit retirer du murier; il établit les pépinières royales, fit distribuer les pieds qu'on en retireroit, et les fit planter flux frais de Pétat. Ce procédé généreux, mais violent, parce qu'il attaquoit le droit de propriété, ne plut pas aux habitans de la campagne; et aعمامereoudautre, ces plantations pensoient chaque année : il fallut donc avoir recours a un moyen plus efficace, et sur-tout moins arbitraire. On promit, et on paya exactement Vingt-quatre sols par pied d'arbre qui SUOSISTeroit trois ans apres la plantation, et ce moyen réussit. Ce fut ainsi que la Provence, le Languedoc, le Vivarais, le Dauphine, le Lyonnais, la GASCOGne, la Saintonge, et la Tourraillie. furent peuplées de muriers. Sous Louis XV, les pépinières royales furent établies dans le Berry, dans l'Angoumois, l'Orleanois, le Poitou, le Maine, le Languedoc, et les arbres furent plantés. Elle a été, en général, la progression de la culture du murier. Il faut cependant observer, que de France et de la dans le Piemont. Ces arbres furent introduits en France] il fallut ensuite en retirer la graine du Piemont. Quoique cette partie historique et tres-succincte soit Strangere au but de cet ouvrage, j'ai pense qu'elle feroit plaisir au lecteur : il est temps de passer de la pratique.

PLAN, du Travail.

CHAPITRE PREMIER. Description des especes de muriers, page 3

SECT. I. Des especes taniques, ibid.

11. J'les especes jardinières d'un* i> /es seuls do on occuper,

CHAP. II. Du sol et de l'exposition qui conviennent au murier, 8

CHAP. III. Des semis, n ibid

SECT. I. Du temps de lever et de mettre en pépinière les jeunes plants > 16

SECT. II. De la levée et plantation du semis, 19

SECT. I. Du semis de I* pepinière, 21

SECT. II. De la levée et plantation du semis, 22

CHAP. VI. De la transplantation de « l'arbre » 34

SECT. I. J'les fosses de tines à recevoir l'arbre tire des pépinières, ibid

SECT. II. Du temps et de la manière de transplanter cet arbre, 25

CHAP. VII. De la conduite du murier en SECT. II. De la taille et conduite du murier, 38

SECT. III. De la conduite des taillis et des riers par maicotteseip Lbowures, 46

CHAP. IX. Que peut-on commencer à cueillir la feuille sur un arbre, et comment doit-on la cueillir, 47

CHAP. XI. Des maladies des muriers, 51

CHAP. XII. Quelle est la meilleure espece de murier, quand on a la qualité de la soie, 51

CHAP. XIII. Des propriétés économiques et domestiques du murier, 56

CHAPITRE PREMIER.

SECTION PREMIERE.

Des Especes taniques.

T. MURIER BLANC. Tournefort le place dans la quatrième section

de la dix-heuvième classe, destinée aux arbres à fleurs à chatons, dont les fruits sont des bales molles, et il s'appelle *morus fructu albo*. 'Von-Liimo' ie Hoinme *moms alba*, et le classe dans la diotie-tetrandrie.

Les fleurs mâles et femelles, séparées, mais sur le même arbre. Les fleurs mâles sont composées de quatre folioles placées dans un calice divisé en quatre folioles ovales et concaves. Les fleurs femelles sont composées de deux pistils en forme d'ailéne, placées dans un calice à quatre folioles ob rondes, obtuses, et qui restent adhérentes au fruit jusqu'à sa maturité.

Fruit. Espèce de baie, nommée *mûre*, de forme sphérique, allongée, composée de petites baies formées de calices et de germes réutilisés, devenus charnus et succulents : c'est de l'aggrégation de ces petites baies qu'est formé le fruit : chaque baie partiellement contient une semence ovale, aiguë.

Feuilles, portées par d'assez longues pétioles, simples, entières, en forme de cœur > rudes au toucher, dentées par leurs bords, que quelquefois découpées en un plus ou moins grand nombre de lobes, sur-tout dans le mûrier non greffé.

Racine, jaune, ligneuse et rareuse, très-courante.

Port. Arbre de la seconde grandeur, et auquel on ne permet point de prendre toute son élévation, afin de faciliter la cueillette de ses feuilles. Branches entrelacées, chiffonnées ; l'écorce rude, profondément gercée et épaisse ; l'aubier d'un jaune tirant sur la paille ; le vrai bois d'un beau jaune, dont la couleur devient plus foncée vers le centre ; les fleurs sont

portées par des pédoncules, elles naissent des aisselles des feuilles ; les feuilles alternativement placées sur les branches et d'un vert luisant en dessus.

II. MURIER NOIR, ou MURIER D'ESPAGNE. *Moms fructu nigro*.

TOUHNEFORT. *Moms nigra*. LiN.

Il diffère du précédent par ses fleurs mâles, portées, pour l'ordinaire, sur un pied, et ses fleurs femelles portées sur des pieds différents. J'ai vu cependant les lignes et les autres rassemblées sur le même pied. Ses fruits sont beaucoup plus gros, d'une forme plus allongée que ceux du mûrier blanc ; leurs baies remplies d'un suc de couleur vineuse, vive, foncée et assez abondant. Ses feuilles sont du double et du triple plus grandes, plus fines, plus nerveuses, ordinairement sans aucun lobe distinct, et quelquefois avec l'apparence de cinq lobes,

On ne peut plus regarder aujourd'hui le mûrier noir comme dans son premier état de nature ; il n'est donc pas surprenant qu'il ne suive plus sa première loi. Dans les provinces du nord du royaume, c'est un arbre de médiocre grosseur, et dont la végétation est très-lente ; dans celles du midi, il acquiert la hauteur des amandiers, c'est-à-dire, qu'elle est à peu près le double de celle du noyer. Sa végétation y est moins rapide que celle du mûrier blanc ; ses bourgeons sont courts et serrés.

Il y a une variété de cet arbre dont les feuilles sont un peu moins larges, et dont le bourgeon (voyez ce mot) acquiert chaque année plus de longueur : outre cette variété, on en compte plusieurs autres assez inutiles, et dont il n'est pas nécessaire de parler.

II. " MURIER A PAPIER. *Moms papyri/era*. Jlin. Il est originaire du Japon : arbre moins fort que les deux précédens , à feuilles palmées , à fruits velus, à écorce grise et velue sur les bourgeons. Les Chinois et les Japonois cultivent cet arbre avec soin; et avant Thiver ils en couvrent les bourgeons de l'année, en eulé vent Pécorce, et après différentes préparations , ils en fabriquent leur papier.

On a acclimaté cet arbre en France, et on l'y multiplie aisément par boutures et par marcottes : il y réussiroit mieux encore si on s'occupoit à le multiplier par semis. Il y a un problème à résoudre : cet arbre qui s'élève peu, ou du moins qu'on n'a pas encore vu fort élevé en France , mérite-t-il d'y être cultivé ou comme simple arbre d'agrément, ou comme objet d'utilité, relativement au parti qu'on peut tirer de son Ecorce pour la fabrication du papier? A surface égale de terrain cultivé en mûrier, ou en chanvre , ou en lin , de quel côté doit être l'avantage ? Je pense que ces derniers n'ont la préférence, parce que outre l'avantage de donner des chiffons à la papeterie, ils servent, jusqu'à cet époque, aux vêtemens de rotome ; et rien encore n'a pu remplacer le linge. N'en-vions donc pas aux Chinois et aux Japonois ce petit avantage, et ne considérons cet arbre que du côté de l'agrément , pour figurer dans nos bosquets d'été.

IV. MIRIER ROUGE > ou DE VIRGINIE. *Moras nigra* LIN. Les chatons des fleurs mâles sont cylindriques , de la longueur de ceux du bouteau (voyez ce mot) ses feuilles

en forme de coeur, par-dessous très-cotonneuses , souvent palmées, et plus souvent encore à trois lobes ; l'écorce en est noirâtre ; il est recherché pour les bosquets d'été > à cause de son feuillage.

V. MURIER DES INDES. *Moms Indica*. LIN. Comme la [culture de cet arbre exige la serre chaude , je n'en parlerai pas ici, il suffit de l'indiquer.

VI. MURIER DE TARTARTE. *Merus Tartarica*. LIN. S'il est vrai , comme Font avancé plusieurs écrivains , que les vers nourris de feuilles de cet arbre y donnent la plus belle soie connue , il mérite sans contredit, que Ton cherche, par tous les moyens possibles, à s'en procurer de la graine, et à en faire des semis dans nos provinces méridionales : c'est le mûrier des environs d'Asoph. Ses feuilles sont ovales, oblongues et également dentées en manière de scie. Les pétioles et les péduncules des fleurs sont longs , son fruit ressemble à celui du mûrier noir, N°. IL

VII. MURIER DES TEINTURIERS . OZ/BOIS DE CAMPÊCHE. *Mortis tine* torla*. LIN. Il est dommage que ce bel arbre qui s'élève très-haut, et qui est si utile, demande en France le secours de la serre chaude. C'est encore le cas de dire qu'il faudroit en tenter les semis dans nos lies de l'Amérique et dans nos provinces méridionales. J'offre mes soins et mon zèle à ceux qui Jiront cet Ouvrage , et qui seront dans le cas de me procurer des semences des arbres vraiment utiles , et qui n'exigent pas la Serre chaude.

SECTION 11

Des Espèces jardinières du N^o. I, et les seules dont on va s'occuper,

On a vu croître un mûrier sauvageon, dans une exposition qui lui convient, sur un sol bien préparé et très-bon, on a vu que ses-feuilles étoient plus amples, moins divisées en lobes et plus épakses que celles d'un mûrier, posé moins favorablement que celui-ci; on s'est hate* d'y prendre des greffes, afin de perfectionner les pieds à feuilles moins belles et moins nourries. Des pousses de ces greffes on est successivement parvenu à avoir de la graine; elle a été semée avec soin: les petites plantes ou pourrettes, bien cultivées dans la pé^mière, ont encore offert des pieds à feuilles plus belles; nouveaux semis, nouvelles greffes, et i'on est enfin parvenu à avoir de beaux arbres à grandes et belles semées sans sinuosités: on doit juger par-là combien chaque climat, que attention a dû influencer dans la multiplication des *esptjces jardinib-* r^, (w r « c e m o t) e t i [e n e s t r e - s u h e q u e c h a q u e p r o v i n c e s a e u e t d o i t a v o i r e n c o r e d e s e s p e c e s d e c e t t e c l a s s e, q u i l e u r s e n t p a r l i c u l i e r e s . I I a l a l l u m u l t i p l i e r l e s d e n o m i n a t i o n s p o u r k s d i s t i n g u e r , e t i l e n e s t " 2 u s u n e n o m e n c l a t u r e i n i n t e l l i g i b l e p o u r t o u t c u l t i v a t e u r q u i n ' e s t p a s d e c e t t e p r o v i n c e , e t m e m e d e c e c a n t o n . P a r e x e m p l e , d a n s p l u s i e u r s d e n o s p r o v i n c e s , o n a p p e l l e w i w l - r r f a - ^ , l e m e m e q u e d a n s d ' a u t r e s o n n o m m e n t i r i e r n n . s a n s d o u t e q u e l a s ' a u i e , T M ^ s p r e m i e r s p i e d s ? e t e t i r e s d ' E s p a g n e , t a n d i s q u e c e l e

M L T R

s rosas a été Plémont / efc . La couleur du fruit a encore établi de nouvelles dénominations, parce qu'il s'est établi des variétés: de ces variétés, par exemple, certains pieds de *mûrier rose*, fournissent des fruits d'un blanc de u n e » lors de l p . n . m a t u r r ' , fruit d i l a u t r e s e s t e t ; t a n d i s q u e l e e i t e v i o l e t f o n c é ; I I s e r o i t , a b s o l u m e n t p a r l a n t , p o s s i b l e d ' S b r des différences assez bien r a n c e e s d a n s l e s e s p e c e s j a r d i n i e r e s d u p r e m i e r o r d r e ; m a i s c o m m e n t a s s i g n e r d e s c a r a c t e r e s s p e c i f i q u e s à c e l l e s d u s e c o n d o u d u t r o i s i e m e o r d r e ? T o u s l e s s e c o u r s o f f i a r t s p a r l a b o t a n i - ^ u c , & c i i e n g e n e r a l s u p e r f l u s ; i l n e r e s t e q u e l e c m p - d ' o e i l g u i d e p a r P h a b i t u d e d e v o i r e t d e c o m p a r e r .

Le *mûrier sauvageon*, celui qui n'est pas greffé, est le type de toutes les especes jardinières cultivées dans le royaume, C'est le vrai chef de cette famille qui se subdivise en deux tranches; Painée fournit le *sauvageon* plus ou moins perfectionné par les semis; et la cadette, supérieure ment ennoblie choisie sur les is, donne

Ainsi, sont l a v t n e r e P • ? à lobes , proviennent, ^ our ^ J T M 0 1 1 , e t e l l e s f . a n r T i / ^ o u r ^ o r d i n a i r e , d u e m i e r e s , Z ^ e C O U P T M . L e s f e u i l l e s a p r o c h e S ^ i l e s d e s f e u i l l e s d « r o ! e r , c e q . ? « a r b r e s m u r i e l f a i ^ U o n a a P P e l e l e u r s c o n d d i r u T M * , d e c o n s t i t u e n t l a l m d L , l f - s n e , d e m i n a t i o n e s t a b u X p , * * * m d r i e r n o i r , c e u x d S f T i l e a v e c l ' e s p e c e e t l e s v a r i e t e s d u N o . I I , d o n t l a c o u -

leur du fruit approve dunoir, et dont celle des feuilles est très-foncée; car les *mûriers sauvages*, greffés par des sauvages, et les muriers nommés *roses*, & chacun des fruits dont la couleur approche du noir et des fruits blancs. Cette distinction de noir et de blanc est plus apparente, s'il est question de la couleur des feuilles; en effet, la couleur de celles des sauvages est moins foncée que celle des roses; mais ce plus ou moins d'intensité de couleur, offre un si grand nombre de nuances intermédiaires, qu'il ne caractérise exactement une espèce jardinière d'une autre espèce; cette différence de couleur est simplement indicative en général. On pense bien que ce qui vient d'être dit, souffre un grand nombre de modifications, soit relativement au climat, soit par rapport au sol et à la conduite de l'arbre; enfin, l'on ne doit pas s'imaginer que les muriers d'un canton ressemblent strictement à tous ceux du royaume. La seule conclusion à tirer, est que l'on doit nommer *sauvageon* tout murier greffé, ou non greffé, dont les feuilles sont découpées, et *mûrier rose* celui dont la feuille est entière, d'un vert foncé, et dont la forme approche de celle du rosier.

On objectera qu'on ne doit pas appeler *sauvageon* un arbre greffé: j'en conviens; mais des que la feuille est très-découpée, c'est une preuve qu'il n'a pas encore perdu son premier caractère, et qu'il tient de son état sauvage. Quoi qu'il en soit, afin d'éviter toute confusion, j'appellerai dans la suite le murier à feuilles minces, découpées et à couleur claire *mûrier sauvage*; et celui à feuilles épaisses, amples, d'un vert foncé, de forme

ovale et entière, *mûrier rose*. Je sais que de vrais sauvages auxquels on n'a refusé ni engrais, ni labours, et qui ont été semés dans un sol excellent et dans un climat convenable, peuvent donner, pendant les premières années, des feuilles semblables à celles du *mûrier rose*; mais lorsque la grande force de la végétation commence à se ralentir, les feuilles ne font pas à prendre peu à peu leur forme naturelle. Ces exceptions peu communes ne bannissent pas la règle générale que j'établis, et j'ajoute que la greffe est le seul moyen de perpétuer les bonnes espèces roses, ou les bonnes sauvages.

M. Constant du Castellet publia en 1760, un *Traité sur les muriers blancs, et sur l'éducation des vers & soie*, imprimé par ordre des Etats de Provence, à Aix, chez David dans lequel il divise les espèces de muriers dans l'ordre qui suit; et un grand nombre de copistes de provinces très-éloignées ont rapporté la même nomenclature, comme si dans leurs provinces les muriers avoient conservé la même dénomination,

«*Muriers sauvages*. Il y en a quatre espèces: la première est celle qu'on appelle *rose*. Ce murier porte un petit fruit blanc, insipide; sa feuille est rondelette, semblable à celle du rosier, mais plus grande. La seconde est *In feuille dorée*, elle est luisante et s'allonge sur le milieu; le fruit en est de couleur purpurine et petit. La troisième est *la reine tardive*, sa feuille deux fois plus grande que celle de la feuille rose, dentée à sa circonférence; la dent de l'extrémité supérieure s'allonge plus que les autres. La quatrième est appelée *femelle*; l'arbre est épineux, il pousse son fruit.

avant sa fauillc qui a la forme d'un trefle.

« *Mûriers greiff^s*. La première est la *rehie* à feuilles luisanies et plus grandes qu'aucune dessauvages; son fruit est de couleur cendrée. La seconde, *hgrossereine, hku\\estfun* vert foncé et a fruit noir. Latroisièrae, la *feuille cVEspagne*; cette espèce est extrêmement matte et grossiere, feuilles fort grandes, fruit blanc et très-allongé. LaquatrièmeJa/ftizYfe *dejlocs*; elle csl d'un vert foncé, à peu près semblableà la feuille d'Espagne, mais nioints allongée, elle est à bouquets sur ses tiges; son fruit est très-mulliplié, et ne vient jam^iis au point de maturité.»

Ces définitions sont aussi exactes qu'clles peuvent l'être pour des espèces jardinières, et elles désignent le véritable observateur; mais sont-elles in variables ? e'est autre chose. J'ai vu ce que l'auteur appelle *7zz/Y>r sauvage à feuilles roses*, donner des fruits noirs et assez gros; et la même singularity a eu lieu sur celui qu'il *nomme feuille d'Espagne*. Les mûriers de la partie du Languedoc ou je me suis retiré, approckent beaucoup des espèces des environs d'Aix. J'ai comparé les uns aux autres, et cette comparaison m'a fait reconnoître beaucoup de variétés secondaires de ces espèces qui sont déjà elles-mêmes des variétés.

D'après ce qui vient d'être dit, il est démontré qu'on ne peut établir aucune bonne nomenclature pour tout le royaume, et qu'il faut se contenter de la distinction que j'ai établie entre le murier sauvageon et le murier rose. Ce n'est pas le cas d'examiner ici 311? feuille du murier

greffé est bonne pour la noumture du ver à soie, ou mtilleure que celle du mûrier non greffé; il en sera question dans le chapitre douzième. de cet article,

C H A P I T R E II.

Du sol et de l'exposition qui convient au Mûrier.

Le point essentiel dans la culture de cet arbre > est de lui faire produire beaucoup de feuilles, et de bonnes feuilles. Par bonnes feuilles, je n'entends pas les plus larges, ni les plus succulentes, mais celles dont les sucs nourriciers ont les qualités convenables à l'éducation du ver et à la beauté de la soie; en fait, celles qui ne sont pas tachées par les brouillards.

I. *Le climat* influence singulièrement sur la qualité de la feuille. Quoique le mûrier réussisse très-bien depuis les bords de la Méditerranée jusqu'en Prusse, la feuille est abreuverte et nourrie par des sucs plus raffinés dans le midi que dans le nord; en un mot, la feuille est plus soyeuse, et son principe soyeux moins noyé dans le véhicule aqueux. L'aridité des pluies, et la grande chaleur soutenue, bonifie la sève de ces feuilles, comme celles des raisins, desabricots, des pêches, etc; enfin, celle de tous les arbres originaires des régions chaudes, telles que la Chine > la Perse, la Grèce, l'Arménie, etc. Il est certain que dans le nord, toutes circonstances égales, quant à la qualité de l'espèce de mûrier, les feuilles seront plus sèches, plus juteuses, plus vertes, parce que leur principe sèveux est presque entièrement acide, II en est de ces

i eultes,

feuilles, comme du vin : il est, dans le nord, beaucoup plus riche en esprit ardent et en parrié sucrée qui se forme lors de la fermentation. La perfection des feuilles des mûriers du nord ne doit donc jamais égaler celle des mûriers du midi, et par conséquent la soie qu'on en retirera sera toujours inférieure en qualité", relativement à l'autre.

II. *VExposition.* Lorsque la murio manie s'est manifestée en France pendant le siècle dernier, on a planté des mûriers par-tout indistinctement. Or, si la distance éloignée des climats a une influence si décidée sur la qualité de la feuille, l'exposition au nord, ou au midi, ou au levant, ou au couchant, doit agir d'une manière moins prononcée, à la vérité, sur les feuilles des arbres du même canton. J'ose dire que la feuille des arbres plantés au nord, ou de ceux qui ne reçoivent que faiblement les rayons du soleil, sera plus aqueuse et plus nourrissante; que celle des arbres plantés au midi, ou au soleil levant, jusqu'au soleil de trois ou quatre heures, et même de toute la journée sera bien supérieure aux autres pour la qualité; il en est de même, de celle dont les arbres sont plantés dans des endroits secs et bien abrités, en comparaison de ceux des arbres qui se trouvent dans les bas-fonds, dans les vallons. D'ailleurs, la feuille de ceux-ci est fort sujette à être tachée, ou rouillée. Cet accident est encore très-commun près des ruisseaux, près des rivières, d'où il s'élève des brouillards lorsque le vent du sud regagne dans la partie supérieure de l'atmosphère, et le vent du nord dans l'inférieure; alors les gelées blanches produisent de terribles effets sur les jeunes pousses, sur les feuilles encore tendres; et si la saison des gelées blan-

fome VII

ches est passée, la condensation de l'humidité qui s'élève de la terre, et qui s'unit à celle de l'air, forme le brouillard qui, surchargé d'humidité les feuilles déjà détrempées; le soleil survient tout à coup, et la chaleur vive frappe sur la surface des feuilles, et leur épiderme trop abreuvée, et dont les pores sont par conséquent distendus, est plus ou moins brûlée, suivant l'intensité de l'humidité et l'activité du soleil. Le parenchyme qui donne la couleur à l'épiderme, est également allongé; cette feuille ainsi viciée, ne peut plus servir à la nourriture du ver. Combien de cultivateurs ont planté une multitude de muriers, sans faire aucune de ces observations! Qu'ils ne soient donc pas étonnés si leurs feuilles sont si souvent trouillées, et si leur récolte est entièrement perdue. C'est de la bonne qualité de la feuille; c'est de la bonne exposition de l'arbre; enfin c'est de la nature du sol que dépend la qualité plus ou moins supérieure de la soie.

III. *Qualité du sol* Si on n'a pour but que la vigueur de la végétation de l'arbre, la grande abondance de belles et larges feuilles, j'en dirai. Choisissez les meilleurs fonds, tels que ceux des terres à Un, à chanvre, pourvu qu'ils aient une grande profondeur de terre; mais il en sera de ces feuilles comme des raisins, ou de tels autres fruits venus sur des sols semblables; Us seront noyés d'eau, n'auront presque aucune partie sucrée; et leur giosseur qui flattera l'œil, ne dominera pas du goût, qui leur manquera. Les feuilles de pareils arbres sont nourissantes; le ver à qui on les donne lâche, ses mues sont pénibles, et il est presque toujours dévoyé; il est mou,

B

consomme line plus grande quantité de feuilles, à moins que l'année ne soit tres-seche; alors la seve est un peu moins elaboree, mais elle ne l'est point encore assez.

Ge que je dis des arbres plantés dans un sol tres-substantiel, s'applique bien mieux encore à ceux qui vegetent sur un sol aquatique, marécageux, ou humide; la surabondance d'eau dans la feuille qu'on donne au ver est la chose la plus nuisible pour lui. C'est par cette raison que les sols crayeux et argileux ne conviennent en aucune maniere aux immers, parce que ces terrains retiennent trop l'eau, et que les racines de ces arbres ne peuvent penetrer à travers le tissu trop serré de cette espece de sol, et aller chercher la nourriture necessaire à l'arbre.

Les terrains aigres, ferrugineux, et tous ceux de ce genre qui ne permettent qu'avec difficulté l'extension des racines, ne sont pas propres aux plantations des muriers; cependant la feuille en seroit tres-bonne, mais en trop petite quantité.

Les cailloux de nature calcaire, les rochers qui se délient d'eux-mêmes, et dont le gram est facilement converti en terre, sont les endroits à préférer pour la culture de la feuille. Les racines de l'arbre s'étendent entre les scissures de ces rochers, y trouvent, à la vérité, peu de nourriture, mais dieu est parfaitement préparée. Les sables, les graviers, les sablonneux, les sables, les graviers et à ces sables, il se trouve quelquefois une certaine quantité de bonne terre, le murier y prospère, et sa feuille sera excellente. Dans un pareil terrain, les racines s'étendent au loin, au grand avantage de l'arbre. Cependant cette extension prodigieuse des racines

presque sur la surface, n'est pas ce que j'approuve le plus. J'aimerois mieux que le sol eût beaucoup de fond, et que les racines s'étendissent moins, parce qu'elles dévorent les racines voisines qu'on doit compter pour quelque chose, puisque celle du murier ne doit être qu'une récolte accessoire, à moins que le terrain ne soit pas propre à d'autres productions; ce qui est fort rare. J'indiquerai dans la suite des moyens d'empêcher cette extension ruineuse.

L'on dit; et on ne cesse de répéter que le murier vient par-tout; c'est vrai, très-vrai; mais entre végéter et prospérer, et donner des feuilles convenables à la nourriture du ver, c'est très-différent. Dans des cantons entiers, les vers à soie réussissent très-rarement; leur éducation est décriée, et la hache, mise au pied de l'arbre, n'attend pas qu'on ait examiné sérieusement si c'est sa faute ou celle du planteur; j'ose affirmer que c'est presque toujours celle du dernier. Lors de la manie des muriers, on s'extasioit; le cri général étoit: *Jolantez des muriers*, et on a poussé la folie jusqu'à sacrifier à cette culture des champs entiers qui donnoient le plus beau blé, même les terrains à chenevrières et à luzerne. Je dis que j'ai vu, et j'ai observé en même temps que les éducations faites avec les magnifiques feuilles de ces beaux arbres qui venoient dans ces sols substantiels, manquoient presque toujours; les vers étoient mous, et ils étoient de peu de valeur. La constitution du murier est bonne, et sa feuille est solide. Quant à la culture de la feuille, elle est bonne, et sa feuille est excellente.

saison à souhait, si la feuille est trop aqueuse, on aura jamais une belle récolte de cocons, parce que la majeure part des vers périt à peu par la dysenterie. Le sol et l'Exposition constituent la bonne feuille.

Les muriers plantés sur les coteaux (toutes autres circonstances égales); Pempporteront toujours par la qualité de la feuille sur ceux de la plaine. Quant à la quantité des feuilles, elle dépend de l'espèce du murier et du sol.

Ce simple exposé démontre d'où dérive la supériorité des soies; par exemple, de Nankin, d'Italie, de Piémont, de Provence, du Bas-Languedoc, du Vivarais, etc. sur celles au reste du royaume; le soleil, dans ces premiers endroits, est plus actif, les pluies plus rares > la sève y est mieux élaborée, moins aqueuse, et ses principes plus rapprochés. Quoique les soies des provinces du centre ou du nord du royaume, n'aient pas ce degré de supériorité ni qu'elles puissent jamais l'acquiescer, cependant on doit singulièrement s'attacher à la qualité de la feuille, et à choisir le sol qui donne la meilleure, puisqu'il n'en coûte pas plus de cultiver un bon arbre qu'un mauvais. Toutes les fois que l'on tend à la quantité, on manque toujours son but, et on obtient une soie de qualité médiocre*

C H A P I T R E I I I .

Des Semis.

Pour faire de bons semis, il faut avoir de bonne graine, et une terre convenable pour la recevoir. Examinons séparément ces trois objets.

SECTION PREMIERE.

Du choix de la graine .

Les personnes apportent une attention scrupuleuse sur ce choix,

parce qu'elles sont dans la persuasion que la greffe remédiera à tout. Il convient qu'elle change de nature à l'arbre, depuis le lieu de son insertion jusqu'à son sommet; mais si la base en est faible et vicieuse dès sa naissance, la greffe ne la corrigera pas. La mauvaise graine donne de mauvaise pourriture, et une pourriture défectueuse produit rarement de beaux arbres, quelques soins qu'on lui donne. Admettons, si l'on veut, qu'il soit possible d'en tirer de bons arbres; mais n'est-il pas prudent de choisir le parti le plus sûr > et d'abandonner celui qui n'est que simplement probable, sur-tout quand les petites attentions à avoir, dans le choix de la graine, coûtent si peu?

Il convient de rejeter celle des arbres trop jeunes, ou trop vieux, des arbres plantés en terrains gras ou humides, des arbres cariés, et rigoureusement celle des arbres à feuilles de coupees, petites ou chiffonnées.

L'amateur choisira un des meilleurs arbres, c'est-à-dire, celui qui réunira le plus grand nombre de bonnes qualités, et il ne le fera point effeuiller. La nature n'a rien fait en vain, elle est admirable jusques dans les plus petits détails, et elle enchaîne toutes ses opérations les unes aux autres. La feuille est la mère nourricière du bourgeon qu'elle doit pousser en suite, elle est la conservatrice de la fleur et du fruit, sur-tout de ceux du murier qui, ainsi qu'il a été dit, naissent de ses aisselles. La feuille est

deux hommes puissent les transporter facilement d'un lieu à un autre, suivant les besoins relatifs aux climats.

Il est plus économique et à peu près aussi expéditif de semer en pleine terre que dans des caisses : pour les semis du mois de juin, dans les provinces méridionales, je préfère les caisses, parce qu'au moyen de l'arrosoir on les humecte autant que l'on veut, tandis qu'en

pleine terre; l'irrigation, (voyez ce mot) est indispensable, et cette grande quantité d'eau répandue à la fois, serre trop la terre, la durcit et s'oppose à la levée des graines. Les caisses offrent l'avantage d'enlever la totalité des plants, sans nuire en aucunement aux racines, sans les mutiler in les meurtrir. Il suffit d'en décoller un seul côté, de lever la masse entière, et de séparer avec la main les racines de chaque pied, des racines voisines; enfin de Favoriser avec toutes ses racines. En pleine terre, au contraire, on est presque forcé de les mutiler; d'en détruire le plus grand nombre lorsqu'on enlève le semis.

On objectera que les caisses seroient bientôt remplies de chevelus; qu'ils n'y trouveront pas une nourriture suffisante dans cette terre; que ces caisses ne contiennent pas un assez grand nombre de pieds, et % ; t , - u ; . , . ,

Si la terre contribuait seule à la nourriture des plantes, ces objections seroient bien fondées. Mais une grosse plante de TM We ne prospère-elle pas admirablement bien dans un vase; un oranger, dans sa caisse, autant que la terre, pour ne pas etc? L'air nourrit les plantes tout autant que la t

dire plus. Voyez le mot AMENVE, MF.NT, le d'riijer chapitre du mot Culture. Remplissez ces caisses de bonne terre végétale et douce; au besoin, renouvelez la couche supérieure; entre chaque pied ajoutez de nouvelle terre, couvrez le tout avec du crottin de cheval, qui empêche en partie la forte évaporation, et ne soyez pas ^cortome d'arrosements. C'est avec des soins pareils que je parviens, mal réles cha-

leurs du climat que l'habite, à avoir de beaux et bons semis; il faut cependant avouer que dans ces caisses je ne laisse pas autant de pieds qu'en pleine terre. Lorsque les arrosements ont trop détrempé le crottin, je les supplée par de nouveau, qui ranime la végétation. Cette opération répétée deux fois dans un été, est suffisante. Des caisses supportées par des morceaux de bois, à la hauteur de trois à quatre pouces au-dessus du sol, préservent les semis des larves ou vers du hanneton, du moine, du taupégrillon sur-tout, (voyez ce mot) qui devorent les racines, et qui font, en peu de jours, périr tout un semis. Cependant on doit observer attentivement, lorsqu'on se sert des caisses, si dans la terre dont on se remplit, il n'y a point d'oeufs de ces insectes, afin de les ôter parce qu'ils s'y éclosent, et causent ensuite des plus grands dégâts.

La terre de ^caisse doit être le- gere et trhs - substantielle • m ! c s s ; l'on préfère de semer dans « , • du jardin , dans une 5? T j o m et J a T th a et à la prospérité ^ n l g • et demande à l'x d' We a ^ i x - h a i t et demande à l'x E e t t e pouces de profondeur Sr Te ^ We t

terreaux de vieille couches, et préparée de longue main; en un mot, celle qui est rendue la plus légère et la plus substantielle vient la meilleure.

On dira peut-être que ce début d'éducation au murier le rendra ensuite trop délicat sur le choix du terrain qu'il remplira un jour. Le premier but dans le semis est d'avoir beaucoup de plants, et d'obtenir dans la même année une pourchette capable d'être mise en pépinière. Si le semis et la végétation des plants n'ont pas bien réussi, c'est une année perdue, et des plants à rejeter. Je n'aime point les vieux semis, et j'ai toujours vu qu'un semis de deux ans réussissait très-mal.

La longueur des planches, des tables, ou le nombre des sillons, si on arrose par irrigation, est indifférente; elle doit être proportionnée à la quantité de semences. La largeur, au contraire, de ces planches ne doit pas excéder trois pieds, afin de pouvoir sarcler avec facilité toutes les fois qu'il est nécessaire. Si Ton sème par sillons, la graine doit être jetée dans une raie faite sur la partie de Tados à laquelle Feau de la rigole ne monte pas, sans quoi elle germerait mal. Les planches ou tables sont préférables à cette méthode, lorsqu'il est possible de les arroser à la main.

Chacun a sa manière de semer, et y attache une grande importance. Tout semis fait à la volée est pernicieux, il ne laisse pas la facilité de sarcler et de soutenir commodément la terre autour des jeunes pieds. Il vaut beaucoup mieux tracer avec un bâton, de petites rigoles de deux

après le semis. La distance entre chaque raie sera de six pouces au moins, et huit à dix pouces laissent un espace bien suffisant.

Quelques personnes imbibent une corde de chanvre ou de sparts, la passent sur les graines, et ainsi chargée, l'enfouissent dans une rigole et la couvrent de terre; c'est compliquer inutilement l'opération.

Presque tous les animaux mangent les mûres, les chiens sur-tout, et dans moins d'un mois, elles les engraisent considérablement. Le raffinement a été porté au point de ramasser les excréments de ces animaux, de les faire sécher et de les conserver lors des semis. Que de soins dégoutants pris en pure perte! La première de ces trois méthodes est la plus simple, la plus sûre et la plus commode,

J'ai vu que la pulpe de la graine se conservait la graine, et qu'elle y restait adhérente. On peut, si Von veut, la laisser et la répandre avec la graine, elle ne produira ni bien ni mal. Il vaut cependant mieux fouler cette graine dans les mains, afin d'en détacher le reste de la pulpe, la vanter, passer la graine à l'eau, lorsqu'elle est bien nette, et Ty laisser séjourner pendant vingt-quatre heures. La graine ainsi pénétrée d'eau, germe et lève parfaitement.

On a porté le scrupule jusqu'à fixer la quantité de graine à répandre sur une étendue désignée. Semez par raies bien espacées > semez épais, et vous serez toujours à temps d'enlever les pieds surnuméraires. Il n'est pas de porter les chasses à l'extrême, un grain près de l'autre suffit; et si on est assuré que chaque semence levât et vint bien, je dirois à placer ces semences à un pouce de dis-

tance les unes des autres , parce que c'est l'espace à laisser entre les pieds. Cette distance est peu observée par les pépiniéristes ; ils comencent tout ce qui sort, et tout languit, chaque pied file , s'allonge sans prendre une consistance convenable, sur-tout si la graine a été sernée à la volée ou dans des raies trop rapprochées.

Il y a deux sortes de sarclages essentiels ; le premier est celui des plants surnuméraires, et le second , celui des mauvaises herbes à mesure qu'elles viennent : pendant le premier sarclage , la main gauche, les doigts étendus entre les jeunes plants , sert à maintenir la terre contre les plants qu'on laisse en place, et la droite sert à arracher les plants surnuméraires. Ce sarclage demande à être fait à plusieurs reprises un peu soignées

les unes des autres. On doit commencer par les endroits les plus fourrés et éclaircir successivement jusqu'à ce que le meilleur pied reste , et soit éloigné de son voisin à la distance d'un pouce. Il convient d'arroser un peu après chaque sarclage, afin de serrer la terre contre les racines.

L'expérience m'a démontré que les plants prospéroient à vue d'oeil , lorsqu'on couvrait l'espace vide de chaque raie avec le crottin de cheval, suivi tout de l'écureuil, et qu' aussitôt après qu'il avoit été répandu , on donnoit, à plusieurs reprises, une forte mouillure. Ce crottin mis ainsi ainsi qu'on le prétend , si on a soin d'arroser et d'entretenir , dans la terre , une humidité convenable : il faut attendre que les jeunes plants aient déjà quelques pouces de hauteur, et que les crotteux n'entourent

ni le pied ni les feuilles. Ces excréments perdront peu de leur forme arrondie ; malgré les arrosements ; lorsqu'ils sont secs , et avant de les remplacer par de nouveaux, il convient de les réduire en poussière, et alors de les mêler avec la terre de la superficie lorsqu'on la sera fouir. Tels sont les seuls soins que les semis exigent, et on doit au surplus laisser la plante livrée entièrement à elle-même.

Quant au sarclage des herbes parasites, il est inutile de le recommander ; personne n'ignore qu'il doit être multiplié suivant les besoins, et qu'une jeune plante, dont la végétation est plus lente que celle de la plante voisine est nécessairement étouffée par elle.

CHAPITRE IV-

Du temps de lever et de mettre en pépinière les jeunes plants ; de la manière de les conduire jusqu'au moment de la greffe.

SECTION PREMIERE.

De la levée et plantation du semencier.

Le pépiniériste ouvre une tranchée de largeur d'un fer de bêche dans un des coins du sol où le semis a été fait , et de proche en proche il ne dit terre pas , mais il arrache la jeune pour remettre cette manière de travailler est on ne peut plus expéditive ; mais on ne peut pas pivoter, cheveler, racines latérales, tout est meurtri, endommagé, écorché, brisé. Après cela, il rafraîchit les racines, c'est-à-dire, qu'il retranche les parties mutilées, et ne laisse au pivot que trois à quatre pouces de longueur.

Ensuite

En,ulte il plante cette pourrette avec une cheville , dans une terre défoncée et bien travaillée, jus

fondeur de huit à douze
 Cette méthode est à peu près générale dans tout le royaume : ce-

n'a d'autre but que de vendre des arbres; maisle véritable cultivateur qui désire la perfection , et sur-tout qui craint que les racines laterales et superficielles du murier ne détruisent sa récolte, à plus de trente pied du tronc, opère d'une manière différente si l'on ne doit espérer aucune vraie réussite , qu'en veut la nature , cherche à se conformer à ses lois, et à ménager les ressources qu'elle présente à l'homme instruit. Sa manipulation devient l'objet des epigrammes de ses voisins; mais, au-dessus de leurs faux raisonnemens, il ne craint pas une petite augmentation de dépense dans la main - d'oeuvre; enfin, la force de ses arbres le produit, et la force de sa beauté, le

Il a deux méthodes ; la première, de planter à demeure, à mesure qu'il sort la pourrette du commerce, et la seconde, de former une pé-

nière
 Les caisses, sur les avantages desquelles j'ai insisté , lui permettent d'avoir le jeune plant avec tout son pivot, ses racines et leurs chevelus. Il les ménage tous avec le plus grand soin, parce qu'il sait que la nature n'a rien produit en vain, et après avoir doucement séparé chaque plant, il les porte à leur destination

Sans l'endroit déterminé pour recevoir le plant à demeure; une

fosse **catrfo** est o ^ is à deux pieds de P^{rofon} ^ r largeur ; le fond même est é par un fort coup de bêche. S'il y a du gazon dans le voisinage , ou s'il peut en transporter commo-

le
 le
 pourrette et dispose ses racines, ses chevelus qu'il a conservés dans leur intégrité , avec a ^ * 9 TM ^ ! [amateur des vergers plante ses arbres fruitiers. Si le pivot, racine essentielle, a trace dans la caisse et s'y est allongé de plus de deux pieds, il fait avec une cheville un trou assez profond dans le milieu de la fosse pour recevoir le pivot; ensuite à mesure qu'il arrange les racines secondaires il les enterre, remplit la fosse, et observe qu'on mue à deux pieds de profondeur, doit ensuite se tasser de deux pouces. Si ce cultivateur habite un pays chaud, où il pleut rarement pendant l'été , il a soin à deux ou trois pouces au - dessous de la surface de la recouvrir de terre, afin d'empêcher la grande évaporation de l'humidité : enfin , il ravale la tige

a deux pouces. Si le plant est soumis, au parcours des troupeaux avec des houssailles piquantes l'espace de la fosse, et le jeune arbre est en sûreté.

Que d'objections contre cette méthode ! Comment travailler le sol ? Comment arroser ? Enfin , tous ces reproches Je réponds, que dans les provinces du centre et du nord du royaume , les chaleurs sont peu fortes ,

Jes pluies assez communes , et par consequent le besoin des arrosers rares-rare: détourner les broussailles pour serfouer la terre, et les replacer , n'est une opération ni longue , ni fatigante.

Dans les provinces du midi Parolement devient phis nécessaire et plus dispendieux. Je demande : n'y arrose-t-on pas les ormeaux , les peupliers blancs ou ypréaux , les oliviers, pendant les deux premières années de leur plantation ? Le mûrier est - il donc un arbre de moindre valeur que les deux premiers? Pourquoi'auroit-on donc pas pour lui les mêmes attentions ? et pourquoi craindrait-on plus lad^pense ? ce n'est pas la coutume , voilà le mot de l'énigme. D'ailleurs, la terre de la fosse qui contient la pourrette plant^e en février , est déjà humect^e par les pluies d'hiver ; elle le sera encore par celles de mars et d'avril, et en multipliant sur sa surface les balles de blé, elle peut, absolument parlant, se passer d'arrosement.

Au moyen du procédé qui vient d'être décrit, et en suivant dans tous ses points j on est assuré que le jeune arbre enfoncera son pivot, pendant les années suivantes^ aussi profondément qu'il trouvera de fond ; que ses racines secondaires suivront la même direction; enfin , que ses racines secondaires et , laterales n'iront pas affamer les récoltes a la distance de dix toises, lorsque l'arbre aura acquis une certaine grosseur.

Je pense, avec instance, ceux qui trouveront cette méthode singulière et peut-être ridicule de faire, avant de la condamner, l'expérience suivante : plant^e une pourrette à la

sortie du semis , et avec les soins indiqués, et dans une fosse voisine , un arbre provenu du même semis qui aura été mis et tiré de la pépinière, après lui avoir chaque fois ou pivot, raccourci les racines, etc. , et vous verrez > quelques années après , lequel des deux offrira une plus belle végétation , et dix ans après > celui qui affamera le mieux la terre à une plus grande distance, C'est d'après des faits semblables, que l'homme sage se décide et prononce; tandis que la multitude tranche d'un seul mot; mais heureusement ses décisions ont peu d'autorité. On dira à cette multitude: transportez-vous dans un jardin , dans une forêt; comparez l'arbre venu de graine avec celui qui a poussé sur souche , ou qui a été replant^ sans pivot , examinez et voyez celui auquel vous donnerez la préférence,

Si des circonstances ne permettent pas au cultivateur de suivre la première méthode, il fait d'enfoncer le sol de la pépinière à deux pieds de profondeur. Lorsque la terre est toute préparée , il ouvre de petites fosses de 12 à 15 pouces sur toute la longueur, il y plante la pourrette avec les mêmes soins indiqués ci-dessus ; et ainsi de rang en rang, tirés au cordeau.

Le pépiniériste d'enfonce la terre à la profondeur d'un fer de bêche, (voyez ce mot) c'est-à-dire à 10 ou 12 pouces : il coupe le pivot de la plante, ne lui laisse que deux à trois pouces de longueur, coupe en grande partie les racines latérales, détruit la plus grande partie des chevelus qui pourrissent; enfin , avec une cheville, il fait un trou dans cette terre, y plante la pourrette , et avec

cette même cheville, il serre la terre contre; c'est-à-dire, que les racines restent en paquets. On dira que tous les pépiniéristes ne travaillent pas ainsi: je répondrai que sur cent, il y en a plus de quatre-vingt qui opèrent à la hâte, et comme il a été dit. Mais, ajoutera-t-on, ils ont de beaux arbres. Cette vigueur de végétation tient à la qualité et à la quantité d'engrais, et ces engrais sont déjà un grand vice de l'éducation de l'arbre; ce qui sera bientôt prouvé. [^] pas vendre

Tout pourrêtre qui n'aura pas bien végété dans la première année du semis, soit par la négligence du cultivateur, doit être rejetée. Les pépiniéristes, pour ne rien perdre, la recèpent à fleur de terre, et laissent ce semis jusqu'à l'année d'après. On auroit tort de suivre cet exemple; toute pourrêtre qui n'a pas au collet de la racine la grosseur d'une plume à écrire est trop faible pour être replantée. C'est la raison pour laquelle on ne doit négliger aucun soin dans le semis, et exciter la végétation par les engrais, les arrosements, l'extirpation des mauvaises herbes, et les petits labours multipliés.

S E C T I O N I I .

Du sol de la pépinière.

Les pépiniéristes qui demeurent près des grandes villes, ont des grandes ressources dans les engrais de toute espèce; et les «*,, rtf-to pc*» eux-mêmes sont préjudiciables aux acheteurs. Ils préfèrent les excréments humains à tous les autres; ensuite la colombine, les fumiers des voieries des tueries, des boucheries, etc. Il est

certain que ces engrais occasionnent une végétation prodigieuse, sur-tout lorsqu'il est facile de largement arroser les arbres. Comme le mûrier ne doit pas être par la suite dans un terrain aussi engraisé, aussi substantiel, il a la plus grande peine à s'accoutumer à un sol; ou pauvre, ou médiocre, ou d'assez bonne qualité; c'est tout au plus à la longue que cet arbre reprend le dessus. Le bon cultivateur qui travaille pour lui-même, et qui ne veut pas ses arbres, n'imitera sûrement pas le pépiniériste. il choisira un sol, le défoncera profondément. Je travaillera souvent, et bannira*. toute espèce de fumier de sa pépinière, Si la couche inférieure de cette première superficie est argileuse crayeuse, tuffacée, etc, les arbres réussiront mai[^] sur-tout si Phivery est pluvieux. Les racines ne pourront pas s'enfoncer, pivoter, et elles chanciront par rhumidité surabondante que retiennent ces couches imperméables à Teau, Si, au contraire, la couche inférieure est graveleuse et sablonneuse, et ces substances mêlées en proportions nécessaires avec la terre végétale ou *humus* > il est démontré que les pourrettes réussiront à souhait > et encore mieux si la couche supérieure et l'inférieure sont formées par une terre bonne, légère, et douce.

S E C T I O N I I I

De la conduite de la pourrêtre dans la pépinière.

On a déjà vu de quelle manière on doit planter la pourrêtre; elle ne doit pas l'être à la cheville, comme les choux, la vigne, etc., ainsi que

le conseillent plusieurs [^]crivains , k moins qu'on ne soit pépiniériste, ou qu'on aime à brusquer tous les travaux. On doit laisser la distance de trois pieds en tous sens , d'un pied h l'autre.

Dans les pays m[^]ridionaux où le printemps est sec, il est très-prudent de planter la p[^]pinier à la fin de novembre, si toute fois les feuilles sont déjà tombées du serais : ces plantations précoces donnent le temps à la terre de se tasser , de se servir contre les racines [^] et aux fosses de bi[^]n s'imbiber des eaux pluviales. Comme les hivers y sont peu rigoureux, on n'aura rien à craindre des effets du froid. D'ailleurs un peu de paille , ou des balles de blé jetées sur les pieds , les garantira. Il résulte de cette plantation précoce, que les racines travaillent en terre, même dans la saison d'hiver, parce que les gelées ne pénètrent pas assez avant pour arrêter la végétation , et les arbres commencent à végéter quinze jours ou même un mois avant des arbres semblables , en février ou en mars. J'ai sous les yeux la preuve de ce que j'avance. On ne sauroit se figurer comment cette végétation accélérée , influence sur la longueur et la force de la tige qui se développe jusqu'à l'hiver suivant.

Dans des provinces du centre et du nord du royaume, il est possible de suivre la même méthode, puisque les grands froids ne commencent ordinairement qu'à Noël ou au Roi ; ainsi, avec des précautions contre les gelées, et proportionnées à leur intensité, on gagneroit un temps bien précieux. J'oserois faire une question, Est-il bien dimontre que les gelées fassent perir la pourrette réellement

ligneuse, et non herbacée, que Ton plante avant l'hiver ? Je ne le sais pas par experience ; mais j'ai vu l'année dernière un pied de pourrette que j'oubliai, et qui resta hors de terre depuis la fin de novembre jusqu'en février, quoiqu'il fut exposé au soleil et aux pluies à des gelées de cinq degrés, il poussa très-bien après avoir été planté en février. J'oserois donc dire que le froid n'influe sensiblement sur les jeunes arbres, que lorsque la lente végétation dans le semis n'a pas permis à la substance de la pourrette de devenir ligneuse, e'est-à-dire, qu'elle est encore herbacée et tendre.

En effet, le grand hiver de 1709 n'a fait aucun tort aux mûriers. Il en est de même de la pourrette corrae du bourgeon qui a poussé sur le mûrier après la taille d'été, et qui est surpris par les gelées d'automne, parce qu'il n'est encore que dans l'état herbacé. Il seroit à propos, dans nos provinces du nord, de conserver les semis qui auroient mal réussi dans la première année, de les conserver pour une seconde, et de les planter en novembre de cette même année; alors les pieds seroient véritablement ligneux, et ne craindroient pas la gelée. Lorsqu'on fixe la grosseur d'une plume pour exemple de celle que doit avoir la pourrette, e'est qu'alors elle est assez ligneuse, et tout calibre en dessous est herbacé.

Je ne fixe, pour les provinces du nord, ni la fin de février, ni le commencement de mars, comme époque déterminée de la transplantation. Elle dépend de la manière d'être de l'année et du climat que l'on habite. On doit replanter lorsqu'on est à-peu-près sûr que les grands froids sont passés,

Dans la Prusse et autres royaumes

à température semblable, il ne me paroît pas bien probable que les semis aient le temps, dans la première année, de produire des pourrettes propres à la transplantation; la chaux n'y est pas assez forte ni assez long-temps soutenue. Alors on doit y être force d'attendre la seconde année, et de garantir les plants de la rigueur du froid. Cependant je ne présente cette idée que comme une assertion dont je n'ai pas la preuve.

La pourrette plantée dans la pépinière, ne demande plus qu'à être travaillée de temps à autre, et les labours doivent lui tenir lieu d'engrais. C'est le cas de dire avec la Fontaine : *Travaillez toujours, de la jond qui manque le moins*. Quatre, cinq, ou six labours de distance en distance, et même plus encore, seront couronnés du succès. Dans les provinces du midi, où l'eau d'irrigation et les pluies sont rares, et où la chaleur est forte et soutenue, on arrose le sol avec des vannées de bled après chaque labour. La bêche est l'outil par excellence, lorsque le sol n'est pas pierreux; le trident, s'il est caillouteux; enfin, les pioches dans les pays où les deux premiers ne sont pas connus. lors de la plantation de l'arbre

Lorsque les jeunes des arbres en pépinière seront tombés naturellement, on visitera sa pépinière, et chaque arbre en particulier. Si quelques-uns ont poussé deux tiges, on supprime à la plus foible avec la serpette, (sans laisser sur la place ni bords ni chicots; enfin, on supprimera les branches inférieures de la tige à la hauteur d'un pied et demi environ, Si, au contraire, la tige est grêle et foible, il vaut mieux recevoir l'arbre

à deux pouces au-dessus du sol. Je demande que les feuilles soient tombées naturellement; car, avant cette époque, toute blessure faite à l'arbre est préjudiciable, et cause une extravasation de sève, et souvent des chancres. Je sais que la coutume de plusieurs cultivateurs est d'émonder la jeune tige des rameaux inférieurs à mesure qu'ils surviennent. Ces rameaux ont lieu par deux causes, ou par l'abondance de sève qui excède la végétation, du pied, se porte aux boutons inférieurs, et les force à devenir bourgeons; ou parce que la sève n'étant pas assez forte pour s'élever jusqu'au sommet de la tige, elle se jette sur les boutons inférieurs qu'elle enveloppe. Ainsi ces bourgeons naissent ou par excès de force, ou par foiblesse. Laissez dans le premier cas subsister les bourgeons, la nature l'indique, la tige en acquerra plus de volume; dans le second, il y a peu à espérer d'une tige qui commence déjà à rabougir; c'est un arbre à achever à l'entrée de l'hiver. On trouvera sûrement alors ses racines à quatre ou cinq vers du hanteton > du moins, par le taureau-grillon > ou par la chance à l'endroit des meurtrissures qu'elles auront reçues de la plantation de l'arbre. Cependant si, sur une tige bien venante, on en voit une seconde, ou un trop fort bourgeon qui s'élève, il convient de couper la tige surnuméraire, on le bourgeon qui fait l'office de gourmand, (voyez ce mot) et de couvrir la plaie avec l'onguent de saint Iacques. (Voyez ce mot), après la première année de pépinière, la tige n'a pas une consistance assez forte et capable de recevoir la greffe; il vaut beaucoup

mieux la recéper piès de terre ; cette opération fortifiée, augmente le nombre et la force des racines, et il est rare qu'à la seconde année on n'ait pas une tige d'une superbe venue. Le jnorceau de la tige coupée est plants près du pied, et ayertit le travailleur tie prendre garde a ne pas Pendomnia^er avec le pied: ce retranchement de tige d^it avoir lieu en février ou en mars au plus tard, lorsqu'il ne gèle plus; et avant que la sève soit en mouvement, on fera très~bien de recouvrir la coupure avec *i^onguent de sainUliacre.* ^m

Il sort souvent du tronc coupé plusieurs boyrgeons qui formeroient autant de tiges. On les laisse végéter pendant quelques jours ; ensuite on les supprime les uns après les autres , et Ton conserve celui qui paroît le meilleur, Gette suppression doit être successive, il faut mettre quelques jours cPintervalle entre la destruction de rhacun de ces botirgeons n&issans , dans la crainte de tâtiguer la plante frop à la fois. Si, l'année suivante , la tige est encore trop fluet^e, et s'il faut revenir à recéper de nouveau , il vaut mieux arracher l'arbre , ou si on le conserve, ce sera pour les taillis > etc. Aprés d^ux ans de p^epiniere, un arbre qui n^a pas fait sa tige capable d'être greffée, ne prospérera jamais bien. Dans les pays trfes-froids, ou l'on ne peut esperer une belle vegetation , on doit renoncer aux pepini^res , et se contenter de faire venir les pieds d'un pays ou le climat plus temp^r^ permet aux arbres de prendre des tiges d'une belle venue ; cette assertion demande cependmit quelque modification. Si, en sortant de la p^epiniere, Parbre doit être plants sans avoir &e greffe,

alors on pourra Py laisser jusqu'à ce que sa tige devienne forte, et on le greffera eusuite en place, ainsiqu'il sera dit ci-après.

H est rare que dans lapépinière les tiges se recouubent, sur-tout si on a laissi la distance de trois pieds entre chaque plant. Le cas est plus comraun , lorsque Ton a plants plus serré ; alors on donne un tuteur à Farbre pour le resserrer et le soutenir , et s'il pousse des branches latérales, on les laisse subsister afin de forcer la tige à prendre plus de grosseur,

CH A P I T R E V.

De l'ig? eff^ede Varbre enpépi^te 9 etde tarbreplanteà demeure.

Le mûrier est susceptible de toutes les espècesdegr^*. (*J^ojezcemot*) Lagreffeàécusson est aujourd'hui la seule employée dans les p^epinières, On greffe ainsi au bas de la tige de Pan néé, à six pouces au - dessus du sol. Si, dans cette partie, la tige, n'a pas au moins sixli^nesde diamètre, c'est à-dire dix-huit lignes decirconférence, elle est trop foible pour recevoir l'écusson. Quelques particuliers laissent un pied de tige au-dessus de Pecusson, afin que la sève étant partag^e, ne se porte pas avec trop de force sur la greffe, et ne la noie pas, Us laissent sur cette partie excédante epanouir quelques boutons ; ils Jescetranchent peu-a-peu à i^esure que le jet de la greffe se fortifie, et cette partie excédante de la tige sert de tuteur au jet tendre de la greffe. Par cette petite précaution, on redresse le jet en Passujettissant doucement et mollement contre le tuteur \et Ips-

quele jet est assez fort, on supprime cette partie supérieure de la vieille tige qui devient inutile, et on recoupe la tige à la hauteur d'un pied. Cette manipulation me paroît très-avantageuse, sur-tout dans les cantons exposés aux coups de vents. On ne doit greffer que lorsque la sève commence à être en mouvement.

Il est rare, dans les provinces du midi, et dans celles du centre du royaume, que les greffes ne donnent pas d'un seul jet, une belle tige. Si, par un accident quelconque, la tige n'acquiert pas une hauteur convenable, il faudra la recéper avant la poussée de l'année suivante, à un pouce au-dessus de la greffe, et supprimer rigoureusement les boutons qui s'épanouiront en dessous, sans quoi ils affameroient la partie de la greffe.

On peut également greffer à la seconde sève; mais la tige ne s'élève jamais avant Thiver, à la hauteur nécessaire, qui est celle de cinq à six pieds. De tels arbres seront utiles dans les plantations en buissonniers, ou taillis, ou mûriers nains,

Si des circonstances quelconques n'ont pas permis de greffer dans la pépinière, à la première ou à la seconde poussée après le repavage de celle-ci, on peut laisser l'arbre croître et se fortifier dans la pépinière jusqu'à ce qu'il ait acquis une grosseur convenable. Alors on le transpose à demeure, on arrête son tronc à cinq, six, ou sept pieds de hauteur, et on lui laisse pousser, pendant l'année suivante, un certain nombre de branches. La trop grande quantité de ces branches ne leur permettroit pas de prendre une grosseur convenable; aussi, pendant le cours de l'été, on supprime les

surnuméraires, on laisse les trois ou quatre, ou cinq au plus, les mieux disposées et les mieux venantes, et on les greffe en flute. Lorsque la sève est déjà bien en mouvement l'année d'après, la greffe à écusson réussiroit également, et seroit peut-être d'une plus facile exécution que l'autre pour le plus grand nombre de cultivateurs; celle en flute demande plus de précision. Il vaut beaucoup mieux profiter des premières pousses ou bourgeons lorsqu'ils sont assez forts, que de ravalier ces mêmes branches à quelques boutons près, l'hiver suivant. Cependant, si des obstacles quelconques ont empêché de greffer, il faut en venir au ravalement; mais on a perdu une année, et on a mis la partie au-dessous de la greffe et le tronc même dans le cas de produire beaucoup plus de branches sauvages. Je n'entrerais dans aucun détail sur la manipulation de ces greffes, sur les circonstances où elles auroient été faites. Ces répétitions deviendroient inutiles, puisque chaque objet est spécifié au mot *greffe*.

Cette transmutation, d'une espèce dans une autre, est bien précieuse, et l'admiration devient extrême lorsqu'on s'envisage dans toutes ses parties. C'est le moyen unique d'ennoblir des espèces chétives, de conserver et de perpétuer les bonnes; mais il faut faire attention que le mûrier greffé d'une manière ou d'une autre, vit moins long-temps que le sauvageon. Il végète beaucoup plus vite, et avec plus de force; il est donc naturel que son épuisement soit plus rapide. On doit encore observer que telle espèce de mûrier développe ses feuilles plus tard, au printemps, que telle autre; il ne faut donc pas se précipiter dans

la base d'un arbre la sève soit encore engourdie, tandis qu'elle est en mouvement dans la partie supérieure, et ainsi lour à tour. Il faut donc une appropriation, une affinité entre les deux sujets. Cette différence du mouvement de la sève sur un même arbre greffé, paroîtroit paradoxale, si on n'avoit pas sous les yeux les belles expériences de M. Duhamel, rapportées au mot *amandier* > tome premier, page 458.

C H A P I T R E VI.

— 7 — , x . , „ , j . .
De la transplantation d'un arbre fait.

On ne doit pas perdre de vue que j'écris pour le cultivateur qui prend soin lui-même de ses pépinières, et non pour le pépiniériste qui ne demande qu'à vendre, ni pour la personne qui achète sans réflexion ce qu'on lui donne, ou qui tient à de vieux préjuges.

S E C T I O N P R E M I E R E ,

Des fosses destinées à recevoir les Mûriers tirés de la pépinière.

Il est très-facile de fixer la largeur et la profondeur des fosses pour les arbres que l'on achète chez les pépiniéristes, et qui sont plantés suivant la plus mauvaise des routines : six pieds en carré, deux pieds et demi de profondeur, voilà la loi, ou beaucoup moins, si Ton veut; il y a de l'espace de reste, puisqu'on ne laisse autour du tronc que des racines de douze à quinze pouces de longueur. Un diamètre de trois à quatre pieds est donc suffisant. Tel est, sur ce sujet, l'avis de plusieurs écrivains. J'ose dire: proportionnez la grandeur et la profondeur des fosses à l'eten-

due et au volume des racines; mais comme on ne peut connoître quelles seront leurs proportions; que lorsque l'arbre aura été tiré de la pépinière, on ne risque jamais rien de faire des fosses de trois pieds de profondeur sur six: à sept de largeur, et de les faire carrées et non pas *rondes*, parce qu'il y aura une plus grande masse de terre remuée.

Ceux qui veulent planter aux Avents, doivent faire ouvrir les fosses dans Pété et dans l'automne, pour les plantations de février ou de mars. Il est très-avantageux que la terre du sol

reçoive les influences de la chaleur du soleil; que la terre se déchaussée sur les bords, et qu'elle se tasse par une très-grande superficie;

si on s'occupe en raisonneurs météoriques (AMÉLIORÉMENT) - je le sol

locaux, rocailleux, la fosse doit être plus grande et plus étendue en raison de la quantité de terre qui doit être rangée sur les bords, et celle du dessous jetée au-delà. Cette première

opération plus simple, et plus économique, servira à garantir les racines, lors de la plantation.

Si la grandeur des fosses qui vient d'être indiquée, lorsqu'on y présente les racines de l'arbre, comme il sera dit ci-après, n'est pas suffisante, on sera à temps alors d'élargir le trou dans tous les sens. Que de dépenses et de soin on auroit évité, si la poutrette, sortant de la planche du semis, avoit été plantée à demeure; greffée sur la place dans le temps, et travaillée, chaque année, suivant le besoin!

Ces vastes fosses ne sont pas aussi nécessaires pour les mûriers nains et pour Ceux qu'on destine aux taillis. Cependant, plus il y aura de terre travaillée, et mieux l'arbre réussira et prospérera. C'est une première dépense une fois faite pour toujours, dont on sera ensuite amplement dédommagé par le succès. On ne met point assez d'importance dans la plantation d'un arbre, et on ne voit pas que les replantations en regarnissement des arbres qui meurent, sont plus coûteuses que ne le sera jamais une plantation bien faite, sans parler en outre du temps perdu qui ne se repare jamais. Quoi de plus ridicule que de voir ouvrir des cieux, de deux à trois pieds de largeur, et y planter un arbre à racines écourtées, comme s'il s'agissoit d'un chou! La fosse doit elle être faite pour l'arbre? ou les racines de l'arbre doivent elles être écourtées pour la fosse? Le bon cultivateur trouve facilement la solution de ce problème. On a de beaux arbres, dira-t-on, sans cet excédant de dépense, sans de si grands trous:

- je conviens de cette assertion; mais ceux qui seront plantés avec le plus grand nombre de racines possible, ne seront ils pas dix fois plus beaux? Dans un espace de temps donné, ne seront ils pas plus forts, plus vigoureux, et sur-tout en mourra-t-il un si grand nombre que dans les plantations faites à la hâte et guidées par la parcimonie? Que le plus incrédule des hommes, sur ce fait, fasse une ou deux expériences, et il se convaincra de la vérité de mes principes.

La distance d'un trou à un autre ne sauroit être fixée: elle dépend de la qualité du sol, du climat et de la destination de l'arbre.

Le mûrier est destiné à border les champs et les grands chemins, ou à couvrir un champ; je parle du mûrier à plein vent. Le sol est bon, médiocre ou mauvais, sec ou humide. Six toises sont à peine suffisantes dans un bon fond, où les arbres sont placés en lisière; quatre dans le médiocre, et trois dans le mauvais.

Il faut que la nature du sol soit Lien chétive, si on sacrifie un champ entier à la culture du mûrier. Il vaut mieux alors le planter en mûriers nains ou en taillis, les pieds à la distance d'une toise, en tout sens, pour les taillis, d'une toise et demie pour les nains, et à trois toises, si les arbres sont en plein vent.'

T T

SECTION II.

du temps et de la manière de transplanter cet arbre.

On gagne beaucoup à transplanter de bonne heure, et on risque beaucoup à replanter tard, sur-tout dans les provinces du midi; j'en ai déjà dit les raisons. Lorsque les feuilles sont tombées, la sève ne se porte plus aux branches; cependant on voit encore sous l'écorce un suc épais, couleur de lait, qui suinte à la première incision; et l'intérieur du tronc offre une eau limpide et rousse. Il faut attendre que la première soit rendue plus épaisse par quelque froid ou par le temps, et que la seconde ne soit plus sensible. Le mûrier, dit-on, est le plus prudent de tous les arbres, parce qu'il pousse fort tard; c'est que sa végétation ne peut avoir lieu, que lorsque la chaleur de l'atmosphère est à un certain point. Il est près d'ua

mois plutôt feuillé dans le bas-Lan^{ue}-doc, dans la Provence, etc. que dans nos provinces du Nord; cependant il est presque aussitôt défeuillé dans le Nord et l'autre climat. Il est rare que dans le Nord, des gelées se fassent sentir avant le mois de novembre, et les gelées blanches sont très-communes au midi, vers cette époque, sur tout dans les cantons qui ont pour abri des chaînes de montagnes. Cette crainte des premiers froids est un reste d'habitude au pays originaire, qui est beaucoup plus chaud que celui où il a été transplanté. Cette chute des feuilles annonce que quinze jours ou trois semaines après, le cours des différens fluides dans le tronc de l'arbre, sera arrêté, et qu'on pourra le transplanter. Cependant, on remarquera encore que le suc laiteux est visible, et qu'il ne le sera pas après l'hiver; malgré cela, on ne court aucun risque de planter à la fin de novembre.

Le mûrier est peut-être celui de tous les arbres qui se prête le plus aux caprices de l'homme. J'ai vu dans le Lyonnais des mûriers de trois à quatre pouces de diamètre, être replantés pendant la seconde année, et reprendre dans une balmetre sèche. Ils ne donnèrent pas. Il est vrai, des feuilles avant l'hiver, mais leur végétation fut très-forte, l'année suivante, quoique leur plantation n'eût pas été mieux soignée que celle des arbres les plus communs. Ces exemples ne sont pas rares dans les provinces méridionales. On y plante le mûrier en tout temps, et principalement au renouvellement de deux sèves. Cette transplantation seroit-elle avantagée dans les provinces du Nord? Je ignore.

Il y a une disproportion & on-

nante entre la grosseur et la hauteur des arbres, dans une pépinière. La cause se présente d'elle-même. On a supposé qu'en levant le semis on a rejeté tous les plants dont la grosseur n'excédoit pas une plume à écrire. Les plants préférés ont donc tous à peu près la même grosseur, et la différence, qui se trouve alors entre eux, relativement à la grosseur, n'est pas en proportion à celle qui subsistera, lorsque le temps de la transplantation viendra. En effet, on trouve dans une pépinière, au commencement de la troisième année, quelques centaines de pieds propres à être replantés; un tiers à la quatrième, un autre tiers à la cinquième, et ce qui reste est appelé *rebut de pépinière*. Ces différences démontrent (toutes circonstances égales) que les poutres dont on a le plus morcelé, le courté, le pivot, les racines et les chevelus, ont eu plus de peine à repandre, à pousser de nouvelles racines, de nouveaux chevelus, etc. Mais si cette poutre a été plantée avec les soins et les attentions indiqués, on ne remarquera certainement pas cette différence frappante de grosseur, et tous les arbres de la pépinière seront en état d'être replantés, à la troisième année, parce que leur tronc aura au moins trois pouces de diamètre. Le pépiniériste ne trouve pas son compte dans cette uniformité; il vend ses arbres en détail, saison par saison; mais elle sera toute à l'avantage du cultivateur qui se dispose de grandes plantations,

On a le plus grand tort de planter des arbres dont la base du tronc n'a que douze à dix-huit lignes de diamètre; comme les canaux sèveux sont encore peu serrés, il monte

MUR

beaucoup de sève, et ils poussent au sommet de fortes branches. On admire leur végétation, sans observer que ces branches ne seront bientôt plus proportionnées à la force du tronc, et qu'à la seconde ou à la troisième année, elles ne recevront pas une quantité de sève proportionnée à leurs besoins, qu'elles languiront, ou enfin qu'on sera forcé de les charger de plaies, en les ravalant. En outre, ces arbres fluets demandent des tuteurs pour les soutenir, et c'est une augmentation de dépense. Les pépiniéristes ne tiendront pas ce langage, ils vous feront admirer la beauté de l'écorce, des feuilles, etc.; ils veulent vendre, voilà le point.

N'achetez et ne plantez donc que des arbres de fort calibre, ou de trois à quatre pouces de diamètre; cependant ne vous trompez pas en prenant des plants vieux en pépinière; vous les reconnoîtrez à leur écorce grisâtre et chargée d'écailles qui se détachent sans peine de l'épiderme. Lorsqu'on les étètera, on verra une couleur brune, régner presque sur toute la partie ligneuse, signe caractéristique de vétusté dans la pépinière.

Après avoir choisi l'arbre qu'il désire, l'acheteur le fait étêter dans la pépinière, et les ouvriers, armés d'une bêche ou d'une pioche, enlèvent la terre tout autour du tronc, et à la moins grande distance qu'ils peuvent, afin de ne pas endommager les racines de l'arbre voisin. Avec le tranchant de la bêche, ou avec la serpe, ils coupent les grosses racines, et lorsque, après avoir déraciné l'arbre, elles ont huit à dix pouces de longueur, ils croient avoir fait des merveilleuses. Peul-on, de bonne foi, dire

MUR y

que c'est bien travailler, et que la nature a pourvu l'arbre de tortes racines, pour donner au pépiniériste le plaisir de les mutiler.

Comme il a eu grand soin de couper le pivot, en transportant la poutrette du sol du semis dans celui de la pépinière, il n'est pas obligé de creuser profondément, puisqu'il ne doit rencontrer que des racines latérales, et presque à fleur de terre; c'est aussi ce qu'il demande: il a moins de peine, et il ménage les pieds voisins; après cela on est surpris de la longue et pénible reprise de l'arbre planté à demeure, et de la quantité de ceux qui meurent à la première ou à la seconde année? Pour moi, je n'y vois rien que de très-naturel, et je suis même surpris qu'il n'en meure pas un plus grand nombre.

Le cultivateur raisonnable, agissant d'une manière toute opposée; il dit: je travaille pour moi, pour mes enfants; un petit surcroît de peine momentanée, et même de dépense, sera bientôt oublié; je jouirai plus vite, plus amplement, et je serai bien de dommage. Il commence par ouvrir une tranchée de trois pieds de profondeur, un peu avant le fond de la pépinière, et il jette la terre par derrière, de sorte que le voilà libre de manœuvrer. Ensuite, il attaque la pépinière par la partie la plus basse de la fosse, et il afoie la terre dessus. Dès qu'il trouve des racines, il les ménage, les range sur le côté, jusqu'à ce qu'enfin il soit parvenu à déraciner l'arbre tout entier: si son pivot a pénétré au-delà de trois pieds, il creuse plus profondément dans cet endroit, et tire tout entier. Ainsi les grosses et les petites ramies, et tous les che-

velusnesont point endommagés. Les arbres enlevés de la fosse, et qu'il a eu soin d'étêter à la hauteur convenable, avant l'opération, sont portés tout de suite près des trous destinés à les recevoir, et même il a soin de couvrir leurs racines avec de la paille, afin de les garantir du hâle, du soleil, du froid, etc. Voilà donc un arbre tout entier, et dont les racines ont toute leur étendue. Si la fosse qu'on lui a destinée n'a pas une largeur proportionnée aux racines, il augmente son diamètre suivant le besoin. La longueur du pivot va sans doute l'embarasser, puisque je n'ai opposé la fosse creusée que de trois pieds de profondeur. Je le retrancherai-il pour accélérer le travail? Non, sans doute; mais armé d'un grand pal ou aiguille de fer, il ouvrira dans le milieu, et avec cet instrument, un trou semblable à celui dans lequel on plante le saule ou le peuplier, etc. et il lui donnera un diamètre et une profondeur proportionnée à la longueur et à la grosseur du pivot. Il commencera ensuite par y placer le pivot, il le garnira de terre tout autour, et il agira de même pour l'extrémité de chaque greffe, afin de la forcer à piquer en terre, de manière que toutes les racines et chevelus une fois disposés, imitent la forme d'un pain de sucre évasé par sa base. A mesure que chaque racine est mise en place, il l'assujettit avec la terre de la superficie de la fosse, mise en œuvre, et il finit par combler le trou en disposant la terre en une forme, dont la partie la plus élevée est du côté du tronc; de cette manière, une petite rigole est formée autour de la fosse, elle reçoit les eaux pluviales, les rassemble et leur

permet de s'insinuer entre la terre remuée et celle qui ne l'a pas été, et qui devient par-là plus perméable aux racines. Si, au contraire, les racines ont été écourtées, cette rigole autour de la fosse est inutile; il vaut mieux la pratiquer à un pied, et tout autour du tronc, afin que les racines soient abreuvées.

En travaillant de cette manière, on est assuré que les racines ne s'étendront pas horizontalement, et qu'elles ne parcourront pas une superficie prodigieuse entre deux terres, et on ne sera pas ensuite dans le cas de les mutiler avec la charrue lorsqu'on labourera ce champ,

On objectera que ces racines ne sont pas à cette profondeur dans la pépinière, qu'elles y sont plus horizontales; cela est vrai, lorsqu'on a supprimé le pivot de la pourrette; mais si on y ménage, on verra très-peu de racines latérales: le fait est aisé à vérifier. D'ailleurs, il faut que les seines mères soient plantées assez bas pour que la bêche ou toute autre instrument ne puisse y atteindre, lorsque l'on travaillera le pied de l'arbre. L'époque des racines latérales ne viendra toujours que trop tôt, lorsque celles qui pivotent ne pourront plus s'enfoncer, soit par la qualité du sol, soit par défaut de nourriture. Il est donc important d'éloigner, le plus que l'on peut, la pousse des racines latérales.

Les arbres plantés, à la manière ordinaire, et qu'on a étetés, poussent peu de racines, et souvent elles ne passent pas la largeur d'une fosse supposée d'un pied. Est-ce la faute de l'arbre? Non, mais celle du planteur. Avant que l'arbre commence à pousser des tiges et des racines?

il faut qu'il se remette des plaies sans nombre, d'où un peu surchargé à la cicatrisation au pied. Il faut que ces plaies se cicatrisent, qu'il s'y forme de nouveaux bourrelets, d'où naitront les racines, tandis que l'arbre planté ainsi qu'il a été dit, n'a d'autre travail que de faire adhérer ses racines à la terre, et à les faire coller; enfin, d'en attirer l'humidité sè veuse. Encore une fois, comparez deux arbres voisins plantés, l'un suivant la méthode ordinaire, et l'autre auquel on aura laissé ses racines et chevelus, et dirigez vos opérations d'après l'expérience.

Des auteurs ont conseillé, et cette méthode est suivie dans plusieurs cantons des Cévennes, de n'ouvrir les fosses qu'à la profondeur d'un pied et demi sur une toise de largeur, mais d'en ouvrir une nouvelle tout autour de la première, à la même profondeur, et sur douze à dix-huit pouces de largeur. Il est certain que, par ce travail, on facilite l'extension des racines, et lorsqu'on le continue jusqu'à ce que la dernière fosse touche la dernière de l'arbre voisin, toute la partie inférieure du champ est remplie de racines, et les arbres ont bien prospéré. Cependant il ne faut pas croire que toutes les racines soient à la profondeur d'un pied et demi, qui est celui de la fosse, et quand même elles y seroient, il y aura toujours un très-grand nombre de racines latérales supérieures, et il augmentera beaucoup, dès que ces premières racines rencontreront celles de l'arbre voisin. Il faut que les racines vivent, il faut pourvoir à la subsistance des branches etc. Les racines se porteront donc du côté où elles trouveront le plus de nourriture. Cette méthode est très-coûteuse et très-

bonne, lorsqu'on n'a pas planté assez profondément, et lorsque les arbres sont à racines écourtées. D'ailleurs, je

me régnerai toujours lorsque je verrai un bon champ arboré, sacrifier à la culture du pin. J'accorde qu'on garnisse les haies, et qu'on borde les grands chemins avec cet arbre plus lucratif que les ormeaux, que les frênes, etc.

Si le sol est de qualité médiocre, on fera très-bien de garnir le fond de la fosse avec la gazonnée, avec du fumier bien consommé lorsqu'on le pourra; ces substances attireront les racines.

L'arbre une fois planté, il ne reste plus qu'à couvrir les coupures faites au sommet avec longuent de S. Fiacre; afin qu'il recroît et recouvre plus promptement les plaies, et que le hale ne dessèche et n'endommage pas l'aubier. Tout le monde sait que ces coupures doivent être faites ras l'arbre, et qu'il ne doit y rester, ni chicots, ni irrégularité.

Je n'insisterai pas ici sur la nécessité de ne point enterrer la greffe en plantant l'arbre; c'est un axiome de culture qui n'est inconnu à aucun bon jardinier, et il sait en même temps que la terre s'affaisse d'un pouce par pied si elle est bonne, et beaucoup plus en raison de son peu de qualité. In conséquence, il a soin de proportionner la hauteur de la greffe au-dessus du sol, à raison de son tassement. Jamais greffe enterrée, n'a produit un bel arbre, ni de longue durée; ses feuilles ont toujours une ténacité pâle, un air souffrant; elles tombent très-vite, et nuisent à la bonne éducation du ver à soie.

Les soins que demande la plantation des arbres à haute tige, sont les

mêmes pour les arbres nains, pour les taillis; la seule différence est dans la largeur de la fosse qui doit être proportionnée à l'étendue de toutes les racines.

On n'est point d'accord sur la hauteur qu'on doit laisser à la tige des arbres en plein vent. Les uns la veulent de cinq pieds, les autres de six à huit; il s'agit de s'entendre, et tous auront raison. Dans un champ in aigre, que Ponsacrifie en entier aux mûriers, et dans lequel les troupeaux ne doivent pas entrer, line tige de cinq pieds est suffisante, parce qu'il faut plntól consulter la facilité de la cueillette des feuilles, que les r^coltes que ce champ pourroit absolument parlant donner.

Si le sol est bon, s'il est tout planté en mûriers, et qu'on lui demande une récolte en grains, ce n'est pas trop de demander sept à huit à neuf pieds de tige, et beaucoup d'élevation dans les branches, afin que le soleil et Pair se portent librement sur les blés.

Si le sol est bon, et qu'il s'agisse de border un chemin, l'ordonnance établit que les branches seront élevées à la hauteur de quinze pieds, afin de ne pas gêner la voie publique; dès lors, une tige de sept à huit pieds devient nécessaire. Mais fixer décidément ces différentes hauteurs, c'est induire en erreur. La règle la plus sûre, est de proportionner la hauteur à la force du pied. Un tronc, efflan-

3116 exige un tuteur; malgré cela, se tourmentc sous la pesanteur de ses branches.

Je reviens à la manière dont le cultivateur enlève ses arbres de la pépinière qui, à coup sur, ne ressemblera pas à cello des vendeurs

d'arbres. Que fera-t-il des pieds, dont le diamètre ne sera pas dans la proportion demandée? Il les destinera à être plantés comme des arbres nains, ou en taillis: objets dont on va s'occuper.

J'observerai, avant de finir cet article > que le mûrier est encore un des arbres qui souffre le moins de la replantation, quoique le tronc soit déjà d'une certaine grosseur. J'ai fait replanter des mûriers âgés de plus de vingt-cinq ans, dont le tronc avoit depuis huit jusqu'à dix pouces de diamètre, et dont la tige n'avoit pas plus de quatre à cinq pieds d'épaisseur. J'en ai été queiques uns vers le tronc, et à d'autres j'ai laissé la naissance des grosses branches sur la longueur d'un pied. Ces arbres furent enlevés avec le plus grand nombre de racines, et avec grand soin, et arrosés deux fois dans la première année. Leurs pousses ont été très-belles et prodigieuses, à la seconde et à la troisième année. Je viens d'en faire enterrer une grande partie, c'est-à-dire, couvrir de terre le tronc et les branches, de manière qu'il ne sorte de terre que l'extrémité des branches. Us sont dans cet état, depuis le commencement de juillet, et aujourd'hui, dernier jour d'octobre, leurs feuilles sont plus vertes que celles des autres. Ces arbres périront-ils? quand périront-ils? l'expérience en décidera. Au quinze avril 1786, ces arbres sont en pleines feuilles, et vé°ètent très-bien.

CHAPITRE VII.

De la conduite du mûrier à plein-vent, nain, et en taillis.

Si on a phuté le mûrier à la fin da

Pautomne, on doit donner le premier labour en mars; on en donne ensuite un tous les trois mois, et même plus souvent si on le peut: ce travail n'est jamais perdu. Dans les provinces du midi, on fera très-bien de les arroser, une fois ou deux, dans les deux étés qui suivent la plantation, et sur-tout pendant le mois d'août, tems auquel la sécheresse fait le plus sentir.

SECTION PREMIERE.

De la taille du miirier d plein-vent.

Durant la première année, cet arbre n'exige aucun travail particulier, sinon les labours dont on a parlé. Cependant on visite de temps en temps ses arbres, afin de supprimer les gourmands qui s'élancent quelquefois du milieu du tronc. Si, au contraire, dans le bas et sur la longueur de la tige, le miirier pousse de petites branches fluettes, et en petite quantité, on peut les laisser jusqu'à la fin de Pautomne: elles contribuent à la grosseur du tronc, et empêchent que la sève ne se porte avec trop de véhémence vers les bourgeons. Si, au sommet ou tête de l'arbre, au milieu des branches qui poussent, il en paroît une beaucoup plus forte et plus attirante que les voisines, on doit la retrancher proprement; elle affame ses voisines et devient un véritable gourmand. Si au contraire, plusieurs branches, d'égale force à peu près, couronnent la tête, il faut les laisser subsister sans y toucher, et pousser à leur fantaisie. Ce n'est qu'à

l'entrée de l'hiver, ou après qu'il est passé, qu'il convient de ne laisser que le nombre nécessaire de branches, par exemple, trois ou quatre au plus,

et recouvrir les plaies avec *Xonguent de Saint-Fiacre*.

On a une mauvaise habitude de choisir lorsqu'il s'agit de créer la tête, trois à quatre branches qui partent de la même hauteur sur le tronc: c'est-à-dire, que leur disposition offre un cône renversé, ou la forme d'un entonnoir. On ne fait pas attention que le bourrelet, placé à l'insertion de la branche au tronc, établit un rebord tout autour; que le sommet de ce tronc, souvent mal recouvert par l'écorce, pendant les deux à trois premières années, devient une espèce de réservoir où l'eau pluviale reste stationnaire, gèle, établit un chancre, d'où résulte une pourriture qui, dans la suite, gagnera insensiblement toute la partie du tronc, et pénétrera jusqu'aux racines. Telle est l'origine la plus commune de ces arbres caverneux, où il ne reste plus que l'écorce. Les chicots concourent également à produire cet effet. On auroit pu prévenir cet inconvénient en couvrant les plaies avec *on sient* l'année *Fiacre*, et en le renouvelant chaque année, jusqu'à ce que l'écorce ait entièrement cicatrisé la plaie. Qu'on ne s'y méprenne pas: l'écorce est à l'arbre ce que la peau est à l'homme; elle seule se régénère; mais le bois, mais la chair une fois détruits, ne se régénèrent jamais, et la plaie seroit éternelle, si la peau ou l'écorce ne venoit à la fermer. Il vaut donc mieux sacrifier la symétrie, et laisser partir les branches d'une inégale hauteur. Alors il n'y a plus d'entonnoir proprement dit, les eaux

pluviales ne sont plus retenues, ni rassemblées dans un même lieu; enfin on ne craint plus l'effet des gelées, ni le croupissement des eaux. Un

autreavantage de cette disposition des branches, est de faciliter la monte sur l'arbre; elles Torment autant d'achelons.

Si le tronc est maigre et fluet, si les branches sont foibles, ce qui est très-ordinaire sur de pareils troncs, on fera très-bien, au commencement de la seconde année, de les ravalier à un demi-pied, ou à un pied, suivant leur force: si au contraire le tronc est fort les branches vigoureuses et bien disposées, je ne vois pas la nécessité de les ravalier; les bourgeons qu'elles jouiront à la seconde année, formeront la tête de l'arbre. Cependant, si l'on prévoit que la sève doit se porter au sommet de ces branches vigoureuses, on peut les arrêter à peu près dans le endroit où doivent sortir les derniers bourgeons, ou vers le bourgeon s'il est déjà formé. Je n'aime pas faire inutilement des plaies sur les arbres.

Le point essentiel d'où dépend la beauté et la prospérité de la tête de l'arbre, est de conserver, à la seconde année, et dans toutes les suivantes, un équilibre parfait; c'est-à-dire, faire en sorte que la sève se distribue également dans toutes les branches; car si une branche se porte d'un côté, elle attirera bientôt à elle tout le courant de la sève, et les branches voisines, insensiblement appauvries, languissent et meurent. Cet effet a lieu, lorsque la bonne qualité de la terre, ou un fossé, ou un lieu plus humide que les autres, attirent les racines; les branches suivent la direction des racines. Si une branche est trop forte, et sa voisine trop foible, la première demande une taille longue, et la seconde une taille courte, à un, deux

ou trois yeux, suivant sa vigueur. Les jardiniers qui sacrifient tout au coup-d'oeil, s'ennuient indifféremment toutes les branches à la même hauteur, et ils appellent cette opération *former une couronne*. Il n'est pas ici d'une symétrie qui plaise aux ignorans, mais de la conservation de l'arbre. Les branches foibles ainsi tenues, resteront toujours foibles, et les autres toujours trop vigoureuses. Le cultivateur instruit ravalie ces dernières, afin de les obliger à pousser des bourgeons qui se mettront ensuite en équilibre avec les autres branches; et jusqu'à cette époque, les branches foibles acquerront une bonne consistance. De ces petits détails passons à l'examen de l'arbre en grand,

Quand faut-il tailler? Chaque pays suit la coutume qui est établie, et la majeure partie de ses habitans ne met pas seulement en problème s'il est possible et avantageux de s'écarter de cette routine. La taille du murier est fixée à trois époques, ou depuis la chute des feuilles jusqu'à la fin de l'hiver, ou après la récolte des feuilles, ou enfin un peu avant le renouvellement de la seconde sève. La taille pratiquée à l'un des deux dernières époques, me paraît contredire la loi de la nature.

On sait que la récolte des feuilles force la sève à refluer dans le corps de l'arbre, dans les branches* et que si cet arbre ne se hâtoit de repousser de nouvelles feuilles, ses canaux seroient engorgés au point que la sève s'y putréfieroit, et la mort ne tarderoit pas à être la suite de cette stagnation contre nature,

Il n'est pas évident que si

Ton taille à cete époque , que si on supprime des mères-branches , ou une quantité assez considérable des branches du second ou du troi[^]ème ordre, la sève concentrée dans les racines , dans le tronc , dans les branches laiss&s sur Parbre , s'y trouve ensurabondance, et par conséquent elle est gênée dans sa circulation. En effet, Farbre dépouillé de ses feuilles , a perdu les poumous au moyen desquels il aspirait, pendant la nuit, l'humidité et l'air atmosphérique, et pendant le jours, rencloit à l'atmosphère, l'humidité, l'air pur, et les secretions que la chaleur du soleil faisoit monter des racines aux feuilles.

L'expérience vient à Tappui de ces assertions. J'ai observé, soit en Italie, soit en Piemont, soit dans toutes les provinces du royaume ou le murier est cultivé en grand, que le tronç de cet arbre, taillé à cette époque, étoit chargé de gouttières d'ou suintoit une humeur épaisse, visqueuse et ressemblant à de la sanie. On voit encore que cette humeur est us tenace, plus consistante pendant les grandes chaleurs, qu'elle est plus fluide, plus abondante au renouvellement de deux sèves, et après les jours pluvieux; enfin, qu'elle est moins acre, moins caustique dans ces derniers cas que dans les premières.

Si on examine séparément presque tous les gros muriers du Bas-Languedoc, à peine en trouvera-t-on quelques uns exempts de cette carie, si ces arbres ne sont pas déjà caverneux.

Les cavités qu'on y rencontre, les excavations sont elles-mêmes des[^]moins qui attestent l'action des fluides viciés et sanieux[^] dont la vilé corrosive a successivement fait pourrir la partie

Tome VII.

ligneuse. Je conviens que ces cavités prennent quelquefois naissance, au sommet du tronc, ainsi que je l'ai dit plus haut, qu'elles gagnent peu à peu jusqu'aux racines; mais on ne doit pas les confondre avec les g[^]mtières sanieuses. Les *chicots* (*>oj ez ce mot), et la disposition de la naissance des branches en forme d'entonnoir, produisent les premières, et la taille d'ele occasionne les secondes. Le murier taillé dans la saison convenable, et conformément aux lois de la nature, végète, pousse, subsiste, vieillit, et son tronc reste sain, sans cavité ni gouttière.

La taille, faite un peu avant le second renouvellement de la sève, a des suites aussi facheuses que la première, et elles sont encore plus multipliées.

Supposons, à cette époque, que la sève monte en masse estimée cent, que la masse des branches soit également de cent, n'est-il pas évident que si par la taille on supprime trente ou quarante ou cinquante de l'arbre en branches, du premier ou du second ordre, le diamètre des canaux des branches restantes sur l'arbre, ne sera plus en proportion de la masse de la sève. Cependant cette sève surabondante est forcée, par Faction du soleil, de montrer des racines aux branches; mais ne pouvant parvenir dans sa totalité, elle distend peu à peu le diamètre des vaisseaux, amincit la partie la plus foible de leur superficie, brise la résistance qui s'oppose vainement, à son impétuosité, perce, corrode l'écorce; enfin, se fait jour à l'extérieur ou elle produit un chancre, une gouttière qui ne se fermera plus. On peut encore observer que la gouttière s'établit par préférence, sur la partie de l'écorce qui a été autrefois ou meurtrie par des

E

coups ,6ti par des ligatures , lorsque l'artre étoit jeune.

Lacarie est l'effet de deux tallies de Péte , et ce n'cst pas le seul mal que la dernière produi. Si, depuis la dernière époque, la chaleur n'est pas active et soutenue , s'il survient une gelée précoce , ou des rosées blanches pendant l'automne , elles attaquent les bourgeons nouveaux , encore tendres et lierbacés. lei Emit leur végétation ; ils périssent et se desséehent sur pied. Sice jeune bourgeon n'a pas eu le temps, avunt le froid, de deyenir ligneux , il ne résislera pas à la rigueur de lasaison : enfin , s'il est parvenu à Pétat de hois parfait, ilofiriiaà la vuennebranche chiilbne, qui déparera Parbre , et absorbera en pure perte une partie de la sève, pendant les années suivantes. Tel ebt le sort de presque toutes les j.ousses de nixirier taillé vers lascondesève.

Il est difficile que celane soit pas ; eneff'et, comment se persuader que la sève se portera plus facilement à former de nouvelles branches , qu'à cohtinuera route dans les vaissCaux dt'jà établis , et oùelle circule librement depuis le retour de la chaleur. Les anciennes branches out tout ce qu'il faut pour l'attirer; garnies de feuilles, elles la pompent et Pépurent pour leur propre accroissement, et afin deservir denourriceau bouton qui se forme à leur base, et qui ne se développera que l'année d'après.

Enfin , la sève suit sa route naturelle , et aucun obstacle ne l'arrête danssa course. L'humblebourgeon, aucontraire, craint de paroître , prend à la dérobee quelque peu de la surabondauce de la sève, végèle languissamment, et à peine à-t-il la

force , avant Fhiver , d'acqu^rir la consistanced'aubier. (voyez ce mot) L'inspectionseule des poussees démontre mieux ce que j'avance, que tous les raisonnemens.

Cette taille tardive réussit cependant quelquefois, dans nos provinces inéridionnales , lorsque la chaleur du reste de l'été et de l'automne est soutenue, et lorsque les gelées ou les rosées blanches sont tardives; malgré cela , je ne saurois la conseiller.

La véritable et seule époque de la taille est indiquée par la nature. Les feuilles tombent; done la végétation générale cesse, done tous les ixmtons qui doivent former ies bourgeons au printemps suivant , out acquis leur perfection. Lataillefaite, huit à quinze jours après la chute complète des feuilles , donne le temps à la plaie, non pas de se cicatrizer > mais à l'écorce seulement, et au bois, de se durcir à la surperficie et de résister auxintempériesdelamauvaisesaison qui approche. JL'oiiguent de saint Fiacre, appliqué sur les plaiesunpeu fortw, & le meilleur préservatif.

Tous les arbres quelcoiujessont obligés de suivre la loi qui leur est particulière , soit pour le développement , ou pour la chute de leurs feuilles. Une chaleur habituelle de deux à trois degrés suffit au développement des feuilles du sureau; celle de quatre à cinq, pour les saules , les peupliers, les amandiers, les pêchers, etc.; celle de six, de sept pour les frênes et pour les alisiers; enfin les arbres les plus prudens, tels que le noyer, le châtaigner , le mûrier exigentunechaleurdehuitaneufdegrés; et la chute des feuilles de ces arbres suit naturellement les memes proportions; à moins que les accidens ne

vlennentendérangerl'ordre. SI une gelée hâtiv?accélére la chute des feui?-> Yes, il convient de ne tailler qu'à l'époque fixée par la nature.

Dès que l'arbre est dépouillé des feuilles, il n'emonte plus, ou presque plus desève. Son tronc, ses branches sont engourdis; les racines seules travaillent dans la terre, y élaborent les sucs nourriciers qui doivent y reporter la vie, lorsque l'air atmosphérique aura repris le degré de chaleur nécessaire à l'ascension de la sève; mais le froid pénètre dans la terre jusqu'à une certaine profondeur; les racines sont à leur tour engourdies, et cet engourdissement suit la marche du froid. On ne doit jamais perdre de vue, que la végétation est toujours en raison de la chaleur ambiante. Ainsi, dès que la sève ne se portera plus aux branches, on n'aura plus à craindre le reflux de la transpiration dans la masse des humeurs, ni la véhémence du fluide nourricier. L'arbre se forme des chancres et des caries. La nature a donc marqué elle-même l'époque de la taille du murier.

§. 1L *Comment faut-il tailler, c'est-à-dire, comme faut-il former et entretenir l'état du murier? Tout arbre suit une loi constante dans la disposition de ses branches. L'arbre naturel qui n'est point contrarié par la main de l'homme, pousse des branches suivant ses angles réguliers. Les premiers angles des branches avec la tige, sont de dix degrés, et annoncent son enfance. (Voyez Tome I Planche XVIII. Figure 2, p. 670). Cet arbre conserve sa grande force tant que les branches ne s'écartent pas du tronc par des angles de trente à quarante degrés; il est alors dans*

l'âge de virilité; cette virilité commence à décroître par les angles de cinquante à soixante degrés; l'arbre languit à soixante-dix; à quatre-vingt il perd déjà l'impression favorable de la caducité, et il meurt avant que ses branches soient parvenues à l'angle du quarante-deuxième degré. Ces divisions ne sont point arbitraires; on les trouve écrites en caractères ineffaçables dans le grand livre de la nature, et c'est le seul que l'on doit lire pour apprendre à se conformer aux principes qu'elle indique.

Il ne s'agit pas ici de l'arbre en espalier, c'est un arbre contre nature*, mais de l'arbre ou du murier à plein vent. Quelques arbres toujours verts ne sont pas soumis à la loi dont on vient de parler, puisque leurs branches sont naturellement parallèles à l'horizon, et il serait ridicule de vouloir les rappeler à l'angle de quarante ou de trente degrés.

D'après cette loi immuable, le but de la taille du murier est donc de conserver, ou de faire reprendre à ses branches, la direction qui les rapproche le plus de celle de la virilité de l'arbre, c'est-à-dire, l'angle de quarante à quarante-cinq degrés. L'expérience prouve que cette direction est la plus avantageuse, et qu'elle perpétue et ménage la force de l'arbre. •

Si on laisse subsister la branche verticale, ou sommet de la tige, la sève y afflue avec véhémence, le bois s'empâte, et attire à lui la plus grande partie des sucs nourriciers, et finit par appauvrir et dessécher les branches intérieures: c'est l'arbre forestier. Toute branche perpendiculaire est au murier, ce que l'on appelle le gourmand (voyez ce mot) est à l'arbre fruitier en espalier.

Jier: c'est le destructeur del'arbre, si on n'y remédie.

Si la taille est parallèle, suivant la coutume d'une grande partie du Bas-Languedoc, on aura, pendant quelques années, beaucoup de jeune bois, et par conséquent des feuilles larges et Lien nourries; mais Parbre s'épuise, et on est contraint à revenir souvent à de fortes failles.

Par le parallélisme des branches-metres, elles j.arviennent à Tangle de quatre-vingt à quatre-vingt-dix degrés, signe de décrépitude, ou tout au moins desouffrance. Prodigieusement allongées et surchargées de Lourgeons el de feuilles, elles s'inclinent vers la terre, languissent, et le peu de viguetir qui leur resle, se consume à pousser des branches chiffbnn&s.

Une nouvelle taille, dans ce cas, devient indispensable: on sera bientôt forcé à recourir à une autre plus forte. L'arbre s'épuise et arrive à la complète décrépitude, long-temps avant l'époque fixée par la nature.

Le mûrier, au contraire, dont toutes les branches au lieu d'être dirigées sur des angles de quarante à cinquante degrés, ne s'épuiseront pas en bois gourmands; leur végétation suivra une marche uniforme le tronc de la branches, et sera en proportion avec elle, et le tout avec ses parties.

Dans la partie horizontale, au contraire, les mères-branches sont peu nombreuses, et les branches perpendiculaires « guelles poussent toutes jointes mais comme clu qui en nouvelle branche en pousse de nouvelles sur le côté, dès la seconde année, ces de,,

nières n'ayant plus, ni assez de noxirriture, ni assez d'espace pour s'étendre, l'arbre appelle l'homme à son secours; il faut le couronner si on veut le rajeunir, ou être sans cesse le fer à la main; ce qui l'épuise.

On a trop sacrifié à la facile cueillette de la feuille; ces têtes d'arbres sont aplaties en manière de parapluie; leurs branches s'étendent au loin et l'on ne peut plus semer au-dessous que des grains pour fourrage; encore faut-il les récolter, qu'ils soient ou ne soient pas au point convenable, avant la récolte de la feuille.

Le mûrier, dont les branches se routent à l'angle de quarante à cinquante degrés, s'élèvera plus que le mûrier taillé parallèlement. Le nombre des branches du premier et du second ordre, sera plus multiplié, et par conséquent, la personne préposée à la récolte de la feuille, trouvera un plus grand nombre de points d'appui, contre lesquels elle assujettira son échelle; dès-lors la facilité de la récolte des feuilles deviendra égale. Un mûrier, livré à lui-même, depuis le moment de sa plantation, fournira plus de feuilles; puisqu'il auroit plus de surface; et cet avantage est encore plus marqué sur celui dont les branches sont à l'angle de quarante à quarante-cinq degrés.

Le parallélisme des mères-branches assurement la captivité, dont on a vu, et où se rassemblent les eaux sur le pivot de l'arbre. En effet, je n'ai jamais vu aucun de ces mûriers qui ne fût « ces gros » d'ailleurs un objet de perte qui ne peut plus servir à faire des douves de tonneaux, objet si cher et si précieux dans ces pays peu boisés. Ces fatales cavités sont très-rares dans

M U R "

l'arbre sur lequel les branches ne partent pas toutes de la drconfS-rence du sommet du tronc, mais d ,nt la base est placee a quelque distance des unes aux autres. Dès-lors, il n'y a plus de stagnation d'eau, d'ac-cumulation de poussiere, dès-lors la transpiration n'est plus arrStée dans cette partie; ainsi il n'en résulte ni chancre , ni pourri.ure.

»Il est constant que la taille des mu-riens a plutót &£ Aablie, dans les difterens cantons, d'après l'habitude, que sur les principes de la végétation, En E^pagne , dans le royaume de Valence, les cultivateurs font en-sorte que les branches s'étendent le plus horizontalement ou il est possi-ble, afin de donner une plus grande faci-lité pour ramasser la feuille; et s'il manque a l'arbre quelques unes de ces branches, ils en greffent, avec beaucoup de facilité, aux endroits où il convient qu'elles soient. Les Va-lenciens prétendent que leur soie est plus fine, plus nette, plus légère Sue celle de Murcie, parce que les Murciens n'émondent leurs muriers, que de trois ans en trois ans; cette methode, a ce qu'ils prétendent, rend la feuille plus dure et plus filan-dreuse ; mais cette conséquence est fausse , car j'ai observé, ajoute M. Bowles, dans son Histoire Naturelle d'Espagne. que les habitans du royaume de Grenade ne taillent jamais leurs muriers, et qu'ils croient, toutefois avec assez de fondement, que leur soie est la plus fine de l'Es-pagne ; à la vérité les arbres de Gre-nade sont des muriers noirs; ceux de Valence et de Murcie sont des muriers blancs; et la graine de ver-soie, de ces deux derniers endroits,

transplant^ en Galice, où, il ny a pas de muriers noirs, ny a pas réuââ, tandis que celle ^ Grenade y a eu de plus heui eux succès, parce que les vers s'y élèvent avec de feuilles homogènes à celles du pays.».

Il est clair que la taille J*^TM* à chaque endroit, tient a l'habitude et non aux principes. Je n'ai cessé de répéter qu'il n'y avoit aucune loi générale pour tous les pays; cela est vrai, quant à ce qui concerne les époques de tailler, de semer, etc. qui sont soumises aux climats; mais les lois de la végétation sont par-tout les mêmes , la nature n'a qu'une marche uniforme: elle ne doit donc jamais être violée dans aucun endroit.

D'après ce qui vient d'être dit dans cette section, sans considèrera telle ou telle taille continue à la qualité de la feuille , et par consé-quent à celle de la soie, mais en ne regardant l'arbre que comme arbre, on doit conclure que la taille non-zontale amène plus promptement l'arbre vers sa décrépitude, nuit au tronc et occasionne une perte très-considérable au sol reconvert par les branches. La taille dirigée vers l'an-gle de 45 degrés, maintient l'arbre dans sa position naturelle; il y a an-nuellement moins de bois à ôter, et la récolte du dessous n'est presque pas endommagée. Dans le premier cas, il faut que l'échelle soit promenee sur toute la longueur des branches qui sont des allongées, et parallèlement étendues dans le second , l'échelle ne sert presque que pour monter sur l'arbre dont les branches sont tellement disp ..sées, que des unes aux autres on pai-vient facilement au sommet, et om

cueille toute la feuille. On objectera que Ton court les risques de tomber de plus haut; en ce cas, il faut donc détruire les cerisiers, et tels autres arbres qui sont aussi élevés que les mûriers. Je conviens que ces accidens sont funestes, terribles, cependant ils ne sont jamais que la suite de l'imprudence du cueilleur. Le bois du mûrier est souple. peu cassant. dès que la branche a une certaine force, La suppression des mûriers à plein vent, est le seul moyen de résister à ces chutes; cette idée n'est point aussi bizarre qu'elle le paroît au premier coup-d'œil: c'est ce qu'il faut prouver.

S E C T I O N II,

De la conduite et de la taille du Mûrier.

L'expérience a prouvé que la porrette donnoit des feuilles plus précoces que les arbres à plein vent; que des mûriers en buisson se feuilloient également plus vite, et la nécessité d'avoir des feuilles au moment que le ver à soie vient d'éclorre, a obligé de se pourvoir d'un certain nombre de pieds en buissonniers. Peu à peu de tels arbres ont servi à former des haies, autour des champs, et on a trouvé que leurs feuilles étoient très-utiles au premier et au second âge des vers. C'est de-là, sans doute, qu'on est parvenu à l'idée de soumettre, en France, les arbres nains à une culture réglée; elle n'est pas nouvelle aux Indes orientales, et suivant le rapport de quelques voyageurs, c'est la plus commune: M. de Payan d'Aubenas est le

premier qui l'a essayé en grand, et son exemple commence à gagner de proche en proche. Si on n'avoit pas à redouter le parcours des troupeaux, il seroit très-avantageux de circonscrire les champs avec des haies semblables; ou de leur rendre les services essentiels que rend une haie (voyez ce mot) on auroit ici le bénéfice de la feuille; et je réponds, d'après ma propre expérience, que chaque pied de mûrier élevé par approche sur le pied voisin, ainsi qu'il est dit au mot haie, croit plus sûrement, qu'un mur. Cette opération réuniroit l'utile à l'agréable. Revenons aux mûriers nains, et voyons M. de Payan dans une lettre adressée à M. Faujas, de St-Fons insérée dans son Histoire Naturelle de la Dauphiné.

« Les mûriers nains, connus depuis long temps par quelques bordures cultivées à Bagnols en Languedoc, dans l'intention d'avoir de la feuille tendre et précocée, furent traités très-en grand à Aubenas, où j'en fis faire des plantations immenses, il y a environ trente ans.

» Ces plantations, encouragées par le gouvernement, furent imitées de proche en proche, malgré l'opinion où l'on étoit que la mienne ne réussiroit jamais dans le mauvais sol où je l'avois établie.

» En effet, l'observation des anciens propriétaires des mêmes possessions, qui avoient essayé, vaine-ment depuis soixante ans, d'y planter des arbres à plein vent auroit dû me décourager > ou du moins m'engager à ne faire des essais qu'en petit; mais j'avois reconnu déjà que le mûrier nain étoit d'un tempérament tout différent de celui qu'on élève en plein

vgnt, et qu'il demandoit une culture d'un autre genre. Le succès répondit à mes espérances, et ma plantation n'a cessé, outre l'exemple qu'elle a donné, d'être de la plus grande utilité à tout le canton, où les habitans ayant tous les mêmes besoins, et manquant souvent de bras et de feuilles, ont la ressource d'en trouver de toutes cueillies, J'ai toujours une grosse chambre de vers à soie tardifs, que je fais jeter, si la Feuille vient à manquer; ce qui empêche bien des gens de jeter les leurs piéts à monter.

» Les adversaires des mûriers nains observèrent en vain qu'ils plantoient des arbres à plein vent pour leurs enfans, et que je plantois des nains pour moi; le fait est que leurs arbres plantés à quatre toises de distance, «ont arrivés au *nee plus ultra*, plus tard; et n'ont pas autant duré que mes nains plantés à neuf pieds en tout sens, puisque les premiers plantés dans de très-bons fonds sont sur leur déclin, et qu'il en est resté au moins un dixième; tandis que les nains que *f&i* du même âge sont dans leur plus grand produit, et qu'il en est mort deux ou trois sur cent, sans

compter qu'il est plus facile, comme on le verra, de renouveler ceux-ci en perdant tout au plus trois années de revenu.

» Ne pourroit-on pas observer que les mûriers en plein vent ne réussissent pas dans les mauvaises terres, par le peu de progrès qu'y font leurs racines, et que le grand essor que prennent celles-ci dans les meilleurs fonds, produit un arbre vigoureux en apparence, mais dont la vie est courte, ainsi que la chose peut s'observer à Alais en Languedoc, où les plus beaux arbres périssent subitement, sans espoir de pouvoir les remplacer par d'autres (1).

» On m'alléguoit encore que les mûriers nains périssent dès que les racines s'entrelaceroient, et dès que les sels qui conviendroient aux mûriers seroient épuisés. J'appelai de cette décision, persuadé, par des expériences, que les racines du mûrier, ainsi que celles de la vigne, se rencontrent sans se nuire, et que l'arbre ne périt que par le peu d'étendue de terre dont il jouit, ainsi que Foranger qui croit en raison de sa caisse (2).

» Quant aux sels qu'on suppose

(1) *Note de l'Editeur.* Sans savoir précisément quelle est l'espèce de sol dont veut parler l'auteur, sans connaître sa profondeur, j'ose croire que cette caducité précoce tient à ce que l'on a supprimé le pivot de ces arbres en les plantant, et que le sol n'a pas assez de fond, même pour les racines horizontales. Enfin, si on ne peut pas les remplacer par d'autres, c'est que ces mêmes racines n'ont pas empesté le terrain, comme on le dit, mais qu'elles l'ont affamé. Il en est des plantations de ces mûriers comme de celles des luzernes; lorsque celles-ci sont épuisées, on ne peut semer de nouvelle luzerne que cinq à six ans après, afin que les sels nutritifs de la superficie aient eu le temps de pénétrer jusqu'à une certaine profondeur, afin d'y remplacer ceux que les racines pivotantes des luzernes ont absorbés. (Voyez le mot LUZERNE.)

(2) Les racines sont toujours en proportion de la tête de l'arbre. Celles de l'ormeau, de l'érable, etc. plantées en boule pour la décoration des jardins, ne s'étendent guère au-delà d'une toise, et celles de l'ormeau vivifé lui-même, parcourt une espace de plus de dix à vingt.

épuisées, lorsque Farbre tend à sa fin, on ne fait pas attention qu'il a cela de commun avec tout ce qui périt de velust[^]. Il vlent à la fin un temps où Fabondance des sues aux arbres, et le comestible aux animaux, sont une foible ressource pour empêcher les fibres charnues et ligneuses de se rapprocher et de s'oblitérer, au point que le sang > ainsi que la sève, circule difficilement[^] enfia vient le terme qui avoisine la mort

i> On dira peut-être que l'expérience démontre qu'un arbre planté à la même place ou un autre est mort, périt bientôt; j'en conviens, mais ce n'est pas faute de sel, c'est parce que le mûrier ne peut subsister dès qu'il rencontre des parties cadavéreuses ou racines de son prédécesseur. Ainsi, on purge la terre à ces dernières, comme je le fais lorsque je renouvelle quelques parties de mes plantations qui sont bien plus belles que la première fois, tant par le choix des meilleures espèces que parce que j'ai fait fouiller la terre pour en extraire toutes les racines. Elle en est plus améliorée par les travaux, par les engrais, et mes nouvelles plantations produisent déjà un quart de plus que les premières qui étoient à une trop petite distance, et que j'ai placées en dernière détermination à six pieds, en tout sens. ^

» On voit, avec surprise, des fonds pleins de mûriers, qui ont coûté d'achat, lorsqu'ils étoient de si petite valeur que le seigle y produisoit ordinairement deux, et rarement trois pour un: aussi ce domaine qui portoit à peine 300 livres de

10-[^] ^ ^ ^ ^ ^ ^ J L W ^
cjuintaux de vm. L On y voit

avec plaisir une allée en treillage soiff[^] tenu par quatre cents piliers en maçonnerie: cette avenue traverse mes plantations de mûriers.

» Les terres à seigle sent sans contredit celles qui conviennent le mieux aux mûriers; le sacrifice est d'ailleurs bien moindre que dans celles à froment.

» La s[^]ée & tant ici de six cents toises carrées, il y entre trente-sept mûriers à plein vent, qui, à quatre toises, ont chacun seize toises carrées. La même s[^]ée, étant plantée en mûriers nains, peut en contenir 267, à neuf pieds de distance, ce qui fait environ huit pour un.

» Il ne faut que cinq à six ans pour que les arbres nains soient dans un grand produit; au lieu que le mûrier à plein vent, qui reste médiocre dans un mauvais fonds, sur-tout s'il y est établi en quinconce, ne parvient à son fort produit qu'à quinze ans.

» Lorsque Ton veut défricher le s[^]l destiné à la plantation, Ton prépare convenablement la terre, en la cultivant à la bêche, à un pied et demi de profondeur: lorsque le quinconce est tracé > on fait le creux d'environ un pied ou quinze pouces, et Ton y plante le mûrier tout greffé. Si la plantation est destinée à être cultivée à bras d'homme, ce qui est le mieux, les arbres n'ont à avoir que quatre pieds de hauteur hors de terre. J'observerai que le travail à la main ne coûte en sus de celui fait au labourage, que ce qui j'a à économiser sur la cueillette de la feuille.

» Si Ton veut, au contraire, les planter à cheval sur la charue, les arbres doivent avoir six pieds hors de terre. Dans les

deux

deux cas, on préfère de greffer des espèces dont les jets montent droit, afin de ne pas gêner la culture; les meilleures sont la feuille rose et la mare blanche.

« La première culture doit se faire en biver; je préfère la bêche à tout autre instrument. Je paye six deniers par arbre, la moitié moins pour le binage qui se fait après avoir cueilli la feuille et nettoyé les arbres.

Il m'en coûte environ six deniers pour cueillir chaque mûrier, qui produit ordinairement dans un champ médiocre, dix à douze livres de feuilles, en sorte que toute culture payée, il me reste environ cinq sous net par arbre; ce qui fait soixante-six livres quinze sous par sétérée, produit ordinaire des prairies qui s'arrosent.

« La première année après la plantation, on recueille la feuille sans donner aucune figure à l'arbre; on laisse à la seconde, quatre ou cinq jets de la longueur d'un pied, sans accueilli la feuille au-dessous du coup-de-serpente, cueillant tout le reste. C'est sur ces quatre ou cinq jets que l'année suivante on laisse à chacun deux ou trois jets, et ainsi de suite, pour donner une figure régulière à l'arbre.

* Quand on s'aperçoit que les racines se reçoivent et que l'arbre maigrit, on réforme les mauvaises branches comme superflues pour réduire l'arbre à une certaine aisance, qu'on entretient ou par des engrais ou par une bonne culture. En l'année on le couronne ou on le rabaisse seulement, suivant que sa force exige, pour que la feuille ne soit ni trop vigoureuse, ni trop maigre. L'on y trouve, l'année suivante, à peu près autant de feuilles qu'avant

Tome VU.

que par brefût couronné; il est, pour ainsi dire, rajeuni, et la feuille en est beaucoup plus belle et plus aisée à recueillir.

« Quand on ne veut pas cultiver inutilement le mûrier qui ne produit que peu les premières années, on peut semer sur le champ et avec choix, afin de ne pas nuire à l'arbre. Par exemple, la première année, des pommes de terre, après avoir fumé le champ; ce qui est avantageux à l'arbre qui tire sa portion de l'engrais. L'on arrache en octobre ces pommes de terre, dont la récolte paye au-delà des frais de culture. L'année suivante, on peut y semer de la vesce, (voyez ce mot) pour la couper en fourrage, sans attendre qu'elle graine, ce qui serait préjudiciable au mûrier; immédiatement après avoir coupé ce fourrage, il faut donner une culture à la terre. L'on peut encore absolument semer après avoir coupé ce sarrasin, ou bid noir, (voyez ce mot) dont la paille servira à faire du purpier, tandis que le grain sera employé à nourrir les bestiaux dont le fumier donnera un nouvel engrais propre à des pommes de terre, que l'on pourra semer dans les années suivantes.

« Il faut cependant après quelques années, renoncer à semer, à cause de l'ombrage des mûriers, en excepte cependant les années où l'on couronnera les arbres. Au reste, chaque espèce de terrain décide s'il est bon de conduire ainsi ou autrement; mais il ne faut absolument jamais semer aucune espèce de grain pour les laisser mûrir.

« Il est peu d'animaux qui ne soient friands de la feuille de mûrier; aussi doit-on faire cueillir celle

F

des nains, comme très-facile en automne, et la faire sécher. J'en nounis aciel quatre-vingt brebis ».

Voilà nclap-ssibilliettesuccs des miniers nains, démontrés en grand; il s'agit actuellement de voir un si bel exemple se propager d'approche, et lorsque ces arbres suppléeront en totalité les miiriers à plein-vent, la vie, chaque année, sera conservée à des individus qui meurent de leur chute de dessus ces arbres, on qui en restent estropiés.

Ces arbres réunissent tous les avantages; 1°. des femmes, des enfants* en ramassent la feuille sans peine, sans risque > et plus promptement que les plus habiles cueilleurs ne le feroient sur de grands arbres. 2°. Le propriétaire est plutôt remboursé de ses avances; et tout le terrain est mis à profit. 3°. Les miiriers nains greffés poussent aussi vite que la pourvine; ressource précieuse dans les pays chauds, ou l'éducation des vers réussit qu'autant qu'elle est,

4°. Les nains réussissent où ceux à plein-vent ne réussissent qu'avec peine. 5°. La petite feuille est aussi longue que celle des autres, mais il faut observer que les feuilles des plantations nouvelles doivent être données dans les premiers temps de l'éducation, et réserver celles des vieux pieds, pour l'époque de la frise. (Voyez le mot *vera soie*).

IVLPAbl.cde Sauvages, a qui l'on doit un excellent Traité sur l'éducation d'abeilles vers à soie et sur le miirier, n'est pas du même avis que M. de Feyta sur le miirier nain, « comparez celui en plein-vent. Voici comment il s'explique.

« Il n'est pas douteux que dans les premières années de la planta-

tion, le champ aux miiriers nains ne rend à beaucoup plus de feuilles que celui des miiriers de tige: mais celui-ci en revanche, en donnera beaucoup plus que l'autre, lorsque ceux des deux champs auront pris leur entier accroissement. La raison de cette dernière assertion est évidente. Les miiriers nains doivent laisser toujours de grands vides entre eux; si leurs branches qui s'étendent de côté se touchoient, le peu de hauteur qu'elles ont au-dessus de terre leur permettrait pas aux ouvriers d'y aborder pour les cultures. D'ailleurs, leur tête d'une taille déterminée, n'est jamais plus haute que de cinq & six pieds, et ne peut donner de feuilles qu'à proportion de cette masse, au lieu que celle des miiriers de tige s'élève le plus souvent au-dessus de deux toises, et d'ailleurs, les branches de deux miiriers voisins, venant à se toucher dans quelques années, remplissent les grands vides qu'elles laissent d'abord entre elles, sans gêner cependant les ouvriers dans les labours qu'ils font par dessous. S'il est vrai que les terrains les plus ingrats soient propres aux miiriers nains, il ne faut pas moins qu'on ne doit les y planter qu'autant qu'ils seront à l'abri du bétail qui les brouterait, et que pour les garantir on pourra creuser tout autour des fosses profonds, planter des haies vives; etc. » C'est ainsi que parloit M. l'abbé de Sauvages en 1763 et M. de Payan en 1781, après trente ans d'expérience. Comme je n'ai jamais cultivé de miiriers nains, je ne puis décider sur les avis opposés; mais en jugeant par analogie, et surtout d'après le succès de ce dernier, je dois être de son avis.

S E C T . O H H I-

Ves taillis et des haies de Miner,

de sa feuille, quoiqu'elle pût aussi mûrir dante: je n'envisage ici que les pays dénués de bois, ou les pays dont les vignes sont soutenues par des échelas, enfin les terrains montagneux, rocailleux, dont on ne sauroit tirer presque aucun parti; et qu'il faut cependant garnir d'arbres, afin de mtoier v.e., son peu de dchcasse sur le choix du terrain, couvriront bien les frais de prem.e travail et le cultivateur n'a pas

on il n'apperoivoi. au rfois, ue rochers. Je n'ai cessé dans le cours de cet ouvrage, d'invto a de presser les peres d. fcmille, <F « TM « feurs e»/ins, de planter des bois, parce que leur rieté es, devenue

lion totale. Ce que j'ai dit, je le répète, les taillis de mûriers eqmva-

Dans les provinces méridionales du rdyame, quelle quantité immense de terrains incultes, vulgairement

dllu l'u.ilté se borne 1 un «mpb parcours de Uoupeaux 1 Ne peut-on

pas les mettre en ivaleu^Qn obfectera la expense premiere; a ce\as on opp Payan.

dans une année la vaste étendue de bruyères, mais peu à peu, et suivant les vultés des propriétaires, ce autant qu'on le peut, en valeur, on les congnes. Cette transformeroit, en aucun cas, avansinon pour le pauvre particulier qui devient propriétaire d'une portion du sol qu'on lui cède sous une redevance. Alors cette vigne lui fournit le vin nécessaire de sa consommation. Mais dans ces provinces le vin a si peu de valeur par son abondance indicible, que même ce pauvre particulier gagneroit beaucoup plus d'acheter du vin que de cultiver une vigne. Combien de ton a-t-on pas vu, même pendant la paix, les 675 bouteilles ne coûter que 12 à 15 livres? combien de fois n'est-on pas forcé de laisser la moitié de

pendant plus que j'uma, es habitans des Etats-Unis d'Amérique planent des vignes, « qVils commencent, à exécuter, o-e, a d^c le ^ebo^ nos vins? Cepe ant le de ces garigues, de ces bruyères, convient aux vignes, il conviendra donc également aux mûriers? L'expérience n'est plus que la démonstration la rigoureuse, et que les raisonnements les mieux suivis. On a cette expérience; que faut-il donc de plus? EHc trouve qu'il ne reste jamais un s f^ll ^ ^ In'ien a pas assez dans

aucue w ; P Xn del ve" fs soic, ^ ^

s'enoccumraloxsque cet arbre Sera plus abondanr.

J'insiste sur l'avantage des taiUis de mûriers, par plusieurs raisons: 10. Une plus pra.n de 'abondance do feuiiS. *«. refanvement aux bois de chauf! fage; 3o. aux ^ch alas; 40. parce que leuw vastes souches & LSTIS dJS superficielles empflcieront que les pluies d'orage nWaineut Te\o? G'est pour avoir, mal-a-propos coup^ lous les arbres dont l>ifit' verte cette league chalaee de ZZ tagnosqui traverse le Languedocde Test à l.uest, qu'on n'y von autonr d'hui que le .other le plus e^ I Plus arid. ; il en est de P m C ^ Le reste du royaume. (Consuhr7l mot DÉFRICKMENT) Consubex Je

Tous les arbr ne pourront J ^ S'pinières qui de mûriers à plein-vent ?u nain serontutiles dans les taillis, kTMZ's que ie vice qui les fait veje^Te dépende des Seines. Da JIG cas, e'est un arbre à je.er au feu. S'iUst' possibled'ouvriAneespecedeLse dans les cavils, dans les scissures des rochers, on'la fera)our recevo.r cet arbre. Si le rocher ne presente que desscissures, il vaut mieux avec une aiguille ou pic de fe, " ^ vnr un tron à une certaine profondeur, j planter une jeune pourrette avec son pivot; enfin, remplir de terre ce trou, et couper ia peti>e tige au niveau du sol, ce dernier, une fois repris, pwfitia beaucoup plus que l'autre , et ainsi desm'te, et autant qu'on]e vomra dans Ion-tes les femes des tochers. SaTs, dira-t-on, ce seront des arbres perdus, dont on n'ira pas recueillirPr]g fcuUe; je le yeux ^ n : mais au mows ik wrvmmt à foxmer de la

terre véWtale »...» - ' U'entraîn ee par les c|ZT' x ans, T'> tous les quatre, de chauffage, Sue" W le £" * > ce T¹ f rmeja la U re de la -uche , d oU S elbv*TM< > da^s le cours He s ^ In ^es & uivant ^ un grand no ^ UgeS, et qU on trait t 25K -sst Vpmt commecelle des

oi on a ^ 2rains ^ ^ ne T r i n i , U n v e u o / r m a > soit de \eU> pente trop rapide » sOt ITTM ^ leUr P e u de ^ , gneme > convient de ljs saci ?fier aux taiUis. On ouvre des ossees a six p i e d s de distance en tous un mûrier rebut au pepiniere, recèpe près de re. Je our-

piis. une fois 8 agner en "ou- e profondeui ^ . o » est assure d'a- voir, dans une tête très- vigoureuse, 5 > Il est vrai, tra- vailler la terre penuant un plus grand nombre d'années, q ar- bres dont le colla des racines est cUjh fort, mais ^ P oUrrelfe est devenue forte ? ? p r e u On premier recepage, i très-belles tiges propre aux toudias, etc. Si le local le permet, on peut recueillir la feuille des taillis > commec elie des m/

cett, ré I " f de la coupe P , et tTZ * subsis ^ a pendant les ^ £ ^ ^ S 6 8 j , u s ^ « e nou- sont formées, l'arbre lle demande plus aucun ure * cha q > e " son a * ^ Ont, duso? Par Ja chute T l f " ^ On, duso? Par Ja et la pourriture des feuilbs;

de sorte qu'il est très-possible, à la longue, de convertir ce terrain en un champ passable, qui donnera plusieurs récoltes consécutives en grain. Cependant je préférerois, lorsque le taillis décline, de le renouveler peu à peu par des marcottes.

Si on a planté des pourrettes, on les recèpe après la première et après la seconde année, afin de forcer le pied à se garnir de tiges, de la même manière que les têtes de saule ou d'osier, et on les recèpe encore au besoin, après la troisième année. Cependant si le pied ne pousse que de petites branches chiffonnées et en quantité, il faut en supprimer le plus grand nombre, et ne lui en laisser que trois ou quatre, que Ton recèpera par la suite, lorsqu'elles auront pris une certaine consistance. Ces divers recepages forcent le pied à multiplier, enfoncer et étendre ses racines.

L'entrée de ces taillis doit rigoureusement être défendue aux troupeaux, excepté pendant l'hiver, et encore faut-il que la feuille tombée ait eu le temps de se dessécher, parce qu'elle sert d'engrais. Ce n'est donc que depuis le mois de Janvier jusqu'au commencement de mars ou d'avril, suivant le climat, que le parcours sera permis. Après les premières années, la brebis y trouvera une herbe fine et abondante. Je doute qu'il existe un genre de taillis dont l'accroissement soit plus prompt et de produit égal.

§. II. *Des haies.* Ce que je dis des taillis s'applique, absolument parlant, aux haies faites avec la pourrette, mais la conduite n'en est pas la même. La végétation du mdrier est très-active, et la sève se porte

toujours au haut des branches; dès-lors leurs pieds se dégarnissent. Il faut planter la pourrette à dix-huit pomes, et la receper aussitôt après à deux yeux au-dessus du sol: ces deux yeux formeront deux branches ou tiges; s'il n'en pousse qu'une seule on la recèpera de nouveau à deux yeux après la chute des premières feuilles. Aussitôt qu'on le pourra, on inclinera ces tiges encore molles, vers l'horizon, c'est-à-dire, au niveau et presque à fleur de terre: c'est de ces tiges que dépendra à l'avenir le fourré de la haie. De ces branches inclinées s'élanceront de nouveaux bourgeons, qu'on inclinera encore en les forçant de former les uns avec les autres, des lozanges très-allongés par les deux bouts, et même en les greffant par approche au point de leur réunion, ainsi qu'il a été dit au mot *haie*. Enfin, on ne permettra jamais qu'aucune branche soit en ligne droite, parce qu'elle absorberoit peu à peu toute la sève des branches inférieures, et deviendroit un arbre. Cet exemple est frappant dans les haies de muîers dont les tiges sont droites; peu à peu le bas se dégarnit, le sommet se charge de branches, il faut receper ces haies par le pied, tous les cinq à six ans. Au contraire, en supprimant tout canal direct de la sève, c'est-à-dire, en inclinant chaque branche, et encore mieux en la greffant par approche avec la plus voisine, on est assuré que cette haie subsistera très-long-temps, sans avoir besoin d'être renouvelée. Les soins annuels qu'elles exigent, sont d'être taillées au ciseau, ou au croissant, ou à la serpette, après la tombée des feuilles et avant

la sève du mois d'août : ces haies ne laissent pas de donner un assez bon nombre de fagots pour le four, Ceux qui veulent en cultiver la feuille pour la première et même la seconde époque de l'éducation du ver à soie, peuvent conserver les pousses de la seconde sève, et les tailler aussitôt après que la feuille a été recueillie. Après la haie plantée en sureau, celle du mûrier est la plutôt venue, et si au lieu de pourrette on plante de vieux pieds, on en jouira complètement après la troisième ou quatrième année ; mais celle-ci durera beaucoup moins, et il sera plus difficile à conduire.

Ces haies ne demandent d'autre travail que celui qu'on donne au champ. S'il est possible de les travailler du côté opposé pendant la première et seconde année, on fera très-bien, afin de les débarrasser des mauvaises herbes qui leur nuisent beaucoup dans le premier âge. Il sera impossible à tout animal, à la volaille même de les traverser. La haie à droite n'est utile que pour la feuille.

C H A P I T R E V I I L

De la multiplication des Mûriers par marcottes et par boutures.

5.1. *Par marcottes.* Je n'en parlerai pas ici de la manière de faire les marcottes ; (voyez ce mot) je n'ai jamais employé cette méthode, ni même j'en ai jamais vu pratiquer, parce que le semis est si avantageux, et d'une seule fois il multiplie si fort les individus, que je le crois préférable. Il est dans l'ordre de la nature que tous les arbres grognifs ou **marcotte** prennent racine, et sur-

ment le mûrier doit être un de ceux qui réussit le mieux, parce que les houx percent facilement son écorce. Finalement on a l'exemple de vieux pieds de mûriers successivement enlevés, ou par des alluvions, ou de toute autre manière, et on leur voit pousser des racines dans toute la partie qui est recouverte ; à plus forte raison de jeunes branches couchées et presque coudees dans la partie qui sort de terre, comme celle des marcottes, doivent-elles plus facilement mettre de nouvelles racines.

On ne peut espérer de semblables marcottes, que des arbres nains, ou des taillis, ou des haies ; car le mûrier n'est plus aujourd'hui assez précieux pour que l'on prenne la peine de faire passer une de ses branches dans un vase > supporter ce vase en l'air, l'y maintenir, l'arroser, etc. Je le répète, la marcotte ou provin n'est utile que dans les taillis.

§. II. *Des boutures.* (Voyez ce mot.)

Cet expédient est d'une utilité plus générale, sur-tout dans les pays où le mûrier est rare, et où les facultés des particuliers ne leur permettent pas d'acheter des arbres tous faits. Les boutures ne réussiront jamais, si on n'a pas l'abondance d'eau nécessaire aux arrosements. Cette circonstance est, pour l'ordinaire, très-rare sur les terrains que Ton destine aux mûriers. La bouture a encore le défaut de ne fournir que des racines horizontales et je ne cesserais de dire que la durée d'un arbre à pivot est au moins du double de celle du mûrier auquel on la soude primé.

Les auteurs sont peu d'accord sur le Page du bois destiné à faire une bouture ; les uns veulent qu'elle ait deux,

les autres, trois ou quatre ans. Cependant il est de fait que plus la branche sera âgée, et moins facilement elle poussera de racines. Un bon bourgeon de l'année qui tiendra, à sa base, à ligne partie du bois de l'année précédente, me paroît préférable. Il n'est de ces boutures comme des *cirocettes* de la vigne, (voyez ce mot) elles ne sont jamais franc lies. D'ailleurs ce morceau de vieux bois forme déjà par lui-même le bourrelet; et pour qu'une racine pousse, elle doit sortir du bourrelet (voyez *chemin*).

On recèpe la bouture à deux pouces au-dessus de la terre, et de temps à autre on travaille et on arrose le sol. Ces deux méthodes auxiliaires ne valent pas celle des semis; au lieu de vingt ou cent boutures ou marcottes qui donnent beaucoup de peine et demandent beaucoup de soin, les premières sur-tout le semis peut donner jusqu'à un millier d'arbres.

C H A P I T R E IX.

Quand peut-on commencer de cueillir la feuille sur un arbre, et comment doit-on la cueillir?

Il n'y a, à proprement parler, point d'âge fixe; la première cueillette dépend de la force de l'arbre. Si sa tête n'est pas déjà bien formée, il est clair qu'en ramassant la feuille on détruira un grand nombre d'eux ou boutons qui auroient, dans l'année ou dans les suivantes, fourni les bourgeons nécessaires à la formation de la tête. Il est donc plus prudent de ne pas accélérer une jouissance qui devient préjudiciable. La troisième ou la quatrième année après la plantation, sont en général les époques

auxquelles on commence à cueillir. Comme ces jeunes arbres seront les premiers feuillés, c'est par eux que doit commencer la récolte, afin de leur donner le temps de faire des pousses longues, bien nourries, et devenues ligneuses avant la chute des feuilles. Si la nécessité oblige de lever la feuille très-tard, on doit au moins commencer par ceux-ci l'année suivante, afin de leur donner le temps de se remettre. La feuille des jeunes arbres est en général trop aqueuse, pas assez nourrissante, et indigeste. Elle ressemble en ce point à celle des muriers plantés dans des fonds bas et humides.

De la manière de cueillir la feuille, dépend la conservation de la tête et la prospérité de l'arbre. L'on doit prendre la petite branche d'un main, et glisser l'autre de bas en haut. Si au contraire, on prend de haut en bas, l'effort de la main fait sauter les yeux ou boutons, et souvent leur rupture entraîne une partie de l'écorce; de manière que l'on voit sur la branche, plaie sur plaie. On a déjà dit que toute Education de ver suppose que l'on a une certaine quantité de muriers nains, ou en espalier, ou en treillis afin d'avoir de bonne heure une feuille nouvelle et tendre. Si, pour avoir plutôt fait, on arrache le petit bouquet des feuilles qui se présente, on détruit entièrement les bourgeons à venir; et la sève trouvant une issue libre dans ceux qui restent au sommet, elle y porte avec violence, et il ne repousse plus d'yeux dans la partie inférieure de ses branches; ce qui oblige à les ravalier beaucoup plus souvent qu'on ne le devoit, d'où résulte l'épuisement rapide de l'espalier du nain ou des taillis. Le

cueilleur doit prendre feuille à feuille, et même laisser les deux les plus élevées du bouquet, afin que celles-ci aident le prolongement de l'œil en bourgeon.

Les cueilleurs de feuilles ont ordinairement un bâton de quatre à six pieds de longueur, armé d'un petit crochet de fer dans le bout. Il est inconcevable à combien de cueilleurs ce malheureux instrument a coûté la vie. À peine en équilibre sur une branche, ils veulent avoir les feuilles d'une branche supérieure; ils la tirent avec leur crochet. Si elle est d'un certain volume, il faut de la force pour l'amener; souvent celle de l'ouvrier n'est pas suffisante, l'élasticité de la branche entraîne l'ouvrier, il perd l'équilibre et tombe. Si la branche cède, elle se casse, et la tête de l'arbre est défigurée. Tout cela tient à la négligence et à la paresse de l'ouvrier, qui, pour ne pas avoir la peine de descendre de l'arbre, et de changer son échelle de place, abîme un arbre, et court le risque de perdre la vie en tombant.

Il est donc indispensable d'avoir des échelles proportionnées à la hauteur de l'arbre. Ces échelles très-simples, puisque ce n'est qu'une longue pièce de bois ordinairement de sapin, de six à sept pouces par le bas, et de quinze à vingt pieds de hauteur, traversée par des chevilles de six à huit pouces de chaque côté; pèchent presque toutes par le bas. On se contentait de faire entrer dans une entaille, un morceau de planche que l'on assujettit avec de grands clous, ou dans une rainure posée sur l'arbre, et affixée contre la branche ou sur le sol. L'arbre, pour tourner, il faut fort.

le cueilleur ne se précipite par terre. Il vaut beaucoup mieux supprimer cette planche, et adosser contre le pied de chaque côté un morceau de bois qu'on appelle *jambe*, et qui s'en écarte de dix-huit à vingt-quatre pouces. Alors cette échelle a trois points d'appui; celui des deux jambes, et celui du bois de l'échelle. Si l'un manque, il en reste encore deux, et l'équilibre n'est pas détruit. Au mot *Outils d'agriculture*, on en verra la figure. Je préférerais, à tous égards, l'échelle à deux bras; elle est plus solide, plus sûre, moins sujette à tourner, mais elle pèse davantage. Avec les mûriers nains et les taillis, on ne craint rien pour sa vie; et cette raison majeure invite à donner la préférence à leur culture.

Doit-on chaque année cueillir la feuille? Presque tous les cultivateurs l'assurent de la manière la plus positive. C'est dans plusieurs cas la plus grande des erreurs. En effet, voit-on périr les arbres que l'on a « cueillis de trop », après l'éducation des vers, ou que l'on n'a pas pu louer? Hors de là; j'ose dire que dans plusieurs circonstances, on ne doit pas la cueillir. Par exemple, si la feuille a été attaquée par l'Urouille, l'arbre souffre déjà assez sans avoir besoin de mal-être. Si la feuille est jaunissante, c'est encore une preuve que l'arbre souffre. Dans ces cas, des labours et des envois répareront la faiblesse de l'arbre si seulement on ne l'a pas enlevé. Les arbres qui ont été cueillis de trop, et qui sont malades, ne peuvent pas donner de la verdure.

verdure. Votre travail outre-passe la règle ordinaire établie par la nature, et un arbre n'est jamais aussi beau, l'année d'après, que lorsque les insectes ont peu ravagé ses feuilles. D'où l'on doit nécessairement conclure que le mûrier n'exige pas, comme chose essentielle, d'être effeuillé chaque année. Effeuille-t-on le chine, Tormeau, etc. ? Nous forçons donc la nature, nos besoins de luxe l'exigent; mais c'est aux dépens de l'arbre. Un mûrier qu'on ne sera jamais taillé, vivra beaucoup plus longuement que celui qui est effeuillé chaque année, il aura un tronc plus sain, et il sera moins sujet aux maladies.

A mesure que le cueilleur effeuille un arbre, il doit séparer les mûres, et les jeter de côté. Ce point est essentiel. Les fruits exhument un air mortel ou fixe, (Voyez *hmit AIR*) et l'expérience a prouvé que la mûre en produisoit beaucoup, et plus encore lorsqu'elle approchoit de sa parfaite maturité. Il est donc important de ne pas mêler ces fruits avec les feuilles, dans les sacs ou toiles, au moyen desquels on les rapporte des champs. D'ailleurs c'est une pure perte d'augmenter le poids du fardeau. Les feuilles s'approprient cet air empoisonné, et il devient nuisible au ver à soie. Nous entrerons dans de plus grands détails au mot *ver à soie*.

Aussitôt que les charges de feuilles sont arrivées au logis, on doit vider les sacs, les étendre dans un lieu bien aéré afin de séparer rigoureusement les fruits qu'on jette dans la basse-cour, pour la nourriture de la volaille. Si les feuilles restent amoncelées, pressées, sèches, elles s'échauffent, fermentent, et causent aux vers des maladies dangereuses.

Tome VIh

Lorsque l'on fait tant qu'il faut cueillir la feuille, il faut en dépouiller l'arbre complètement. Si on enlève par-ci, par-là, ou des branches sans y cueillir la sève, suit sans peine le cours ordinaire; elle se porte de ce côté, et ne nourrit plus, qui, parfaitement la partie enlevée. Un des points les plus essentiels dans la cueillette de la mûre.

Lorsque l'on loue ou afferme des mûriers, il faut que ce soit en présence de deux témoins, encore mieux par écrit, signé des deux contractans. Après être convenu de la somme, on insère ces deux articles. 1°. Que toute la feuille sera rigoureusement cueillie; et que, si elle ne l'est pas, le bailleur prendra des ouvriers pour dépouiller celle qui restera, aux frais du preneur. 2°. Que si le preneur casse les branches, il paiera le dommage suivant l'estimation des experts. C'est pousser, dira-t-on, le rigoureux bien loin. J'en conviens; mais c'est en même temps le seul moyen de prévenir ces deux inconveniens. Combien de fois n'ai-je pas vu casser volontairement de grosses branches, afin de les emporter, et même simplement pour avoir le plaisir de les briser, parce que l'arbre n'appartenoit pas à celui qui cueilloit? Avec un semblable contrat, on est le maître de poursuivre le rigueur l'exécution des clauses, ou de faire la grâce que l'on veut; mais à coup sûr, ces mêmes clauses tiennent les cueilleurs sur leurs gardes, et les rendent plus attentifs. Dans combien de provinces du royaume n'est-on pas forcé de suivre cette marche?

Si, dans le temps de l'éducation des vers à soie, survient de longues pluies, on sait, combien cette

G

feuille Tiouillee leur est nuisible, et quelle ppine on a pour l'étendre, pour la remuer dans la crainte qu'elle ne s' (Schauffe, enfin pour la faire sécher. On a proposé un expédient qui n'est pas à négliger et très-facile, si on a un certain nombre de mûriers nains. Il consiste à se procurer des toiles d'une certaine étendue, par exemple des toiles semblables à celles que Pon étend sur le sol lorsqu'on abat les olives. Au moyen de plusieurs piquets et descordes nécessaires, on en fait des tentes (que Pon place sur un certain nombre de mûriers. Lorsque ceux-ci sont cueillis, on dresse la tente sur d'autres, et ainsi successivement pendant les jours que la pluie tombe.

Évidemment moins d'embaras à élever et changer ces tentes, qu'à sécher la feuille; et on a beau la sécher avec le plus grand soin, elle reste toujours de qualité inférieure pour la nourriture du ver.

Dans l'ouvrage intitulé *le Gentil-homme cultivateur*, le fait suivant est consigné. On pratique chez les Chinois, une méthode particulière de nourriture pour les vers qui éclosent avant que les mûriers soient en feuilles. Us cueillent en automne les feuilles avant qu'elles commencent à jaunir. Us les font sécher au soleil, les réduisent presque en poudre, et les conservent dans des pots de terre bien bouchés, dont on ne laisse approcher aucune fumée. C'est avec cette poudre qu'ils nourrissent les vers éclos, avant la pousse des feuilles. On doit sentir combien cette attention peut devenir avantageuse dans les années où les feuilles ne sont point abondantes. » Corame jen'ai pas répété ce procédé, je le donne tel qu'il

est rapporté. L'expérience en est facile et peu coûteuse; ainsi chaque particulier peut se convaincre de la confiance qu'il mérite.

C H A P I T R E X.

De Fe'mondage.

Emonder, n'est pas tailler; mais c'est, d'après la cueillette, supprimer tous les bois morts, les chicots, les ergots, le bout des branches cassées, Sparer les déchirures, et tout au plus enlever quelques petites branches chiffonnées qui nuiraient à l'accroissement des bourgeons, ou qui leur feroient prendre une mauvaise

direction. C'est encore le cas (pour le murier seulement) de supprimer les gourmands inutiles, ou de leur donner une direction qui tende à former la tête de l'arbre. Cette opération doit avoir lieu aussitôt après la récolte des feuilles > et la taille, après leur chute naturelle, enfin lorsque l'arbre n'est plus en sève.

On ne fait pas de tentes, aux chicots, lorsque Pon taille les mûriers; et on peut dire, à la lettre, qu'ils sont talliés à Jaserpe. Rarement la plaie est rasée près du tronc, près de la branche, et la partie excédante, raboteuse, chargée d'esquilles, ne peut être recouverte par l'écorce; le bois pourrit, la nourriture gague l'intérieur de la branche du tronc, etc.; le tout a tenu dans le commencement. On a *\nchwo{ Voyez cemot}*. C'est le cas, pendant l'émondage, de réparer les défauts ou négligences de la taille.

Quoique, *k* proprement parler, on ne doive pas tailler en émondant,

oii pent cependant, si Pon voit des pousses s'emporter et ne garder aucune proportion avec les branches voisines, les arrêter, afin que, poussant des branches latérales, elles n'aient plus la même impétuosité de sève favorisée par le canal direct. On peut encore, si la sève se monte visiblement plus d'un côté, où dans une partie de l'arbre, que de l'autre, travailler à mettre le tout en équilibre, ou par le raccourcissement, ou par la soustraction de quelques branches, C'est toujours la faute de celui qui a taillé l'arbre dans le temps, si on est obligé, lors de l'émondage, de recourir à cet expédient. L'arbre vient d'éprouver une forte crise par la soustraction des feuilles; il ne faut pas encore augmenter par une nouvelle taille. Tout paysan se donne pour émondeur, pour tailleur du mûrier. On pourroit dire qu'ils le deviennent par miracle, ou plutôt ils sont et seront toujours les bourreaux des arbres. Une routine sans principes guide; et lorsqu'ils ont enlevé une grande quantité de branches, ils disent: *voilà un arbre bien dégagé*, et on admire leur travail. Le propriétaire et l'ouvrier en savent autant que l'autre.

CHAPITRE XL

Des maladies des Mûriers.

L'éducation des mûriers est une des causes qui influe le plus sur leur développement. On hâte, on presse leur végétation en branches, en feuilles; et leur épuisement en est accéléré. Il l'est bien plus par la cueillette des feuilles qui arrêtent, presque tout à coup la respiration de l'arbre, par

les feuilles; (*pojrezcemol*) et cette suppression opérée ou le reflux de la matière de la transpiration dans la sève, ce qui la vicieroit complètement si elle n'avoit pas encore un peu sa sortie par les branches, et surtout par les bourgeons. La greffe accélère encore les pousses; l'arbre cesse d'être naturel, il devient *civilisé*, et sa *civilisation* est l'origine de ses infirmités. La taille charge le tronc et les grosses branches d'une multitude de plaies, qu'on n'a pas le soin de recouvrir avec *Xonguent de saint Fiacre*, afin d'empêcher le contact de l'air avec la partie ligneuse, et afin de faciliter la formation du bourrelet ou cicatrice, à l'endroit où l'écorce a été coupée. Après la taille restent les onglets, les chicots, etc.; ils se dessèchent, se pourrissent, et la pourriture gagne le centre de la branche mère ou du tronc. Ajoutez à toutes ces mauvaises manipulations la taille générale faite après la récolte des feuilles, et vous aurez un abrégé des maux produits par la main de l'homme, auxquels on doit principalement ajouter l'écoulement sanieux du chancre formé par le reflux d'humeur, et par une sève corrompue ou *du moins*, qui se corrompt en suintant par la plaie. Il y auroit lieu de croire que la sève ascendante ne monte plus par la plaie, mais que cette plaie retient la sève descendante.

La toile et la brûlure des feuilles sont des maladies accidentelles, passagères, et dont les arbres se ressentent quelquefois l'année d'après.

Souvent les feuilles du mûrier, au milieu du printemps ou de l'été, jaunissent, tombent, et l'arbre meurt

en peu de jours. Cette maladie, plus commune aux jeunes arbres qu'aux vieux, est produite par deux causes très-opposées. La première tient à une transpiration arrêtée subitement, qui cause une espèce d'apoplexie à l'arbre. Si on déchausse son pied, on trouve les racines flétries, mais entières. J'ai vu deux fois cet exemple, lorsqu'il règne de vents froids et violens. Peut-être ce que j'appelle ici transpiration arrêtée, n'est-il qu'une évaporation trop rapide de cette transpiration, qui augmente l'intensité du froid. Quoi qu'il en soit, à peine a-t-on eu le temps de s'apercevoir que l'arbre est malade, que la maladie survient aussitôt. *

La larve ou ver du hannelon, *l'omme-ver blanc* ou *lure* > et celle du *rhinocéros* ou *moine*, s'attachent à une mère racine; l'arbre souffre; mais si plusieurs larves se réunissent au même endroit, ce qui arrive souvent, il se fait une extravasation considérable de sève > et l'arbre périt. Dans ces deux cas, j'ai éprouvé une seule fois, pour le premier, qu'ayant fait creuser et enlever une grande partie de la terre qui environnoit les racines, et après avoir fait jeter plusieurs seaux d'eau dans la fosse, l'arbre se remit aussitôt. La même ouverture sert à découvrir s'il y a des insectes rongeurs autour des racines, et de verser de la chaux, versée dans le creux, en écarte ces insectes. La chaux est-elle nécessaire? Je ne puis le dire, puisque l'eau simple, et en quantité, m'a procuré le même succès.

Plusieurs écrivains parlent d'une espèce de maladie épidémique qui fait périr tous les arbres d'une plantation, les uns après les autres. Je

n'ai jamais vu dans le cas d'examiner ce fait; mais je ne vois pas qu'on en ait désigné la véritable cause. Je vais hasarder quelques conjectures,

Admettons que la couche de terre, dans laquelle on a planté les muriers, soit de qualité requise, mais a-t-on examiné si la couche inférieure n'est pas argileuse ou crétacée, ou un tuf pur? Dans ces derniers cas, les racines parvenues à ces secondes couches, ne trouvent plus à plonger; elles s'étendent horizontalement entre deux, et pour peu que la saison soit pluvieuse, elles nagent, pour ainsi dire, dans une miche d'eau. Si les choses se passent ainsi, il n'est pas surprenant que la pourriture gagne les racines, que tous les arbres du champ périssent les uns après les autres. Il n'est guères probable que la pourriture se propage par la racine d'un arbre à la racine d'un autre arbre, qu'il s'exécute une espèce d'inoculation par attouchement; car, jetez dans une fosse nouvelle, où vous voulez planter un murier, des racines d'autres muriers, celles-ci pourriront, tandis que l'arbre ne cesse de prospérer.

D'après l'expérience qu'on a de couper et de mutiler les racines de l'arbre que l'on plante, il est certain que de la première, de la seconde, et même de la troisième année, les nouvelles racines ne remplissent pas toute l'étendue de la fosse, et n'ont pas encore pénétré dans la terre voisine. Ne se peut-il pas que dans une longue sécheresse le sol se trouve si sec, qu'il n'y reste plus l'humidité nécessaire à l'ascension de la sève? et si la sève s'est soulevée jusqu'à cette époque, elle a dû son ascension à l'humidité que les feuilles attirent

de l'atmosphère pendant la nuit. Au
 que comme de simples probabilités.
 Une raison plus saine Faisante paroît
 de la qualité de la terre
 qui est épuisée. J'oserois presque dire
 que, lorsque cette épidémie ar-
 rive on doit trouver le champ rem-
 pli de racines jusques vers la super-
 ficie: et si on lui a demandé une re-
 colte en grains, on a fini d'affamer
 sa couche supérieure, qui seule ser-
 voit à nourrir ces racines. Les im-
 mations, les engrais, sont des palliatifs
 au mal; le vrai remède est de de-
 truire un arbre entre deux. . .

Tout a son terme, et la vieillesse
 nous conduit pas à pas à la mort. On
 peut cependant retarder ce moment
 de destruction complète du murier.
 On a proposé de couronner cet arbre
 et on suit généralement cette me-
 thode. Il en résulte que l'arbre est
 rajeuni, pour quelque temps; qu'il
 s'efforce à donner de nouvelles bran-
 ches. On ne saurait venir à raval-
 er le pied de l'arbre. Le cou-
 rs de la sève est au murier
 ce que les grandes saignées sont aux
 vieilles personnes: les racines de leur
 maladie, pour leur en occasionner
 une plus forte, l'épuisement. Il vaut
 beaucoup mieux y prendre plus
 long-temps d'avance, raval-er petit à
 petit les grosses branches; à la fin de
 chaque année supprimer la plus foible,
 mais jamais deux dans la même an-
 née, s'il est possible de faire autrement.

Le point auquel on peut raval-er les
 grosses branches, est indiqué par les
 endroits où elles cessent d'être
 vertes, et tant soit peu au-dessous.
 Ceux qui aiment la symétrie, raval-ent
 toutes les branches à la même

hauteur, comme si toutes les branches
 étoient également défectueuses au mê-
 me niveau; ce qui n'est pas de la longé-
 vite de l'arbre, et ne nuit pas à la
 partie qui reste des vieilles branches,
 qui doit élement raval-er les petites,
 suivant leur force, ce qui vaut mieux
 que de trop mutiler l'arbre en une seule fois.

Le remède palliatif ou corroborant
 consiste dans les fréquents brouillages,
 tout autour de l'arbre, et à une
 certaine distance du tronc. On ne
 doit pas épargner les engrais; les
 placer près de l'arbre est un abus;
 l'ongne des grosses racines est trop
 dure, trop conace, elles absorbent
 trop peu les principes de la sève;
 il vaut mieux ouvrir une fosse
 une toise et demie du tronc, sur
 une largeur et une profondeur d'un
 pied; y enterrer du fumier de la
 terre. Cette opération doit être faite
 à l'entrée de l'automne, afin que le
 pluie de cette saison détreuve
 cet engrais, et en entiere les
 principes aux racines placées en
 dessous et à celles de la circon-
 férence. On a recommandé, dans les
 papiers publics, de déchausser les
 vieux muriers qui pensent pièce à
 pièce. Je ne vois dans cette opéra-
 tion, qu'un fort labour donné à l'ar-
 bre lorsqu'on a creusé la
 fosse. La nature n'a pas voulu les
 racines pour être découvertes, c'est
 donc le creusement qui est
 comme labour, et non aullement.
 Si la maladie provient de la stagna-
 tion des eaux près des racines, le
 seul moyen est d'ouvrir de larges
 et profondes fosses pour en débarrasser
 les racines. Si cet

expédient ne suffit pas, on d'it renoncer à planter des mûriers dans un sol qui leur convient si peu.

Le rabougrissement est encore une maladie du mûrier. Elle dépend presque toujours de la manière dont l'arbre a été planté, dont il a été conduit, et quelquefois du terrain, sans cet état il semble rentrer en lui-même; ses pousses sont mesquines, maigres, fluettes, et avec toutes les marques de la misère; son écorce écailleuse, raboteuse. On aura beau faire et beau travailler au pied, lui donner des engrais, s'il est depuis longtemps en cet état, c'est un arbre à arracher et à jeter au feu.

G I I A P I T R E X I I .

Quelle espèce de feuille est préférable quant à la qualité de la soie?

Ce problème n'est pas encore résolu, et ne le sera peut-être jamais. Il en est de la qualité de la soie, comme de celle des laines, des vins, etc.; elles tiennent au climat, au sol et à l'espèce qui se plaît plus dans un lieu que dans un autre. On sent combien cette vérité fondamentale offre de modifications, de divisions et de sous-divisions à l'infini. Les brebis espagnoles, à laine fine, donneront-elles de semblable laine, si on les transporte en Flandres, et *vice versa*? Les raisins de Malaga, de Madère, etc. donneront-ils la même qualité de vin, transportés en Hongrie ou en Provence; et ainsi du reste". En fin, les plus belles soies d'Espagne, de France, seront-elles jamais comparables à celles de Chine, de Perse, etc.? J'admets, si l'on veut, que dans quelque can-

tons d'Espagne, de France, et par les soins les plus assidus et les plus multipliés, on parvienne à avoir quelque peu de soie égale en beauté à celle de Perse. On citera cet exemple comme un modèle d'encouragement, et on fera très-bien, parce que chaque particulier doit perfectionner, autant qu'il lui est possible, la beauté, et par conséquent porter ainsi plus haut prix la valeur intrinsèque de ses récoltes; mais j'ose dire affirmativement que la différence sera toujours très-grande entre la soie du Languedoc, de Provence, etc. et celle de la Bourgogne, de la Champagne, etc.

Admettons encore que l'on parvienne par-tout à avoir des soies de qualité supérieure; je demande pour qui sera le bénéfice le plus clair? Il sera pour celui qui fait filer, et non pour le petit particulier qui vend ses cocons. Ceux qui font métier de la filature ressemblent aux *commissionnaires* (voyez ce mot.) Le petit particulier porte chez eux les cocons; et ces entrepreneurs lui disent: Dans un mois ou deux vous serez payés, lorsque le prix des cocons sera établi. Or ce prix, c'est entre eux qu'ils le fixent, et bien entendu ce qui n'est pas à leur désavantage. Il en résulte que le petit particulier qui a livré de très-beaux cocons, n'est pas plus payé que celui qui a donné des cocons moins beaux et plus médiocres. L'époque de la foire de Beaucaire est celle où le prix des soies est fixe, et cette taxe devient à peu près celle de tout le royaume; si elle varie ensuite, cela tient au prix plus ou moins fort des soies étrangères, ou aux spéculations de quelques gens financiers.

Commelenombre des particuliers qui ne font pas filer, est trois ou quatre fois plus considérable que celui des personnes qui font filer, il importe donc fort peu aux premiers que leur soie ait une qualité très-supérieure, et il est de leur intérêt d'avoir le plus grand nombre possible de bons coccons, et bien pesans. Ceci posé, voyons quelle espèce de mûrier procure la soie la plus fine, et quelle espèce donne plus de soie de quality

Il est de fait que le mûrier planté dans un sol léger, substantiel, est naturellement sec; que celui qui est planté dans un sol rocailleux, pierreux, et qui a du fond; que le mûrier qui croit sur le rocher calcaire, et dont les racines pénètrent dans les scissures, fournissent une feuille moins abondante en sucs, moins noyée, mais que ses principes en sont mieux assimilés, et ses parties nutritives plus élaborées.

Les mûriers, au contraire, qui végètent dans un sol qui a beaucoup de fond de terre végétale, qui fournissent un excellent champ à blé, lin, ou à chanvre, donnent une feuille plus large, plus épaisse, plus aqueuse. On ne peut mieux comparer la qualité de ces feuilles qu'à celle du vin que Ton retire des vignes qui y sont plantées; le ver trouve sur ces feuilles une ample nourriture, mais une nourriture plus grossière.

Il est rare, dans les années pluvieuses, de voir la soie de belle qualité, toutes circonstances égales, parce que la feuille est trop remplie d'eau et de végétation. Dès lors ses sucs sont mal élaborés, etc. Il en est ainsi du vin. Quelles sera donc habituellement la soie des vers nourris avec la feuille de la plante dans un bas-fond, dans

un terrain aquatique, ou dont la couche inférieure est de l'argile? A coup sûr elle aura peu de qualité, et rarement, et très-rarement les vers seront exempts de ces maladies qui en détruisent la moitié.

La même distinction opérée par le sol, le climat, etc., Test également, par la greffe. Il est constant qu'un mûrier sauvageon, c'est-à-dire, qui n'a pas été greffé, à feuille rose et bonne, est plus près de la nature, et par conséquent plus assés-niée à la nourriture du ver, que la feuille du mûrier greffé; et le mûrier sauvageon vit beaucoup plus longtemps que l'autre. Ce qui a fait donner la préférence au greffé, est la beauté de la feuille et la facilité de la cueillir. Elle est constamment plus ample, jamais découpée; il en faut moins, et un seul homme en ramasse plus dans un jour, que dans deux sur le sauvageon. Plusieurs écrivains, d'après le témoignage d'un auteur, ont élevé jusqu'aux nues les avantages du mûrier greffé; mais ils n'ont pas fait attention que cet auteur avoit ses vues, lorsqu'il vantoit le mûrier greffé. Il falloit se débarrasser de ses vastes pépinières.

Je ne donne l'exclusion ni au sauvageon, ni au mûrier greffé. Ces deux espèces, au contraire, sont à cultiver avec soin, relativement au climat et au but qu'on se propose. Si on plante des mûriers pour en louer la feuille, il est clair qu'il est plus avantageux au propriétaire d'avoir des mûriers greffés; la beauté de la feuille et sa durée frapperont celui qui loue, et il paiera cherement: si, au contraire, le propriétaire se propose de faire filer; s'il a un plus grand bénéfice, en

préparant de la sole de quallté super-¹line; si le *climat* et le *sol* secondent ses vues : c'est le cas de planter des sauvageons à feuilles roses. Les uns out done eu raison de vanter les mûriers greffés ; et les autres, ceux qui ne l'avoient pas.

CHAPITRE XIII.

Des propriétés économiques et d'agrément des Muriers.

§. I. *Propriétés médicinales.* Les fruits murs appaisent la toux, et favorisent l'expectoration. Le suc exprime et passe à travers un linge, donne en gargarisme, calme l'inflammation des amygdales et du voile du palais. Le suc exprime des fruits, ne diffère pas du sirop de mûres; mais comme on ne peut pas le conserver aussi longtemps qu'on le desire, on est réduit à le faire cuire avec du sucre, jusqu'à consistance de sirop; on le prescrit depuis demi-once, jusqu'à deux onces, seul, ou en solution dans cinq onces d'eau.

On a regardé la feuille du murier comme vulnérable, appliquée sur une coupure, aussitôt qu'elle est faite; elle a soustrait, la plaie au contact de l'air atmosphérique : voilà tout son mérite.

§. II. *Propriétés économiques.* L'écorce de murier préparée comme le lin, donne de la soie; cette propriété étoit connue très-anciennement, et cependant les papiers publics viennent d'annoncer cette propriété comme une découverte nouvelle. Écoutons parler Olivier de Serres, sieur de Pradel, dans son Traité d'Agriculture, ouvrage précieux, et qu'on lit trop peu.

» Le revenu du meurier blanc *nti* consiste pas seulement en la feuille, pour en avoir la soie, mais aussi en l'écorce pour en faire des toiles grossières, moyennes, fines et déliées, comme l'on voudra; par lesquelles commodités se manifeste le meurier blanc être la plante la plus riche et d'usage plus exquis, dont encore ayons eu connoissance. De la feuille du meurier, de son utilité, de son emploi, de la manière d'en retirer la soie, a été ci-devant discoursu au long: ici ce sera de l'écorce des branches de tel arbre, dont je vous représenterai la faculté, puisqu'il a plu au Roi de commander de donner au public l'invention de la convertir en cordages, toiles, selon les épreuves que j'en ai présentées à sa Majesté.

Ainsi m'en-a-t-il pris, touchant la connoissance de la faculté de l'écorce du meurier blanc. Car pour sa facile séparation d'avec son bois, étant en seve en ayant fait faire des cordes, à l'imitation de celles de l'écorce de fillet (tilleuil), qu'on fait en France, mesmes au Louvre en Paris, et mises secher au haut de ma maison, furent par le vent jetées dans la fosse, puis retirées de l'eau bouillante, y ayant séjourné quelques jours, et lavées en eau claire; après des torsions et séchées, je vis paroître la teille ou poil, matière de la toile, comme soie ou fin lin; je fis battre ces écorces-là à coup de massues pour en séparer le dessus, qui, s'en allant en poussière, laissa la matière douce et molle, laquelle broyée, sérancée, peignée, se rendit propre à être filée, et ensuite à être tissée et réduite en toile. Plus de trente ans auparavant, j'avois employé l'écorce des

tendret

tendres je ons de meuriers Ham̄s, à lier des entes chanvre, don sert en délectable mesnage ».

» Voilà la première esprouve de la valeur d'escorce du meurier blanc, lequel accident rttige en art, n'est a Liter, de tirer ?son service au grand profit de son possesses. Plu- LurspWtes et arbres rendent aussi du poll; mais les unes en donnent petite quantity ou de qualitefoible; Fl n'est pas ainsi du meurier blanc, dont l'abondance du branchage, la facilité de l'escorment, la We" du poil , procedant d'icelui, rendent ce mesnage tres-assurè : voire avec fort petite depense, le pere de famille retirera Infinies commodites de ce riche arbre, duquel la valeur, non cognuedenos ancestress demeurf enterreejusqu'a present,comme par lesyeux'de Ltendement, il le reconnotra encore mieux par les exp^liences. Mais, afin qu'on pulsse rendre de duree a ce mesnage, e'est-a-dire, tirer du meurier l'escorce sans roffenier;ceciserano« : que pour le bien de'la soie, il est necessaire , d'esmunder, d'eslaguer, d'etesterles meuriers.bcontinlntapres en avoir cueilli la feuille, pour la nourriture des vers, selon , toutes fois, distinctions requises. Les branches provenant de telles coupes serviront a notre invention ;parcequ'estant lors en seve (comme"en outra point, ne fautjamaismettrelaserpeauxarbres) tres-facilement s'escorceront elks, et ce sera faire profit d'une chose perdue; car au?si bien les foudroit jeterau feu, mesmes toutes despouilles d'escorce, nelaisseront bien d'y servir; si mieuxl'on aime, au preatable, les employer en cloisons de

Tomu ril-

jardins, vignes etc.; où tel branchage est très-propre pour ses durs piquetons, étant sec et de long service pour la durée, ne pourrissant de longtemps : d'où finalement retiré pour

dernière utilité, et bruslé à la cuisine. » Et parce que les d'vras« quato. des branches diversifient la valem des escorces, dont les plusi 6nesp«o- cèdent des tendres summites des a^r- bres , les gromères des grosses branchesendurcies, lesmoyennes, deeel es qui tiennent l'entre-deux, lorsque Ton taillera les arbres, sort en les es- mundant, eslagant, ou éstant, to branchage en sera assorti, mettanta part, en faisceaux, chacune sorte , afin que sans confus meslange, toutes les escorces soient retirées, et man- nées selon fears particulères p. o- pñetés. Samdelaÿs, fesescorcesserottt separéesdeleursbranchescmploya.it

la ^ de la ^ ^ m n f J 1 ° i r T laquelle on ne peut ouvrir en cet en- dro.t, etayantembotelelesescorces chacune des Irois sortes a pai t, tñ on les tiendra dans l'eau clatre, où i ou bfe, comme s'accordera, tios ou quatrejouis plusoumoins sebn leurs quahtes e les heux ou ones», dont lesessais hnuteront' le terme. Mas en mielque part qu on so. , moms veulent tremper dans l'eau, l» nunta et tendres escorces , que les'g. osses et fortes : réUrees de l'eau a lapp o' che du soir seront estendues su l'herbe de la praniè, pom y' demeurer toute la nmt afin dy Leola les rosesdu matm; pu» devant qua le soleil frappe , seront amonce ees jusqu'au retour de lavespereé; lors remises au serein , de-la retirees du soleil comme dessus, contmuant ceb dix oudouze ,ours a la manere des Has, et en somme, jusqu'a ce que

cognoitez la matière est suffisamment rouie, par l'espreuve qu'en fers y desséchant et battant une poignée de chacune de ces trois sortes d'escorces, remettant au samn eel les qui ne seront pas assés apporeillées, et en retirant les autres comme le reconnoitrés à Pceil ».

Voilà donc cette opération si pronée de nos jours comme une précieuse découverte suivie il y a longtemps dans toute son étendue. L'auteur ne propose pas d'établir des pinières dans la vue de retirer la soie des jeunes branches de la pourrette, ni même de leurs tiges; on le pourroit cependant si on attendoit l'époque de Jasecvm de sève, car pendant la première, de pareilles coupes répétées chaque année, auroient bientôt épuisé la pourrette: d'ailleurs, les pousses après la seconde sève, seront peu considérables, et resteront herbacées en très-grande partie, si le climat est sujet à des gèles précoces, ou n'est pas naturellement chaud. Je conviens que retirer de la soie des escorces seroit une donoraie; malgré cela, les lois physiques de la végétation s'opposent à la taille des arbres pendant l'été; c'est bien assez de les piver de leurs feuilles. Ne seroit-il pas possible, en taillant aussitôt après la chute naturelle des feuilles, époque à laquelle il reste encore un peu de sève dans les branches, de les plonger alors dans Peau, de les y laisser pendant quelques jours, et examiner ensuite si on pourroit les forcer. La séparation de l'orce sera plus difficile que pendant la sève, mais je ne la regarde pas comme impossible. La saison actuelle ne me permet pas de faire cette expérience, et chacun peut la tenter; U en résulted ^ I'on auroi, le

bénéfice de l'écorce, et que l'arbre seroit ménagé,

Le fruit du mûrier engraisse très-promptement la volaille, les cochons, et les feuilles rassemblées après leur chute et mises à sécher, sont dévorés par les troupeaux: c'est pour eux une excellente nourriture d'hiver.

Le bois des taillis est employé utilement, comme perches à soutenir des treillages, comme tuteurs pour les arbres: celui du tronc et des grosses branches fendu et scié en planches d'un à deux pouces d'épaisseur, sert à la fabrication des vaisseaux vinaires, qui contiennent depuis 1200 jusqu'à 3000 bouteilles et plus. Ce bois est encore avantageux pour les vins blancs, il leur communique un petit goût agréable et approchant de celui que Ton appelle *violate*. Dans les pays de vignobles à échaldas (voyez ce mot), longs ou courts, on apprécie le bois du mûrier. Il dure infiniment plus que tous les bois blancs, moins que le chêne, à la vérité, mais autant que celui des taillis de châtaignier, sur-tout si on a la précaution de l'écortcer.

On a dit que les couchettes faites de bois de mûrier, ne sont pas sujettes aux punaises, ni à la vermine: le fait est faux; la propreté seule écarte ces insectes.

t\ III. Propriétés cVagrement Le mûrier devient un arbre très-préieux dans les provinces méridionales. Pour les decorations des jardins ИУКОИП la charmiile, le hêtre ne s'aüröSñt y croître, sans fete lareement ^ir^ rosés, et l'eau y est trop rare pour être consommée en obide nur agrément. Le mûrier craint peu la sécheresse, ses branches se prouent à la forme qu'on veut leur

,domier; et si on sait les conduire, si on sait à propos les incliner, et supprimera le canal direct de la sève, on peut en faire des berceaux agréables, et des palissades, semblables à celles des charmilles, et dont les feuilles seront d'un vert plus gai.

A
Le murier noir à gros fruit, à large feuille, ou murier vulgairement appelé *Espagne*, pousse peu en branches; on le taille sans peine à la manière des orangers, et sa tête arrondie, produit un joli effet. Quant aux palissades et tonnelles, elles demandent à être traitées, ainsi

qu'il a été dit au mot *haie*: si on veut se hâter de jouir, si on laisse pousser perpendiculairement de longs rameaux, la palissade et tonnelle seront bientôt formées et couvertes; mais la sève emportera ses branches, et toutes celles de l'intérieur se dessècheront. Le grand point, le point unique, est de tirer toutes ces branches près la ligne horizontale, et conserver cette direction aux bourgeons qui en proviendront. Lorsque l'une ou l'autre est formée, on la laille avec le croissant, ou avec les ciseaux nommés *forces*; on ne doit point cueillir la feuille sur ces palissades, ni sur tonnelles.

MUSCADE, MUSCADIER. Arbre indigène aux îles Moluques, et dont l'existence est presque circonscrite dans les possessions Hollandaises de ces contrées. Peu à peu le hollandais a extirpé les arbres qui fournissent les épices, et même il n'en conserve que le nombre de pieds à peu près relatif à la consommation qu'il en fait dans le commerce. On doit cependant espérer que les

français jouiront dans peu de ces arbres précieux, M. Poivre, ancien Intendant de Tile de France, et dont les habitants le regardoient comme leur père, comme leur ami, est enfin parvenu à force de soins, et de vigilance, à se procurer un certain nombre de pieds de muscadiers, de cannelliers, et il les a cultivés avec le plus grand soin, pendant son administration dans cette

Je n'est pas sur que ses successeurs auront entrelevé l'ouvrage de l'Intendant patriote et philosophe.

Le fruit de cet arbre est appelé *muscade*, et est plus employé dans les cuisines qu'en médecine; cependant l'huile essentielle qu'on en retire est très-utile, lorsque Ton veut faire des onctions sur les membres paralysés,

MYRTE GOMMUN- Tournefort le place dans la huitième section de la vingt-unième classe des arbres à fleur en rose, dont le calice devient un fruit à pépin, et il l'appelle *myrtus communis italica*. Von-Linne le nomme *myrtus communis*, et le classe dans l'icosandrie monogynie.

Fleur, composée de cinq pétales blancs, disposée en rose, ovales, entiers, insérés, ainsi qu'un grand nombre d'étamines, dans un calice d'une seule pièce, mais divisée en cinq parties aiguës, et qui comprend le germe dans sa base,

Fruit; baie ovale, couronnée d'un ombilic formé par les bords du calice; la baie est à trois loges, et renferme des semences en forme de rein.

Feuilles presque adhérentes aux tiges, simples, très-entières, ovales, marquées d'un sillon dans leur longueur, luisantes, unies, odorantes.

Ratine, ligneuse, très-fibreuse.

Port, arbris cau dans les pays peu
 cbauds; déjà arbre forestier en Corse,
 mais au troisième ordre, et au moins
 du second en Asie, enj*. H. n. > des
 T ^ floum\$, naissent acs ai^enr* vie
 L « .. l. f. II., 1, a Venues

3S£d^tf&=

ce m. t.
 L'feil oririnaire de TEurope aus-
 de l'Asie, deTAfvique ; cultivé
 *ra.e is' les lardins , en le renfermant
 ca pendant l'biver dans des serres.

F^rproprietes 'medicwales; feuilles
 A'une odeur aromatique, d'une sa-
 veur Ie^evement austère ; baies sans
 odeur et d'une saveur austère; fleur
 d'une odeur aromatique et douce. Les
 fleurs les baies , les feuilles consti-
 pent, diminuent quelquetois la diar-
 rhée par faiblesse d'estomac et des
 intestms. Un gargansrae elles forti-
 fient les gencives des scorbutiques.
 Les fleurs sont plus astringentes que
 les baies, et les baies plus que les fleurs.
 On en fait des decoctions, un extrait
 connu sous le nom de *myrtilie* ,
 qu'on donne jusqu'a la dose de deux
 tios, suivant le besoin : des fleurs et
 les feuilles on retire, par la distilla-
 tion, une eau astringente, et dit-on,
 cosm^t que., ,

Proprietes iconomiques. Les
 fleurs , les feuilles, l'^corce , en un
 mot, toutes les parties de l'arbre sont,
 a tous, egards, pref^rables a Pecorce
 de chene dans la tannerie des cuirs.
 On sen. tres-bien que cet emploi ne
 peut avoir lieu que dans les pays ou
 cet arbre e^tcoiimmunetoil ilacquierit
 une certa'ne consistance. . . . Les
 baies fournissent aux merles une
 licurrituresiappetissante, qu'ils de-

viennent gras à lard ; et à cette épo-
 que, leur goût est si délicat que les
 gourmets les préfèrent à tout le gi-
 bier connu,

POP ri6t6s d'agrèment et culture.

Ce. artatè, si agr&bie dans nos

», ne Pest guere dans les pays
 croit en grand arbre. Il est
 chargé d'une multitude de petits ra-
 meaux, depe'ites. branches qui per-
 dent leurs feuilles , parce qu'elles sont
 étouffées par le feuillage des rameaux
 supérieurs; ceux-cile sont a leur tour;
 dcmanière que l'arbre vu par desous
 ressemble assez à un nid de pie. La
 seule partie ext^rieure est verte. Les
 tonnelles faites avec cet arbre ont
 ce d^faut; on croit être environné
 d'une palissade de bois mort, à
 moins que le ciseau du jardiner ne
 laisse presque pas étendre les ra-
 meaux, et ne les ueenni sans cesse
 rapprochés du tronc par la taille, en
 ne leur laissant que deux à trois
 #
 pouces d'epaisseur au plus, lomme
 les feuilles sont tres-nombreuses ,
 tres-rapprocb^es du tronc , elles ta-
 piissent proraptement et si serre, que
 t'epaisseur de deux a trois pouces
 suffit pour mettea Fabridu soleil le
 plus ardent.

Il n'en est pas ainsi des palissades;
 elles sont toujours agr^ablesala vue,
 parce (ju'on n'en voit que l'exterieur.
 Elles ont bes^in de tuteurs, ainsi que
 lestonnelles^endant les premieres an-
 nees; raais desqu'une fois les tigessont
 un peu fortes, les tuteurs, deviennent
 inutiles. Les rameaux exterieurs pous-
 sent tres-vite, iovsque le climat et
 lesol conviennent a Tarbre; des-lors
 ils occupent beaucoup d'espace , la
 haie, la palissade, la tonnelle s'e-
 paississent , gagnent sur le devant ,
 et le tout tres-inulilement. Le jar-

dinier doit donc, chaque année, les resserrer et ne pas se contenter de couper au-dessous des pousses de la saison, si le besoin l'exige. La partie inférieure du rameau qui jouit alors des bienfaits de Pair, et sur-tout de la lumière, se charge de branches nouvelles, et le vide est bientôt remplacé. Une attention scrupuleuse que doit avoir le jardinier, est de ne jamais laisser pousser des tiges ou branches, près du collet de la racine, ou qui s'élancent de la terre. Si on ne s'oppose à leurs progrès par la destruction totale, ces nouveaux jets devieront le cours de la sève, ne tarderont pas à s'emparer, et nuiront beaucoup au reste de l'arbre : mais si le collet des racines est orbragé comme dans les tonnelles, dans les palissades épaisses, on n'a pas à craindre ces jets parasites; s'il en paroît, ils sont bientôt étouffés.

On ne doit songer dans aucun pays à multiplier le myrte par semences, à moins qu'on ne puisse pas s'en procurer quelques pieds; cet arbre reprend si facilement par marcottes et par boutures, que c'est perdre un temps précieux que de recourir aux semis. La marcotte n'a rien de particulier; (voyez ce mot) pour la bouture, on choisit les jeunes pousses de l'année précédente, on les effeuille jusqu'à la moitié, ensuite tordant la partie inférieure sans détacher l'écorce on applique un doigt vers le milieu de la partie qui doit être enterrée, et on enfonce ainsi dans la terre préparée à la recevoir. Le nombre des boutures sera proportionné à la grandeur du pot; aussitôt après ce pot est mis à l'ombre et arrosé au besoin. Plusieurs auteurs conseillent d'étendre des paillasons

pendant le jour pour les garantir de hâle; cette précaution est plus nuisible qu'utile, il suffit que la bouture soit placée dans un lieu découvert au grand air, et où le soleil ne donne point.

On attend communément que l'arbre soit en sève, pour commencer l'opération des boutures; c'est le plus sûr, cependant j'en ai fait dans le courant de l'hiver et elles ont réussi.

La bouture reste en terre jusqu'à la fin de l'hiver, et à l'approche du printemps on la lève avec toutes ses racines, et la terre qui les environne, soit pour la planter dans un pot, soit pour la mettre en pleine terre suivant le climat. Si dans les pays chauds on l'expose contre un mur pour en faire des palissades, il est à propos d'empêcher, pendant un mois ou pendant six semaines, qu'elle ne soit directement frappée par les rayons du soleil; mais on ne doit pas la priver du courant d'air ni du soleil. Des arrosements donnés au besoin, quelques légers labours, sont par la suite les seuls soins qu'elle demande.

Les myrtes placés dans des pots ou des caisses, doivent être traités comme les orangiers (voyez ce mot) et comme eux être transportés avant le froid dans l'orangerie: je demande s'il ne seroit pas possible d'acclimater cet arbre, dans les provinces du centre et au nord du royaume, au point qu'il passât les hivers en pleine terre. Un fait que depuis quatre ans j'ai sous les yeux, me porte à le croire.

En arrivant dans la province que j'habite actuellement, je fis détruire une vieille haie de myrtes; les jeunes tiges enracinées furent transplantées ailleurs, il me restoit des troncs gros

comrae lebras, plus ou moias; ne sachant à quoi les employer, je me déterminai à les faire planter dans un sol graveleux, et sur lequel passe avec rapidité l'eau de La rivière lors de ses débordemens. Pendant quatre hivers consécutifs, cette partie a été couverte d'eau au mains pendant deux mois, et les myrtes recepes ont été couverts d'eau. La gelée est survenue, le froid a été de six à sept degrés, la glace serroit les rameaux, et malgré ces rigoureuses épreuves, de cinq pieds il en reste encore deux qui travaillent très-bien; les autres n'avoient pas repris. Cependant des anciens myrtes de mon jardin ont eu le sommet des pousses endommagé par le froid dont je parle. Comment concilier ces faits qui paroissent contradictoires?

Les marcottes, les bouturés peuvent servir à la multiplication des myrtes à feuilles panachées; la greffe est plus sûre.

Les botanistes comptent jusqu'à treize espèces de myrtes, bien distinctes, et séparées du myrte commun; celui-ci produit beaucoup de variétés que les jardiniers appellent espèces.

Le Myrte Romain. Myrtus Romana. L'AN. Ildiflère de l'autre par ses feuilles ovales, larges; les pédoncules sont plus longs. Il se charge d'un moins grand nombre de rameaux.

Le Myrte de larente. Myrtus Tarentina. LIN. Les feuilles sont ovales, petites; les bales plus rondes, ses pousses sont moins fortes.

Le Myrte d'Italie. Myrtus Italica. LIN. Ses feuilles ovales, en forme de fer de lance, aiguës; ses rameaux plus droits.

Le Myrte de Bœtice. Myrtus Boeotica. LIN. Feuilles larges, ovales, lancéolées, plus serrées

Le Myrte de Portugal. Myrtus Lusitanica. LIN. Feuilles en forme de lance, ovales, très-aiguës.

Le Myrte Belgique. Myrtus Belgica. LIN. A larges feuilles, lancéolées, moins aiguës.

Le myrte à feuilles pointues. *Myrtus mucronata.* LIN. Feuilles très-petites, linéaires, lancéolées pointues; il seroit possible d'ajouter un plus grand nombre de variétés, ou espèces jardinières; mais en général, elles se rapportent toutes à une de celles désignées par von-Linné.

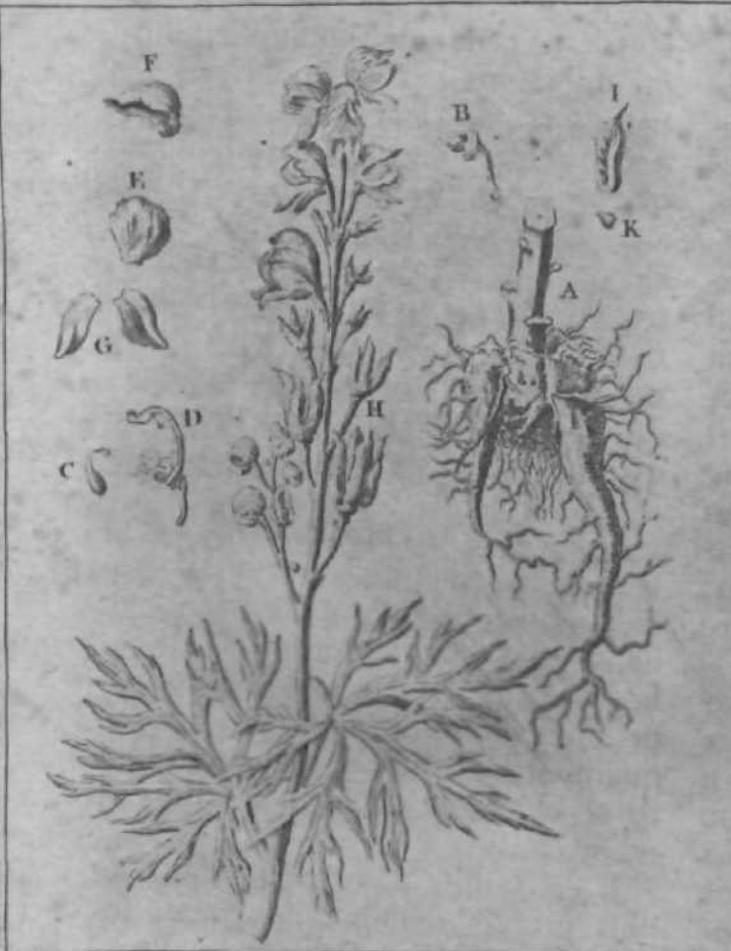
Myrtille. (Voyez AIREELLE).

N A I

NAIN, individu qui est d'une taille plus petite que la taille ordinaire. Cette définition s'applique à l'homme, à l'animal et aux plantes. Sous la dénomination de plantes, ou comprend les arbres, les arbrisseaux, les arbustes, et les plantes ou annuelles ou vivaces; il ne s'agit ici que du règne végétal.

N A I

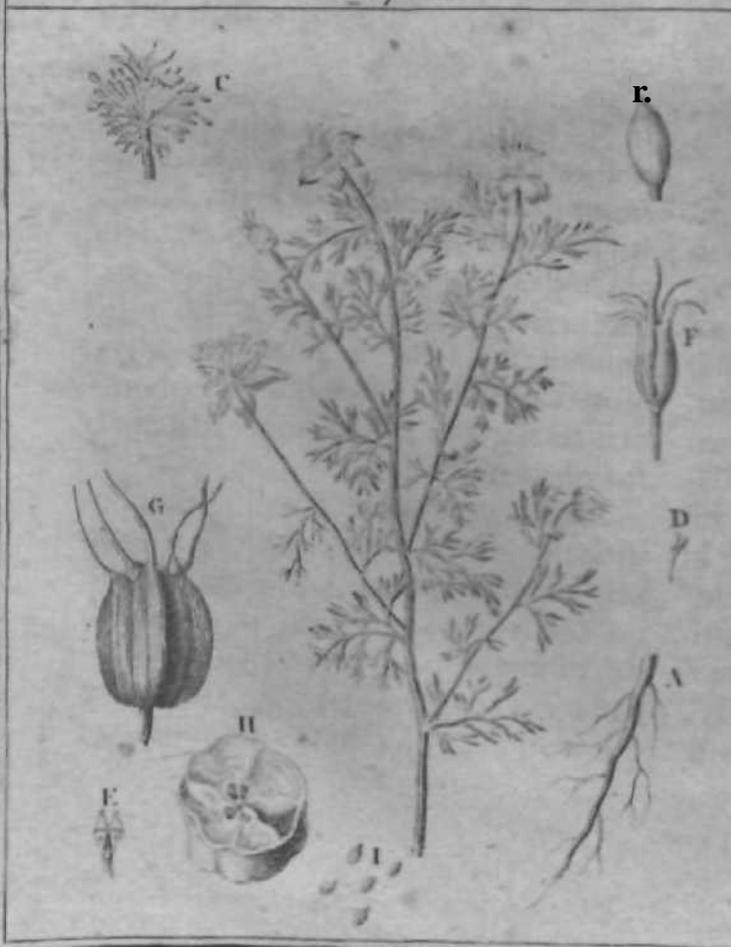
Il y a deux espèces d'arbres nains. La première dont son origine a, il y a de la nature que l'on voit les empêchant, par la taille d'un arbre lit? Pannelle et individuelle; tels sont le pommier, l'abricotier, etc. qui peuvent être de grands arbres; mais, cultivés par la serpette du



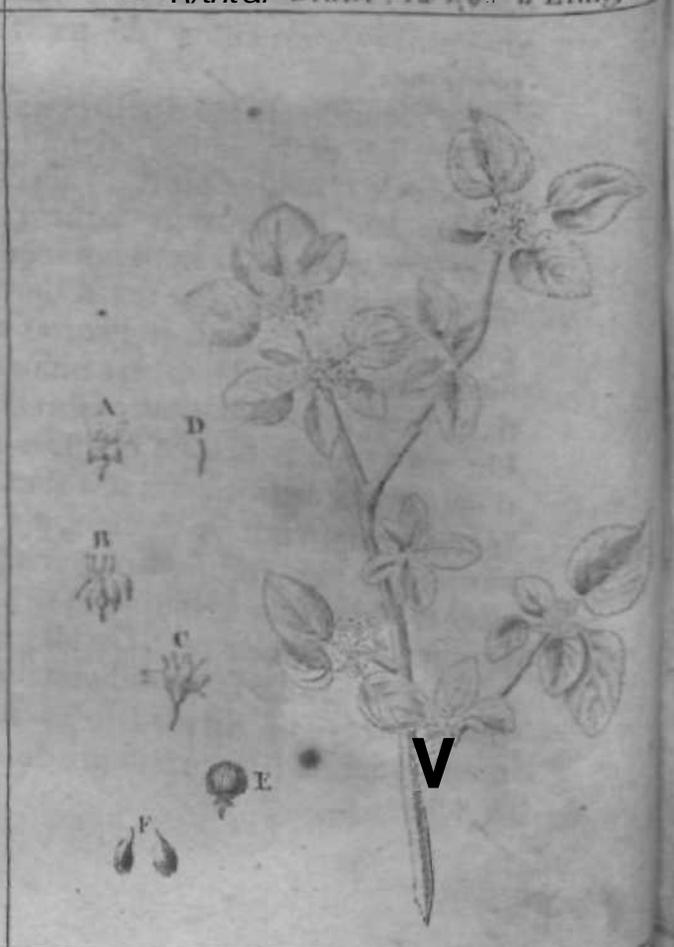
Le Napel.



Le Wntar Blanc, ou Lys d'Etang.



La ...



Le ...

jardinier, et par la direction forcée de leurs branches, ils ne forment plus que des *espaliers*, des *buissonniers*, des *mi-tiges*. (Voyez ces mots.) De tels arbres tendraient sans cesse à reprendre leurs premiers droits, c'est-à-dire, à s'élancer en tiges perpendiculaires, si la main guidée par l'œil vigilant du jardinier ne travailloit sans cesse à les retenir dans la captivité. La forme de ces arbres est donc toute naturelle, c'est la raison pour laquelle leur taille devient un art très-difficile, et dont une longue expérience, fondée sur l'observation, a dicté les principes; de sorte qu'entre le jardinier et l'arbre, et entre l'espalier et le jardinier, il règne, pour ainsi dire, une guerre ouverte. Je te maîtriserai, dit le jardinier, en taillant son arbre; et l'arbre dit au jardinier : Multiplie savamment mes chaînes; sans quoi je reprendrai ma liberté, ou bien je périrai promptement dans la captivité, victime de ton ignorance et de tes faux principes.

La seconde espèce d'arbres nains, est un jeu de la nature, si toutefois on peut le qualifier ainsi. Nous appelons *jeu*, ou heureux *hasard*, ou *fortuna*, parce que nous ignorons la marche que la nature a suivie dans ce prétendu écart; mais je le crois tout aussi naturel dans les arbres nains que dans les arbres qui s'élèvent fort haut. On ne connoit encore que très-peu d'arbres de cette classe: tels sont l'amanadier nain à fleur double, à fleur simple, et par conséquent à fruit; le pêchier nain, à fleur double ou simple; le pommier paradis, etc. On les multiplie par la greffe. Le paradis est formé par les drageons du pied du paradis, mais les arbres nains ou noyaux de cette

classe, ne peuvent se multiplier ainsi, ou du moins je n'ai jamais vu des tiges, sortant de leurs racines, bonnes à être replantées. Je ne dis donc pas que cela ne puisse pas être. Quant aux pêchers nains, j'en ai par expérience que les noyaux de leurs fruits, mis en terre, donnent des pêchers nains; ou, du moins, j'ai sous les yeux un semblable pêcher de deux ans, qui n'a pas encore fleuri, mais jusqu'à présent il est en tout semblable à son père.

Ces petites espèces naturelles sont très-agréables dans des jardins de peu d'étendue; elles figurent très-bien dans des vases, dans des plates-bandes, etc. à cause de leur très-petite élévation, et de la prodigieuse quantité de fleurs et de fruits dont ils se chargent, le pêcher nain par exemple.

Il est inutile d'entrer ici dans de plus grands détails: consultez les mots CERISIERS, PÊCHERS, POMMIERS, etc. où il est question de ces agréables variétés.

NAPPEL. (KoyzplancheL) Tournefort le nomme *aconitum cceruleum* seu *napellus*, et le place dans la seconde section de la quatrième classe des fleurs anomales de plusieurs pièces irrégulières, dont le pistil devient un fruit à plusieurs loges. Von-Linné le classe dans la polyandrie tétragynie, et le nomme *aconitum napellus*.

Fleur, composée de cinq feuilles inégales, dont l'ensemble représente une espèce de casque; la supérieure est creusée comme un coqueluchon de moine F, les deux pétales latéraux E > représentent les oreillettes du casque, et les deux intérieurs G,

sa mentonnière; D représente deux filets de même nature que les pétales et de même couleur. Le pistil B est pour Toj-dinaire composé de quatre styles et d'autant de stigmates; les étamines G sont en grand nombre portées sur le placenta, recourbées à leur sommet, et elles enveloppent le pistil.

Fruit H, espèce de capsule représentée ouverte en I, qui renferme plusieurs graines angulaires K, noires et chagrinées.

Leuilles, grandes, en général, à cinq lobes, profondément découpées, divisées et subdivisées en plusieurs parties étroites et nerveuses.

Racine A, fibreuse, en forme de navet.

Port. Tiges droites, hautes de quatre à cinq pieds, sur lesquelles les feuilles sont alternativement placées sans ordre; les fleurs bleues, mais d'un bleu triste, sont disposées au sommet en un long épi.

Lieu. Les montagnes alpines et subalpines, où il fleurit en juin et juillet; la plante est vivace.

Propriétés. Toute la plante a une odeur virulente, et un saveur âcre; la racine est la partie la plus dangereuse; elle a été reconnue de tous les temps pour un poison très-actif, pour un corrosif, etc.; etc., il est donc très-imprudent d'en faire aucun usage. Quelques auteurs ont conseillé l'extrait de napel afin d'augmenter la transpiration. Pourquoi repourir à un remède si dangereux, lorsqu'on peut choisir parmi un très-grand nombre dont l'usage n'est jamais accompagné d'accidens? On peut tout au plus employer sa racine, mêlée avec des apas, pour détruire les souris, les loups et autres animaux voraces.

Cette plante est pittoresque dans un jardin, malgré le vert sombre de ses fleurs; elle j résiste à toutes les intempéries des saisons, y vient sans soin, sans culture. Cependant, si j'avois une semblable plante dans le mien, elle seroit bientôt détruite; un enfant, un homme, qui ne connoissent pas ses propriétés, peuvent cueillir son épi de fleur, le porter à la bouche, et s'empoisonner, etc.; son attouchement seul, long-temps continue, cause, selon plusieurs auteurs, un engourdissement à la main, au bras, une stupeur à la tête, etc.

Si on fait fermenter cette plante avec ses feuilles, fleurs et racines, elle perd entièrement sa virulence et sa qualité vénéneuse. Alors les gens de l'art, accoutumés à bien voir, à bien observer, devroient faire des expériences afin de constater les avantages qu'on pouvoit en retirer. J'ose presque avancer que la fermentation seule est capable de détruire le vénéneux de toutes les plantes de ces Un assez bon nombre.

NARCISSE. Tournefort le place dans la seconde section de la neuvième classe, et l'appelle *narcissus*; von-Linné lui conserve la même dénomination, et le classe dans l'hexandrie monogynie. On en compte un grand nombre d'espèces ou de variety, cultivées dans les jardins. Von-Linné admet quatorze espèces botaniques; les hollandais portent à trente le nombre des espèces de narcisses, ou variétés dont la couleur est le plus foncé; à dix, en couleur orangée; à plus de quarante, les narcisses blancs à calice orangé; à huit ou dix, les blancs à calice citron j

citron; à six les toutes blanches; enfin, à près de vingt celles qui sont variées, panachées, etc. ; il est à présumer que dans un certain nombre, leur catalogue offrira aux amateurs plus de deux cents espèces ou variétés. Comme ces couleurs sont accidentelles, il n'est guère possible de décrire ces plantes. Il faut donc se contenter de mettre sous les yeux du lecteur les caractères constants des véritables espèces; il leur sera ensuite facile de rapprocher les variétés de leur type; car les infiniment petits détails ne sont pas du ressort de cet ouvrage.

Le caractère générique de cette plante liliacée, est d'avoir sa corolle ou ses fleurs enveloppées, non pas dans un calice, mais dans une *spathe*, (voyez ce mot), ou membrane oblongue, obtuse > aplatie, qui s'ouvre par le côté pour laisser passer la fleur. Sa corolle en forme de cloche, divisée en six parties, qui semblent former autant de pétales, mais réunis à leur base; les étamines au nombre de six très-courtes, et plus courtes que le nectaire; le pistil, en forme de fil, plus long que les étamines; le fruit est formé par une capsule ronde à trois loges, renfermant des semences rondes, et avec des appendices,

I. NARCISSE DES POËTES, originaire d'Italie et des provinces méridionales du royaume. *Narcissus* [^]/_c[^], LIN. Ses pétales sont blancs, amples; le nectaire, couleur de pourpre, très-court et cannelé; le spathe ne renferme qu'une fleur; les feuilles sont en forme d'épée. Par la culture on est parvenu à se procurer le narcissé des poètes à fleur double.

XI. LE FAUX-NARCISSE [£] f origi-

naire des bois, [^] en Angleterre, en France, en Italie, en Espagne, etc.

Narcissus pseudo-narcissus, LIN. Les feuilles sont semblables à celles du précédent, et un peu plus grandes, les fleurs sont jaunes, plus amples que les premières; leur nectaire en forme de cloche, droit, crépu, de la longueur des pétales; il donne pour principales variétés le narcissé à fleur double et sans calice; le narcissé à double ou à triple tube, de couleur dorée, etc. Lespalhe ne contient également qu'une seule fleur.

III. LE NARCISSE À DEUX COULEURS, originaire de l'Europe méditerranéenne. *Narcissus bicolor*, LIN. Il diffère du n° 2 par ses pétales blancs, par son nectaire d'un jaune foncé et plus grand; son limbe est ou vert, ondulé, crénelé, et il est de la grandeur des pétales.

IV. LE PETIT NARCISSE, commun en Espagne, *Narcissus minor*, LIN. Il approche beaucoup du n° 2, mais toutes ses parties sont trois fois plus petites; le spathe est verdâtre; les pétales distincts entre eux par la base, lanceolés, droits, le bord du nectaire est fendu en six parties profondes, crépu. Toute la fleur est jaune.

V. LE NARCISSE MUSQUE, également originaire d'Espagne. *Narcissus moschatus*, LIN. Ce caractère est d'avoir un nectaire cylindrique, tronqué, courbe, égal aux pétales, n'ayant ni son bord dentelé ni crépu; l'odeur de la fleur approche de celle du musc. La fleur est toute blanche ou toute jaune.

VI. LE NARCISSE À CORBEILLE, croît naturellement dans l'Europe méridionale > au levant, etc; *Narcissus* *

calithimis, LiN. Le spathe renferme plusieurs fleurs ; le nectaire est en forme de cloche > presque cannelé, *Scal aux pétales; sa tige ou hampe est fort élevée.

VII. LE NARCISSE TAZETTE. On le trouve dans les prairies, dans les haies des provinces méridionales, en Espagne, en Portugal, etc. *Narcissus tazetta*, LiN. Le spathe contient un très-grand nombre de fleurs; le nectaire est en forme de cloche, tronqué, beaucoup plus court que les pétales; la fleur est d'un blanc sale, jaune dans son milieu, et son odeur, quoique forte, est agréable. Les pédoncules qui supportent chaque fleur, sont presque triangulaires; le tube de la corolle est vert. Cette espèce produit un grand nombre de variétés. Les unes ont le centre de leurs fleurs très-feuillées, les autres ont les parties du centre aussi étendue que les pétales. Quant à la variété des couleurs, il y en a de couleur de soufre, et à milieu jaune, etc.

VIII. LE NARCISSE A ODEUR. *Narcissus odoratus*. LiN. Originaire de l'Europe méridionale. Le spathe renferme plusieurs fleurs de couleur jaune; son nectaire est en forme de cloche, légèrement divisé en six et de moitié plus court que les pétales; ses fleurs sont trois fois plus grandes que celles du précédent. Il donne pour variété un spathe une seule ou à plusieurs feuilles, à nectaire non découpé mais en place: son orifice est divisé en six lobes obtus.

IX. LE NARCISSE A TROIS ÉTAMINES. *Narcissus triandrus* J. Lm. Originaire des Pyrénées. Il est de la grandeur du narcisse des poètes

mais ses feuilles sont de moitié plus étroites, et creusées en gouttières, à l'instar de celles des joncs; le spathe n'a ordinairement qu'une fleur entièrement blanche; les pétales sont ovales, longues; le nectaire en forme de cloche, de moitié plus court que la corolle, et dont les bords sont droits et inégalement cannelés; les étamines ordinairement au nombre de trois, et rattachées à celui du six, les antennes sont jaunes et plus courtes que le nectaire.

LE NARCISSE A TROIS LOBES. *Narcissus trilobus*. LIN. Ordinaire de l'Europe méridionale. Le spathe renferme plusieurs fleurs, dont le nectaire est en forme de cloche, presque divisé en trois, cylindrique, et de moitié plus court que les pétales.

XI. LE NARCISSE JONQUILLE, ou simplement la JONQUILLE. (Le mot JONQUILLE). Cet article comprend sa description et les détails de sa culture.

XII. LE NARCISSE TARDIF. *Narcissus serotinus*. LIN. Originaire d'Espagne, d'Italie, de Barbarie. Il est petit, ne paraît qu'en automne. Le spathe ne porte qu'une fleur; le nectaire, divisé en six, est beaucoup plus court que les pétales.

XIII. LE NARCISSE A BULBES. *Narcissus bulbocodium*. LIN. Le spathe ne contient qu'une fleur; son nectaire est turbiné, plus grand que les pétales, de couleur dorée, et la fleur est jaune; les parties sexuelles indistinctes; ses feuilles étroites, semblables à celles du jonc; originaire d'Espagne et de Portugal.

XIV. LE NARCISSE ORIENTAL. *Narcissus orientalis*. LiN. Le spathe est ordinairement à deux fleurs; le

neotaire en forme de cloche, trois ibis plus court que les pétales, divisé en trois', et échaneré; les pétales sont blancs, son odeur est forte. Il approche beaucoup du narcisse *tazette* pour la forme. Cette espèce a fourni un très-grand nombre de variétés.

On cultive les narcisses comme la *jonquille* (voyez ce mot). Us , sont les premiers à donner leurs fleurs au printemps. Je ne sais trop pourquoi la plus grande partie des jardiniers lèvent les oignons de terre quand la plante a fleuri, et après que ses feuilles sont desséchées. Cependant, je vois dans la province que j'habite, le narcisse des poètes, le faux narcisse, la jonquille, et la *tazette* croître naturellement, sans soins, sans culture, r^{ussir} parfaitement, et la *tazette* infecter nos prairie[#]; leurs oignons se perpétuent par les caïeux , et au printemps leurs feuilles forment de larges touffes. Il me paroît qu'il en seroit de même des autres espèces qui ne sont pas mieux soignées dans leur pays natal, que les quatre dont on vient de parler, ne le sont dans notre province,

Les oignons de tous les narcisses vegetent, et produisent des fleurs, lorsqu'on les place au sommet des caraffes remplies d'eau, d'où on les retire après que la fleur est passée. Si on met aussitôt cet oignon en terre, il se conserve, ne fleurit pas l'année d'après, mais il s'y multiplie par ses caïeux. En general, on doit replanter les oignons qu'on a tirés de terre, du moment que Ton s'aperçoit qu'ils commencent à pousser leur

la i d. ment et

Toutes ces espèces de narcisses figurent très-bien dans les pièces de

gazons, sur les lisières des bois, des bosquets, et dans les plates-bandes des jardins.

NARCOTIQUE, MÉDECINE R^{Tr}-KALE. Médicament qui fait dormir, en produisant dans les nerfs une espèce de stupeur qui émousse le sentiment, ou en occasionnent une ivresse d'un genre particulier, qui empêche les fonctions du principe de vie.

Quoique les narcotiques n'agissent point d'une manière uniforme sur tous les individus, il est néanmoins prouvé, (et c'est même l'observation générale) que quelque temps après qu'on en a pris une certaine dose, on se sent plus lourd et plus pesant qu'auparavant; les sens ne sont pas aussi tendus, leur action est beaucoup diminuée, l'assoupissement, ou le sommeil, ne tardent pas à survenir; le pouls devient moins fort et se développe; il acquiert plus de souplesse; et devient plus mol; l'excretion de la salive, celle de l'urine sont diminuées, ou pour mieux dire, sont supprimées, tandis que la peau devient moite, le sommeil est plus ou moins long, plus ou moins profond, relativement à l'activité et à la dose du narcotique administré. Revenu de cet état d'assoupissement, les forces n'en sont pas pour cela mieux réparées; le malade se sent plus fatigué, et sa tête plus lourde et appesantie; il est comme engourdi, et éprouve à la région de l'estomac, une sorte de poids qui le travaille; et enfin un mal-être qui le jette dans l'abattement et la langueur.

L'habitude, qui est une seconde nature, le tempérament particulier

du malade, et certaines causes particulières, peuvent faire varier les narcotiques dans leurs effets; il est prouvé que chez certaines personnes, ils n'agissent souvent qu'après vingt-quatre heures, et que sur d'autres ils produisent les effets les plus prompts; que, bien loin quelquefois d'exciter le sommeil, ils occasionnent des spasmes, des insomnies, des veilles opiniâtres; la convulsion, des crampes, de violens maux de tête, le vomissement; le délire, et quelquefois la frénésie dans les ternuérans vifs et ardens, et dont les fibres du cerveau sont très-étendues.

L'habitude que les malades ont contractée, et l'usage habituel qu'ils peuvent avoir fait des différens narcotiques; doivent encore en varier les effets. Telle personne accoutumée à l'usage journalier de l'opium, aura besoin d'une plus forte dose pour bien faire toutes ses fonctions, que tout autre qui n'en aura jamais pris. Les turcs en fournissent une preuve bien convaincante; personne n'ignore que l'opium est pour eux d'une grande ressource, et qu'il est très-propre à les rendre gais et joyeux, à veiller leur courage et à les animer aux combats.

Les narcotiques employés dans la suppression des lochies, et d'urine, occasionnée par la tension, l'érethisme, le spasme de certaines parties, et sur-tout du sphincter de la vessie qui s'oppose à l'évacuation de l'urine, établiront ces excrétions en étant la cause qui les déterminoit, et produiront en même-temps des effets diamétralement opposés à ceux qu'ils produisent généralement.

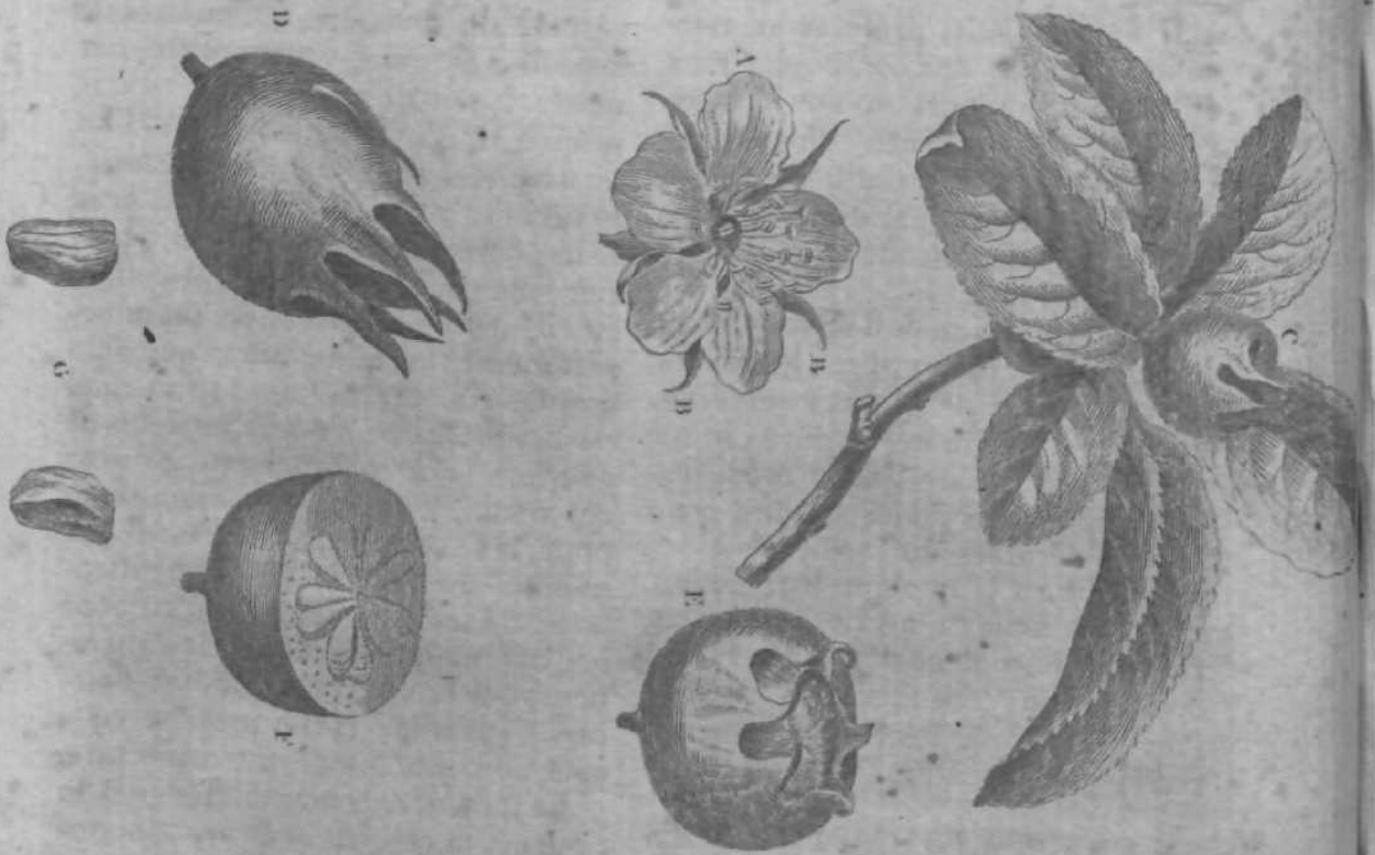
Le xx est qu'après avoir bicu ob-

servé tous ces différens effets > qu'on peut distinguer les cas où les narcotiques sont indiqués, et ceux où ils peuvent être nuisibles; leur emploi exige beaucoup de précaution et de prudence, et peut avoir lieu dans les maladies aiguës, spasmodiques, dans les insomnies; et les veilles opiniâtres, dans l'effervescence du sang et des humeurs, dans les pertes considérables, dans les violentes affections de nerfs, dans l'érethisme des solides, et la convulsion, dans les expectorations supprimées par la tension extrême de certains organes; dans les diarrhées différentes des intestins, dans la dysenterie, et certaines autres Evacuations portées à l'extrême.

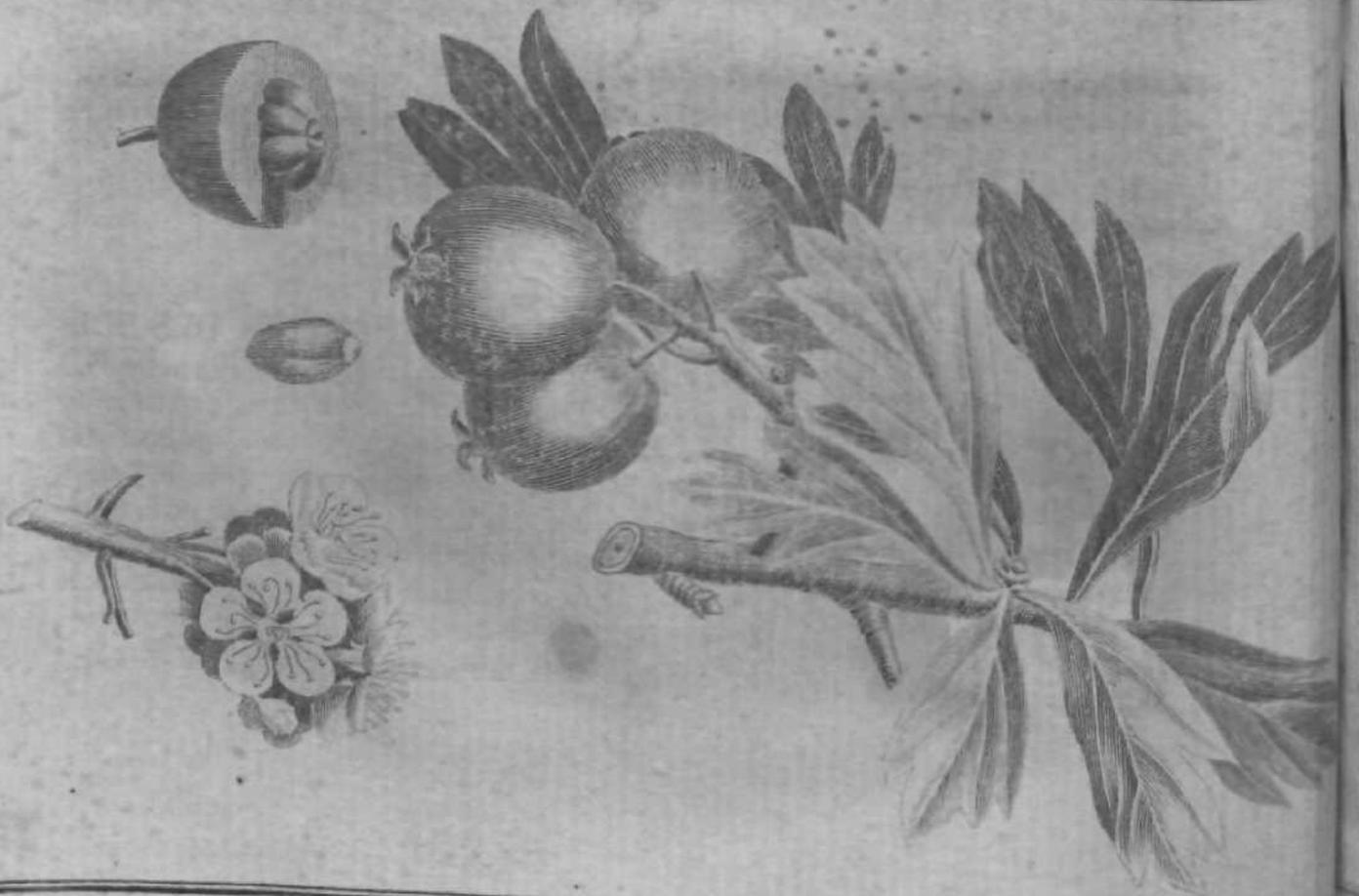
Mais en général ils sont contre-indiqués dans le commencement des maladies. Leur emploi pourroit bien faire subir à un malade une métamorphose capable d'induire en erreur le médecin; ils sont aussi contre-indiqués dans les affaiblissements des malades, il vaut mieux alors leur substituer des cordiaux: ils seroient encore très-nuisibles dans les temps des évacuations périodiques; on les a vus produire les plus grands maux, dans cette circonstance. Lieutaud nous apprend que leur usage n'est pas moins à redouter dans les rhumatismes goutteux, parce qu'ils sont quelquefois un obstacle aux opérations par lesquelles la nature dissipe communément la maladie, et alors celle-ci devient et plus grave et plus opiniâtre.

Il faut, avant d'ordonner des narcotiques, interroger les malades sur les effets qu'ils produisent chez eux, suppose qu'ils en aient déjà usé sur l'espece qu'on leur a donnée; et

Eglier des Bois



Aspedoch. Thalic.



à quelle dose on les leur a administré.

Il faut toujours préférer les narcotiques simples aux composés; leurs effets sont toujours moins dangereux; et conséquemment plus efficaces. Les plus usités sont le pavot, et ses différentes préparations, telles que le sirop de diacode, Popium, le laudanum solide.

Le laudanum liquide de Sydenham, le nénuphar, le camphre, les pilules de cynoglosse, la liqueur minérale anodine d'Hoffman, le nitre, le sel sucré d'Homberg, sont aussi des narcotiques qui dans certains cas, sont préférables au pavot et à ses préparations, quoique leur action soit plus lente; nous ne donnerons point la dose de chacun de ces narcotiques; on consultera les gens de Part, quand la nécessité d'y avoir recours se présentera. M. AMI.

NATURALISATION DES PLANTES. (Consultez le mot ESPECE).

NAVETTES. (Consultez le mot RAVE).

NAVETTE. (huile de) On la retire de la graine d'une espèce de rave. (Consultez ce mot).

NECTAR, NECTAIRE. Dans la propre signification du premier mot, il désigne une liqueur agréable et précieuse que les botanistes ont adopté l'un et l'autre pour caractériser la partie des fleurs qui contient le miel, le vrai nectar des abeilles, et qu'elles préparent. Dans la capucine, le pied-cfalouette, etc., le nectar est la partie pointue, placée derrière la fleur. Dans la vancolie, etc. cette pointe

est recourbée; dans la fleur de la zébrée, la liqueur est renfermée dans la spathe de soucoupe qui environne le pistil, et qui est recouverte par une extension du calice: on y trouve jusqu'à trois ou quatre gouttes d'un miel très-parfumé, dans le jasmin le nectaire est au fond du tube de la fleur; dans la fleur du pêcher, pommier, cerisier, abricotier etc. il est au fond du calice: on pourra même presque avancer que chaque fleur a son nectaire et son miel particulier. Les fleurs de chardon, d'artichauts, etc. (voyez ces mots), en sont abondamment pourvues: ce suc végétal n'est-il pas essentiel aux parties de la fructification? Je serois tenté de le croire; car je n'ai jamais pu découvrir dans les fleurs que la culture a rendues doubles. Cependant je ne propose cette assertion que comme une conjecture.

Le mot jectardewroi désigne la queue, et celui dewto/w, le contour de cette liqueur.

Le nectaire se présente sous plusieurs formes, telles que celles d'un dard, d'une anémone, d'un comète, d'un mameion, d'un eperon; quelquefois ce sont des sillons, des poils, des cavités; enfan, il est joint à un appendice prolongement, d'un pétale ou même un vrai pétale.

NEFLE, NEFLIER DES BOIS COMMESLIERS. (Fleur Plancher II.) Tournefort le place dans la nouvelle section de la vingt-unième classe des arbres à fleur en rose, dont le calice devient un fruit à noyau, et il l'appelle *mespilus germanica*, folio laurino non serrato. On le trouve dans l'icosandre pentandre, et le *novamemespilus gennamica*.

Fl. A, en rose, composée de cinq ailes obronds, concaves, insérés dans un calice d'une seule pièce; à cinq dentelures aiguës B, placées entre chaque division des pétales; les étamines au nombre de vingt, insérées au calice; cinq pistils.

Fruit. Baie ronde représentée en C. située sur la branche au milieu des feuilles, ainsi que la fleur; elle est couronnée par des dentelures du calice; D, le fruit vu de côté; E, vu en face; F, coupé transversalement afin de découvrir la situation des noyaux; G, noyaux séparés et de forme irrégulière.

Feuille Syportées sur de courts pédicelles, creusées en gouttière, grandes, en forme de fer de lance, entières, et cotonneuses, blanches en dessus, et très-entières.

Ratines. ligneuses, rameuses.

Port. arbre dont le tronc est rarement droit; les tiges sans épines et très-pliantes; le bois doux; Tige dure; les fleurs naissent des aisselles des feuilles, au sommet des tiges.

Lieux. les haies, les bois; fleurit en avril et en mai.

Propriétés. Le fruit appelé *néfle*, est d'austère avant sa suite une saveur austère. Ce fruit

SlicarT f 6 po U; J, es es, omacs
 aeicats, par la quantity d'arou iM
 développé ou l'hi-t les g
 voies f et u se sou ent desT, liques.
 Après avoir cueillicefruit de dessus
 aisse mât, naille

de déterger les ulcères de la bouche; et répercuter l'inflammation des amygdales: les amandes des noyaux passent pour être diurétiques.

Cet arbre donne deux principales variétés; l'une à fruit très gros; et l'autre à fruit sans noyaux. Ces deux espèces sont les seules qu'un doive admettre dans les jardins joules perpétue et on les multiplie par la Piffé

nei, Je coignas^W, et sur le n^ie p sauvage; les autres vari^tés sont le néffier, a fruit pr&oce et k chair délicate J, a petit fruit, et à fruit un peu alongé.

Quelques uns de nos souscripteurs ont demandé la représentation dell fleur et du fruit de l'azeroller; elle est accolée dans la même planche que celle du néffier. Plusieurs auteurs ont réuni au genre du *mespilus*, l'aubépin, l'azérol

« r Sf) » » . C r ^ / S
 l'aig

Crataegus.

II. NÉFLIER à feuilles dentées, pointues, en forme de fer de lance, et à calice aigu. Est-ce une espèce différente, ou une simple variété du premier?

III. NÉFLIER, BUISSON ARDENT ou PYRACANTE. *Mespilus pyracanta*. LIN. Il est décrit au mot *buisson ardent*.

IV. NÉFLIER A FEUILLES D'ARBOUSIER, *Mespilus-arbutifolia*. LIN. Petit arbrisseau originaire de Virginie, à rameaux dont l'écorce est cen-

met des rameaux; fruit comme celui du sorbier.

• V. NÉFLIER AMELANCHIER. *Mespilus amelanchier*. LIN. Petit arbrisseau originaire de Provence, de Suisse, etc. à feuilles ovales, dentées. Lorsqu'il est encore jeune, toutes ses parties sont velues et cotonneuses; elles deviennent lisses en vieillissant. Les dents du calice de la fleur sont plus longues que le tube.

VI. AMELANCHIER DU CANADA, *Mespilus Canadensis*. LIN. Ses feuilles sont ovales, oblongues, lisses, dentées en manière de scie.

VII. AMELANCHIER DES ALPES. *Mespilus chamce - mespilus*. LIN. Originaire des Alpes, des Pyrénées; feuilles ovales, dentées en manière de scie, lisses des deux côtés, plissées; les fleurs naissent des aisselles des feuilles, rassemblées en bouquet, portées par un pédoncule velu; moitié plus court que les feuilles; les feuilles florales sont plus longues que les feuilles, et elles sont colorées.

VIII. LE COTONASTER. *Mespilus ootonaster*. LIN. Originaire des Pyrénées et des montagnes élevées; très-petit arbrisseau à écorce noire, pourpre, luisante, feuilles très-entières, ovales, pointues, vertes en dessus, blanches en dessous par le duvet; fleurs au nombre d'une à deux et à trois, penchées; leurs pétales très-courts et de la longueur seulement du calice; fruits, baies rouges et insipides.

Toutes les espèces de néfliers que Ton vient de décrire; produisent un joli effet dans les bosquets; on peut les multiplier par le semis et par la greffe, ainsi qu'il a été dit. Ceux qui désireront connoître les Variétés particulières de chaque espèce, n'ont qu'à consulter l'ouvrage

de Miller, ou le supplément du dictionnaire encyclopédique, édition in-folio,

NEIGE, PHYSIQUE. Il est difficile de se faire une idée exacte de la neige, si on ne compare ce phénomène avec ceux de la cristallisation des sels, en général: il convient de remonter à ce procédé de la nature, d'étudier les circonstances qui le favorisent et de déduire des mêmes principes la congélation particulière qu'on se propose d'examiner ici. On suppose d'ailleurs que la savante dissertation de M. de Mairan, sur la glace, est connue.

Les principaux agents, ou plutôt les moyens que la nature emploie, pour opérer la cristallisation des sels, sont, comme on sait, le froid et le refroidissement; car le repos qu'on suppose être une circonstance essentielle, semble quelquefois être un obstacle: on peut en effet observer, en faisant cristalliser des sels dans un appareil convenable, que les cristaux ne se forment, quand tout étoit immobile, paroissent aussitôt, et se réunissent en une masse concrète par une impulsion communiquée au vase.

L'eau entre essentiellement comme principe constituant de toute forme de cristallisation; si l'eau surabonde, il faut la soustraire en partie par l'évaporation, afin que les parties du sel suffisamment rapprochées, s'unissent les unes aux autres et forment des cristaux. Si l'évaporation est poussée trop loin, et qu'on enlève une partie de l'eau de cristallisation, la forme régulière des cristaux disparaît aussi, et il n'est possible qu'une espèce de poudre plus ou moins fine, comme on peut facilement en faire l'expérience sur le sel commun,

le sucre, etc. L'air est aussi un principe constituant de toute cristallisation, puisqu'on ne peut opérer celle-ci dans le vide; un des grands principes du sucre, suivant la méthode nouvelle de M. Boucherie, est d'exposer à l'air le sucre d'une qualité inférieure, c'est-à-dire, celui dont les cristaux sont petits et peu prononcés : c'est ce qu'on pratique en versant le sirop très-rapproché dans de grands baquets qui présentent une grande surface à l'air ; on augmente encore le point de contact avec cet élément en remuant souvent cette masse sous forme saline; quelques jours après, si on reprend ce même sucre, et qu'on le soumette de nouveau à l'évaporation et aux autres procédés ordinaires, pour ne lui laisser que la quantité d'eau nécessaire, on obtient un sucre très-bien cristallisé, et de la meilleure qualité. Le refroidissement, enfin, est une circonstance essentielle que personne n'ignore.

On ne doute point, depuis longtemps, que toutes les espèces de concrétions de Peau, ne soient de véritables cristallisations ; mais on doit remarquer que les circonstances les plus favorables se réunissent pour la formation de la neige; elle vient de Peau des nuages, qui est dans une très-grande division, et qui offre une grande surface au contact de l'air. Ces amas de vapeurs, ou d'exhalaisons sont suspendues à différentes hauteurs, et sont transportées librement par les vents dans l'atmosphère ; c'est un refroidissement qui vient les saisir avant qu'elles se soient réunies en grosses gouttes. Rien ne manque au concours des causes propres à secourir la cris-

tallisation; c'est Peau elle-même qui est, comme principe constituant de toute forme de cristaux salins, et qui semble, à ce titre, devoir posséder à un degré éminent cette qualité ; elle est dans un état de division extrême, et par conséquent elle présente une grande surface à l'air, et peut s'en pénétrer pour prendre une forme concrète. Le refroidissement se conclut aisément par la saison même dans laquelle se fait la neige,

Le caractère particulier des flocons de neige doit offrir nécessairement plusieurs points de ressemblance avec les autres formes que prend Peau dans toute autre espèce de congélation. Les variétés dont ils sont susceptibles ne peuvent venir que de la promptitude ou de la lenteur du refroidissement, ainsi que des autres causes qui concourent à la cristallisation. Ces flocons ne sont quelquefois que comme de petites aiguilles, quelquefois ce sont de petites toiles hexagonales qui se terminent en pointes fort aiguës, et qui forment ensemble des angles de soixante degrés. Il arrive ainsi que le milieu du corps de la toile est plus épais et se termine en pointes aiguës. M. Muschembroek dit avoir vu, dans une autre occasion, des flocons hexagones, composés de rayons fort minces, qui étoient comme autant de branches d'où il en partoit encore d'autres, ce qui donnoit à l'ensemble la forme d'un arbre. MM. Cassini, Erasme, Bartolin et d'autres observateurs, ont remarqué encore d'autres variétés accessoires. Le passage subit d'une température moyenne de l'atmosphère, à un froid plus ou moins vif, doit nécessairement influencer sur la forme de la neige,

Dans les sels et dans toutes les substances cristallisables, quoiqu'on observe dans chaque espèce la forme primitive qu'affectent les cristaux, des circonstances particulières peuvent l'alterer plus ou moins, et la faire éloigner d'un état parfait de regularity. C'est ce qui a aussi lieu par rapport à la neige; les progrès divers du refroidissement dont je viens de parler, le mouvement de l'air qui pousse les vapeurs aqueuses, au moment de leur concrétion, la nature même des images, sont autant de causes qui peuvent s'opposer à un arrangement régulier des parties integrantes de l'eau, combinée** avec celles de l'air; mais les différentes espèces de flocons qui en résultent, ne sont jamais confondues dans la même neige. Il n'en tombe que d'une espèce, soit dans différents jours, soit dans les différentes heures du même jour.

Quelle que soit la forme des flocons de neige, on y retrouve toujours les premiers éléments de la cristallisation primitive que l'eau affecte dans la congélation en général. On voit de longs éléments de glace, quelquefois entièrement séparés les uns des autres, mais ordinairement rassemblés sous différents angles de soixante degrés, arrangement qui paroît tenir à une loi fixe et déterminée du passage de la fluidité de l'eau à son état concret.

Si on trouve la plus grande analogie entre la formation de la neige et celle des cristaux salins qu'on produit en chimie, ou en nature opérée elle-même, on en trouve aussi dans la manière dont cette espèce de congélation de l'eau se détruit, comparée avec celle qu'observent les

autres cristallisations dans le même cas.

La plupart des sels cristallisés dans une quantité d'eau insuffisante pour les tenir en dissolution, deviennent solubles par cette même eau, si on l'échauffe, et les cristaux disparaissent. On sait qu'il en est de même de la fonte de la neige dans un air chaud ou tempéré. La même fonte peut être produite par une chute de pluie, de même qu'une quantité d'eau surabondante produit la dissolution des sels. Si on fut perdre l'eau de cristallisation à un sel quelconque, la forme de ses cristaux s'efface et disparaît; de même s'il survient un vent sec au plus fort de la gelée, il se produit une espèce d'évaporation qui fait disparaître la neige.

La glace ordinaire est beaucoup plus pesante que la neige; le volume de cette première ne surpasse qu'un dixième ou d'un neuvième tout au plus, celui de l'eau dont elle est formée; au lieu que la neige qui vient de tomber, a dix ou douze fois plus de volume que l'eau qu'elle fournit étant fondue. Quelquefois même cette augmentation est plus grande. M. Muschembroek ayant mesuré à Utrecht de la neige qui étoit taite comme de petites étoiles, il la trouva vingt-quatre fois moins dense que l'eau. D'un autre côté, la neige ne sauroit faire le même effort que la glace pour se dilater; elle ne rompt point de vaisseaux qui la contiennent, elle cède à la compression, et on peut la réduire à un volume presque égal à celui de la glace ordinaire; mais elle ne peut être fortement comprimée sans perdre au moins en partie son opacité et sa blancheur, ce qui

vre imm^diatement d'une crou^te de glace, avant que la neige tombe, le *lichen* se trouve pris au-dessous; et le renne ne pouvant y p^n^trer, est priv^ de son aliment naturel, et ne peut que p^rir, faute de substance dans ces climats st^riles. Le Lapon est alors expos^ à perdre une grande partie de ses troupeaux, et il n'a d'autres ressources pour les faire subsister, que d'abattre avec la hache ^ les vieux pins qui sont couverts d'une mousse filamenteuse. J^aneigesertdecouverture^alaterre, et entretient une certaine chaleur nfoessaire à la v^g^tation.

D^e l'usage de la Neige en M^decine.

La neige peut ^tre employ^e au d^faut de la glace, pour pr^parer des boissons rafraichissantes. Il paro^t que les anciens Romains en usoient ainsi pendant F^t^, et qu'ils conservoient dans des esp^ces de glaciers, la neige la plus pure qu'on faisoit prendre dans les montagnes. On en servoit ensuite a table ^ et sa prompte dissolution dans les boissons, devoit produire une fraicheur agreable durant les grandes chaleurs de l'ete. Plin^, le naturaliste, declame contre cette coutume, et pretend qu'il resume en g^n^ral, & § ia neige une, boisson tres-nuisible; mais de pareilles opinions tiennent souvent a des prejuge^ ou a des principes de physique peu exacts. La raison en effet, que ce naturaliste en donne, est que l^ neige ^tant un corps solide ce que l'eau avait de plus subtil s'est evapor^e. Or, on sent assez que ces notions qu'on a maintenant acquises sur la nature et la formation de la neige, ne laisse plus de prise a de pareils raisonnemens, si il s'agit de visig^res-dou-

teux qu'on doit attribuer la formation des goitres à la seule boisson de l'eau qui r^sulte de la fonte des neiges, et il faut n^cessairement admettre le concours de la nourriture et de l'influence de l'air.

Rien ne prouve mieux la diff^rente origine de la chaleur animale et de celle des autres corps, que le pouvoir qu'a la neige m^me d'exciter la premiere par son application sur le corps vivant: qu'on frotte ses mains avec la neige, bient^t apr^s on y eprouvera une chaleur vive et piquante, comme par une esp^ce de reaction des forces de la vie qui semblent repou^ser une atteinte nuisible. Les septentrionaux rappellent ainsi la chaleur a leurs mains, a leur nez et a leurs oreilles, apr^s ^tre exposes a un froid aigu, et au moment de rentrer dans leurs demeures. On a employ^ dans les fi^vres malignes ou pestilentielles, des frictions avec la neige ou, la glace; et ce moyen est devenu un tonique salutaire qui a rappell^ une vie pr^te a s'eteindre: la neige ou toute autre eau, dans un ^tat de froideur glaciale, est employ^e par les Russes imm^diatement apr^s leurs bains de vapeurs; Us se roulent tout nus sur cette esp^ce de cong^lation, raffermissent leurs corps comme par une p^p^e de l'emp^e; . ce passage brusque et subit ne leur rend plus robustes. et r^percute les humeurs qui s'^toient portees a la surface du corps par une chaleur humide; Leur peau ^toit d'un rouge vif ^t poujpre, en sortant du bain; bient^t par l'action de la neige, elle reprend la blancheur de l'albatre. Ce peuple, en observant cette coutume, se maintient sain et robuste, au lieu

que les grands qui se bornent au fain de vapeurs⁴, restent dans un état de foiblesse. La neige devient elle-même un remède contre ce mal si ordinaire en hiver, sous le nom *d'engelures* : Agricola assure que celle même du nez ou des oreilles peuvent être facilement gurries par application de la neige. A B.

TM

NEIGE, vapeur dont les particules glacées dans l'atmosphère, tombent ensuite par flocons sur terre. La neige est une véritable cristallisation de l'eau requite en vapeurs.

Les nuages ne sont autre chose qu'un br Gurnard plus ou moins epais, ou une eau requite en vapeurs, et par conséquent dont les parncules sont tres-déliées, et au point qu'elles sont plus leseres que l'air afmospherique qui les supporte : si plusieurs de ces particules se reunissent, elles forment une gouttelette ; si celle-ci se reunit à une autre, alors l'équilibre est rompu, et la vapeur reduite en eau plue pendantes, tombe, forme, la que le froid it P&e, et la neige, lorsqu'il regne dans l'atmosphère.

riusiesreeDnssupeieureetmoyenne
 sont froies, et la région terrestre
 et plus la neige est abondante ; parce
 que le froid de la région superieure,
 à l'instar du réfrigérant d'un alem-
 bic, condense les vapeurs, et les
 oblige à se reunir en molec ules, et
 pendant ce temps, la région terrestre
 laisse ^vaporer de son sein, une
 plus grande masse de vapeurs, qui
 ^elevent à la région moyenne :
 sans evap)iation, point de distillation,
 et aucune distillation sans conden-
 sation de vapeurs. Cet exemplo qu'on
 a sans ces ^e ious les yeux daiii toutes

les brûleries d'esprit ardent, est hmage
 la plus caractensee de la formaUon
 des nuages, et de leur chute en
 pluie ou neige. La plme anecte une
 forme ronde en to-mbant parce
 que toutes ses parties lluides tenaent
 a se rapprocher de leur centre; la
 figure de la neige, au contraire,
 ressemble a une etoile a six et quel-
 quefois a douze pomtes, c est l enet
 de sa cristallisation par le froid. Si
 plusieurs portions neigeuses se ren-
 contrent dans leur chute, elles se
 re'unissent; alors leurs figures sont
 plus compliquees ; cependant cet
 agregat presente toujours des pointes
 d'eloiles, et on l'appelle *flocon*. Si,
 au contraire, la neige est ballotée
 dans l'air, si chaque particule est frois-
 see contre une ou plusieurs particules
 voisines, alors ses angles s emoussent
 et les grains de neige sont ronds ;
 enfin la neige est quelquefois si fort
 ballotée dans l'atmosphère et le frot-
 tement si considerable, qu'elle tombe
 alors comme une poussière très-bne
 sans le dernier effet peut encore dépendre
 de la si prompte congélation de la
 dans l'atmosphère, que la
 d'ur

vap. ~
 une forme régulière en se instal-
 lisant. On sait que la cristallisation
 opérée lentement, donne les plus
 beaux cristaux, et c'est même le seul
 et unique moyen de les obtenir
 dans leur plus grande perfection.
 La neige fondue rend environ un
 douzième d'eau; ainsi un pied de
 neige donne à peu près un pouce
 d'eau ; il n'est pas possible d'établir
 sur ce sujet, une proportion géomé-
 trique, parce que la neige, tombée
 depuis plusieurs jours, ou depuis
 long-temps, se tasse sur elle-même,

et encore plus, lorsqu'elle est tournée par flocons et pexidant les grandes gelées. S'il règne *he* grands loursans d'air, ces courans causent une forte évaporation, et les paysans disent : *le vent mange la neige*. V[^] portioncules de neige entraînent dans Z-mospfa[^]re, rendent le froid plus piquant. SUP les hautes montagnes *La neige fond plus promptement par le haut, et plus tard et bas, que par un del clair et serein, H.U.O & au même degré de température.

Il arrive ordinairement, lorsque le temps sera duit, qu'il tombe de neige qu'auparavant; cette neige est vraie, à la lettre pour l'intérieur des terres; mais le voisinage de la mer & * / *mais le* excep.

* La blancheur éclatante de la neige fatigue beaucoup la vue, parce qu'elle est blanche et réfléchit fortement la lumière.

Le temps en perspective, et même plusieurs en perdant la vue. La terre est couverte de neige, et pendant que la lime s'éclaircit on découvre, pendant la nuit, à une très-grande distance.

La couleur de l'atmosphère, chargée de neige, est ordinairement bleuâtre pendant le jour, et rougeâtre du côté du soleil couchant. Il neige par toute espèce de vents, mais bien plus lorsque le vent du sud occupe la région supérieure de l'atmosphère, et le nord, la région inférieure.

La neige, au moment qu'elle tombe, est, à mon avis, l'eau la plus pure; parce qu'en se cristallisant dans l'atmosphère, elle se dégage de toutes

ses impuretés ou parties hétérogènes. L'eau de mer gelée est très-bonne à boire; sa cristallisation la donc purifiée? La neige n'a plus les mêmes qualités, lorsqu'elle a séjourné pendant quelques jours, ou pendant quelques mois sur la terre; elle devient un être plus composé; semblable à une sponge, elle se pénètre des évaporations qui s'élèvent du sol sur lequel elle repose, et du sel aérien de l'atmosphère: ce sel, au point du feu Bergman, est acide. La dissolution de neige, prise au moment qu'elle tombe dans les campagnes éloignées des villes

et non dans les villes ou dans leur circonférence, prouve qu'elle fournit l'eau la plus pure; et la même dissolution de neige tombée, par exemple dans une ville, démontre comment elle est altérée. --- Le fait suivant prouve cette assertion: la nuit du 4[^] novembre, depuis quinze jours le sol des environs de Paris, fut un jour me promener à une bonne lieue de la ville, du côté du midi: je trouvai la neige bien propre, et la mis dans un bocal; je lui trouvai l'odeur et le goût de fumée. Le lendemain fut la même chose; et la neige se trouva sans goût, sans odeur; elle en fut plus différente, et beaucoup plus différente; les différences étoient produites par le vent du nord-ouest qui

et par la même raison, dans des villes

Hue cuisson aux yeux, lorsque l'atmosphère est chargée de neige, et que le temps est bas. Cette acrimoine, dans Pair, tient à la fumée qui est rabattue, et la neige, en tournant, se Papproprie, ou plutôt la fumée s'attache à la neige, parce que celle-ci est plus froide : j'ai cru ces détails nécessaires à Pexplication des effets de la neige, relativement à la végétation.

La neige, comme eau pure, etendue telle par sa cristallisation, contribue moins à la végétation qu'une simple pluie d'été, parce que cette dernière, dans son état de vapeur, s'est appropriée les émanations élevées de la terre, le sel aérien et une portion d'air fixe qui floïtoient dans l'atmosphère. Ainsi, la neige, comme neige, n'engraisse donc pas la terre dans le sens littéral du proverbe ! Il faut cependant convenir qu'elle produit les plus grands effets. Elle défend les herbes des injures de Pair, et conserve les racines des plantes. Si la couche est épaisse, le grand froid ne peut la pénétrer. Un thermomètre plongé jusqu'au fond et un autre thermomètre placé à sa superficie, prouvent la différence d'intensité du froid. Si la couche est très-forte, le froid intérieur sera le même que celui qui existoit dans la terre, au moment que la neige est tombée ; quelques jours après, le froid de la couche supérieure de la terre sera mis peu à peu en équilibre avec celui de la couche inférieure de la neige. ^{ne} ^f ^e ⁹ ^f ^{et} sou vent on trouvera comme une espèce de voûte sous cette couche de neige, si le froid de la terre étoit peu considérable au moment de sa chute. Il est clair que ces données souffrent beaucoup

de modifications, mais elles ne sont pas moins réelles. Il ne s'agit pas ici des froids de Sibérie, des glaciers, etc., mais de la neige et du froid des parties tempérées de l'Europe.

On auroit tort de conclure de ce qui vient d'être dit, que la neige est moins froide que la glace. Dans les deux cas, l'eau est réellement glacée et lorsque les circonstances sont égales, le thermomètre prouve que le degré est aussi. Ce n'est donc qu'à une certaine profondeur que la couche inférieure est moins froide que la supérieure.

Jamais la neige ne produit des effets plus salutaires que lorsqu'elle tombe avant que le sol soit engourdi par de fortes gelées, et lorsqu'elle reste long-temps sur terre. Si la terre a été fortement gelée avant la chute de la neige, si elle a été abondante, il est certain que le dégel laisse les racines des blés en Pair; et si après le dégel il ne survient pas une pluie douce qui resserre la terre, les blés en souffriront. Le bon cultivateur attend que la grande humidité soit dissipée, que la terre ne soit plus gelée, alors il fait passer le rouleau sur ses blés, ce qui vaut mieux que s'il se servoit du côté plat de la terre (Voyez ce mot.) Cette opération tasse la terre, et la presse contre les racines. S'il survient de nouvelles gelées, les racines ne sont pas endommagées. Il répète alors la même opération, si le besoin l'exige. La neige et la gelée sont d'excellents laborateurs. Alors les exhalaisons de la terre sont retenues, la transpiration des plantes n'évapore pas, l'air fixe, (voyez ce mot) qui s'échappe des uns et des autres est retenu, et fa

neige s'approprie le tout. Cest dans ce cas que la neige engraisse réellement la terre, c'est - a - dire, qu'en fondant elle lui rend ces matériaux da la seve qui se seroient disseminés sans elle dans le vague de Fair. Les deux effets généraux de la neige sont donc d'empêcher le froid de pénétrer profondément dans la terre, et de s'opposer a la perte des exhalaisons qui s'élèvent de son sein; enfin, de lui rendre et les principes qu'elle a retenus, et ceux qu'elle a absorbés de l'atmosphère par sa surface extérieure. On n'a point fait assez d'attention a cette dernière absorption. Cependant je la regarde comme la cause unique de la couleur terne et jaunâtre que prend la neige lorsqu'elle commence à fondre, surtout près des grandes villes, et lorsque le dégel survient lentement. Quoiqu'il en soit, l'expérience journalière prouve que la neige est très-utile on ne craint pas les débordemens des aux champs, aux prairies, et même aux vignes et aux arbres pendant les grands froids. Il n'en est pas ainsi du tronc et des branches de plusieurs arbres qui succombent sous son poids, l'olivier, sur - tout, et par le verglas dont elle les recouvre, si le dégel est interrompu.

L'abondance de neige, toutes circonstances égales, sa longue durée sur la terre, sont un présage heureux d'une bonne récolte. Ge qui a été dit plus haut, en explique la raison. Mais on doit beaucoup craindre les gèles et les dégels successifs; ils furent la cause des terribles effets des bivers de 1709, 1728 et 1740.

Les montagnes chargées de neige, ont une grande influence sur l'atmosphère des environs, et quelquefois même h des distances fort éloi-

gnées. M. Arbutnot a jusqu'à dire que la neige des Alpes influe sur le temps qu'il fait en Angleterre. Il est certain que dans les plaines situées au pied des montagnes couvertes de neige, on éprouve un froid très-âcre, lorsque le vent passe rapidement sur cette neige, parce qu'il en enlève une partie. Le Bas-Languedoc offre un phénomène bien singulier. Tant que la chaîne des montagnes qu'il traverse de l'est à l'ouest est chargée de neige, on ne craint pas que les vents de sud, de sud-est et sud - ouest, règnent. On voit les nuages accumulés sur la mer, et le vent de mer faire les plus grands efforts pour qu'ils s'avancent vers le nord; mais le vent de terre reste triomphant, et l'on jouit alors des beaux jours qui rendent ce climat si délicieux a cette époque; enfin, tant que la neige tient sur les montagnes, on ne craint pas les débordemens des rivières, pendant les mois de *novembre* et de *décembre*. La fonte des neiges n'a aucune part a ces débordemens. Voyez-en l'cause rapportée au mot *Montagne*.

La neige possède plusieurs propriétés, non comme eau simple, mais comme eau glacée. Lorsqu'elle est bien serrée, bien battue, on la conserve tout aussi long-temps que la glace, dont elle a le même degré de froid. La manière de la conserver est décrite au mot *glacière*. Ses effets sur le corps humain sont les mêmes que ceux de la glace; cependant on préfère la neige lorsqu'ils'agit de frictionner un membre gelé (FojK le mot GLACE)

NENUFAR ou NYMPHEA ou LIS
DES ETANGS ou VOLANT D'EAU
{f^oj. PLJ^M). Tournebrtle place
dans

dans la quatrième section de la sixième classe des herbes à fleur de plusieurs pièces régulières et en rose, dont le pistil devient un fruit divisé en cellules, et il l'appelle *nymphaea alba major*; Von-Linné le classe dans la polyandrie, monogynie, et le nomme *nymphaea alba*.

Fleur. D représente le bouton de la fleur; E, lorsqu'elle est prête à s'épanouir; F, la fleur épanouie: alors elle ressemble à un *volant* d'où elle tire son nom. Elle est composée de quinze pétales environ, disposés en rose, plus courts que le calice; G représente un de ces pétales séparés; H fait voir le calice d'une seule pièce divisé en quatre, vertes en dehors, pâles en dedans; les étamines sont en très-grand nombre; I en représente une séparée des autres, et K, la forme du pistil.

Fruit, ressemblant à un tête de pavot ou baie couronnée il est partagé dans sa longueur en plusieurs loges. On le voit coupé transversalement en M; N représente les semences oblongues, noires et luisantes.

JR? Avant son épanouissement, elle a la forme d'un vrai fer de lance; lorsqu'elle est bien développée, elle est en forme de cœur arrondi; C, très-entière, charnue, veinée, surmontant l'eau.

Racine, A; très-grosse, charnue, horizontale, brune en dehors, blanche en dedans, chargée de noeuds qui sont les anciennes places du pétiole des feuilles.

Port. La tige vit dans l'eau, chaque tige ne porte qu'une fleur; les feuilles sont couchées sur la surface de l'eau.

Lieu; les étangs, les eaux dormantes. La plante est vivace et fleurit en mai et juin, suivant le climat.

Propriétés, fleurs insipides, modérées d'un saveur fade et un peu austère; la racine aqueuse, fade, visqueuse. Cette plante a été très-célèbre: méritée - elle la réputation dont elle jouit un examen bien réfléchi démontre que sa propriété est due à son mucilage, et à rien de plus. L'eau distillée des fleurs, ne produit pas plus d'effet que l'eau de rivière distillée ou filtrée. Il en est de même de sa conserve qui doit tout au sucre qui en est la base. Le miel de *nénufar* agit que comme miel ordinaire: la racine a plus de propriétés; elle adoucit quelquefois l'aideur d'urine, la colique néphrétique occasionnée par des graviers, la gonorrhée virulente; elle est utilisée comme le lin.

Le *nénufar* à fleur blanche ou jaune produit le même effet.

Cette plante est très-pittoresque dans les pièces d'eau.

NEPHRETIQUE. (Voyez REIN).

NEPHRETIQUE. (Bois) Voyez Bois.

NERFS. (maladie des) MÉDECINE RURALE. Les nerfs sont des cordons formés par l'assemblage de plusieurs filets qui viennent de la moëlle allongée, renfermée dans le crâne, et de celle qui est contenue dans le conduit des vertèbres, communément appelée *moëlle épinière*.

Les nerfs se distribuent dans toutes les parties du corps. Celles où ils sont plus nombreux et plus nombreux, sont toujours douées d'un sentiment plus vif et plus exquis. Personne n'ignore que le siège du

sentiment est dans la substance intime des nerfs. On a beaucoup disputé pour savoir si les nerfs avoient des cavités. *Lewenhoeck* a fait le premier cette découverte, étoit, à ce qu'il assure, venu à bout de les rendre sensibles. Les physiiciens qui ont écrit après lui, ont pensé que les nerfs étoient creux, ou exposés de manière à laisser couler à travers leur substance un fluide spiritueux, dont la distribution donne le mouvement et le sentiment aux

ce sentiment; le baron de *Holler* ne pense pas de même. Il n'admet point de nerfs visibles dans les nerfs; mais comme les ordres de la volonté s'exécutent dans le moment même, et comme le sentiment de la douleur se porte avec une égale rapidité, des extrémités du corps à la tête; il est vraisemblable que la moelle est formée de tuyaux, en supposant que la sensation et le mouvement soient l'effet d'une liqueur.

Quoi qu'il en soit, l'affection des nerfs est une maladie devenue si commune et si ordinaire, qu'il y a peu de personnes qui'en soient à l'abri. Il n'y a presque aucune maladie où les nerfs ne soient pour quelque chose; et leur lésion est souvent marquée par les symptômes les moins analogues aux désordres qu'ils excitent.

Les nerfs peuvent être affectés, ou par trop de tension et d'irritation, ou par un extrême relâchement, qui peut être surabondant à une infinité de causes.

La tension et la trop grande tendon des nerfs sont le plus souvent causées par toutes sortes d'excès. Un exercice violent, l'usage abusif des

liqueurs spiritueuses*, un régime de vie trop échauffant, (l'usage des mets salés, épicés, et de haut goût, les passions de fureur, un tempérament vif, et très-sensible; des malheurs et des chagrins de toute espèce, en agitant vivement les nerfs, en excitent la tension, dérangent l'ordre de leur mouvement; et ces différents désordres occasionnent à leur tour le trouble des fonctions de l'âme. Le relâchement et l'absence des nerfs reconnoissent des causes différentes de celles-ci: ces deux * A • T M A A A

toujours à la suite de quelque longue maladie. Elles dependent souvent d'une grande détention de substance. Les grandes plaies qui forment une suppuration très-abondante, des ulcères de mauvais caractère, de fréquentes hémorrhagies, une diarrhée colliquative, et tout ce qui peut maigrir et dessécher le corps, peut exciter cet état de relâchement et d'atonie extrême, dont les malades ne se relevent qu'avec beaucoup de peine, et auquel ils succombent quelquefois. Je dois faire observer que la tension et l'inertie des nerfs sont les causes les plus ordinaires de cette affection des nerfs connue sous le nom de *vapeurs*, à laquelle le sexe est très-sujet. Je n'indiquerai ni le traitement convenable, ni les différents secours moraux, dont l'application est d'autant plus utile et nécessaire, que cette maladie depend d'une cause morale. Nous renvoyons le lecteur au mot *vapeurs*.

Mais on combattra l'atonie des nerfs par des remèdes et des moyens appropriés aux causes qui l'ont produite. On prescrira aux malades un bon régime de vie, et des aliments abondans en sueur nourricier,

principalement gux personnes qu'une g'-andedéperdition de substance aura jelées dans un état aus.si déplorable.

/La dijte végétale , et les remèdes toniques , tels que le quinquina , le petit chêne \ la gentiane f les mar-tiaux , et Pusage des eaux gazeuses conviend* \ ont Lès-bien au relâche-ment exnié par une longue maladie. Le bon vin , la caffé, la rôlie au vin, des alim^pns légèrement assaisonnés, peuvnt p'-oduire les effets les plus sa^ful lires, en remontant le ton des nerfs, et en leur redonnant ce degré dc force physique capable de réta-blir en eux f ordre de leurs fonctions. M. AMI.

NERF-FERURE. MEDECTNE. VÉ-TÉRINAIRE. Un coup quelconque , donn[^] sur le tendon fléchisseur du pied de devant, donne lieu à ce qu'on appelle nerf- férure, ou nerf-léru , ou tendon féru. Get accident, selon le degr[^] de ses efTcis, peut être plus oumoins dangereux. Le cheval com-mencea boiter; il survient au canon et aux parties voisines un engorge-ment qui , après avoir duré quel-ques jours , diminue insensible-ment; queiquefois la peau se trouve coupee, et bien sou vent à la suite de la resolution il paroitsurla peau une grosseur ressemblant à *ungan-glion*, (voyez ce mot) dont le siège est dans la peau ou dans le tissu eel-lulaire. ^ *

Curation. L'inflammation dissipée par l'usage des fomentations <Smol-lientes , et les cataplasmes de même nature, il faut terminer la cure par les bains et les frictions aromatiques faites d'une decoction de sauge , de thym, deromarin, etc. Mais si, malgi ^ ces remedes, Tenflure ne paroît pas,

minuée, et qu'il y ait nn ganglion , il faut employer les topiques décrits au mot *ganglion*. M. T.

NERPRUN ou NOIR - PRUN. (Voyez planche T, page 63). On com-prend sous le raême titre le nerprun et la graine ou *granette* d'Avignon , parce que cette dernière n'en est qu'une vari&e. Tournefort le nomme *fa/Atfir/V?#setleplacedanslapremi<◇re* section de la vingtième classe des arbres à fleur d'une seule pièce, dont le pistil devient un fruit mou, remplf de semences dures. Von-Linn[^] lui conserve la même dénomination, et le classe dans la pentandrie mono-gynie.

Fleur. A, repr&ente la corolle vue deface; B, vue de profil; G, la co-rolle ouverte. La corolle tient lieu de calice; elle est en forme d'enton-noir, rude au toucher , colorée en dedans, divis[^]e en quatre folioles. Les fleurs mâles sépar[^]es des fleurs femelles sur des pieds différens ; D reprdsente le pistil,

Fruit. E , baie k deux loges , et quelquefois davantage; chaque loge renferme une graine F, ovale, pointue, convexe exterieurement; el aplatia int[^]rieurement.

Feuilles, portées par des petioles simples, enti[^]res, arrondies , dente-Ides à leurs bords , d'un vert bril-lant.

Racine ligneuse.

Port; arbrisseau dont l'dcorce est lisse, le bois jaunâtre, les branches garnies d'épines pointues ; les fleurs naissent des aisselles des feuilles, sou-vent rassembl[^]es; les feuilles le plus souvent alternatiyement plac[^]es

quelquefois opposees. *Lieu;* nos provinces m[^]ridionales,

dans les liaies et le long des rivières; fleui It en niai.

pro/? nV/^Baies sans odeur, d'une saveur âcie et glutineuse; elles sont purgatives, hydragogues. Le sue exprimé des baies > edulcoré avec du miel ou avec du sucre, est indiqué dans rhydropisie de poitrine simple, et lbydiopisie de matrice. Il fait évacuer une grande quantité de séroSilés, mais il excite souvent des coliques. Le sirop de nerprun jouit des mêmes propriétés. Lesucexprimés des baies se domie depuis une drachme Jusqu'à une once, édulcoré avec du miel ou du sucre, et étendu dans quatre onces d'eau. Pour l'aniuia^ies baies à la dose d'une poignée, et leur extrait à la dosed'unte once.

Les baies de nerpiun préparées donnent la coulevtr que les peintres appellent *verre de vessie*. Ce n'est autre chose que le sue épaisi des baies que Ton fait évaporer à feu lent, et auquel on ajoute de l'ahin d^roche dissous dans Peau. Quand cette préparati n a acquis la consistance de miel, on l'ehferme dans des vessies que Ton met sécher dans la chemin^e.

Cet arbuste off e une variété dans son espece, que Ton connoit sous la denomination de *graine*, ou de *grainette* d'Avignon, à cause de Plum'ge de soli fruit etdu lieu de sa naissance. Tournefort la nomme *rhamnus catharticus minor*. Elle diflère du précédent par toutes ses parties qui sant pkus 'petites, et par les découpivres de, la. fleur, qui ne sont pas plus loi^ues que le uibe, tandis que dans le nerprun ordinaire les oecoupures de la corolle sont phis longues que le lubēJ es baies de cette -variétéUdnt trfes-connuus, tres-em-

ployées pour les teintures en jaune? on prépare avec elles la couleur ap-pelée *stil de grain*. Malgré les préparations quelconques des baies, elles donnent un jauné qui se sou-titnt très*-peu > et encore moins lorsqu'elles sont employées pour les verts.

Le nerprun, livré àlui-même dans les haies, reste en arbrisseau; mais semé de graiue, soigné et élagué au besoin, il s'élève en arbre depuis dix-huit à vingt-quatre pieds. On peut alors Temployer dans les bosquets d'été, à cause du beau vert de ses feuilles. Von-Linné compte dix-huit espèces de *rhamnus*; on peut consulter son ouvrage. La plus grande partie exige la serre chaude^ ou au moins l'orangerie.

NICOTIANE. (Voyez TABAC.)

NIELLE, ou BARBICHE, ou BARBEDECAPUCIN^wTOUT^ÉPICE. (Voyez planche I, page 63.) Tournefort la place dans la quatrième section de la sixième classe des herbes à fleurs de plusieurs pièces régulières, ou en rose, dont le pistil devient un fruit divisé en cellules, *eliWapyëiknigellaar^ens/scormita*. Von-Linne la nomme *nigella arvensis*, et la classe dans la polyandrie pentagynie.

Fleur, composée de cinq p&ales ovales, planes, obtus, ouverts; B représente un des pétales; huit nectaires disposés en rond; E représente la forme d'un nectaire; C fait voir la place que ces nectaires occupent par rapport aux parties sexuelles; les étamines au nombre de trencle-cinq pistils; D représente une etaiiue j et F% les cinq pistils

qui n'en ferment qu'un parleur reu
 ^ G, capsule a cinq loges
 el à dix valves, qui s'ouvrent par
 le haut, surmontées chacune d'une
 corne renfermant des semences, 1,
 cvoVdi, pentues, nohes « angu-
 leuses.

Feuilles, presque velu, décou-
 pées en petits filamens.

Racine, fibreuse, petite, blanchâtre.

Lieu, les champs, la plante est
 annuelle et fleurit en juin et en
 juillet.

Port; de quelques pouces de hau-
 teur dans les champs, de plus d'un
 nte est cultivée;
 , quelquefois ra-
 issent au som-
 met, et les ieuilles sont alternative-
 raent placées sur les tiges.

Propriétés. On la nomme *toite-
 dpice*, à cause de l'odeur douce et
 aromatique de ses semences, et de
 leur saveur âcre. Elles peuvent, en
 quelque manière, suppléer les épices
 de l'Inde, au moins pour les habitans
 de la campagne;

BARBICHE, BARBE DE CAPUCIN;
 par rapport à la forme de fil des éta-
 mines de la fleur: on les regarde
 comme aïuretiques, indsive, an.
 spasmodiques et résolutes. Elles sont
 induiueesctanslatouxcatarrheuseet
 l'astlne pituiteux; elles augmented
 le cours des urines, rétablissent le
 flux menstruel uspeif. **f** par impres-
 sion des cor froid

17*^*; li dose des semences pul-
 vérbeef, «t depuis x5 grains jus-
 qu'à deuxx.d,acPhnès incorporees
 avec un suop, ou délavées dans
 quatre onces d'eau: la dose, pour
 animaux, est A demi onCe uelée
 ec du miel.

^ Cell plante^ " basse dans 1cb
 an sert l'ornement des jar-
 - d' h i ^ est bien culti-
 vee f4'° r bleue firant uu pen SUL-
 sa couleu lquesfois blanche, fait
 le yeit, qnOn sème sa gra...
 ^ ^ craint plus les gelées

dives de l'hiver, chacun suivant le
 climat qu'il habite. On peut eplan-
 ter, mais il vaut mieux en
 place; il faut cependant cor **5** que
 cette espèce n'est pas auss able
 à la vue, que celle appell' ee pa? Vor.
 Linné *nigella damascena*, dont toutes
 les parties sont plus grandes, et dont
 les fleurs sont environnées d'une
 veloppe feuillée: et dont on doit
 éferer celle-ci à l'autre, pour les
 jardins.

NIE ^ e c S ^ e g a r d e n t la nielle
 ^ u e s ^ l v e m a l a d i | différente du
 e charbon: la nielle, disent-ils, ne laisse
 à l'épi, que le filet ou axe, au-
 quel les grains étoient auparavant at-
 tachés, tandis que dans le charbon,
 le grain reste attaché à l'axe, il con-
 serve sa forme, et reste rempli, au
 lieu de farine, d'une matière noire
 et pulvérulente. Quo » ^ , 3. »^{it}
 de celledistinction, cettcrwladiedu
 blé, de 1W, de lavome e l ^ e
 connoit le ineme P » ^ l e | ^ ^ J
 e'tre n'auroient - on is t le
 distinction, si l'on avoit suivi l'épi
 depuis son développement. N'auroit-
 on pas vu! à sa première époque,
 le gram déjà formé et charbonné?
 ^ ^ pas encore vu
 sieurs semaines
 £ 2 ^ ^ il se separe de
 8'il tomb ^ te rfp a r a l o n n Velle
 son P- S due a l' p fi* Bessie-
 due a la parfiu* Bessie-

pain, au fond de la balle. En effet, la base du bWest ramelonnée dans la partie par laquelle elle tient à l'axe outlet de fapi C Voyez /& A p? IX. page 287 du tome second, au mot BLE jet Jtt X, ^ . ,8. GG.) On se coniaicraque cCt une vraie articulation qui s^bsiste tant que la synovia, qui sert de lien l'embottement, n'est pas détruite ou des^ch^e. D'apr& cela, je resarde la nielle et le r^i^on, comme une ^{die} puisgue, dans le même champ, et sur la même touffe, on voit l'épi charbonné avec son grain, l'axe de Yem entièrement dépouillé de grains. Dira-t-on que les épis de la même touffe ont des maladies différentes? La chute du grain niellén'est pas un caractère suffisant pour multiplier la nomenclature des maladies des grains; sur-•one quand le principe et le résultat sont les mêmes, c'est-à-dire, la matière farineuse convertie en poussière complètement viciée Voye a été dit au mot Froment tome 5 page 136, des maladies des blés en herbe et des moyens de les prévenir et le chai V (^ce 8 m of r) Ja'ou- terai ici quelques mots, sur ce dernier article. Les lessives flutes avec descendr^et aigoisées par la chaux dans les propor.ions indiquées, sont excellentes. leur efficacité est confirmée par les expériences de tous les jours et de tous les lieux; jamais dans plusieurs endroits, les cendres reviennent au prix trop haut à cause de la cherté du bois. Je m'etrouvedans ce cas, et depuis que l'article chauluge est imprimé, j'ai voulu essayer si la » I « voulu essayer si la

chaux seule ne seroit pas suffisante, puisque, dans l'un il est bien démontré

ce m)t) deces substances et les % i Pp^{nci}P^eq" > ag't; J ai pns dela chaux recemraent sortie du four pt JP l'af fait AeinH«. ^ in p T> - - - ,

avoir

jusqu'à ce qu'assez

laits chacun dans un vaisseau presque remp

le lait Je recouvroit de quelques pouces, le grain s'est approprié une partie de l'eau, il s'est renflé, et a occupé toute la capacité du vaisseau: il a resté dans ce bain pendant quatre à six heures.

La chaux, anciennement éteinte se divise difficilement dans l'eau; on ne peut bien l'y délayer que petit-à-petit, en ajoutant peu d'eau à la fois.

Le Sf avant d'être t - > ?

avoit vé et agité la même o

fe bain, de. maameSe mfb'le ?P gram ne

Wlc^foit p'us, ou presque plus

l'expérience a prouvé que les deux bains ont e

ain' au défaut 1 T

Pre Ma peine - essive, ?,, peut très-b n'em que

voir à l'aance, puisque l* (haUX,

anciennement éteinte, produit qu'on désire.

NIFTTT? T V T i r* & ? » L'ai des arbres

confusion de A.es" ll y a ici encore

que 5 auteuw la i cr vent com e h

rouille : f voyez le mot *Froment*, p. 133, *Tome V.* } d'autres comme le *blanc*; enfin, d'autres, comme la *hritlure*. {Voyez ces mots). Lorsque les taches sont livides et de couleur cannelle, c'est la rouille; si elles sont blanches comme sur les courges, les melons, etc., c'est le blanc.

NITRE. (Voyez SALPETRE.)

NCEUD. Ce mot a plusieurs acceptions en agriculture; il se dit des protubérances, des saillies qui sont à la base de chaque bourgeon; en ce sens, le bois de lupine ou aub^{pin} est très-rioueux, ainsi que celui du prunelier, etc., c'est-à-dire que, lorsque Ton a coupé le bourgeon, sans toucher au noeud qui forme son enboitement ou son articulation avec le corps de l'arbre, il reste une bosse, une proⁿinence. A mesure que le tronc grossit, la bosse disparaît; mais la direction de ses fibres reste dans le cœur de l'arbre: c'est pourquoi Ton dit encore, lorsque le bois est sur le chantier pour être travaillé, ou pour être scié en planches, qu'il a beaucoup de *noeuds*. On dit encore tailler une vigne, une brant-he, etc., au premier, au second, et au troi^{si}eme *7 ceud*... La paille d'avoine a moins de noeuds que celle du froment.

La taille d'un arbre est suivie d'un grand nombre de noeuds ou saillies formées par le *bourrelet*; {voyez ce mot) mais cette saillie disparaît peu à peu, à mesure que l'écorce se régénère. Si au contraire on accumule amputations sur amputations dans la même place, les *bourrelets*, s'ils se forment, présentent à leur point de réunion un véritable noeud,

nodus, défectueux à la vue et nuisible à l'arbre. On est assuré que ces bourrelets multipliés et rejoints, il poussera une multitude de petites branches chiffonnées, ou bien il surviendra une véritable loupe qui agira sur l'arbre comme la loupe agit sur le corps humain; ce sera une véritable tumeur.

La grêle grosse et qui tombe avec rapidité sur les branches, sur les sarmens de la vigne, etc. meurtrit, brise l'écorce, occasionne une déperdition de sève dans l'endroit, jusqu'à ce que les bords de la plaie soient cicatrisés, et à la longue, les cicatrices forment saillie ou des noeuds.

Lorsque Ton voit ces noeuds prendre trop d'accroissement et avoir quelque tendance à devenir loupe, le plus sûr est de les emporter, et aussitôt recouvrir la plaie avec *Yonguent de saint-Fiacre*. (Voyez ce mot).

NOISETIER, ou COUDRTER, ou AVELINIER. Tournefort le place dans la première section de la dix-neuvième classe des arbres à fleurs mâles et femelles, séparées sur le même pied, dont le fruit est osseux; il l'appelle *corylus sativa* sive *vu/garis*. Von-Linne le nomme *corylus avellana*, et le classe dans la monogamie polyandrie.

Les fleurs, mâles et femelles sur le même pied; les mâles composées de huit étamines; placées sous des écailles d'un chaton très-court; les feuilles composées de deux pistils logés dans un calice de deux pièces, coriace, déchiré par ses bords, et aussi long que le fruit.

Fruity amandier enfermée dans une noix > aigüe à son extrémité, et qui

repose sur le fond du calice, dont la substance est épaisse et charnue.

¹ Feuilles portées par des pétioles, simples, entières, arrondies, pointues, dentelées; les dentelures découpées; la surface couverte d'un duvet velouté.

*J*Racine Ugneuse, rameuse.

Port, très-grand arbrisseau, poussant beaucoup de drageons par ses racines. Tiges rameuses, droites; écorce tachetée, couverte d'un duvet sur les jeunes branches; les chatons des fleurs mâles cylindriques, très-allongés, naissent des aisselles des feuilles. Les fleurs femelles adhérentes aux tiges lorsqu'elles sont dans le bouton, rameuses lorsque le fruit est formé; les feuilles alternativement placées sur les tiges; les stipules ovales et obtuses.

Lieu, les bois, les haies,

Le noisetier qui vient d'être décrit est celui qui croît naturellement dans les bois de l'Europe > et que l'on trouve même sur les plus hautes montagnes; son amande est blanche, et elle est pour l'ordinaire l'apanage des enfans ou des bergers. Cet arbuste ne vaut pas la peine d'être cultivé. Cependant, à force de soins, de semis, de plantations, l'homme est parvenu à lui faire produire de belles variétés. Telle est celle du *noisetier franc*, à fruit blanc, *corjulus sativa fructu albo majore sive vulgaris*. BAUH* - ^

Celui-ci a donné encore plusieurs variétés; l'un à plus gros fruit rond; l'autre à fruit rouge oblong, et à fruit rouge-couvert d'une pellicule blanche. On connaît encore le noisetier d'Espagne à gros fruits et anguleux.

La seconde espèce réelle du noi-

setier est celle de Byzance, *corjulus colurna*. LIN. originaire du Levant; ses fruits sont ronds comme ceux du noisetier franc, mais deux fois plus gros, cachés presque entièrement dans le calice qui les environne, et les calices profondément découpés.

Culture. On peut dire que le noisetier se plaît par-tout, du nord au midi de la France, et quoiqu'il soit peu délicat sur le choix du sol > il réussit beaucoup mieux dans les terrains légèrement humides, et légers.

On le multiplie par semis, par drageons enracinés, et par marcottes. Ces dernières sont celles qui réussissent le mieux, et dont la reprise est la plus sûre,

(Quant au semis, on conserve le fruit dans de la terre ou du sable sec, jusqu'au moment de le mettre en terre; le sol doit être bien défoncé.

On le dispose par tables de longueur indéterminée, sur une largeur qui permette le sarclage au besoin, c'est-à-dire, de trois à quatre pieds. On ouvre de petits sillons, dans lesquels on place les noisettes à six ou huit pouces de distance; après la seconde, et encore mieux à la fin de la troisième année, on le replante à demeure, dès que les feuilles sont tombées. Il faut saisir ce moment pour

les pays méridionaux, sur-tout dans ceux où il existe peu d'arbres qui se remettent aussi promptement en sève au retour de la moindre chaleur; il y fleurit souvent d'octobre, et ailleurs en Janvier et février, suivant la saison; alors sa reprise est plus difficile. Dans les provinces du midi, on fera très-bien de faire semer une fois ou deux dans le cours de l'été

des

des deux premières années. Dans les pays plus tempérés, ou bien dans ceux où les pluies sont assez fréquentes, cette précaution devient inutile.

Les boutures de drageons sont ordinairement assez communs aux pieds des noisettes anciennes. On les ensepulture en leur laissant le plus de racines qu'il est possible.

Les marcottes sont en état d'être replantées après la première année.

La manière dont les jeunes noisettes s'élevaient de terre, fait une opération. & est la même en

Plusieurs auteurs conseillent de couvrir de noisetiers les coteaux ingrats. Il vaut mieux les voir chargés de verdure que sans rien du tout; mais ne seront-ils pas plus avancés que les châtaignes? Si j'avais à choisir, je préférerais ces derniers, à moins qu'une expérience complète ne prouvât que ces semis ne réussiraient. **Voir que ces semis réussissent.**

Le bois du noisetier est flexible. Cette propriété le rend utile pour les petits cerceaux, pour l'usage des vaniers. Lorsqu'il a une certaine grosseur, on l'emploie comme échelas dans les vignes tenues à une médiocre hauteur. Son bois, ses fagots servent à chauffer le four.

Propriétés. L'amande est inodore, et à une saveur douce; elle nourrit très-peu, elle pèse au testomac, et se digère difficilement quand elle est fraîche; sèche, la pellicule qui la recouvre excite un picotement dans le gosier et la toux. De la Tamande sèche on retire une huile douce, béchique, et anodine, dont la dose est depuis une once jusqu'à deux.

Tome VII

NOIX, NOYER COMMUN

Tournefort le place dans la même classe et même section que le précédent, et il appelle *mix Juglans sive regia vulgaris*. Von-Linné le nomme *juglans regia*, et le classe comme le noisetier.

PLAN du travail.

CHAPITRE PREMIER. Des espèces en culture.

CHAP. II. Des semis et de leur conduite jusqu'au moment de la transplantation.

Des semis de demeure, 92
 Des semis en libre, *ibid.*
 Du choix des sentances, *ibid.*
 Du sol de pépinière, *ibid.*
 Des méthodes de semer, *ibid.*
 De la conduite du semis, 6%

Des espèces de greffes propres à noyer.

CHAP. IV. De la culture et de la conduite de la noisette.

CHAP. V. De la récolte du fruit, et de la manière de le conserver, 105

CHAP. VI. De l'usage de la noix, 103

CHAP. VII. Est-il avantageux de cultiver le noyer? *ibid.*
 CHAP. VIII. Des propriétés du noyer, *ibid.*

CHAPITRE PREMIER,

Des espèces et variétés, du Noisetier

Fleurs, à chatons, mâles et femelles, séparées sur le même pied; les fleurs mâles composées de plusieurs étamines et d'une espèce de pétale divisé en six, rassemblées en grand nombre sur un chaton oblong, formées d'écaillés nombreuses et placées en recouvrement les unes sur les autres comme des tuiles. Les fleurs femelles rassemblées deux ou trois ensemble, composées de deux pistils, d'un calice qui couronne le germen, et d'une espèce de pétale divisé

en quatre comme le calice , et plus grand que lui.

Fruit, à noyau, recouvert d'une pulpe charnue, sèche, nommée *brou*, qui renferme un noyau ligneux, grand ovale, à une seule loge, dans lequel on trouve une amande divisée en quatre lobes sinueux.

Feuilles, ailées, avec une impaire, les folioles sessiles, entières, ovales, lisses, légèrement dentées, presque égales.

Racine, ligneuse, rameuse.

Port; arbre superbe qui forme une large tête; l'écorce du tronc épaisse, cendrée, gercée dans les vieux sujets, lisse sur les jeunes branches; les chafons sont cylindriques et allongés, ils naissent des aisselles des feuilles, ainsi que des fleurs femelles. Les feuilles sont placées alternativement sur les branches, les stipules doubles et tombent.

Au rapport de Pline, le noyer est originaire de Perse > d'où il a passé en Grèce, de Grèce en Italie, et enfin dans une très-grande partie de l'Europe où on Ta naturalist,

On compte plusieurs belles et utiles variétés de cet arbre; de ce nombre est le noyer à gros fruit. *Nux juglans ructumaximo*. G. B. Ses noix sont grosses comme un œuf de poule deinde, mais moins longues, assez volumineuses pour servir d'un gant à une paire de gants de peau. L'amande n'est pas aussi considérable que la coquille semble l'annoncer. Les feuilles de cet arbre sont plus amples que celles du noyer commun, il s'élève plus haut et il croit plus promptement, et son bois est moins précieux.

Le noyer *meisctfige ou hruitten-dre*. *Nux juglans fructu tenero*, et *fragdi putamine*. C. B. P. Son aman-

de se conserve très-bien, et fournit beau coup d'huile, et on doit la préférer à toute autre pour se servir.

Le noyer à fruit dur, ou noyer d'angles; *mix juglans fructu perduro*.

TOURN. On appelle encore son fruit *Jeŕoce*, à cause de la peine qu'on a de le casser et d'en retirer l'amande. Aussi il en coûte plus du double pour faire émonder le fruit. C'est le noyer dont le bois est le plus estimé, qui est le plus dur et le plus veiné.

Le noyer qu'on dit *deux fois la nux juglans hifera*. C. B. P., s'il existe, il est bien rare, je ne l'ai jamais vu.

Le noyer *lardif*. *Nux juglans fructu serotino*. Q. H*. P., ou nommé de la *Saint-Jean*. Arbre très-précieux pour les cantons où Ton craint les gelées tardives. Il ne pousse ses feuilles qu'au commencement de juin, il fleurit à la Saint-Jean, et son fruit est mûr presque aussi-tôt que celui du noyer commun.

La Virginie fournit deux espèces réelles de noyer, et il en est survenu un grand nombre de variétés. La première espèce est le noyer *blanc*, *juglans alba*, LIN. Voici ce qu'en dit M. Dauventon, dans le Dictionnaire Encyclopédique, édition in-folio, je n'en ai jamais vu. « On le nomme *Yhichery*. C'est un petit arbre qui ne s'élève en France qu'à douze ou quinze pieds. Il fait une tige droite, lort mince > et jette peu de branches latérales, en sorte que sa tête est fort petite. Quand on touche les boutons de cet arbre pendant l'hiver, ils répandent une odeur douce, et d'un arôme fort agréable; son écorce est brune et d'un gris terne; sa racine est peu

sarrie de fibres et elle pousse; sa feuille ressemble à celle des noyers de l'Europe; mais elle est dentelée, d'uu

vert plus clair et jaunâtre; elle n'a presque point d'odeur; son fruit est de la grosseur et de la forme d'une petite chataigne. Il est couvert d'un brouillis, brun, mince, et sec; la coquille de la noix est blanche, mince et assez tendre. L'amande est très-blanche, d'un goût approchant de celui de la *jaine*, fruit du *hêtre* ou *fayard* (voyez *cemot*), mais un peu trop âpre pour lire bonne à manger! Cet arbre est très-robuste, il craint plus le chaud que le froid, il ne lui faut qu'un terrain médiocre, pourvu qu'il ait de la profondeur. Il se plaît sur les lieux élevés, et surtout sur les coteaux exposés au levant et au nord; il se soutient néanmoins, en pays plat, dans une terre franche, mais son accroissement est considérablement retardé. Il réussit très-difficilement à la transplantation, à moins qu'on ait eu la précaution de lui couper de bonne heure le pivot. Le bois de cet arbre est blanc, compacte, assez dur, fort liant. » Le caractère d'avoir des feuilles en forme de lance, dentées à la base et à la pointe, et de la grosseur de la feuille de laurier, est de la noix muscade. et lui ressemble. C'est la principale variété; et il seroit superflu de citer les autres. Des

Le noyer noir, *juglaus nigra*; feuilles ordinairement au nombre de quinze sur un même pétiole, moins unies, plus énoies et plus pointues

que celles du noyer d'Europe. Fruit à coque, si dure, qu'elle exige le marteau pour la casser; le reste de l'amande est aussi ligneux que sa coquille. Elle est communément de deux pouces de longueur, et elle est très-bonne en ce nouveau. Le brou frais a une odeur forte de térébenthine. Ce noyer ne craint aucunement le froid; il aime une terre franche et grasse, les lieux secs, les heux un peu humides. On appelle ce noyer noir à cause de la couleur de son bois, et de celle que prend le brou en se séchant.

Le noyer de *Firginie* a le fruit rond, est une variété de celui-ci. Von-Linne compte encore deux espèces de noyers, le *cedrus juglaus cinerea*, à onze foies sur un même pétiole, en forme de fer de lance, et un des côtés de leur base plus court que l'autre et comme coupe,

Le noyer a les folioles au nombre de sept à dix sur un même pétiole, oblongues, obtuses; les fruits sont des baies de la

Si on excepte ses belles et bonnes variétés, l'on peut dire que les autres sont assez inutiles aux cultivateurs, mais ils satisferont les amateurs.

CHAPITRE II.

semis et de leur conduite jusqu'à un moment de la transplantation.

Il y a deux sortes de noyers. On doit distinguer

(i) Note de F. Ed. Uur. M. Duyaure, cultivateur, dont on a communiqué ses observations sur les noyers les plus utiles. Je le prie d'agréer l'assurance de ma reconnaissance,

intelligente, du noyer, et de ma reconnaissance.

semis, celui à demeure, et celui destiné à la transplantation.

I. *Semis d demeure.* Il faut environ soixante ans pour qu'un noyer soit dans sa grande force : il est rare que celui qui le sème voie sa plus grande élévation ; mais un père de famille vit dans ses enfans, et sa plus douce satisfaction est de travailler pour eux. Du semis à demeure, il résulte que la noix enfonce profondément son pivot en terre ; que la pousse de la tige gagne plus de dix ans en avance sur la noix semée en même temps dans la pépinière ; et dont l'arbre a été ensuite replanté, le tronc s'élève beaucoup plus haut, plus droit, et on est maître de l'arrêter à la hauteur qu'on désire, soit en retranchant son sommet, soit en élaguant les branches inférieures. Tout le monde sait à quel bon prix on vend un beau tronc de noyer, soit pour la menuiserie, soit pour la construction des fortes machines, etc. Cet arbre mérite donc, à tous égards, qu'on s'occupe sérieusement de sa culture. L'hiver en 1709 en fit périr la majeure partie en France et en Europe, et les Hollandais, qui ont toujours les yeux ouverts sur leurs intérêts, firent une spéculation, ils achetèrent presque tous ces arbres, et les revendirent ensuite très-chèrement pendant un grand nombre d'années. Au moyen du semis à demeure, il est possible de couvrir de verdure les masses et les chaînes de rochers pourvu qu'ils présentent des scissures, la racine ou pivot du noyer va probablement chercher sa nourriture, et comme son travail et ses efforts sont continuels, on a vu de telles racines séparer des blocs, des couches de rochers d'une prodigieuse

grosceur. Il n'est pas à craindre que ces arbres pivots, comme ceux qui ont été replantés, ils les rompent et les briseront plutôt. Je doute qu'il existe aucun arbre dont le pivot s'enfoncé plus profondément, dès qu'il ne trouve pas une résistance invincible ; alors ils donnent très-peu de chevelus et de racines latérales. L'expérience a prouvé que le volume des branches est toujours en raison de celui des racines ; il n'est donc pas surprenant qu'un pivot aussi prodigieux fasse un effort incroyable, lorsqu'il se trouve gêné entre deux blocs, ou entre deux couches, et qu'à la longue il les sépare.

Il y a deux époques pour les semis ; Tune, aussitôt que la noix est mûre, et l'autre après l'hiver, cette opération sera décrite ci-après.

II. *Du semis en pépinière.* L'arbre qui en provient, est moins actif dans sa végétation, ainsi qu'il a été dit, que celui du semis à demeure. Plus il sera replanté souvent, plutôt il donnera de fruit, et d'un plus beau fruit, parce qu'il traversera moins en bois ; alors les racines latérales se multiplieront, et il n'aura plus de canal direct de la sève du tronc à la mère racine, c'est-à-dire, au pivot : ainsi, ce que l'on perdra d'un côté, on le gagnera de l'autre. Cependant si on doit peupler des coteaux arides des rochers, etc, le semis à demeure mérite, à tous égards, la préférence sur une replantation, trois ans au plus suffisent lorsqu'on veut se procurer de belles noix.

III. *Des choix des semences.* On ne greffe point les noyers ; cette assertion est vraie, en général, mal-

quelques exceptions. Il est donc indispensable de choisir les noix de l'espèce la plus grosse, et dont l'amande remplira le mieux la coquille, il faut encore être assuré par l'expérience qu'elle fournit beaucoup d'huile. D'après cette observation, on doit sentir combien peu il est prudent de prendre chez les pépiniéristes des noyers tout formés: je conviens qu'ils ont l'attention de choisir les plus belles noix; mais il leur importe fort peu qu'elles donnent beaucoup d'huile;

et c'étoit cependant le point essentiel pour le cultivateur. Certes la noix dans laquelle on plie les gants, est magnifique par son volume extérieur, mais son amande d'un tissu lâche, remplit à peine la moitié de la coquille, et fournit peu d'huile. Le bon cultivateur établira lui-même sa pépinière et ne sèmera que les noix de l'arbre qu'il connoît, et que l'expérience lui a prouvé être le plus productif en fruit et en huile.

IV. *Du sol de la pépinière.* Le noyer ne cherche qu'à pivoter, il aime donc un sol léger, profondément défoncé, afin de faciliter le prompt développement de sa racine et celui de sa tige, qui est toujours en raison de la première: il est inutile de chercher une terre trop bien préparée; la surabondance de nourriture n'est pas nécessaire à cet arbre; il craint même les engrais animaux; la cendre est ce qui lui convient le mieux, et même celle qui a déjà servi pour les lessives, si on a eu la précaution de la laisser quelque temps exposée à l'air, dans un lieu à l'abri de la pluie; elle se charge de l'acide aérien, voyez le mot AMANDEMENT et ses principes combinés

différemment que dans les premiers > n'en sont pas moins actifs; d'ailleurs, comme cendre pure et simple, même abstraction faite de ses sels, comme poussière très-fine, elle sert à diviser le sol, le rend plus meuble, et par conséquent plus perméable aux racines. Il convient de défoncer ce sol deux ou trois mois d'avance, de le travailler de temps à autre, afin de le rendre de plus en plus meuble.

V. *Méthodes du semis.* Il y en a deux; et dans chacune on doit avoir

grand soin de choisir les noix au moment de leur parfaite maturité; on connoît ce point par les fentes ou crevasses qui se percent d'elles-mêmes sur le brou.

Dans la première méthode, on prépare dans une cave; ou dans un lieu à couvert et à l'abri des gelées; une couche de sable, dans laquelle on place les noix, à six pouces de distance les unes des autres, et on les recouvre de deux pouces de terre fine; elles germeront pendant l'hiver, si on a eu soin de les arroser au besoin; et en mars ou plus tard, suivant les climats, c'est-à-dire, lorsque le noyer ne craindra plus l'effet des gelées, on les tirera de cette couche pour les transporter dans la pépinière. Si on les a semées dans des caisses, l'opération sera plus facile, M. le baron de Thschoudi assure, d'après sa propre expérience, qu'en coïtant le bout du germe, le noyer ne pivote plus, qu'il se garnit de racines latérales; enfin, qu'il n'est pas nécessaire de le replanter pour lui en faire pousser.

Dans la seconde méthode, après avoir défoncé le terrain, on enfonce les noix à deux pouces de profondeur, en alignement, enveloppées

dans leur brou, afin que Tamerturae de cette enveloppe empêche les rats, les niulots d'attaquer les noix, dont ils sont très-friands : à cet effet, les sillotis quidoivent les recevoir, sont espacés de deux pieds de distance, et chaque noix est séparée de ses voisines par un intervalle de deux pieds.

VI. De la conduite du semis Lors-que dans le courant de Pété on sera bien assuré que les noix auront germé et seront sorties de terre, on arrachera un rang entier qui n'a été semé que par précaution, de manière que chaque tige soit séparée des autres de quatre pieds de distance en tout sens, Si dans la rangée que Ton conserve; il manque quelques sujets, on réservera le même nombre, et un peu plus parmi les plus beaux de la rangée qui doit être supprimée, et on les replantera dans les places vides, suivant les climats, en novembre ou en mars, ou en août; ou bien, on peut attendre l'une de ces époques pour faire la suppression, totale des surnuméraires, et en former une nouvelle pépinière.

Cette méthode mérite la préférence sur la première, en ce qu'elle est plus simple, Il paroît qu'en opérant ainsi, on perd beaucoup de terrain au moins dans les premières années, Rien n'empêche que l'année qui suit celle du semis, le champ ne soit couvert de grains. Il s'agit alors de labourer avec la *charrue* appelée *araire*, (voyez le mot CHARRUE) avec ou sans oreilles, comme on laboure les vignes dans le Bas-Dauphin, la Provence, et le Languedoc, et cette charrue n'endommage point les jeunes pieds; on laisse l'espace d'une **raie** ou **sillon** des deux côtés du pied,

et sans labourer et sans seiner; des sorts qu'on a des bandes ou lisières de grains de trois pieds de largeur, et que le jeune plant se trouve avoir un pied de dégagement. Avec une simple pépinière; pour peu que le champ soit grand, il y a de quoi fournir tout un village. Si on le désire moins considérable, on proportionne l'espace à ses besoins, ou bien on le consacre tout entier aux plants sans songer aux récoltes en grains,

Si on suit l'exemple de plusieurs cultivateurs qui replantent tous les jeunes pieds après la première année, afin de leur supprimer le pivot, il est inutile de laisser un si grand espace pour le semis; il n'est que dix-huit pouces de distance d'une noix à l'autre suffisent, sauf après la première transplantation, ou après la seconde, de les espacer de trois à quatre pieds, afin de leur laisser la facilité de croître avec aisance jusqu'au moment où on les transplantera dans les champs.

Est-il bien démontré que ces premières et secondes transplantations en pépinières soient avantageuses? Est-il bien démontré qu'outre le pivot il n'y ait pas assez de chevelus pour assurer la reprise de l'arbre lorsqu'on le plantera à demeure? L'expérience prouve le contraire; car dans beaucoup de nos provinces on ignore le besoin de ces transplantations. Je conviens que les arbres ainsi traités ont beaucoup plus de racines latérales et de chevelus, que leur reprise est assurée; mais je conviens aussi que pour peu que le tronçon du pivot qui reste, soit garni de chevelus, il reprend assez bien. Enfin, ces replantations multiplient **retardent les progrès de la croissance**

de Parbre. Leg corbeaux , les corneilles , e! iusqu'aux pies, sont les grands semèurs des noyers dans les campagjies. Si leur bee n'est pas assez fort pourcasserla noix, ils la laissent tomber sur une pointe de rocher , sur une pierre^ ou souvent sa coquille ne se brise point, resaute, et la noix va se perdre dans le champ, dans la vigne, dans un buisson, etc.

J'ai souvent fait replanter à demeure de pareils noyers , et leur pivot étoit considérable; il nes'agit que de faire la fouille plus profonde , de bien ménager les chevelus , et d'avoir grand ^{soin de la} ~~soin de la~~ ^{partie du pivot qui demandoit d'être conservée.} ~~partie du pivot qui demandoit d'être conservée.~~ Je réponc d'après ma ~~propre expérience,~~ ^{propre expérience,} que quoique la reprise de ces arbres ait pu être moins parfaite dans la première année que celle des arbres transplants en pépinières, ils ont trèsJ^ien r^ussi, et donn^ et donnent encore de beaux fruits, et en quanlité. La prudence exige cependant qu'on laisse sur place l'arbre, dlève de la nature et du hasard, jusqu'à ce qu'il produise du fruit. Si la qualité et la grosseur sont bonnes , on le transplante; si l'une ou l'autre est défectueuse , il faut arracher l'arbre et le jeter au feu, puisqu'il va occuper inutilement un très-grandespace, à moins qu'il ~~si l'on~~ ^{si l'on} ~~végeté sur un~~ ^{végeté sur un} l qu'on ne sauroit destmer à d'autres productions, Ces replantations dans les pepinières, sont peut-être nécessaires dans les provinces du norddu royaume, puisque plusieurs écrivains , d'ailleurs très-estimables, les conseillent; mais je le répète, d'après ma propre exp^rien, on peut très-bien s'en pabser dans Cfdles du centre et du midi du royaume. Le cultivateur choisira

actueUement la méthode qui lui conviendra le mieux.

Quelques écrivains ont conseillé de placer un carreau ou une bnque, une tuile , etc. sous la noix, en la semant, et de la recouvnr de terre, afin que ce corps dur oblige le pivot à s'étendre latéralement, et de ne pas s'enfoncer perpendiculairement. Cet expédient est tout au moins inutile. Le pivot suiyra la brique, la tuile, etc.; mais des qu'il trouvera la terre du dessous en s'allongeant, il s'enfoncera tout de suite après avoir encore fait ua petit ~~pas.~~

J'ai demandé que chaque plant fût espacé de quatre pieds en tout sens ; 1°. afin que l'arbre eût autour de lui une plus grande circonférence d'air atmospherique ; 2°. afin de lu», laisser la liberté d'^tendie ses rameaux. Les p^piniéristes ont en g£. néral la mauvaise habitude de planter trop près, dans la vue de diminuer le travail et de ménager l'espace; aussi ils ont grand som d'élaguer, avant ou après le premier et le second hyver, les pousses latérales du tronc. ~~Il en résulte que la sève se porte avec violence au sommet, que la tige s'élance, et il ne reste plus cette proportion requise entre sa hauteur et sa grosseur. Il vaut beaucoup mieux attendre à la troisième année à commencer le premier ^lagage, le tronc déjà tort, gagnera plus en hauteur. proportion^entre la troisième et la quatrième année, qu'il ne l'auroit iait, si l'on eût suivi la méthode contraire.~~

Dans les provinces du centre, et du midi du royaume ou Ja v^ta h on est forte, commence de bonne heure et finit taid, la hauteur des plants est de

quinze à dix-huit pouces ; et dans les trois années suivantes, sept à huit pieds de hauteur. Il ne s'agit pas ici des arbres élancés par l'édulage, ou de ceux regorgeans de nourriture dans le terrain des pépiniéristes > mais de ceux élevés en plein champ et dans un sol convenable et bien travaillé.

Deux bons labours par an, à la bêche ou à la pioche, suffisent à l'éducation des pépinières; cependant, plus on les multipliera > et mieux les arbres s'entrouveront. Mais ces travaux détruisent les herbes parasites j objet de la plus grande importance pendant les deux premières années. Outre que ces façons données au sol, le rendent plus susceptible de jouir des bienfaits des microbes, et > de se les approprier, ils accumulent une plus grande masse de fécules, (voyez *cemot*) dont les jeunes plants profitent. On ne fait point assez attention à cette opération soutenue de la nature, et on ne voit communément dans un labour, que de la terre renouée. Voyez ce mot essentiel, ainsi que celui *amendement*, et vous concluez alors comment les plantes s'emparent de l'air fixe, comment il contribue à leur forte végétation ; enfin, comment il devient le lien et le metteur en œuvre et *Vassembleur*, si je puis m'exprimer ainsi, de tous les différens principes qui constituent leur charpente,

On peut, à la troisième année, commencer à bêcher par le bas, rendre imie la plaie et la recouvrir exactement avec *Vonguent de saint-biacre*. (Voyez ce mot). Le bois du jeune arbre est tendre, presque spongieux, et rempli de beaucoup de moelle; dès-Jors les plaines qu'on lui fait, tirent

h. conséquence si on n'a pas le soin de les garantir de l'impression de l'air, A la quatrième, à la cinquième, et à la sixième, on continue à bêcher. Il est certain qu'en suivant cette méthode, on a des pieds très-forts. Les branches basses servant à retenir la sève, et à fortifier le tronc.

Il m'importe fort peu que ces avis nesoient pas conformes à la conduite des pépiniéristes, dont la démanaison d'avoir promptement des arbres à vendre, leur met sans cesse la serpe à la main; mais ils sont conformes à l'expérience et aux lois de la végétation. On ne doit planter que des arbres déjà très-forts, c'est gagner du temps, Olivier de Serres dit: « Pour avancer promptement d'œuvre, fournissez-vous du plant de noyers les plus gros que vous pourrez rencontrer, à telle cause rayant bien laissé mûrir en la bastarde; ne tenant compte du mince et menu dont la foiblesse ne peut donner n'importe quelle espérance que de tardivement, ni résister à la violence des vents, ni à l'importunité des bêtes, qui souventes fois en frottent, et broutent les jeunes arbres de nouveau plantés.... Le plus gros plant est le meilleur pour tost s'agrandir, de la reprise duquel ne faut douter ; encore que pour sa pesanteur fallût quatre à manier un seul arbre; à la charge que la fosse soit à grande suffisance en largeur > et en profondeur, pour à l'aise recevoir ses racines ».

Les cultivateurs qui désirent ne planter que des arbres faits, ne pas avoir l'embarras de placer des tuteurs aux plus jeunes, peuvent très-bien supprimer le pivot après la première année de pépinière sans avoir besoin de replanter. Il suffit, à cet effet, de

d'ouvrir par un de ses côtés le pied de l'arbre, de le déchausser ainsi jusqu'à quinze ou dix-huit pouces, en ménageant soigneusement tous les chevelus qu'il trouvera jusqu'à cette profondeur, alors couper le pivot, remettre les racines dérangées à leur place et combler la fosse. L'arbre ne se sentira presque pas de cette opération. Ou bien le cultivateur, pour éviter ce nouveau travail, supprimera le bout du pivot, lorsque la noix a germé dans le sable. Alors il sera sûr d'avoir un très-grand nombre de belles racines latérales et bien chevelues, et l'arbre souffrira peu de la transplantation, quelle que soit sa grosseur.

Plusieurs auteurs conseillent de couper le sommet de l'arbre dans la pépinière, lorsqu'il aura sept ou huit pieds de hauteur. Cette opération est absolument inutile, lorsqu'on n'a pas eu la manie d'élaguer sans cesse dans la pépinière, et lorsque sa tige n'est ni grêle ni effilée. Laissez agir la nature, elle en sait plus que vous. On sera toujours assez à temps de charger l'arbre de plaies, lorsqu'il s'agira de le transplanter. Je dirois à ces élagueurs et replanteurs perpétuels : jetez un coup d'œil sur le noyer venu de semence sans transplantation et presque livré à lui-même, comparez-le avec celui que vous avez pris plaisir de manier ; alors jugez sans partialité. — On ne doit couper le sommet de l'arbre que lorsqu'on le plante à demeure, si on a été assuré de la beauté et de la qualité de la noix que l'on a semée.

VII. *Doit-on greffer les moyers ; est-il possible de les greffer ? quand et comment doit-on les greffer ?*

L'on ne cesse de répéter que la

Tome VII

température de Fairstchangée, que les saisons ne sont plus les mêmes, C'est pas le cas d'examiner ici ces assertions. il suffit de dire (jusqu'aux saisons) une révolution qui dure dix-huit ans ; mais en général, la température a changé visiblement dans un très-grand nombre de cantons du royaume et de l'Europe entière, parce que les grands arbres ne sont plus les mêmes, parce qu'ils se sont abaissés, etc. (voyez les mots ABRI, CLIMAT, DÉFRICHEMENT). Il n'est donc pas surprenant que les gelées tardives emportent dans une matinée la récolte entière des noix. Il n'est pas au pouvoir de l'homme de s'opposer à l'effet de ces fâcheux météores ; mais le cultivateur intelligent sait profiter des avantages qu'un heureux hasard lui a procurés, en ne plantant que des noyers tardifs, ou des noyers de sainte-veuve, dont la récolte est presque sûre à cause du retard de sa floraison. Chacun doit étudier la manière d'être du climat qu'il habite ; et si les récoltes y sont trop casuelles, la prudence veut qu'il ne sème que des noyers tardifs, et qu'il greffe avec cette espèce les noyers précoces. Mais est-il possible de greffer le noyer ?

M. D'aubenton, dans l'article *noyer* du Dictionnaire encyclopédique, première Edition, s'explique ainsi : « Quelques uns prétendent qu'on peut greffer les noyers les uns sur les autres : il convient en même temps qu'on ne peut se servir pour cela que de la greffe en sifflet et il paroît sur le propre allégué que le succès en est assez incertain ». M. le baron de Tschoudi, dans le même article du Supplément de cet ouvrage, dit en parlant du noyer tardif : « La greffe seroit un

N

moÿen infaillible de le multiplier sans variation. Je sais qu'il reprenen approche. L'ente réussit *aussi quelquefois*, lorsqu'on l'exécute avec les précautions indiquées pour l'enté d'un aronier franc»; c'est-à-dire en fente ou sifflet; (*Voyez Fig. \2, Pl XV. pag. 534 Tome. V?*) 11 r&ulte de ces citations, que leurs auteurs regardoient cette greffe presque comme impossible. On ne peut attribuer le manque de réussite au ~~d~~**fa*ut de lumières et de manipulation des deux auteurs: je me fais un vrai plaisir de leur rendre toute la justice qui leur est due, et le tribut de louanges qu'ils ont si bien mérités. Je crois qu'on devroit plutôt attribuer au climat le manque de succès. Cette idée n'est pas si étrange qu'elle le paroit. M. Daubenton cultivoit à Monbar, M. Tschoudi[^] dans les environs de Strasbourg, pays très-froids, comparés aux cantons du royaume où le noyer réussit le mieux. On doit se ressouvenir qu'il est originaire de Perse, et qu'ainsi il doit moins bien réussir dans le nord que dans le midi du royaume, ou dans les provinces qui l'avoient. M. le baron de Tschoudi a réussi *quelquefois*; ce commencement de succès devroit encourager les autres amateurs, et sur-tout les pépiniéristes, à multiplier l'espèce tardive. Dans les environs de Paris, on fait peu d'huile de noix; on consomme ce fruit en cerneaux ou frais ou secs; voilà pourquoi la culture et la conduite du noyer ont moins été suivies et étudiées, et cet arbre est peu commun. Il seroit à désirer que les seigneurs de paroisse fissent venir des pieds du noyer tardif; et lorsqu'ils produiroient du fruit, qu'ils le distribuassent à leurs vassaux, afin de les

engager à les semer. Il seroit plus gêné et plus profitable pour eux et pour les habitans de leurs si igneuries, qu'ils fissent des pépinières, et qu'ils leur en distribuassent les arbres gratuitement. Tout cultivateur qui améliore son champ travaille autant pour lui que pour le si igneur; mais l'evenons à la greffe du noyer en attendant que nos vœux soient exaucés par les seigneurs bienfaisans.

La méthode de la greffe en sifflet est aujourd'hui pratiquée par tous les cultivateurs des environs de Grenoble, de Romans, le long de la rive du Rhône, dans la partie du Dauphin[^]. Dans cette province on ne cultive en *général* que deux espèces de noyers; la mésange qu'on peut appeler *noyer de mars*, et la tardive, *noyer à mai*, parce qu'elles y fleurissent à cette époque. Il vaut mieux cependant leur conserver leur dénomination ordinaire, puisque les époques des floraisons suivent la nature du climat. La méthode de la greffe commence même à s'introduire dans les environs de Genève, dans la Suisse, etc.

L'époque à laquelle il convient de greffer les arbres de la pépinière; est lorsqu'ils sont en pleine sève. On choisit les meilleures branches du sommet, au nombre de trois ou quatre, et on supprime les autres. On peut également greffer de très-gros noyers, la première ou la seconde année après qu'ils ont été couronnés. Les semis, ainsi greffés, n'ont plus qu'à se fortifier dans la pépinière. On fera très-bien de ne les en tirer que lorsqu'ils auront, dans le milieu de la tige, cinq à six pouces de diamètre, et de rejeter rigoureusement tous ceux qui seront

rabougrlsou de médiocre venue. L'expérience a prouvé que de tels arbres profitent rarement.

Le bon cultivateur sait que la réussite dépend sou vent des pelites attentions. Aussi, il a grand soin , loi'sque la pousse de la greffe a quelques pouces de longueur, de l'assujettir doucement, avec un chiffon de drap coupé en lanières, contre le bout du sifflet qui excède la place de la greffe. Par ce moyen elle n'est point détruite par les coups de vent, etc.

Dans ies observations qui rn'avoient été communiquées par M. Duvaure, il étoit dit qu'au Gourrier, pres de Crest en Dauphin[^], on greffoit les **no** **ossibilité de** cette operation rnesurprit. et me porta à croire que l'auteur avoit sans dooite pris involontairement un mot pour l'autre. J'ai eu **lui** écrire à ce sujet; l' **eu** la bonté de faire **pe** touteincertitude. Envoicile précis.

Je ne me suis point trompé lorsque j'ai dit que l'on pouroit greffer le noyer en **écuss** 'ai pour moi, non seulement l'ex[^]rice depuis dix ans que je greffe ainsi de gros noyers et des noyers de pépinières, mais encore la pratique commune de la même greffe, à six lieues à la ronde de mon habitation.

Depuis la réception de votre lettre, j'ai consult[^] les trois greffeurs que nous avons ici, et ce sont les seuls en ce genre dans nos environs. [^]

Vous savez, comme moi [^] quelle patience, quelle justesse, quelle précision exige la greffe en flixte; en6n la perte de temps qu'elle entraîne, pour peu qu'elle soit multipliée, tandis que celle en 6cusson est bien plus expéditive.

Le seul Inconvénient de la greffe en dcusson, est d'être plus expose a la rupture ou à la désunion par les coups de vent. On y remédie en coupant la pointe du jet à mesure qu'il pousse. Gette op&ati>n est répétée deux à trois fois au plus pendantUd première année. I a greffe en#flûj* exige la mērae precaution, mais elle est raoins de conséquence. #

La différence du terns seroit moui« à considérer, si Ton greffoit toujours en p[^]pinière, où Iroisou quatre greffes suffisenl pour chaque arbre; mais, s it s'agit de greffer de gros noyers epars di et là et souvent très-eloignes les uns des autres, le prix du temps mérite d'être compté pour beaucoup.

La plus grande partie des anc[^]iens noyers, au moins du Dauphin[^], ne **sont pour la greffe, et par rpolte est très-casuelle. Pour la rendre pl[^]ussure[^] les bons cultivateurs ont pris le parti de les greffer. Au mois d'octobre ou de mai, on couronne l'arbre à huit ou dix pieds au-dessus du tronc: il pousse des jets considérables pendant l'année, et au printemps de la suivante, on place sur les nouveaux jets depuis cinquante jusqu'à cent greffes sur des noyers d'environ quarante ans, et bien sains. Vous devez juger par-là de quelle importance est le temps.**

J'ai en mon particulier enriron quarantegros noyers greffesen ecuss[^]n dans Fcspace[^] dix années; tous ceux de ma Vpm[^] 165011[^] e[^]galement. Ge sont des fiats sur **lesquels** vous pouvez compter, et me citer comme garantdeleur **authenticité.**

On doit lever les écussons dès que la seve commence à être assez établie et on les conserve dans l'eau

en les y faisant tremper à la hauteur de deux pouces.

C H A P I T R E II L

*De la transplantation de l'arbre y
du sol qui lui convient.*

I. *De la transplantation.* Son époque dépend du climat. Dans les provinces méridionales, dans les cantons où les pluies sont habituellement rares au printemps et dans l'été, il est indispensable de transplanter peu de semaines après que les feuilles sont tombées; c'est-à-dire, qu'il faut donner le temps à la sève de redescendre vers les racines, et laisser le tronc moins pénétré d'humidité. L'époque est à peu près fixée depuis la mi-novembre jusqu'à la mi-décembre. Alors les pluies d'hiver ont le temps de serrer, de tasser la terre contre les racines, de pénétrer plus avant dans la fosse, et par conséquent d'y retenir une humidité qui sera si nécessaire pendant l'hiver. Amoins que la saison ne soit très-long-temps rigoureuse, les racines pousseront de petits chevelus qui se fortifieront de bonne heure au retour de la belle saison. Dans les provinces méridionales chaudes et naturellement plus humides, on fera très-bien de déflorer les transplantations jusqu'après l'hiver. Les fosses destinées à recevoir ces arbres, demandent à être ouvertes plusieurs mois d'avance. On en sent trop aisément les raisons pour y insister.

Si on a transplanté les arbres après la première année de pépinière, ou si, par une manière ou par une autre, on a arrêté le pivot > la peine sera moins grande pour déraciner l'arbre; mais, dans tous les cas possibles on

doit commencer à cerner la terre à la plus grande distance que l'arbre pourra tout autour des racines, et à une profondeur convenable; par exemple, en commençant par un des bouts de la pépinière, afin de ne pas les endommager et de leur conserver une très-grande longueur. Je ne répéterai pas de nouveau ce que j'ai déjà dit plusieurs fois sur l'utilité des ratines; d'ailleurs, voyez ce mot.

On sent bien, dans la supposition qu'on n'ait pas supprimé le pivot, qu'il sera > pour ainsi dire, impossible ou du moins trop dispendieux de défoncer la terre jusqu'à la profondeur à laquelle il a pénétré, si le sol de la pépinière a eu beaucoup de fond: ce n'est pas aussi ce que je demande; cependant, si on le pouvoit, je dirois, ménagez ce pivot, donnez lui une direction très-étendue et horizontale dans la fosse, et vous aurez un arbre qui ne tardera pas à se charger de beaucoup de racines, et dont la végétation sera bien supérieure à celle de l'arbre dont on aura coupé le pivot à un ou deux pieds > quoiqu'il ait déjà beaucoup de racines latérales.

Huit pieds de diamètre sur au moins trois de profondeur, sont les proportions ordinaires des fosses que l'on ouvre long-temps d'avance pour les noyers. Si on transplante le noyer avant l'hiver, il est inutile de retrancher sa tête à cette époque, et dangereux, comme quelques écrivains le conseillent, de laisser deux à trois pouces de la base des branches que l'on supprime, et d'enfoncer une cheville dans le centre, c'est-à-dire, dans l'endroit de la moelle. Le bois du sommet de la tige et des branches

est naturellement plus spongieux que celui du tronc, la rigueur du froid pourroit l'endommager, au lieu qu'en faisant, pendant l'hiver, l'arbre tel qu'on fait de la pépinière, il n'est point chargé de plaies, et son décrepissement se défend. Quelque temps avant qu'il entre en sève, on l'éte à la hauteur qu'on désire, et chaque plaie est aussitôt recouverte par *Yonguent de Saint-Fiacre*; et, pour plus grande sûreté on l'assujettit au besoin avec un peu de paille, afin que les coups de vent ou les grandes pluies ne le détachent pas avant que l'écorce ait commencé à s'étendre sur la partie spongieuse de l'endroit coupé. Quant aux chicots d'un à deux pouces que l'on conseil de laisser, on doit sentir que ce n'est pas d'eux que partiront les nouvelles pousses; qu'ils pourriront peu à peu, et formeront un chancre qui gagnera à la jonction le tronc de l'arbre, et le rendra caverneux; dès-lors voilà une perte réelle sur le prix de ce bois précieux pour la sculpture, la menuiserie, etc. Peu d'arbres exigent, autant que le noyer, l'application de l'onguent sur ses blessures, afin de le soustraire au contact de l'air qui y cause la pourriture.

II. De la qualité du sol qui lui est propre, et à quelle distance on doit le planter. On ne cesse de répéter que le noyer vient par-tout; cela est vrai jusqu'à un certain point, à moins que le terrain ne soit marécageux, et encore il y subsiste si l'humidité se dissipe pendant l'été. Mais végéter d'une manière languissante, ou croître avec vigueur, la différence est extrême, soit pour la beauté de l'arbre, soit pour la quantité et la qualité du fruit. La noix de l'arbre planté dans un fondu-op fertile ou trop humide,

ne donne pas autant d'huile que celle de l'arbre qui végète sur un sol élevé et un peu sec. L'on peut dire en général que le noyer aime les terres douces, un peu irascibles, et qui ont beaucoup de fond; qu'il se plaît dans les vallons, sur les lieux un peu élevés; qu'il aime les grands courans d'air; que, proportion gardée, il réussit mal dans les terres trop argileuses, trop crayeuses; qu'il leur préfère les graveleuses et les sablonneuses, enfin toutes celles dans lesquelles il peut facilement approfondir ses racines.

Le produit de cet arbre est très-considerable lorsque la saison avoune sa fleuraison; mais sa valeur merite-t-elle qu'on lui sacrifie celle de la production d'une bonne terre à froment, ou d'une prairie, ou d'une luzernière, etc.? Je ne le crois pas: on voit des noyers couvrir de leurs branches une étendue de plus de cent pieds de diamètre, sur laquelle il naît une herbe rare et chère. C'est au propriétaire à consulter son intérêt, et non sa fantaisie, ou la coutume du pays, ayant de planter cet arbre. Il me paroît qu'on ne doit le placer que sur les bords des chemins, ou tout au plus sur les bords des possessions, en observant la distance prescrite, par la loi, et qui varie suivant les coutumes, des provinces; c'est au cultivateur à les connaître. Je vois toujours avec peine de bons champs plantés de noyers en totalité: lorsque l'on plante sur le bord des chemins, six à huit toises suffisent à la distance d'un arbre à un autre. Si on pense devoir sacrifier un champ à ces plantations, il faut au moins douze à quinze toises. Alors on pourra encore espérer quelques récoltes*

pc^au. u» ce,,ain no_m.,re d'a»,
-

l'arbre planté demande de rester, pendant plusieurs années, travaillé au pied sur deux toises de diamètre, à moins que le sol du champ ne soit labouré en entier.

J'ai vu des haies de noyers aussi fourrées que celles faites avec *Yaubepin*. (Voyez ce mot et la manière de les conduire au mot *HAIE*). Je crois même qu'il seroit possible de leur donner la plus grande hauteur de nos charmes, en couchant presque parallèlement les branches, et en supprimant tout canal direct de la sève. Je suppose cette assertion comme fait purement idéale. Je n'ai fait aucune expérience à ce sujet; mais il me paroît qu'une telle palissade produiroit beaucoup de fruit, attendu sa grande surface de chaque côté, et sur-tout parce que le noyer ne produit son fruit qu'à l'extérieur.

On dit communément que les noyers craignent les grandes chaleurs de nos provinces méridionales. J'en ai trois qui réussissent à merveille et portent chaque année beaucoup de fruit. Il est plus probable qu'on ne le cultive pas, parce que l'olivier le remplace avantageusement et que trois oliviers prospéreront dans une étendue à peine suffisante pour un noyer; enfin, parce que la qualité et le prix des deux huiles qu'ils donnent, ne peuvent pas être comparés. Le «noyer n'est regardé dans nos provinces que comme un arbre fruitier; et *vim* de plus.

CHAPITRE IV.

De la taille et de la conduite du noyer après qu'il est planté.

Tant que l'arbre n'a que quinze à vingt ans, la taille après l'hiver est préférable à la taille faite après la chute des feuilles, sur-tout dans les pays où le froid est ordinairement rigoureux; la coutume de plusieurs cantons est de tailler aussitôt après la récolte du fruit: cette méthode est vicieuse, en ce qu'il reste encore trop de sève dans l'arbre; il s'en fait une grande extravasation par la plaie; elle se trouve baignée quand le froid survient, l'écorce n'a pas eu le temps de se cicatriser, et le froid a plus de prise. C'est toujours de l'amputation des grosses branches faite à contre temps, ou mal faite, que naissent les chancres et les cavités du tronc. On ne doit jamais couper une grosse branche, sans recouvrir la plaie avec *Yonguent de 5/- Fiacre*, ou sans clouer par-dessus une planche dont tout le tour est mastiqué avec le même onguent. Les clous qui entrent dans le tissu ligneux, n'y portent aucun préjudice, puisque cette partie du bois ne se régénère pas >^{et} qu'elle n'est dans la suite recouverte que par la seule ^{force.} A la fin de la première année, ou après la seconde, suivant l'étendue de la plaie, on peut supprimer la planche: cet expédient paroîtroit minutieux, si on ne comptoit pour rien la grande valeur d'un beau tronc de noyer bien sain: c'est le seul moyen de empêcher de devenir caverneux, à moins qu'il n'ait été semé en place, et simplement blagué dans les commencemens,

pour assurer la hauteur du tronc.

Le noyer livré à lui-même: dispose ses branches et sa tête en forme ronde; c'est donc sa forme naturelle et celle qu'on doit lui conserver: le grand point est de lui laisser toujours un tronc fort élevé, à cause de sa valeur, quand il est sain, et afin que les branches s'élevassent en Pair. Les branches doivent être disposées de manière **qu'elles ne s'enchevêtrent pas les unes avec les autres; que l'arbre soit dégagé dans le centre, afin que Ton puisse aisément aboutir aux différentes parties, pour faire tomber le fruit lors de la récolte.**

La feuillaison des branches s'exécute toujours sur le bois nouveau de l'année précédente, c'est une des raisons principales, pour qu'elles s'allongent sans cesse, et, que le plus grand poids soit à l'extrémité. Ainsi, **en supposant que, par la taille, on ait donné à une mère branche, par exemple, la direction de l'angle de quarante-cinq degrés, ou de soixante degrés, elle prend celle de cinquante ou de soixante, sur-tout si on ajoute au poids de la branche et des feuilles celui du fruit: il résulte donc de la croissance, du prolongement et de l'inclinaison annuelle des mères-branches et des rameaux secondaires, que les inférieures toucheront presque à terre, et que les branches supérieures s'inclineront sur les inférieures; que celles du sommet, moins longues, conserveront la perpendicularité jusqu'à ce que, pressées par de nouvelles, elles suivent la même loi des premières: enfin, de pression en pression s'établit la forme ronde de la tête de l'arbre. On cherchera en vain à le contrarier, en taillant l'arbre en *bids-***

son, (voyez ce mot) peu-à-peu il reprendra ses droifs. Je ne veux pas dire qu'il ne faut tailler cet arbre; au contraire, je demande la suppression des branches les plus basses, lorsque les rameaux sont près de terre: il en résulte deux avantages; l'arbre a plus d'air dans l'intérieur de ses branches, et les branches du sommet s'élevassent davantage; enfin, par la suppression des branches inférieures on a une plus grande partie de champ à cultiver; d'ailleurs, il est rare que les fruits placés sur ces rameaux pendants et rapprochés du sol, soient pour le propriétaire: c'est sur-tout après l'amputation de ces grosses branches, que Ton doit faire usage de *Vonguent de saint Fiacre*, recouvert par une planche; parce que la cicatrice se forme difficilement: le bon cultivateur ne se hâte pas de les séparer du tronc, il élague les rameaux extérieurs, à mesure qu'ils s'inclinent trop, et même les branches secondaires qui partent des premières; il agit vite, par ce moyen, la surcharge du poids, à l'extrémité du levier, et prévient l'inclinaison des mères-branches, et de ses rameaux. On doit même observer que l'amputation des mères-branches, sur les vieux noyers, leur est très-préjudiciable, et que peu à peu l'arbre périclite.

C'est sur-tout pendant les vingt premières années après la plantation, qu'on doit s'occuper essentiellement de la formation de la tête de l'arbre; à cette époque, son produit est de peu de conséquence; il vaut mieux le sacrifier au perfectionnement de l'arbre. Si on dilère sa propre puissance, c'est pour en jouir dans la suite, U est même essentiel, jusqu'à un cer-

tain point, d'empêcher l'avbre de *e mettre à fruit , puisque le bois y gagner beaucoup. Tous les ans , ou tous les deux ans ; on peut éraonder eet arbre : i °. de tous les bois morts fc'il y c n a ; a °. des branches qui se duisent mal; 3". des rameaux trop pendans. Cette époque passée , il n'a nifsnptilnsaucutibesoin dusecouis de l'homme., a moins qu'un coup de vent, m ouragan n'aient brisé et déchiré quelquesunes desesfortes branches , ou bien pour UJI pen recepèr les rameaux trop pendans vcs l'exteneur.

Des qu'on voit que l'arbie comience à être sur le retour , que sa tele commence à se charger de bois nnt; il est temps de mettre la coignée à sa racine, afin de préymr un dépérissement qui diminue beaucoup la valeur du tronc. L'époque de la coupe de ces arbres, est wrsque la sève est concentrée dans lesracines, lorsque, depuis quelques semaines, ilreone un vent du nord sec et même froid; la lune n'influe en rien sur cette coupe: des que cet arbre est couché par terre , on coupe toutes ses branches pres du tronc ; on m^naee les plus grosses, afin de cur conserver leur longueur; et les petites sont brisées et destinée* au feu. Aussitôt après la séparation des branches il convient décorcer le tronc, et de le placer ensuite droit sous un hangar, afin qu'il sèche plus vite, Si on desire donner à ce bois une qualite" suppe"neure, et dimmuer le volume de son aubier, on écorcerale tronc sur pied pendant l'hiver, un an avant d'abattre cet arbre: cette petite préparation est unpeu dispendieuse, et d'un très-grand avantage, principalemfent pour les beaux troncs des ar-

bres, semés à demeure, et dont on n'a pas coupé le pivot,

On demande si, supposition faite que le noyer ne portât point de fruit ulile, on devrait le semer et le cultiver uniquement ppur son bois? oui sans doute, puisque c'est le bois le plus ulile pour la sculpture, pour la menuiserie et sur-tout pour les grosses vis; car outre sa force, il est souple et pliant ; enfin , que coûte-t-il de hasarder quelque* TOUTA Ua:rs t;P> sciences des rockers, et même dans des terrains ingrats, dont on ne "retire aucun prôduit? on dit que les noyers attirent la foudre plus que les autres arbres; cela est vrai, en raison de leur grande circonférence et de l'humidite' dont ils &e chargent pendant Forage, l'eau ^tant un excellent conducteur de l'électricit^ et par conséquent du tonnerre. Nos ancêtres plus sages , et sur-tout plus économes que nous, plantoient, en noyers, les avenues de leurs châteaux, de leur maison de campagne: un luxe malentendu leur a fait substituer le tilleul stérile ou l'ormeau parasite; cependant le noyer est le plus bel arbre de l'Europe, et celui dont le produit est le plus considérable. Deux raisons ont concouru à sa proscription ; la première parce qu'il produisoit du fruit , et parce qu'il n'étoit pas decent, ou du bon ton , qu'un grand seigneur ne parût pas sacrifier tout à l'agrément. Le bourgeois a été assez sot pour imiter le grand seigneur. La seconde, parce que la transpiration des feuilles de cet arbre est forte son odeur première tient à une pu^rilit^, mais la seconde est plus réelle • cependant il est si facile d'y remédier, que Von doit être étonné quel'on nes'en soit pas

plutôt

plutôt avis&Sion reste long-temps sous un noyer,, on se sent la tête pesante, et le mal-aise est quelque-ibis porté au point de donner des envies de vomir: éprouve-t-on cet &at fâcheux sous tous les noyers ? non, sans doute; mais uniquement sous ceux dont les rameaux pendent de tous côtés, presque jusqu'à terre; alors on se trouve comme sous un toit, sous* une espèce de calotte où l'air se renouvelle difficilement; l'air qui s'^chappe du noyer par la transpiration, est un véritable *air fixe* (Voj. ce mot), qui vicie l'air atmosphérique; mais supprimez jusqu'à une hauteur proportionnée, les branches et les rameaux inférieurs, alors VOUS établirez un grand courant d'air qui dissipera la mauvaise odeur, et neutralisera l'air fixe qui, plus pesant que le premier, se trouve toujours en bas, quand il n'est pas expulsé.

Il faut dans ces avenues que l'on doit principalement semer des noix à demeure afin que l'arbre pivote, Glance dans les airs, prenne un port si majestueux et si imposant, que aucun autre arbre ne sauroit entrer en concurrence. Alors l'homme, guidé par le luxe ou par la mode, sera satisfait; l'idée de récolte ne le fatiguera plus, car elle sera très-médiocre. Il pourra même, s'il le veut, faire tailler les branches en palissade du côté opposé à l'allée de l'avenue, faire exercer les ciseaux et le croissant de ses jardiniers, et les branches de l'entendeur formeront d'elles-mêmes le plus beau des berceaux. Ou'il est cruel cet empire du luxe et de la mode! Il dépouille l'homme nos campagnes, les attire dans les villes et enlève nos arbres les plus précieux, pour leur

Tome VII.

en substituer d'autres dont le Lois est de nulle valeur 1

C H A P . I T R E V*

*De la récolte du fruit et de la manière de le conserver**

Plusieurs écrivains qui ont connu que Paris, ses environs, et quelques unes des provinces du nord du royaume, regardent la récolte des noix comme de peu de conséquence; c'est aussi l'opinion de M. Hall, Anglois, et son rédacteur rend ainsi sa pensée. « Quoiqu'on élève des noyers principalement dans la vue de procurer le bois, on ne doit point compter sur le profit qu'on peut tirer de leurs fruits. » Ces assertions prouvent tout au plus, que les noyers ne réussissent pas aussi bien dans ces parties du nord, que dans le centre et au midi de la France., J'appelle ici *nord* tout ce qui l'est, ou géographiquement, ou par son élévation; en un mot, les pays ou sans vignes, ou avec des vignes dont le raisin mûrit à peine.) bi on ouvre le second volume des mémoires de la société d'agriculture de Bretagne, on y lira, page 241: « Il vient d'Anjou, de Touraine, et d'autres lieux une grande quantité de noix dont les droits en entrant en Bretagne, doivent être percus sur le pied du pomme-croûte. Une comtesse a tenté de faire vendre et ceux qui font ce commerce, ont désiré de savoir exactement quelle doit être la capacité du pomme-croûte de noix.

» Les recherches, qu'il fallut faire à cette occasion, démontrèrent à M. de Montaudon de quelle importance est le commerce des noix pour la

Bretaene. il Tavoit regard^ jusqu'alors comnt une branche defruiterie qui lie paroissoit pas devoir former un grand objet. Il fut détrompé par une personne qui avoit fait ce commerce pendant long-temps, et qui lui assura qu'il e*troit chaque année, par le \$fi// 2?or/c/^2Vflr7i/M, pour huitaneuf cents mille livres de noix. Qu'on regards cette évaluation comme exagé^e , mTen conséquence, on la réduise à la moitié, il rest era encore quatre cent cinquante mille livres que la province paie tous les ans ».

Si on parcourt les provinces déjà citées, PAngoumois, l'Agenois, une partie du Languedoc, tout le Dauphine, le Lyonnais, le Forez, le Beaujelois, l'Auvergne, etc., etc. : on se convaincra que le montant de la r^colte des noix, destinée à être conveitie en huile, excède de beaucoup, et de beaucoup la valeur de celle de l'huile d'olive qu'on fabrique en Provence et en Languedoc. Il est démontré que le peuple, de plus de la moitié du royaume, ne consomme d'autre huile que celle de noix. Revenons à la récolte des noix.

L'époque de la récolte n'est pas chaque année rigoureusement fixe dans le meme canton; elle depend de la saison. Elle varie également u climat à l'autre, et sur-tout par rapport aux espèces : le noyer de saint Jean n'est pas la seule de cette qualité ; on en compte plusieurs parmi les noix communes, qui sont plus ou moins tardives. L'époque, à peu près générale, est depuis le milieu de septembre jusqu'à la fin d'octobre.

- L on connoit que le fruit est mur, Jorsque son brou ou enveloppe se crevasse et se detache du fruit. Alors des homines avec des perches longues,

minces, et dont le bout est flexible ; frappent successivement, et suivent toutes les branches du bas de la partie à laquelle ils peuvent atteindre. Les grands coups sont inutiles et nuisibles, ils affectent, mem'ti'issent le jeune bois, et font tomber un grand nombre de feuilles encore nécessaires à la perfection du bouton ou ceil placé à leur base, qui doit pousser l'année suivante, et «>nt elles sont les mères nourricières. Il est très-rare qu'un bourgeon un peu fortement meurtri, doive du fruit l'année d'après.

Après le premier battage, les hommes montent sur l'arbre, gagnent de branches en branches, et les gaudent successivement jusqu'à ce que tout l'arbre soit dépouillé de tous ses fruits. Il seioit à désirer qu'on pût cueillir les noix avec la main, mais la chose est impossible. Elles sont toujours à Textérieur de l'arbre, et l'extrémité des branches est trop foible, et casseroit sous le poids de l'homme. Les femmes, les enfants, les vieillards sont occupés à ramasser les noix par terre, et à les mettre dans les sacs,

Si les noyers étoient en ferreaés dans une enceinte, si les propriétés étoient respectées; il seroit inutile d'abattre les noix, et on épargneroit aux ramasseurs un grand nombre de meurtrisures. Le vent seul, la maturité complète du fruit, et le dessèchement de son péduncule, suffiroient pour le détacher de l'arbre.

M. Hall, déjà cité, dit : il est essentiel de prémunir le cultivateur contre une erreur vulgaire. Comme il est difficile de cueillir le fruit à la main, on a contracté l'habitude de l'abattre avec des perches, et de ce usage, qui est un abus très-nuisible, est une

neur qui fe. ^ie.invincMe-
 ment : elle consiste à croire que cette
 façon d'abattre le fruit , est très-fa-
 vorable à l'arbre ; erreur d'autant
 plus grossière que l'on ne sauroit
 cueillir les noix avec trop de précau-

ne voit pas qu'elles endommagent le
 sol ; entre la feuille sèche et la feuille
 verte, l'absence ou la présence de
 l'eau de végétation fait toute la
 différence ; elles ne lui nuisent pas
 plus dans un état que dans

sur le ferraffi , elles y ta«entan que

as ^ = S
 SKrSSSSSSSS

* » £ fe sont les noix d'un arbre
 on passe à l'arbre voi-
 on renouvelle la même
 ainsi de suite. Pendant
 remplit les sacs avec
 ssées , et on sépar

Xe fee qui se L Fres-avan.ageux a
 l'arbre e? a toutes les plantes qui sont
 aux environs.

les ^ ^ " f ^ t détachées de leur
 bicaUes ^ ^ c celles qui lui restent
 encore attachées. Cette précaution
 n'est pas de rigueur , mais elle est
 avantageuse et épargne beaucoup

Je conviens avec M. Hall, du mal
 que l'on fait aux rameaux en les

certaine Elevation , il faudroit des
 echelles immenses , presque impossi-
 bles à manier, ou des échafauds por-
 tés sur des roulettes. Or l'on conçoit
 avec quelle peine on remueroit, on
 disposeroit les uns ou les autres sur
 dessous en Chais, sur descoteaux, etc.
 C'est donc un mal inevitable, que de
 jputer , mais la main d'ouvrier le
 diminue beaucoup , s'il est exercé à
 conduire la gaulle.

Ces noix du champ
 qu'on les étend
 a la inetaiue , sur
 chaque
 Hois pour esp avec des
 rameaux
 pour on les si ^ u dissip
 de ^ ^ L r e e u v k o n u n m o u
 cette opet dix ul tiennent
 au
 J ^ H u J ^ dai ? Un 8 e m blable
 » ma is ^ bar 4 ' t a chaque
 mouccau , F r e t
 ratelee on a join da reU uelques

Quant au sue dangereux que les
 reuilles commuient au sol , c'est
 une supposition gratuite. On a grand
 Kiinoude les lais ^ r pour rir sur place,
 ou de les ramasser soigneusement à
 d'en faire la tierre sous le betail. Cer-
 tes , ce fumier n'est pas le plus mau-
 vais, et l'expérience prouve qu'il
 ne nuit à aucune des productions
 de la campagne quand il est bien con-
 s, mme. Les femelles qui se dessechen
 sur place, ne perdent que leur eau
 de Wgetation, et conservent tous

qui en est d < * £ T M - J T M - J l me le
 cantons oa amonce H « p
 'es T M « | a w ^ 1 2 S r t i e d s ; c ' « t ,
 alahau.eur de p us ^ m ^ n z ; : ^ ... S
 dit-011, pom les m / ns il eng
 les laisse au ^ u pen ^ = | ^ &
 d ^ ^ P ^ t i o a m s t e b l i t d a n s l e
 quelat m n e r ^ j , ? d e u . a v a i U e i n .
 « n o n » ä u ^ ^ ^ ^ ^ f
 t e i « * » i l e ' ^ o n ' e n r e t i l . e r a e n -
 et que inu M
 suite aura un gout foil. ^

Lorsque les noix ont été séchées d'après la première méthode, qui est à tous égards la meilleure, on les renferme dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop frais, afin de les empêcher de rancir, et souvent dans des coffres en bois de noyer, destinés à cet usage, et qui les mettent à l'abri des vicissitudes de l'atmosphère, tantôt sèche, tantôt humide. Les noix s'y conservent bonnes à manger d'une année à l'autre.

Le surplus de la récolte de celles que l'on garde pour manger, est destiné à faire de l'huile.

CHAPITRE VI

De l'huile de noix.

La noix dans l'état de cerneau, renferme, à la vérité, les matériaux qui doivent dans la suite constituer l'huile, mais l'huile n'y est point encore formée; elle est alors dans son genre ce que le raisin avant sa maturité, c'est-à-dire, que la substance vineuse n'est pas développée dans le fruit; il faut que la maturité opère cette magnifique et surprenante révolution,

L'amande blanche de la noix dont la pellicule qui la recouvre se détache encore aisément, commence à avoir, mais en très-petite quantité quelques parties huileuses; ce n'est que lorsque cette pellicule devient fortement adhérente, que l'huile remplace la partie emulsive... Ces différents états indiquent donc l'époque à laquelle on peut commencer à envoyer le fruit au pressoir. Si on se presse trop, on perdra beaucoup d'huile, et une même masse du fruit bien conservée en donnera beaucoup

plus. La fin de l'année que trois mois après la récolte.

L'émouillage des noix est une des plus agréables occupations des villageois; femmes, filles, garçons, enfans, se rassemblent à la veillée, tour-à-tour dans les différentes habitations; les uns cassent les noix, les autres, assis autour d'une vaste table éclairée par une lampe, s'amusent le fruit des coquilles. L'on chante, Ton lit, Ton fait des contes, et la joie règne dans ces assemblées. Si par malheur une fille laisse un débris de coquille avec le fruit choisi, le garçon qui s'en aperçoit se fâche, afin de la rendre plus attentive à l'avenir, et quelquefois il est secrètement l'auteur de la faute dont il retire tout avantage. Comme les pères et les mères sont prévenus à l'émouillage, tout y est décent, et les mœurs et la décence habitent encore aux villages un peu éloignés des grandes villes.

Les émouilleurs et les émouilleuses ont l'attention de ne laisser aucun débris de noix dans les coquilles, ni les débris des coquilles parmi les noix; enfin, de séparer les amandes en deux lots. Le premier est destiné à celles dont la couleur blanche indique l'amande saine, et le second à celles dont la couleur est foncée ou noire. Les premières fournissent l'huile pour les apprêts, et les secondes pour brûler.

Les personnes chargées de casser les noix, peuvent éviter beaucoup de peines aux émouilleuses, s'ils ont l'attention de tenir la noix de la main gauche, qu'elle porte daplomb sur un billot, et la pointe en haut, sur laquelle frappe le petit maillet de bois, tenu de la main droite.

Gependant il y a des especes de noix dont la cocmille est tres-dure , contournée, proLdement sillon'riée en dedans et en dehors, dont on ne peut casser la coquille sans bviser l'amande, et encore quelque précaution que l'on preme/ il reste des debris de l'ama/ dedans les caviths de la coquille. L'émoudage de Idles noix exerce beaucoup la patience, et fail perdre beaucoup de lemps. Dans certains cantons, on les appille les i w J i f c * f l m o « n n », parce que les filles les donnent aux garçons pour les éplucher. Les arbres qui les produisent devroient être lupprimés, puisque leurs fruits sont durs et en petite quality

On ne dofi pas différer d'envoyer au moulin les noix Anondees. ta coquille et la pellicule qui recouvroient auparavant l'amande a garantirsoient du contact de l'air de la corruption ; mais, des qu'une partie de l'annee est blis^ si paree de sa pellicule , elle devient bfenot ranee, d'une saveur ex*able, et die communique promptement au reste de l'amande ses mauvaises qualities. Les noix emondfe sont mises dans des sacs et portees au moulin. Il faut environ quarante livres de noyaux pour faire une bonne mouturte ptus ou moins de poids de pend de la coutume du canton.

Le noyau est jetté sur la table du moulin ; une roue perpendiculaire, mue par l'eau ou par le vent, ou trainée par un cheval, l'écrase et le rdduit en pâte ; cede pâte est mise dans l'auge du pressoir, un billot de fcois par-dessus taillé de la largeur de range, et par lequel on baisse la Vis ; don* e Hort de pression oblige

l'huile de se sparer du marc. Cette huilè est appelee *huile* qu'dle * t or'ee sans le oude l'eau chaude. La pate" e hiee de dessous la presse est ensuite ou fchaudée avec l'eau bouillante, ou échauffe daiis une basane avec l'adition d'un peu d'eau ; enfin, souxmise de nouveau à la VTM**>TM? fourmt ce que l'on appelle *thutie cuite*, dont le gout est tort. *If* ou résidu après la F " 8 ^ * " ^ *painde tromlle* - i. est excellent : poui engrosser la volaille, pour a noiu- riture des bestiaux, est tres-utile poui faire la soupe aux clens de ba, se- cour.

On desire de plus grands sur la fabrication de ce tejiu Ue, sur la mainere de lui conserve! long- temps sa bonne quahte, il iaut con et I4 ^ iu" e (V j e i 0 * , par expres- sion de knoix, serf. aux memes usage que celles des olives, f * * ^ memes prncipes Il faut cependant épnvmer que \ h u ^ " ^ T M T M a un gouï u o a b o ^ d d c e P J ^ e J o l au premier ^ ^ • ^ " " ^ ^ f X J S s'accoutme plus facileme^ qu ace Jui de/pr/, d'acre, sz ^ ^ ^ " J ^ S d'ohves. Le noyer ^{supplée} les provinces de dans presque toutes l'orient, de l'occident et du centre du royaume, excepté dans celles du nord où il ne réussit pas très-bien. Cette difference merite un examen

particular, D I T R £ y u . ^ n ^ x , ruhivpr le Est-il avantage^ cultiver le s'explique ainsi dans jyi, i^uvau* r A

ks observations qu'il a eu la bonté de me communiquer sur la culture du*noyer. J'ai beaucoup de noyers dans ma campagne; (près de Crest en Dauphiné,) j'ai suivi alternativement le rapport de plusieurs plantés dans un assez bon sol. Le produit a été plusieurs fois de dix mesures du pays, par chaque arbre; chaque mesure contient environ soixante-cinq livres de froment, poids de marc, et le produit de dix mesures a été de vingt-cinq à trente liv.; je pourrois citer plusieurs exemples semblables; je ne conclus pas de là que chaque noyer puisse produire autant, puisque le produit tient beaucoup de circonstances locales, mais ce que je dis prouve le parti qu'on peut tirer de cet arbre,

Ce qui le rend précieux à mes yeux, c'est le peu de mise que sa récolte exige. J'ai éprouvé plus d'une fois que So à 36 livres de frais suffisoient pour récolter une masse de noix, dont le produit étoit environ de 400 liv,

Trowel dit qu'un bon noyer, très-bien conditionné, se vend en Angleterre 40 jusqu'à 50 liv. sterlings; et M. Hall assure que cet arbre a plus de qualité en Angleterre qu'en France. Sans entrer dans Texamen de ces faits, on doit convenir qu'aucun arbre ne mérite plus d'être cultivé que le noyer, si de telles assertions sont vraies; ce qu'il y a de très-certain, c'est que le tronc du plus beau noyer de France ne sera pas vendu au delà de cinq à six louis d'or,

Les hénistes, les inenuisiers, les caïtosses au Mout, se passeroient difficilement de ce bois; il est doux, flexible, liant, souffre le ciseau, prend un beau poli, fournit des planches hr&s, minces, et qui se prêtent au

mtien du feu, & tous les contours qu'on veut leur donner; enfin, ce bois une fois sec, ne se tourmente point, ne se resserre pas, et reste dans le même état où il est employé. Les tourneurs, les statuaires et les sculpteurs font beaucoup de cas de ce bois, et il seroit très-difficile de le suppléer par un autre.

Tel est le précis de l'art de cultiver le noyer: examinons actuellement par quelles raisons le nombre de ces arbres diminue de plus en plus dans certaines provinces, et s'il est dans l'ordre de la bonne ménagerie de le diminuer.

Il faut attendre plus de vingt ans avant d'avoir une récolte passable de l'arbre que Ton a planté et soixante, pour qu'il soit dans sa perfection, il est long-temps en pépinière, et on aime à jouir: peu de cultivateurs prennent la peine d'en établir; il faut donc, en général, recourir aux pépinières qui vendent chèrement ces arbres; ces raisons réunies s'opposent aux emplacements.

On a vu très-souvent des récoltes entièrement perdues par des gels tardives. On voit chaque jour de très-grands espaces sacrifiés dans les meilleurs champs au noyer, et aucun grain ne prospère sous son ombre*, et cette perte excite beaucoup de regret; enfin, la murie manie est survenue, et dans un quart-d'heure on a décidé la suppression d'un arbre, qui, depuis soixante ans, faisoit l'ornement d'une campagne; on a pris pour excuse l'ombre funeste du noyer, et Ton n'a pas examiné que les racines du noyer feroient beaucoup plus de tort; que la cueillette des feuilles abîmoit les champs voisins; enfin, on n'a pas mis en pro-

bl&ne, lequel de ces deux arbres rap-
 portoit ou rapporteroit le plus au
 propriétaire : dans tout ceci, il n'est
 question que du noyer destiné à la
 ?ecol,edel noix,et , par conséquent,
 p\&rt dans un bon fonds. #

D'après cet exposé, le cultivateur
 doit-il, ou ne doit-il pas arracher tous
 les noyers plants dans l'int&ieur de
 ses champs ? Je serois pour l'affirma-
 tive; doit-il supprimer ceux des H-
 sières.des.bordures des chemms, et
 les remplacer par des mûriers : Je ne
 le crois pas : ces deux sentimens sont
 susceptibles de beaucoup de modifi-
 cations qui ueimem à la localité, et
 que le cultiyateur peut infimment
 xnieux apprecier que moi qui parle

est constant que la Provence, le
 Bas-Danguedoc ne
 fournisent même partie de
 l'huile d'olive HU. se consomme,

des olives. La noix est donc uneres-
 source Wen P ^ " f * ' " « 1,1
 si fort qu'on puisse s'en passer
 c'est le vrai point de la question :
 \$'il ra'est permis d'avoir un avis sur
 ce sujet, je ne craindrois pas de dire
 que, si des experiences réitérées, et
 itaites avec soin, meprouvoiept que,
 pendant Tannée des jachères, mes
 chnmps étoient susceptibles de pro-
 duire du colsat , de la nav tie,
 du pavot, (voyez ces mots) je pré-
 fèreiois leur culture au pproduit du
 noyer : il en r&ulteroit de grands
 avantages ; les champs seioient al-
 ternes, (voyez ce mot essentiel),
 et la récolte en grain y seroit com-
 plete et beaucoup meilleure; on au-
 rot donc, chaque année, un pro-
 duit plus considérable que ne le &era

jamais celui du champ plants en
 noyers. Ces assertions paroî.ront
 peut-être des paradoxes aux yeux de
 ceux qui jugent sans examen, ou qui
 sont accoutumés, depuis leur tendre
 enfance, à voir des noyers. Je leur
 demanderai de ne pas les juger, les
 condamner sans avoir fait des expe-
 riences ; je leur citei-ai l'exemple de
 plusieurs grands tenanciers du Beau-
 jolois, etc., qui ont supprimé les
 noyers, pour suivre la S k n des
 graines à huile, et qui s'en irouvent
 si bien, que leur exemple g a f e da
 proche en proche. Je ne pas
 d'une suppression totale: il ent,
 contraire de boiser ords
 au chemins, de former les avenues,
 des planter les balmes, et même,
 on se peut, de hasarder des semis
 de noyers dans les crevasses des
 rochers; ce n air d'o-
 pulence le
 coup-d' on bo est précieux,
 mais la ^ des grains doit passer
 avant leur.

1, le Picard (l'Artésien,
 eie'l.fcXen, le noyer on pour
 avoir le

encerneaux, ou
 le cultivent uniquement comme arbre
 fruitier. Les graines a huile leur suf-
 fissent, et l'huile qu'ils en retirent
 est un sros objet de commerce; ils
 ont vu que le noyer oc^{cupon} un
 trop grand espace, et que, ^{cette ét...}
 due de terrain pouvoit el^{tre remplie}
 d'une manière bien plus ^{utile.} Le
 climat et le sol s'opposent à la vé-
 rité, à la belle végétation de cet arbre;
 la récolte du fruit y est très-casuelle,
 et si l'on y plantoit le noyer tardif,
 afin de p.4venir les effets des geléra,
 la noix n'auroit pas le temps d'y mû-
 rir. Soit par ceie raison, ou par

telle outre , cet arbre n'est dans ces provinces, qu'un simple arbre d'agrément, un simple arbre fruitier

G H A P I T R E V I I I ,

Des propriétés du noyer.

I. *Propriétés médecinales.* L'huile de noix, tirée sans feu, peut être employée dans tous les cas où celle d'olive est d'usage. Le cerneau est indigeste, ainsi que les noix fraîches; mangez-en une grande quantité, ils fatiguent la poitrine. La noix sèche provoque la toux, les feuilles fraîches et sèches, ou leur sue, détergent les ulcères rebelles, sanieux, vermineux, et peu douloureux. L'eau dans laquelle on a mis infuser pendant plusieurs jours quelques feuilles, donne à la dose de deux verres par jour, a souvent produit de très-bons effets dans les affections schrophuleuses,

Le brou a un goût acerbe; amer et un peu acre; il est vomitif, et son sue astringent. Les chatons sont un peu émétiques et siilorifiques; le sue de la racine fraîche est diurétique, et même un violent purgatif.

Avec des noix encore vertes et tendres, on prépare une confiture qui est stomachique,

II. *Propriétés économiques.* Lorsque l'on veut passer en couleur les carreaux d'un appartement, on fait bouillir dans un chaudron, et réduire en pâte les brou de noix, et on n'y ajoute que la quantité d'eau suffisante pour que le fond du chaudron ne brûle pas. Alors, le tout se réduit en pâte, dont on recouvre tous les carreaux. On laisse sécher, on balaye on cire et on frotte

Les menuisiers, charpentiers, etc., ont chez eux en réserve un vase rempli de broir qui trempe dans Teau, et ils se servent de cette eau pour donner aux bois blancs une couleur de noyer.

Les teinturiers emploient la racine et le brou et leur teinture est très-solide.

L'extrait du brou mêlé avec un peu d'alun, sert aux dessinateurs pour laver leurs plans,

L'huile de noix est la meilleure que l'on puisse employer en peinture. Pour l'avoir plus belle, on la met dans des vases de plomb de forme aplatie, et on l'expose ainsi au soleil. Si, lorsqu'elle a pris la consistance d'un sirop épais, on la dissout en y ajoutant de l'essence de térébenthine, il en résulte un vernis gras, propre aux ouvrages de menuiserie. Elle rejoint dans cet état les couleurs qu'on veut lui donner, telles que la céruse, le minium, etc.

L'eau ou l'infusion de noix est assez employée dans les campagnes, comme stomachique. Prenez douze noix vertes, avec leur brou, jetez-les dans une pinte de bonne eau-de-vie, après les avoir un peu concassées; trois semaines après, décantez la liqueur et ajoutez-y du sucre.

NOIX DE GALLES- On nomme ainsi des excroissances qui se ferment sur les feuilles/les pétioles, et même sur les calices des fleurs de quelques espèces de chênes; elles sont occasionnées par les piqures d'un insecte. Leur principal usage est pour les teintures; mais celles que l'on recueille en différents pays, ne sont pas également propres à tous les emplois auxquels on les destine.

Ou

Onen disingue danslecommerce plusieurs qualify: celle connue sous

On la tire de Pologne, de Hongrie, de Bohême, de Moldavie etc. La seco de Smyrne, le Grèce;

elle vient sur le yittrow ^ . Le quercus cegilops fournit la plus connue dans le commerce , sous le nom de noix de galle d'Alep , donl la qualitt, est à la pren s're

£é, "rrcôde u, noteplu: SI

Elle est plus astringente , abrège d'un cinquième le temps nécessaire à la préparation des cuirs.

M. Burgsdorf a cherché à naturaliser en Prusse une production si utile; il a reconnu, d'après les observations les plus exactes , que l'espèce dite knopern , se formoit également sur

1 S S

telaUVesmemeSeleursfr&tandis en insecteaxe. que le ^«erc«5 cegilops la portoit sur sés feuilles et sur leurs pétioles. Ce savantnaturalisteadoncdecouvertla vraie cause dela différence de. deux espèces de galles employea. fens te ce dans la partie ^ ante,, arts; et a ^ X g ^ . rfeure dubas-ventre, formé dela reu-

nés aux parties de la reproduction sont plus élaborés que ceux qui servent à la végétation des feuilles.

On doit encore à M. Burgsdorf la connoissance de Pinsecte qui les produit. Il trouva dans une galle uu insecte dans son état de nymphe. Sa couleurest brune, il a quatre ailcs, six jambes, deuxlongues antennes^ Li appartientau genre que von-Linne appelle cynips, et notre n^turaliste

ranommé" ^nips calicis quercus. Outre les deux espèces de noix de galles dont on vient de parler , on

isième assez com- mune dans l'oc, sur les feuilles du quercus robur , don encore aucun usage. Cependant , comme dans cetames ^ *

son enrioi , et ce seim diminuer d'autant la quantie* que la i ranee tire l'ét

Li galfTcht?blanc ne son, p a. j f . U - aux chenes du Lan- guedoc. On entrouveegalementsur ceux des provinces intérieures du royaume, et même sur les chênes verts des provinces où ces arbres croissent.

Dans le commerce , on doit préférer celles qui sont noires et pesantes aux galles blanches et légères. Ces noix sont perforées d'un ou de plusieurs trous ^ ués ar l'insecte ^ a m ^morphose,

N O I X MUSCADE, (V. MuscA-mm . ^

N M B R m M I D E C I N E RIJRALE.

On a noté il f fe n f l u d' enfon- ce dans la partie ^ ante,, veine et de deux artères, que le sang de la mère est transmis^l'enfant> et au placenta ou arrièr . Laiscette circulation cesse, dès ^ S e fant voit le jour, et les vaisseaux qui composent l'ombilic changent en liganLt.

A peine la mère est-elleaccouchée, qu'on s'empresse aussitôt de faire à l'enfant, la ligature de l'om-bilic. Cette opération trop précipitée peut lui P

être très-nuisible. Il est bon de laisser vacuer une certaine quantité de sang pour faciliter le jeu des poumons et la nouvelle circulation du sang qui doit avoir lieu au moment de la naissance. Cette circulation s'ext-
*cute quelquefois très-difficilement > sur-tout si l'enfant vient au monde dans un état pléthorique, toujours caractérisé par la rougeur de sa peau, et sur-tout par celle de son visage très-monté en couleur. Par cette évacuation on a sauvé ou ramené à la vie, un grand nombre d'enfants nés, pour ainsi dire, apoplectiques, et qui seroient morts victimes d'une ligature faite sans réflexion, et avec trop de précipitation.

Je n'indiquerai point la manière de procéder à cette ligature. Il n'a été aucune femme de la campagne qui ne la sache faire. Mais, si comme le prétend un auteur, et comme il l'a éprouvé lui-même, ainsi qu'il l'a annoncé dans un papier public, on peut préserver les enfants de la petite vérole, en faisant la ligature comme il l'enseigne; pourquoi n'adopteroit-on pas sa méthode? Elle consiste à lier le cordon ombilical à quatre travers de doigt auprès de son origine. On coupe ensuite environ un demi-pouce du cordon ombilical au dessous de la première ligature, et on exprime la portion du cordon qui lient à l'ombilic de manière qu'il n'y reste pas une goutte de sang. Cela fait on pratique une seconde ligature à deux travers de doigt de l'ombilic. Il est aisé de voir, qu'il n'en peut résulter aucun inconvénient, et dans l'incertitude même, il y a toujours à gagner.

Le nombril est sujet à différentes maladies. Les coups, des chutes, des contusions, en lui ont occasionné

une distension des solides > peut exciter une tumeur sur cette partie, vulgairement appelée *hernie exomphale*. Les femmes y sont en général plus exposées que les hommes.

Les enfants sont aussi sujets à la relaxation de l'ombilic, et à y avoir des tumeurs. Il faut bien se donner garde de les ouvrir; ce seroit leur donner la mort, en déterminant la sortie des parties internes, et quelquefois une hémorragie considérable; lorsque la ligature de l'ombilic a été mal faite, ou que le cordon s'est rompu, l'application de l'huile de térébenthine, ou de l'esprit de vie avec un bandage, est le remède le plus approprié, et celui qui réussit le mieux.

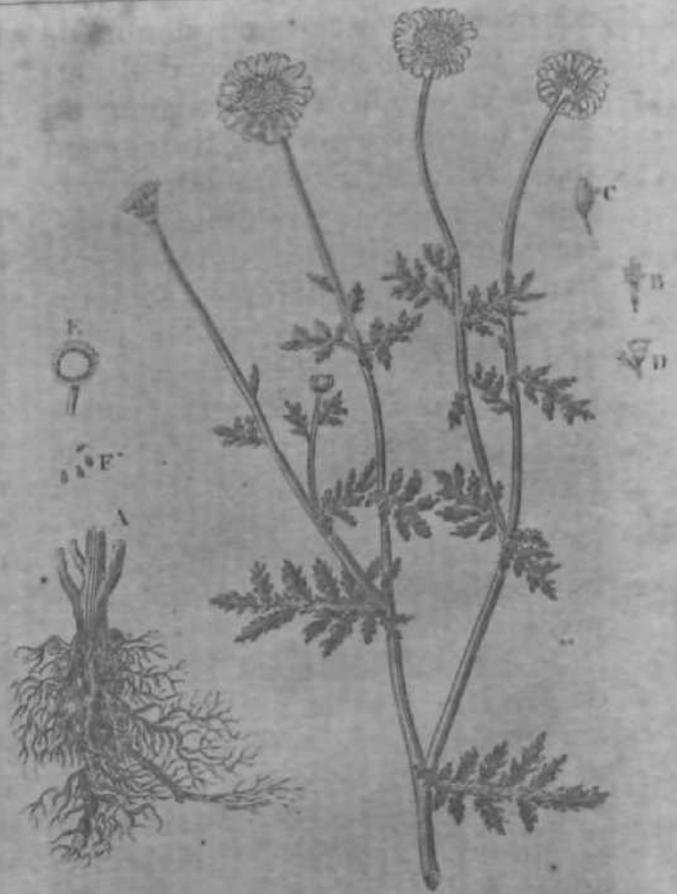
Des vers se logent souvent dans l'interstice de la cicatrice du nombril. Il faut alors laver cette partie, et la déterger avec la decoction de feuilles d'abrotanum, de tanaïsie ou de fougère mâle. L'huile d'olive est encore un excellent remède très-propre à détacher les matières visqueuses qui sont collées tout autour, qui par leur tenacité, excitent une démangeaison désagréable, souvent même une inflammation qui donne lieu à un ulcère dont le pus et la puanteur exigent l'emploi des antiseptiques. M. AMI.

NOMBRIL DE VENUS. (J°/./).
Tournefort le place dans la cinquième section de première classe des arbres à fleur d'une seule pièce, et en cloche, dont le fruit est fait en forme de gaine; il l'appelle *cotyledon majus*. Von Linné le nomme *cotyledon umbilicus*, et le classe dans la dicandrie pentagynie.

Fleur, accompagnée d'une fleur florak, représentée en B, où elle est jointe au péduncule de la fleur. Cette



L'oreanette.



L'herbe de Bary.



le Sombrel de Venus.



La Nummulaire ou herbe aux Leus.

U
f l e u, d'une **X** est un **Jj**.
 divisé en cinq segmens, et au
 duquel il se trouve un nectaire placé
 à la base du pistil, comme on le voit
 en G. Le pistil composé de dix éta-
 mines est représenté en **E**; toute la
 fleur s'attache au fond du calice **U**;
 divisé en cinq folioles égales. %

Inuf F, éaine membraneuse, a une
 seule valve **G**; s'ouvrant depuis la base
 jusqu'à la pointe pour la laisser sortir des
 semences **H**, nombreuses, cyhn-

driques

feuilles épaisses, charnues, gras-
 ses, rondes, tendres, creusés en
 bassin, pleines de sue, sans nervures
 par-dessus, soutenues par un long
 pédicelle qui est attaché au côté inté-
 rieur de la feuille, un peu au-delà
 du centre, ou près du bord.

Racine A, bulbeuse, charnue, blan-
 che, armée en dessous de petites fibres.

Port; du milieu des feuilles se leve
 une tige simple, menue. hauteur d'en-
 viron un demi-pied, quelquefois di-
 visée en plusieurs rameaux; qui por-
 tent des fleurs disposés en grappes
 et pendantes.

Lieu; sur les rochers humides, sur les
 vieux murs. La plante est vivace, fleurit
 en mai ou en juin, suivant le climat. W.
 Le goût des feuilles est

visqueux, insipide, aqueux; elles
 sont fraichissantes, delayantes, diu-
 retique. On se sert des feuilles sui-
 tout contre les duretés des mamelles;
 leur sue est destiné au même usage.

NOUE, NOUER, signifie le pas-
 sage de la fleur en fruit. Lorsque le
 fruit est naai, la fleur, les parties
 sexuelles mâles, deviennent inutiles,
 ainsi que les parties sexuelles femelles
 de certaines fleurs, dont le pistil ne
 devient pas le fruit. Elles ont rempli

les fonctions auxquelles la nature les
 destinoit, elles se dessèchent et tom-
 bent. On dit que les cerises, les abri-
 cotiers, les raisins, etc. sont noués;
 alors les fruits ne craignent plus la
 coulaison occasionnée par les pluies
 qui, entraînant les étamines ou pou-
 sière écondante (« ce mol) du
 germe, sont un obstacle à sa fécon-
 dation. Cependant, si aussitôt après
 que le fruit a noué, il survient des
 pluies froides, des roses blanches
 ou d'un soleil chaud ou du froid,

le fruit tombe que qu'il a noué

NOUE (*Tru** & Arrw TIS et RA-
 CHITIQUE).

NOURRICE. MÉDECINE RURALE.

Une nourrice est, à proprement
 parler, une femme qui nourrit un
 enfant, et à laquelle on donne

Education de ses premières années.

S'il ne faut que du lait avec le
 riz pour mériter ce nom, le choix
 n'en sera point difficile; mais si la

On conviendra ai-
 sément que ce choix demande beau-
 coup d'attention, de soins, et de pré-
 cautions.

On peut même dire, sans craindre
 de se tromper, que une bonne nourrice
 est tierce à son lait, mais les mères
 souvent régularisées (celles qui ne
 donnent leur lait que par mesure) doivent nour-
 rir leurs enfants aussi essentiellement à
 leur âge.

des mères, ne tent pas le
 doux à leur lait, mais le fait,
 elles ne s'occupent que de leur
 bien-être.

U. y leurs seules, ne s'exposer
 à la perte, et à celle de leur
 P 2

(Test à elles seules qu'est réservé le choix d'une bonne nourrice, et ce choix doit être fait avec beaucoup de justesse et de discernement.

On doit d'abord examiner son âge, s'informer depuis quel temps elle est accouchée; il faut encore voir si elle jouit d'une bonne santé, si elle est d'une bonne constitution, si son tempérament n'est pas incompatible avec celui de l'enfant qu'on doit lui confier; il faut aussi ne pas perdre de vue la bonne conformation de la poitrine. L'état de ses mamelles, la nature du lait; enfin ses moeurs exigent l'examen le plus scrupuleux, et le plus réfléchi.

Une femme peut être nourrice de très-bonne heure, mais elle n'aura pas pour cela un meilleur lait; il semble que la nature, dans un âge tendre et très-peu avancé, n'a pas donné assez de force ni d'énergie aux parties solides du corps, pour préparer et donner au lait cette qualité nutritive, qui dépend toujours d'une bonne constitution et d'un tempérament bien formé. L'âge le plus convenable pour une nourrice est depuis vingt à vingt-cinq jusqu'à trente-cinq à quarante.

Il est très-important de savoir précisément l'époque à laquelle elle est accouchée, parce qu'un lait nouveau est toujours préférable à un lait vieux; quoique ce soit une règle générale, elle mérite néanmoins quelques exceptions. Beaucoup d'enfants ne s'accoutument pas toujours d'un lait nouveau; on est souvent obligé de leur en procurer un vieux que leur estomac digère beaucoup mieux, parce qu'il est d'une meilleure qualité. Il faut aussi souvent une nourriture saine et couronnée

des succès les plus brillants; et des enfants maigres, desséchés, réduits à un état de consolation, être parfaitement rétablis au bout de quelque mois, par le seul usage d'un lait vieux.

Une nourrice doit jouir d'une bonne santé; on est en droit d'exiger d'elle cette condition: ses épaules doivent être larges; elle ne doit être infectée ni de tache, ni de vice scorbutilleux, scorbutique, et veroleux. Les parents de l'enfant ne doivent pas se laisser aller à tout ce qu'elle peut dire pour les persuader sur ces derniers objets. Il convient de visiter à nu toutes les parties de son corps. Cette visite est de rigueur. D'ailleurs elle tranquillise l'imagination d'une mère qui est réduite à la cruelle nécessité de ne pas nourrir. La nourrice ne se refusera certainement pas à une pareille visite, si elle est assurée de n'avoir aucun virus,

Une nourrice doit encore avoir un certain embonpoint, mais non pas excessif; sa stature ne doit être ni trop haute ni trop basse. Sa taille sera moyenne, son visage modérément monté en couleur. On préférera toujours une nourrice qui aura outre cela, le teint un peu brun, des dents blanches, des gencives fraîches et vermeilles, une peau douce, flexible, et prêtant beaucoup à la transpiration; des chairs fermes, la chaleur du corps modérée, une haleine douce; mais on rejettera celle qui aura l'odeur forte ou fétide, comme pouvant beaucoup préjudicier à l'enfant. Le tempérament de l'enfant doit beaucoup influer sur le choix de la nourrice. Il faut autant qu'on le peut le lui assimiler.

Le tempérament trop vif d'une nourrice, ne convient nullement à

un enfant doux et tranquille; il faut lui donner une nourrice dont le temperament ait la même trempe.

Quant à la nature du lait, nous avons d'jà parlé de ses bonnes ou mauvaises qualités. (Consults ce mot).

Mais une des conditions la plus essentielle d'une nourrice, est la bonne conformation de sa poitrine, qui doit être large, ample, charnue, et naturellement voûtée, ni resserrée, peu sujette à contracter des fluxions.

Ses mamelles doivent être médiocrement fermes et charnues, exemptes de toutes duretés, assez amples pour contenir une suffisante quantité de lait, sans être néanmoins excessivement grosses, pointues vers le mamelon, et à peu près configurées

mamelons à l'autre, qu'il y en a depuis le mamelon jusqu'au milieu de la fossette des clavicules, en sorte que ces trois points fassent un triangle. Ses bouts des mamelles ne doivent être ni trop gros, ni durs, ni enfoncés. Il faut, au contraire, qu'ils soient un peu élevés, de grosseur et fermeté médiocres, et percés de plusieurs trous, afin que l'enfant n'ait point trop de peine en les suçant et en les pressant avec sa bouche.

Quant aux mœurs, le célèbre Jean-Jacques veut qu'elle soit aussi saine de cœur que du corps. L'intempérie des passions peut, comme celle des nurses, alterer son lait: de plus, si elle s'en tient uniquement au physique, ce n'est voir que la moitié de l'objet. Le lait peut être bon, et la nourrice mauvaise; un bon caractère est aussi essentiel qu'un bon

tempérament. Si Ton prend une femme vicieuse, il ne dit pas que son nourrisson contractera ses vices, mais il en pâtit. La Ne lui doit-elle pas avec son lait, des soins qui demandent du zèle, de la patience, de la douceur, de la bonté? Si elle est gourmande, incontinent, elle aura bientôt gâté son lait; si elle est négligente et emportée, que va devenir, à sa merci, un pauvre malheureux, qui ne peut ni se défendre, ni se plaindre?

Il faut de plus, que la nourrice vive plus commodément qu'auparavant; qu'elle prenne des aliments plus sains non qu'elle change de vie; car un enfant en est mieux, toujours en garde sa santé: puisque son régime

NOYAILL partie dure, Ugneuse, une arande, placée dans le fruit charnu, comme dans la noix, la pnie, la noix etc. **NOYAU** de deux pièces, ou battans des lisses inteneurement, plus ou moins raboteux, selon qu'ils sont dans la nêche. et moins dans les autres fruits. Leur usage est de protéger la semence, de la garantir de l'évaporation en seroient une suite. Ces deux pièces, ou battans, l'un des autres, qu'il est difficile de parven de Ces battans sont moins communs dans certaines pêches. Dans d'autres, puisque certaines s'ouvrent par le milieu, et que Squemoilie d'unoiaue est implantée

dans la moitié du fruit, tandis que certaines espèces offrent des noyaux si durs, dont les battans sont si serrés, ou ils sistent adégv andseffortsavan t 3e se briſer. Cependant, les uns et les nulres cedent aux douces impulsions de la nature ; les baltans s'ouvrent sans peine, lorsque la germination de l'amande commence, et ils protèent J'embrjon, juscu'à ce que ses deux lobes soient développés. A, B.

Comment la nature, par le seconTM de la germination, patient-die ? Sparer les deux ba. ans d'unnoveau? Cettequestion mérite toutel'a Si! du natura&te, et elle a Z_r T_i t_a m_i n_o g. p v a s asarder quel^T es conjectures à ce sujet: je prends T_r noyau i'abricot pour exemple. Peut-on dire que la deL'scence de deux battans nient à l'augmentation l'amande qu'ils renferment? Doit-on considér r son volume comme un levier qui a lit sans c se du dedans au dehd's, et qui enfin les separe? J'ai eu beau chercher les articulations par charnière dans le noyau pris pour exemple; quoiqu'elles soient assez visibles dans ceux de certaines pêches, de certaines cerises, etc., je ne les ai point trouvées dans celui-ci. Pai vu au contraire que la partie arrondie du noyau etoit veritablement hgneuse a IWrieur, et qu'il ne paroissoit a l'extdrieur aucune solution de continuile, sur-tout dans le noyau d'abr. Vnt dont J'amandp ^

semble que ce im des lames minces, tranchantes, appliquedes les unes sur les a tans - dommager, on verra qu'il règne tout autour des deux parties qui se rejoignoient, une rainure correspondante,

N O T

ef rme lacavifp m, «n es d ecorde, Je[^]Srf, 2 on * hhi ? dra[^] appeler, Ce nerf Mrt STM ^ fixe du Z[^] C[^] t du 1 O^yTM du l cornes pondoit L[^] t du 1 O^yTM du l cornes fruit, .. TT[^] L[^] e ^ SoUtenoit te mhtsllrieu^{IT} ^ l>extr[^] moim h Lⁱ ? ? conserve au S^T tre. L^oscⁱ uei 9 VTM TM* S^S on lors ue ia matu * il ^ u fruit, on apper d' noyau , dans cet ^ t, il est flexible. Une TI ^ / ^ ation a faire ,

P^o «ntd epawseurason extr[^]mitésupe". TT * ^ f ^ Corres pond * Pointe germ[^] I a p a u e l a p l u s f o b e est ce **KT**

D'après cette anatomie on pas dire que ce ne pf, ne peu, rainure, réunit er S^T e 5^o Utes les parties du cercle contre la circonférence, et que peut-être la solidité de toute la charpente tient à ce lieu.

L'amandesèche remplit à peu près la moitié de la cavité; si elle germe, elle en occupe toute le capacité; mais pompant une surabondance d'humidité qui fait travailler ses sucs, le nerf se ramollit, le germe s'insinue entre Jes de S battans, et surmonte le petit obstacleTM que lui oppose le peu d'épaisseur du bois en cet endroit. Comme l'effort du s rme est continuel, peu à peu la pointe des de U^X baltan[^] et fls ne sont entièrement s que lorsque les deux lobes de l'amande les font tomber par leur épanouissement.

Si on admet une articulation par charnière, ou semblable à celle des os du crâne, que j'ai vainement cherchée dans le noyau d'abricot, il sera bien

plus *aiU* d'expliquer ce phénomène parla simple dissolution de la synovie qui remplissoit les cavités, et servoit de gluten à chaque pièce. Au surplus, je ne propose ces idées que comme de simples probabilités si on en connoit de plus justes, Je prie de me les communiquer, je les recevrai avec reconnaissance, j'en ferai usage, et je citerai les auteurs.

La nature n'a donné à la pêche, à l'abricot, etc., cette chair délicate qui flatte notre goût, que pour la conservation et la perfection de son noyau par lequel l'arbre se produit. Quel travail immense, que de préparations, que d'épurations des sucs avant qu'ils arrivent à l'embryon! Par une double articulation, l'un sur la branche et l'autre avec la pellicule du fruit, la sève est élaborée, raffinée et perfectionnée, et toute la partie grossière est rejetée. Cette sève circule dans la pulpe du fruit, elle y contracte de nouveaux mélanges, et par la transpiration de ce fruit, elle s'y épure de nouveau. Le noyau, au milieu de cette pulpe, semblable à l'enfant dans le ventre de sa mère, reçoit, par une multitude de cordons ombilicaux, ces sucs: il les élabore encore et transmet par le cordon ombilical qui correspond à la partie inférieure de l'amande, une sève plus particulièrement chargée de principe huileux et inflammable, que tous les autres.

Ces cordons ombilicaux ne sont point une chimère, ils sont blancs, on les distingue sans peine dans les rainures extérieures de la partie tranchante du noyau; on voit la cannelure où ils s'implantent à la base et à la partie supérieure du gros côté. Si le noyau d'abricot est doux, si l'arbre n'a pas été greffé, on peut avec un crin,

désobstruer la cannelure et enfilez les noyaux comme des grains de napelet. Ces cordons sont, des prolongations des plexus ou réseaux que l'on découvre dans le fruit, et qui contiennent sa pulpe.

Il seroit important d'examiner séparément les fruits et leurs noyaux: mais ces recherches me meneroient trop loin, il suffit de mettre l'observateur sur la voie.

NOYÉ, SUBMERGÉ. MÉDECINE RURALE. On a beaucoup écrit sur la cause de la mort des noyés, et malgré les expériences et les découvertes faites à ce sujet, le peuple et les gens de la campagne regardent encore la présence de l'eau dans l'estomac, comme la véritable cause de ce genre de mort.

D'après cette erreur que les différents écrits publiés par ordre du gouvernement n'ont pas détruite, il ne se noie personne qu'on ne suspende par les pieds, immédiatement après qu'on l'a retiré de l'eau, afin de lui faire rendre, par la touche, celle qu'on suppose qu'il a avalée; il est bien prouvé que cette suspension ne produit rien; qu'elle est au contraire nuisible, et que, comme la bouche, c'est un malheur pour l'humanité, et un obstacle pour le progrès de l'art de guérir: mais les préjugés de l'humanité s'obstinent à la longue, lorsque l'expérience sert de guide, l'avis au peuple dit « que l'on a « trouvé » quelquefois de l'eau dans « l'estomac des noyés; mais que le plus « souvent il n'y en a point; d'ailleurs « (continue - 1 - U) plus grande « quantité qu'on y en ait jamais trouvée; n'exécute point ce qu'on peut « en boire sans nuire à la vie ».

» ce n'est point-là la cause de la mort des noyés; il n'est pas même aisé de dire comment ils peuvent avaler cette eau: ce qui les tue, c'est la suffocation par le défaut d'air, et l'eau qui s'insinue dans le poumon, et qui est portée dans les mouvements qu'ils font nécessairement et involontairement pour respirer après qu'ils sont sous l'eau; car il n'est point d'eau dans l'estomac, ou le poumon de ceux qu'on met sous l'eau après leur mort». Cette eau inutilement mêlée avec l'air qui est dans le poumon, forme une écume visqueuse, sans ressort, qui empêche absolument les fonctions de ce viscère, et par-là le malade est suffoqué; de plus le sang ne pouvant pas revenir de la tête > les vaisseaux du cerveau se remplissent, et l'apoplexie se joint à la suffocation.

L'eau qui entre dans le poumon ne doit pas être regardée comme une seconde cause générale de la mort des noyés; et Pon en trouve beaucoup dans lesquelles elle ne paroît pas avoir existé, et qui ont péri uniquement par la suffocation; c'est aujourd'hui le sentiment le plus suivi, le plus probable et le plus conforme aux expériences rapportées par Aldsmith, desquelles il résulte qu'il n'est point d'eau dans la poitrine: J. F. ter, médecin d'Asfeld, a vu cette vérité dans le plus grand jour, Lieharding s'en est convaincu par l'ouverture des cadavres retirés de Yezu. Seinal, Morganni, Haller. de Haen, cités par M. Cardane, ayant examiné le même sujet, n'ont

point trouvé d'eau dans la poitrine des noyés, et M. Cardane lui-même, qui a noyé des chiens dans l'eau colorée avec de Tancre, n'en a pas trouvé une seule goutte dans la poitrine; mais il a observé une certaine quantité d'écume dans le trajet de la trachée-artère, sans qu'un seul point de cette capacité fût teint en noir (i). Après avoir disséqué ces parties, il a remarqué quelques points noirs sur la base de l'épiglotte, beaucoup sur la langue qui étoit (à la vérité) en grande partie hors de la gueule de ces animaux. Les secours qu'on donne aux personnes noyées, sont de deux espèces; les uns utiles, et les autres inutiles ou pour mieux dire, nuisibles.

Dans cette dernière espèce > on doit comprendre les vomitifs et l'usage où Pon est de suspendre par les pieds les noyés, dans la vue de leur faire évacuer les eaux contenues dans l'estomac et dans le poumon. S'il est prouvé, par les expériences multipliées, qu'il n'est point d'eau dans ce dernier viscère, et que le plus souvent il n'y en a point dans l'estomac, ce moyen doit être absolument proscrip, puisqu'il augmente l'engorgement de la tête et du poumon. Il est étonnant que de Haen recommande une méthode aussi meurtrière, et veuille qu'on roule, dans un tonneau le cadavre du noyé; outre quelle W perdre un temps précieux; elle expose le noyé au plus grand de tous les dangers,

Le premier secours consiste à dé*

(i) Par les expériences de MM. Faissoles et Champeau, il est démontré que l'écume des poumons étoit colorée suivant la teinture dans laquelle les animaux avoient été noyés. C'est un point de fait dont plus de dix fois j'ai été témoin.

toouiller le noyé de ses habits mouillés, à lui essuyer le corps avec des linges chauds et secs, à le metre dans un lit modérément chaud, à frictionner tout son corps avec des flanelies, pendant très-long-temps ; les frictions ont presque toujours de Pefficacité, et peuvent redonner le mouvement aux parties solides, la fluidité au sang ; et rétablir sa circulation avec le concours de la chaleur.

On fera ensuite souffler dans sa bouche, par une personne saine et robuste, de l'air chaud, et de la fumée de tabac dans ses poumons > par le moyen d'un enlonnoir, ou d'un tuyau de \$ume 5 ^{ma} ^{on} doit avoir le plus grand soin de boucher ses narines, afin que cet air ne se perde point, et que le noyé en reçoive une assez grande quantité, pour qu'il raréfie, par sa chaleur > Pair qui, fiéle à l'eau, forme l'écume, et le force à se d'gager de cette mérae eau, pour reprendre du ressort, dilater le poumon, et ressusciter, pour ainsi dire, le principe de vie dont les premiers mouvemens s'annoncent par une respiration foible et a peine sensible, et un mouvement presque imperceptible dans l'artère.

C'est dans ce même temps, qu'il faut pratiquer la saign^e de la veine jugulaire, comme le moyen le plus propre à rétablir la circulation du sang, à diminuer l'engorgement de la tête et comme le secours le plus indiqué en pareille circonstance, d'après les lois de la d&i- vation > sur-tout si le noyé n'est pas resté long-temps sous Teau, si son visage est noir ou violet, et si ses yeux sont Juisans et tuméfiés, ses membres flexibles, et son corps chaud.

Tome VII.

La saignée, au contraire, seroit nuisible, si son corps est glacé, et si ses muscles sont dans un état de roideur.

Après la saignée, l'usage des eaux spiritueuses et volatiles, telles que l'alkalifluor, l'eau de luze, produisent de bons effets : on peut lui en faire avaler quelques gouttes délayées dans une cuillerée d'eau de mélisse; cha- touiller le gosier avec la barbe d'une plume imprégnée de ces liqueurs volatiles.

L'injection de la fumée de tabac dans l'anus est un secours qu'on ne doit pas négliger. On peut aisément s'en servir en introduisant une canule dans le fondement, ou le tuyau d'une pipe allumée. On enveloppe le fourneau d'un papier percé de plusieurs trous ; on le met dans la bouche, et qu'on pousse de toutes ses forces.

A peine cette fumée a-t-elle pénétré dans les intestins, qu'on entend pour l'ordinaire dans le bas-ventre, un grouillement considerable, toujours suivi d'un effet salutaire, et le malade ne tarde point à reprendre connoissance.

Les poudres fortes et sternutatoires, telles que le tabac d'Espagne, la poudre capitale, celle de romarin et de sauge, doivent être employées, autant pour irriter les organes de l'odorat, que pour procurer une certaine secousse dont le principe de la vie a besoin pour reprendre ses mouvemens.

Les bains chauds sont d'une grande ressource : Dumoulin recommande ceux de fumier chaud, de sable de mer, et sur-tout les bains d'écailles chaudes : l'efficacité de ces derniers a été constatée. On ne sauroit assez faire connoître l'observation que ce

^

Q

succombe accablé sous le poids de la graisse.

Les causes de l'obésité sont 2°. le repos continu] auquel on assujettit l'animal; 2°. les plaques et les semences abondantes en mucilage qu'on lui prodigue, les bouviers et les valets s'imaginant que plus l'animal est gras, mieux il se porte. Cette erreur, dit M. Vitet, prend sa source dans l'intérêt même, puisque ces animaux augmentent de prix en raison de leur embonpoint, sur-tout le boeuf, le mouton et le porc.

Mais en considérant attentivement avec quelle difficulté les fonctions musculaires et vitales s'exercent dans cet état, pourra-t-on s'empêcher de blâmer les palefreniers et les bouviers qui n'épargnent rien pour engraisser le boeuf et le cheval, surtout lorsqu'ils sont destinés au travail? La force et l'agilité, qualités essentielles à ces deux animaux, sauroient-elles exister avec cet excès de graisse? Ne vaudrait-il pas mieux leur faire tenir un juste milieu entre la maigreur et l'embonpoint? Ne seroient-ils point alors plus à même de rendre service, et moins exposés à des maladies dangereuses, et souvent mortelles.

Traitement. Un animal quelconque est-il prêt à succomber sous le poids de la graisse, retranchez insensiblement les plantes abondantes en mucilage, et substituez au foin et à l'avoine, la paille et le son. Les premiers jours, faites-le promener tranquillement une heure le matin, autant le soir, ensuite augmentez tous les jours le temps et les difficultés de l'exercice; en voyez le boeuf et le mouton pâturer une partie du jour dans des terrains

arides; ne laissez point séjourner long-temps le cheval dans l'écurie; ces moyens, quoique simples, entraîneront la graisse surabondante par les selles, diminueront l'embonpoint, sans qu'il soit utile de recourir aux purgatifs violents, toujours dangereux dans ce cas, en ce qu'ils exposeroient l'animal à mourir. M. T.

OBIER ou BOIS IMPAKFAIT-
(Voyez AUBIER).

OBIER, Tournefort le place dans la sixième section, de la vingtième classe des arbres à fleurs d'une seule pièce, dont le calice devient une baie > et il l'appelle *opulus Ruellii* von-Linné le classe dans la pentandrie trigynie et le nomme *opulus*.

Fleur, d'une seule pièce en 5 eton, divisée en cinq découpures obtuses; le calice petit, à cinq dentelures; cinq étamines, trois pistils, quelques fleurs stériles, les autres hermaphrodites.

Fruit, baie arrondie à une seule loge, renfermant une seule semence osseuse, aplatie, obronde, en forme de cœur.

Feuilles, portées par des pétioles, profondes en lobes, nerveuses en dessous, sillonnées en dessus.

Racine, ligneuse, rameuse.

Port. Arbuste dont la tige est droite; l'écorce des jeunes tiges lisse, blanche; les fleurs blanches disposées au sommet en fausses ombelles; celles de la circonférence, stériles- les baies rouges, les feuilles opposées avec des glandes sur leur pétiole,

Lieu. Les bords des prés humides, des fossés, des bois, sur les montagnes,

Propriétés esqu'en nulle s'en médecine. On dit que son eau distillée est diurétique, et son fruit astringent.

On connoit sous le nom de *Rose de Gueldre* Sy ou de *Pelote de neige*, ou *Obier stérile*, une jolie variété de cet arbrisseau, nommée par Tournefort, *opulus flore globoso*, et par von-Linné *viburnum opulus roseum*. Il diffère du précédent surtout par ses fleurs de couleur blanc de lait, qui, au lieu d'être en espèce d'ombelle, sont disposées en boules, et toutes sont stériles, c'est de là qu'on lui a donné les dénominations citées ci-dessus. Cet obier est très-commun dans la province de Gueldres. On trouve sur ces deux obiers des feuilles panacées qui constituent encore de nouvelles variétés.

M. Duhamel parle d'un *obier précocé* du Canada, où a grandes fleurs, nommé *pimina* par les Ganadiens ; je ne le connois pas. Von-Linné compte huit espèces d'obier, et dans ce nombre est compris le *laurier-thym*. (Voyez ce mot.)

Celles dont je ne parle pas, sont peu agréables pour les jardins ; on multiplie ces arbrisseaux par semences, excepté le stérile, par marcottes, par drageons enracinés qui poussent des racines. Us fleurissent en avril ou en mai, suivant le climat, et produisent un très-joli effet par leurs fleurs et par leurs fruits, dans les bosquets du printemps. •

OBSTRUCTION. MÉDECINE RURALE. Rétrécissement des vaisseaux qui forme un obstacle à l'circulation des fluides sains ou morbifiques.

On distingue l'obstruction par ces différents degrés. On appelle Je congelé,

lorsqu'il n'y a qu'un léger gonflement et un amas d'humeurs dans la partie. Mais quand l'embarras est plus considérable, et qu'il séjourne dans les vaisseaux une humeur qui s'y épaiscit, on lui donne alors le nom d'obstruction.

On distingue encore les obstructions selon la nature de l'humeur qui les produit. Quand c'est le sang qui obstrue les vaisseaux, il se forme alors des obstructions sanguines, ou pour mieux dire, il excite une *inflammation*. (Voyez ce mot.) Quand la lymphé est embarrassée dans ses vaisseaux, ce sont des obstructions lymphatiques. Enfin, on distingue différentes obstructions selon les différents viscères qui sont affectés ; telles sont les obstructions au foie, à la rate, aux poulmons, etc.

Il n'est pas toujours aisé de reconnoître les obstructions, à moins qu'elles ne soient d'un volume assez considérable. La main la plus habile et la plus exercée s'y trompe le plus souvent ; mais un gonflement et une tension à partie obstruée, une douleur vive et lancinante, jointe à un sentiment de pesanteur et de plénitude, sont les signes les plus ordinaires qui peuvent faire reconnoître les obstructions. Ceux qui en sont atteints, maigrissent de jour en jour ; ils sentent diminuer leurs forces ; ils éprouvent des lassitudes spontanées ; pour l'ordinaire, leur visage est pâle et quelquefois bouffi ; leurs urines sont crues et mal élaborées ; ils sont tourmentés par des vents et des rapports très-fréquens, immédiatement après le repas ; ils perdent l'appétit, le dégoût survient, et leur estomac s'affaiblit et digère mal les aliments qu'il reçoit. Les malades vomissent

,i<j

O B S

des glaires; leur respiration devient pénible et laborieuse, et ils ne tardent pas à éprouver des palpitations de cœur qui sont toujours Pannonce d'une hydropisie menaçante. Les causes qui peuvent occasionner les obstructions, sont ou prochaines ou éloignées.

Dans les premières on doit admettre cette disproportion qu'il y a entre le volume du liquide et le diamètre du vaisseau. Les obstructions peuvent donc être causées par l'étroite capacité des vaisseaux, ou par la grandeur de la masse qui doit y passer, ou par le concours de ces deux causes.

Un vaisseau se rétrécit quand il est extérieurement comprimé par sa propre contraction, ou par l'épaississement de ses membranes. La masse des molécules s'augmente par la viscosité du fluide, par le vice du lieu où il coule, et par ces deux causes à la fois, lorsque les causes de l'un et de l'autre mai concourent ensemble. Dans les causes éloignées, on doit comprendre tout ce qui peut épaissir les humeurs et resserrer le diamètre des vaisseaux, de même que les vives passions de l'âme, les chagrins, l'usage des liqueurs enivrautes, un exercice trop pénible et fatigant, l'excès dans les plaisirs de l'amour, la suppression des évacuations périodiques, l'exposition au trop grand froid, l'usage des acides trop forts; celui des alimens grossiers, des lumeurs visqueuses de la partie abstruse, celle qui les forment dans les membranes des vaisseaux. L'habitude de tenir les enfans dans des corps balaïnés, des ligatures trop fortes, des bandages trop serrés et portés trop long-temps.

L'augmentation de la masse des humeurs et leur épaississement exci-

O B S

tent aussi des obstructions. Après cette observation, les personnes qui vivent dans un air épais et lourd, et qui habitent des pays marécageux, qui se nourrissent d'alimens grossiers, qui font peu d'exercice > qui se livrent trop aisément, sont très exposées à cette maladie. Il est encore bon d'observer que la colère et tout ce qui affecte notre âme d'une manière très-vive, dissipe la partie liquide du sang et l'épaissit. Le chagrin et la tristesse, en condensant les liquides, les obstruent, et les liqueurs spiritueuses dessèchent les fibres et coagulent les liquides. Il ne faut pas perdre de vue la nature dans le traitement des obstructions. On doit apporter tous les soins possibles pour faciliter les évacuations salutaires par lesquelles elle guérit quelquefois. Elle excite de temps en temps des fièvres qui résolvent la matière des obstructions. Il seroit facile de conduire et mener à bonne fin cette fièvre, si la marche en étoit régulière et avoit un caractère périodique inflammatoire. Mais il est rare que dans des sueurs caochymes et attaqués d'obstruction, cette fièvre soit bien marquée, et que les mouvemens naturels en opèrent la solution; ce qui fait que la conduite de la fièvre irrégulière qui paroît, est très-difficile. Cependant il faut avoir égard à la fièvre quelconque qui peut survenir, dont la terminaison heureuse produit l'évacuation d'une partie des humeurs viciées. Il faut alors tâcher d'obtenir une curation partielle en donnant des alimens propres à corriger ces humeurs.

Il faut de plus, analyser la cause de la maladie et employer des méthodes de traitement relatives, soit au traitement extérieur de la partie

obstru^e; 2°. a Padministration des remèdes resolutifs que Ton doit donner int^rieurement pour combattre Pobstruction; 3°. a ce qu'il faut faire a l'atonie de toute la constitution qui a excite Pobstruction.

1°. L'obstruction peut être form^e par une fluxion vive qui se fixe sur un organe, ou bien par une congestion lente d'humeurs. Dans le premier cas, la saign^e doit être pratiquée. Dans le second, on doit faire usage des topiques resolutifs sans aucun mélange d'astringens ni detoniques, et les combiner avec les émolliens. Sans cette précaution, ils pourroient

beaucoup nuire , parce qu'ils procureroient l'évaporation de la partie la plus ténue, et il ne resteroit qu'une matière crasse qui rendroit l'obstruction incurable, Les émolliens les plus appropriés sont les fomentations avec l'eau chaude, les cataplasmes de mie de pain et l'eau de sureau. Il n'est pas de meilleur remède pour résoudre les obstructions , que les frictions douces et sèches; elles rappellent le mouvement tonique, et peu à peu elles suscitent la vie dans ces parties obstruées. Il faut aussi employer des tumeurs enkistées.

2°. On combattra l'obstruction int^rieurement, en donnant des remèdes résolutifs, tels que la crème de tartre dans le suc des plantes apéritives ; le sel ammoniac dissous dans l'eau de chaux; les eaux de Balaruc, qui guérissent les fièvres intermittentes et les flux excessifs des régions et des hémorroïdes, s'ils sont entretenus par les obstructions des viscères du bas-ventre. *Russel*, dans son *Traité de Tabes glandulosas*, vante beaucoup l'eau de mer. 14 hitt a observé que ja vertu de

cette eau n'e^toit due qu'à son effet purgatif, et qu'elle étoit contraire à ceux qui avoient une grande soif, la fièvre, ou une disposition à l'angoisse.

On peut employer les acides minéraux comme resolutifs salins, mais ils réussissent moins que les acides végétaux, tels que le vinaigre, le citron, etc. L'utilité des acides minéraux ne dépend point de leur effet direct, qui est de produire la coagulation des humeurs, mais de leur effet indirect, qui est de stimuler, par leur qualité saline, la partie obstruée qui se débarrasse à son tour de la matière obstruante par le ton qu'elle recouvre.

Le sel de tartre est un des plus puissants résolutifs, mais il ne convient pas aux sujets irritables , ni quand il y a acrimonie des humeurs. Il est très-approprié lorsque la bile est sans force et sans activité, comme dans les tempéramens pituiteux. Le savon blanc est encore un bon remède. On peut employer des tumeurs glanduleuses, donné jusqu'à une once par jour. Il n'a pas deinconvenient de fondans mercuriels qui font quelquefois dégénérer les obstructions en squarre ou en cancer. Les fruits bien mûrs sont de bons fondans par leur qualité savoureuse, pourvu qu'ils ne causent pas des vents , que l'estomac et les intestins ne soient point affoiblis.

3°. Dans les obstructions qui reconnoissent pour cause le trop grand exercice, ou excès d'activité, on donnera des tempérans, des adoucissans, des bains. Dans l'engorgement des viscères du bas-ventre avec intermission chaude, il faut employer des absorbans combinés avec les délayans. Alexandre de Trales a guéri des obstructions causées par la chaleur avec

des bains d'huile. Dans les obstructions formées à la suite d'une vie languissante, on doit tâcher de remonter les or^anes à un degré nécessaire. Pour cet effet, on se servira des irritans et excitans, tels que la gomme ammoniac, la gomme arabique et le fer. *Trales* faisoit faire des dictiones avec l'huile de nard, et donnoit des alimens bien assaisonnés. *Baglivi* vante les amers comme le meilleur remède dans le cas d'atonie; et sur-tout la rhubarbe avec Panis, l'exercice et les martiaux, lorsque les viscéres sont dans un bon état.

Tissot dit qu'une partie qui a été obstruée, reste toujours foible et dans un état d'atonie après la fusion des humeurs obstruantes, et que, si on ne la fortifie, l'Instruction se renouvelle. Il vaut donc mieux employer un régime tonique, que des médicaments de cette même nature. #

Souvent les obstructions sont si opiniâtres qu'elles insistent à tous les résolutifs dont nous venons de parler. Or il faut avoir recours aux résolutifs dès que Ton regarde comme suspectes. Bien plus, dans les sujets irrités, les résolutifs peuvent faire de- V^rer ^obstruction, en cancer: ce qui prouve qu'il faut s'en abstenir dans le squirre confirme. ..I) faut, alors prescrire les antispasmodiques v^netieux, tels que la ciguë. *Linne* vante beaucoup les baies de *phytolacca*, sur-tout dans les glandes de Testomac, et dans l'obstruction du pylore, qui cause le vomissement continué. *Viz* V/ l'a vu réussir en pareil cas: *Foter** *guil* veut qu'on donne la ciguë sous forme d'extrait, et à très-petite dose, sur-tout en commençant, parce qu'elle cause le vertige et un

mouvement dans les yeux, comme s'il étoient poussés en dehors, et quelquefois une agitation et un tremblement dans tout le corps. Quand la ciguë fait pousser deux ou trois selles par jour en forme de dévoiement, il faut alors insister quelque temps sur la même dose, et ensuite augmenter peu à peu. Nous finirons, par faire observer, sur l'usage des résolutifs en général, qu'on connoit leurs bons effets, lorsqu'ils causent une légère chaleur, des évacuations médiocres, une fonte légère des humeurs. Il faut alors aider le travail de la nature, qu'

fin, c'est-à-dire, rendre les humeurs mobiles; mais il ne faut pas que l'usage des résolutifs soit poussé trop loin. Il est à craindre qu'ils n'enlèvent le mucus qui lubrifie la tunique interne des vaisseaux qui sont irrités par les humeurs, quoiqu'ils n'aient souffert aucune dégénération, ou bien qu'ils ne produisent une dégénération glaireuse de la masse des humeurs qui s'achappent par tous les couloirs. Et comme on ne peut pas prévoir les progrès de cette colliquation, qui conduit à la consommation, il faut suspendre l'usage des résolutifs, ou les entremêler avec les toniques et les analeptiques, lorsqu'ils commencent à produire de pareils effets. M. AMI.

OCHRE. Terre ferrugineuse de diverses couleurs; il y en a de jaune, de brune, de rouge, de safranée; tantôt elle est mêlée de matière cr^tacee, d'argile, de sable de diverses natures; car, elle participe alors plus ou moins des qualités propres aux différents mélanges qui la composent. On doit regarder, en général, cette terre, comme peu propre à la culture; il est même très-peu de végétaux

qui

qui s'en accommodent; cependant, comme dans les pays où ce terrain est commun l'industrie a cherché à s'en approprier l'usage, on a reconnu à la fin qu'il convient au châtaignier cet arbre réussit très-bien dans les montagnes des Cévennes en Languedoc, et c'est sur les montagnes ochreuses, qu'on est assuré de trouver les plus beaux; on remarque, en général, que la verdure des arbres est plus foncée sur les montagnes ochreuses, que sur aucun autre sol, on observe aussi que les arbres y végètent un peu plus tard, et y perdent leurs feuilles un peu plutôt; ne seroit-ce pas-là la véritable cause des succès que les châtaigniers y prouvent? les herbes qui y croissent, sont plus sèches et plus basses que par-tout ailleurs; la truffe, de même que les champignons, s'y plaisent. A B.

ODEURDES PLANTES. Quelle est la cause de leurs émanations douces, fortes, puantes, nauséabondes? Pourquoi la violette, l'œillet, la rose frappent-ils agréablement notre odorat? Pourquoi le serpentaire de Virginie exhale-t-elle l'odeur du rat mort, du serpent en putréfaction? Pourquoi les fleurs de la *belle-de-nuit* de nos jardins, du *geranium-triste* (*i>o/ez* ces mots) ne répandent-elles leurs parfums délicieux que pendant la nuit? O nature! c'est un secret que tu n'as encore révélé à personne! me seroit-il permis de hasarder quelques conjectures?

La sève est une pour toutes les plantes; la preuve en est donnée au mot *culture*, chap. VIII, par l'exemple des plantes à odeur et à saveur différentes, dans une même caisse

La sève comme sève, comme substance savonneuse, ne renferme donc pas le principe de l'odeur, L'eau et la terre sont dans le même cas, puisque les plantes citées sont supposées dans: la même terre, et arrosées par la même eau; cependant chacune de ces plantes a une odeur qui lui est propre. On dira que la bière faite avec de l'orge qui avoit été semée dans un champ engraisé des excréments humains, en a retenu l'odeur; mais la terre n'a pas plus communiqué cette odeur aux racines, que les plantes du souci ou d'aristoloche ne communiquent la leur aux raisins; dont les ceps végètent dans un sol chargé de ces plantes; l'odeur a été absorbée par les feuilles, etc. Sera-ce Pair atmosphérique, chargé au tiers, ou à moitié, ou au quart fait l'odeur? Mais Pair atmosphérique et fixe n'ont point d'odeur.

Ces trois causes peuvent concourir au développement de son principe, sans en être les auteurs immédiats.

L'air inflammable qui est le principe huileux, éthéré, par excellence, n'en seroit-il par l'origine? L'huile essentielle ou éthérée (*voyez* ce mot) existe dans la graine, et surtout dans celles des plantes ombilifères, des plantes crucifères, etc. et dans quelques bois et sur-tout dans ceux qui sont odorans.

On a vu dans plusieurs articles de cet ouvrage, et au mot *noyau*, que la semence étoit la partie dont les sucs avoient été les plus élaborés; qu'avant d'y arriver ils avoient été obligés de passer par une infinité de particulations, dont la fonction est de rejeter les sucs grossiers; que les noyaux contenoient beaucoup d'huile, et que dans les *liuifess* grasses (*voyez*

ce mot) il y a également une huile essentielle ou éthérée qui est combinée avec elles.

Je croirois que ces deux huiles très-distinctes servent à enchaîner jusqu'à un certain point l'esprit recteur, (voyez, le mot *huile*) qui est à l'huile éthérée, ce que celle-ci est à l'huile grasse; enfin que cet esprit recteur, si attend, si volatil, est l'air inflammable uni à une petite portion d'huile-essentielle qu'il enframe, avec lui; et peut-être qu'elle est encore une autre petite portion saline.

Suivant la nature des plantes cet esprit recteur est renfermé dans une ou dans plusieurs de leurs parties, ou même dans toute la plante. La fleur seule est odorante dans l'ceillet, la violette, etc., l'odeur est dans la semence de l'anis dans la partie ligneuse du bois de Ste.-Lucie, dans toute la plante du romarin et de la lavande, etc; l'esprit recteur est donc cette partie la plus perfectionnée de toutes les huiles, de même que les huiles le sont de tous les sucs qui entrent dans la composition ou charpente de la plante. La lumière du soleil ne seroit-elle pas le premier principe de l'esprit recteur? Plusieurs raisons invitent à le croire. Si cela est, ainsi que je le suppose, la sève épurée pourroit être l'huile grasse; l'huile grasse produit l'air éthéré, celle-ci, l'esprit recteur, et ce dernier, l'air inflammable, ou matière de la lumière, quoi qu'il en soit de cette théorie, est convenu d'appeler *esprit recteur*, le principe odorant: ce qui paroît prouver qu'il est huileux, c'est la liaison avec laquelle il se unit aux huiles grasses, qui le retiennent ainsi que toutes les autres sub-

stances fluides. G'est d'après ce principe que les parfumeurs préparent leurs essences, leurs pommades etc.

Pendant la grosse chaleur du jour, lorsque le soleil brille: dans toute sa clarté, les fleurs, en général, ont une émanation de leur odeur moins sensible, quoique plus forte, on diroit que ce fluide est absorbé par la lumière du soleil, et il l'est si effectivement, que certaines fleurs ou plantes ne donnent alors aucun signe sensible de son existence; mais si le ciel est un peu obscurci, si le soleil commence à tomber, le principe fugace est retenu, plus rapproché, l'air embaumé, et le mélange de toutes les odeurs, si doux, si parfumé, que l'on respire avant le soleil levé, a mérité le nom *Aéther*, ou matière éthérée, ou céleste: il faut cette grande condensation de l'odeur, pour que le *geranium triste* manifeste son parfum pendant la nuit. Si une nuit brûlante succède à un jour de vorant, cette plante est sans odeur; si des pluies soutenues et froides tombent pendant quelques jours, la transpiration des plantes est, pour ainsi dire, suspendue; des-lors, peu ou presque point d'émanation de l'esprit recteur.

Deux odeurs agréables par elles mêmes occasionnent quelquefois, par leur réunion, une odeur de goûtante, comme du mélange de deux mauvaises, peut en résulter une bonne. M. Martin Lister rapporte, dans les *Transact. Philosophiques de Londres*, qu'en Angleterre on trouve sur la *ju&quialme*, voyez comment une punaise, *ex huer, maculis nigris distinctus, supra folia hyosciami frequens*, qui se nourrit de la matière onctueuse des feuilles de cette plante, et que l'odeur de ces feuilles est tel-

lement modified dans le corps cete cet insecte, qu'elle y devient aromatique vl agréable.

Les odeurs produisent des sensations bien différentes: telle femme tombe en syncope, en sentant une rose ou une violette, et telle autre voudroit être couverte de ces fleurs. Sans chercher à rendre raison de ces phénomènes, on peut dire que ces fleurs, lorsqu'elles sont dans un appartement, en vicient l'air, le rendent m^hphitique, dangereux, et qu'il est très-imprudent de coucher dans une telle chambre. L'odeur des renoncules est des plus pernicieuses. *ALE. C'est

CECONOME, celui qui est chargé de veiller, gouverner, administrer les biens d'un autre, dont il reçoit un salaire, et auquel il est comptable de son administration.

C'est un homme très-important: il tient, pour ainsi dire, sans ses mains, la ruine ou la fortune de son maître. Un grand seigneur choisit un de ses anses serviteurs; le particulier cherche l'homme qui lui sert le mieux, et les autres manquent le but. Un bon économiste doit être très-entendu dans la mécanique, dans la charpente; la connaissance de chaque espèce de bétail lui est nécessaire il faut que tous les genres de culture lui soient connus, qu'il s'entende parfaitement aux achats et aux ventes; en un mot, qu'il soit universel dans sa partie. C'est à lui à surveiller les sermons, afin de prévenir leurs gaspillages / leurs dérives, les maîtres-valets, les valets; à savoir ordonner et se faire obéir; enfin, c'est de lui que dépend la régie. Un bon économiste est un homme précieux et très-rare.

Si l'on est seul le guide, tout ira mal; s'il est vraiment attaché à son maître, mais qu'avec cette excellente qualité, il manque de lumière, c'est n'avoir qu'un jockey. Avant de prendre un économiste à son service, les informations même les plus minutieuses sont indispensables. Si on est content de la régie, multipliez les gratifications; elles ne sont qu'une avance faite par le maître, la vigilance de l'économiste en décuplera bientôt la valeur.

ODONTALGIE. MÉDECINE. C'est ainsi qu'on appelle les douleurs des dents, maladie très-ordinaire et le plus souvent accompagnée des plus vives douleurs; ceux qui en sont atteints, sont quelquefois tourmentés par la fièvre; leur visage est très-rouge; leur joue qui se gonfle du mal est très-tendue, les malades y ressentent un engourdissement et une sorte de frémissement. L'application et la douleur ne se bornent pas toujours au « » « J ? f » brassent quelquefois toute la capacité de l'oreille; tant en dedans qu'en dehors, s'étendent même jusqu'à l'oreille, et excitent le délire.

L'odontalgie a pour cause immédiate la carie qui, mettant le nerf de la dent à découvert, le laisse exposé à l'action des causes étrangères; mais les causes éloignées n'en sont pas moins énergiques; sont assez nombreuses, et quelquefois à la carie; la douleur est des plus vives. On a vu dans cet état de gens attendre leur vie pour se faire guérir.

Elle peut être aussi occasionnée par la suppression de la transpiration, par celle des régies, du flux hémor-

roida), et d'autres évacuations périodiques. Elle est très-souvent excitée par la repercussion de quelque humeur dartre^e, ^résipélateuse.

On sait, par expérience, que le changement de temps, le passage d'un endroit chaud dans un lieu froid, la négligence de bien couvrir la tête sur-tout lorsqu'on n'est pas accoutumé à aller tête nue, déterminent à coup sûr la douleur des dents chez les personnes qui sont naturellement disposées à contracter cette maladie.

L'âcreté du sang et de la lymphe, un exercice trop violent; l'air froid et humide, les intempérances dans le boire et le manger; Tabus des boissons spiritueuses; enfin, tout ce qui peut exciter l'inflammation, retarder le sang et les humeurs, peut la déterminer.

Très-souvent le mal de dents dépend d'un vice scorbutique qui affecte les gencives; mais, dans ces cas, comme l'observe J&cu77?, les dents sont quelquefois gâtées, et tombent sans cause de grandes douleurs.

Les hommes en général sont moins sujets que les femmes aux maux de dents. Celles-ci y sont plus exposées dans les premiers mois de leurs grossesses et sur-tout immédiatement après l'accouchement: la moindre erreur dans le régime, la plus légère exposition à l'air froid ou humide, sur leur occasionne cette maladie qui devient quelquefois funeste. Les dents sont d'une si grande importance pour la digestion, que l'on ne doit négliger aucun moyen pour les conserver. En général, le peuple ne prend aucune précaution pour cela. Le fait de propreté, la négligence de se rincer la bouche tous les jours, la rage de nettoyer les dents avec tout

ce qui se présente, comme aiguille ou pingle, ne contribue pas peu à endommager l'émail et l'air qui pénètre dans leur substance ne manque jamais de les gâter.

1°. Détacher les humeurs de la partie malade; 2°. diminuer leur volume; 3°. discuter celles qui font l'engorgement local; 4°. enfin, arracher la dent; telles sont les indications que l'on doit avoir en vue dans le traitement de l'odontalgie.

Les purgatifs doux, plus ou moins répétés, et les bains des jambes dont on augmente l'activité et l'énergie par l'addition d'une demi-once de moutarde en poudre, ou d'une forte dissolution de savon commun, seront d'un grand secours pour déterminer les humeurs de la partie malade.

L'application de sangsues est un remède qui ne manque jamais de produire de bons effets; mais malheureusement on trouve toujours des personnes (qui regardent ce secours ou comme inutile, ou comme funeste, et qui ne veulent pas ou qui empêchent les malades d'y avoir recours.

L'odontalgie produite par la suppression de la transpiration, doit être combattue par l'usage des boissons diaphoretiques, et des frictions sèches sur la peau. On fera saigner du pied si la maladie dépend de la suppression des règles, et on appliquera des sangsues à l'anus, si elle est causée par la suppression du flux hémorrhoidal.

La diète austère > la saignée de bras, les délayans, les antiphlogistiques seront employés pour calmer l'inflammation locale, ainsi que les escaptes imolles qu'on renou-

Vellera toutes les deux heures pour diminuer l'irritation > et procurer le relâchement des parties voisines qui se trouvent intéressées.

Si, malgré tous ces moyens, la douleur et l'inflammation viennent à augmenter, il faut attendre la suppuration ; le malade ne doit rien négliger pour la favoriser. Pour cela on fera recevoir dans sa bouche la vapeur de Peau chaude, et il tiendra une figue grasse entre la gencive et la peau.

Le mal de dents, par fluxion sur les gencives, ne résiste pas long-temps à l'application d'un vésicatoire à la nuque, ou entre les deux épaules, c'est seulement dans ce cas que l'on doit permettre aux malades de mâcher certaines substances propres à déterminer une excrétion abondante de salive, telles que la racine de pyrèthre, de gingembre, de gentiane, la racine du Tis d'eau, à fleurs jaunes, etc. Quand les douleurs sont très-vives, on est forcé d'avoir recours aux narcotiques pour obtenir quelque soulagement; on applique, avec succès, un emplâtre de mastic, ou de gomme élémé à la région des tempes. L'emplâtre d'opium a souvent produit de bons effets.

On applique aussi entre la dent qui cause la douleur et la dent voisine, un peu de coton imbibé de laudanum liquide.

Si la dent est creuse, il sera très-avantageux de la plomber, afin d'empêcher le contact immédiat de l'air extérieur, ou bien d'en remplir le vide; en y mettant une pilule, faite avec parties égales d'opium et de camphre. de la partie

Il n'est pas toujours aisé de découvrir la cause d'une dent. Telle

dent est soupçonnée d'être cariée, qui ne Test pas; il faut donc avant de l'arracher, s'assurer si elle est saine ou gâtée. Il faut frapper sur sa coutonne avec un instrument d'acier, ou un stylet; ce contact a souvent découvert le mal, par la douleur qu'il a produite sur une dent saine en apparence, « Quand la carie des dents est apparente, si elle est disposée de façon que l'on puisse plomber la dent avec succès, on peut la conserver par ce moyen; lorsque cela n'est pas possible, il faut en laisser détruire le nerf par le cautère actuel; mais hors le cas où le plomb peut conserver la dent, les odontalgiques ne sont que des secours palliatifs dans la carie. Le parti le plus sûr est de faire arracher la dent, pour s'épargner les douleurs cruelles, si sujettes à récidiver, pour se délivrer de la puanteur de la bouche, et empêcher la communication de la carie à d'autres dents.

Il est bon d'avertir qu'on ne doit jamais se faire arracher une dent dans le fort de la douleur; il faut attendre que l'inflammation et la tension des parties affectées aient disparu ou beaucoup diminuées; cette opération, faite à contre temps, pourroit produire les plus grands maux, tels que l'écoulement des sinus maxillaires, etc. M. AMI.

On ne fait point assez attention qu'à force de frotter ses dents jour les tenir propres: soit avec des opiacés, dont la base est le corail réduit en poudre, soit avec des espèces de brasses, on use Ismail des dents, et que cet onguent est le conservateur intime qui correspond au nerf. La brossedonton sert, en général, est un morceau de jonc d'

Indes, et le même que celui dont on se sert pour les cannes, pour les badines; mais on a eu soin d'en enlever l'écorce, de le laisser infuser pendant quelques jours, dans une infusion colorée, afin qu'on ne reconnoisse pas son origine. On sépare par un ou paries deux bouts, les filaments qui composent le jonc et de leur séparation > il en survient une brosse toujours trop dure. Les petites brosses de crins un peu flexibles, sont préférables à tous égards.

Nous devons à M. de Magellan, le dernier rejeton de la famille de Pillustie navigateur de ce nom, la connoissance de ce que l'on appelle tartre des dents, qui est du acide de petits vers qui se logent à leur base, Un peu de vinaigre uni à la peau parvient à le détruire, si on le nettoie chaque jour, Cette méthode bien simple est la meilleure pour tenir la bouche propre, et raffermir les gencives.

CEDEME. MÉDECINE RURALE.

Tumeur diffuse, froide, pâle et sans douleur. L'œdème ne change guère la couleur de la peau qui, bien loin d'être rouge, semble, au contraire, être plus

pâle et plus blafarde, et retient l'impression du doigt qu'il comprime. il s'étend quelquefois sur toute la surface du corps; on l'appelle alors *anazarque* ou *leucophlegmatie*. (Voyez ce mot). Quelquefois aussi il n'affecte qu'une partie, comme les pieds, la main, etc. Il participe souvent du caractère du pœdème, de l'œdème et du squirre; il reçoit alors le nom d'œdème pœdémoneux, œdème fœdémoneux ou squirreux, Cette tumeur a pour l'ordinaire deux degrés; quand, dans son principe, la peau cède à l'impression des doigts, et se relève un moment après, elle

prend le nom de bouffissure; et elle est appelée empatement, quand l'organe oedémateux est molle et sans ressort. C'est l'engorgement de la lymphe dans les cellules du tissu adipeux, qui produit cette maladie; et cet engorgement dépend le plus souvent de la trop grande quantité de sérosité qui abonde dans le sang, qui se remplit de ses propres vaisseaux sans les crever, produit une stagnation sans extravasation; et comme la peau n'est formée que par la réunion de plusieurs membranes fibiculeuses qui composent le tissu, la lymphe, dans les progrès de l'œdème, écarte peu à peu ces feuillets membraneux, et se porte enfin jusque sous l'épiderme immédiatement, qu'il suffit d'effleurer pour procurer l'écoulement des sucs stagnans.

L'œdème paroît très-souvent à la suite de quelque longue maladie. Les solides se trouvant alors dans un état de relâchement et d'atonie extrême, et étant conséquemment privés de toute force pour réagir sur les fluides, permettent l'épanchement de la lymphe dans le tissu de la peau.

Les dangers de l'œdème sont relatifs aux causes qui les produisent. Quand il dépend de l'endurcissement des glandes des aînes, des aréoles et des oreilles, de l'épanchement d'eau dans la poitrine ou le bas-ventre > d'une fièvre lente, d'un épuisement et de la consommation, il est incurable.

L'œdème est encore mortel, quand il reconnoît pour cause le squirre au scier, ou dans tout autre viscère essentiel à la vie, et la dissolution du sang et de la lymphe. Mais quand il est produit d'une hémorragie trop abondante, d'une perte inattendue, d'une gonflement longue et difficile, »

tst ordinairement sans danger. Un bon régime de vie, des alimens doux et de facile digestion, joints à un exercice modéré, sont plus que suffisans pour le dissiper.

Pour guerir le cedème, il faut avoir en vue 1°. Evacuation de la sérosité qui abonde dans le sang. 2°. Combattre les causes qui favorisent la stagnation de la lymphe; et qui s'opposent à son retour. 3°. Enfin, fortifier la partie cedématisée, accélérer l'expression de la lymphe stagnante, et empêcher qu'il n'y en croupisse de nouvelle.

On a guéri des cedèmes, en faisant saigner des malades fort pléthoriques parce que l'enflure avoit pour cause la difficulté de la circulation du sang occasionnée par la plénitude excessive des vaisseaux. 1°. On pourra obtenir l'évacuation de la sérosité qui abonde dans le sang, en donnant aux malades le suc des plantes diurétiques * combiné avec le nitre, le sel de glauber et la terre foliée de tartre, ou des bouillons frais composés avec les racines d'asperges, de petit lioux et de caprier, et quelques stomachiques tel que la racine *âenula campana*, et la serpentinaire de Virginie. Mais un remède que j'ai vu constamment réussir, est la decoction d'une drachme de *partirabrava daiisune ch^mediQ* vin, qu'on donne au malade en trois prises dans la journée, une combinaison de nitre, de suc de cerfeuil dépuré mêlé au suc de vingt à trente cloportes; est aussi un excellent remède dont on ne doit pas négliger l'emploi.

Les purgatifs hydragogues, sont, à proprement parler, les remèdes les plus propres à combattre avec quelques succès l'oedème, sur-tout si, à une abondance de sérosité, il se

trouve joint un embarras putride. La Jalap, la gomme gutte, le turbithe gommeux, la scammonée, le diagrede sont préférables aux purgatifs doux qui ne produiroient, à coup sûr, aucun bon effet; et pour en tirer un plus grand avantage, il faut les faire infuser dans l'eau-de-vie, ou dans du vin blanc bien clair. Pour l'ordinaire on y ajoute quelques grains d'iris de Florence; on en donne une, deux, et même trois cuillerées par jour: on peut en donner une dose plus forte aux personnes robustes; mais ces remèdes ne conviennent que dans l'oedème sans fièvre, et à des constitutions très-fortes. Le célèbre Astruc a souvent obtenu les plus heureux effets, de dix à quinze grains de gomme-gutte pilée dans un mortier de marbre, avec le double de cristal minéral, et délayée dans un bouillon gras qu'on fait prendre le matin à jeun. Pour fortifier les ressorts de la partie affectée, et la mettre à même de s'opposer à la stagnation de la lymphe > il faut souvent faire la partie affectée, avec la decoction vineuse du thim, du romarin, de la sauge et des fleurs de sureau.

On la lavera tous les matins, au moment du lever, avec de l'urine chaude dans laquelle on aura fait dissoudre du sel ammoniac. L'eau végétale minérale de Goulard, saule, ou coustée avec pareil égale de saule, ou coustée, l'eau des Carmes, l'eau-de-vie camphrée, l'eau vulnéraire, sont autant de résolutifs dont l'application ne peut être que très-avantageuse.

Astruc dit qu'en même temps il faut résoudre et dissiper les engorgemens des glandes lymphatiques par des aperitifs simples, comme les maritiaux, par des fondans plus forte ?

els que, les mercuriaux, par ' usage
d'une tisane sudonGque purga-
hve , ou par celui des bouillons de
cloportes ou de vipère. On ne sauroit
assez recômmander l'usage des bains
d'eaux thermales , et sur-tout ceux

du abl
< l,* ,r > • A, 'A
Si lcedemeest 'invdter^, que la
peau se gërce , 'qu on y observe des

ou en provenant la matJere' de ft
sueur pat- l'usae des sudorifiques.
Pour ceteffel, on peut employer ces
remèdes Tun après l'autre, donner,
par exemple, un purgatif compost
d'une once et demi d'aioes f suppose"
^Ue le cheval son' de grand tailfe)',
mele avec une livre de miel de-
lay e dans une decoction de racines de

**malade avec ur
quinquina
rieurement**

CF ME: MJi^' ' > - •
TnmJ?i Mddécime vetimainre ployenpareil cas, cWsta didereu*
Tumeurform eparun ^panchement sels neutres ; mercuriels; aux "pripa-
deseroatf dans le t. «u cellulaire rations antimil, à la ^h/rizuf
SU SLT onnon leed &UX SignCS h?one dose> h TM. au poivre el A
suivans.

Les t^gurnensoû siege la fumeur,
sont tumefies et depourvus d'elastici-
«S; en appuyant fortement le doigt,
l'impression reste un peu marquee, et
ne^s efface que lenfement et par de-
grès, lorsqué lapression cesse. Uenflu-
re qmest egale dans toute l'etendue
de la tumeur, n'est point douloureuse.
ex et

guénr, sur^ut s'il reconnoit pour
cause la senate" surabondante du
sang. Mais quant à celui qui vient à
lasuitedequelque ligature ou com-
pression , il se dissipe de lui-même,
lorsque la cause nesubsiste plus. Mais
venons-en au traitement de l'cedeme
de lapremiere espece.

*In rempUt cette indication , en
expulsant d'abord, par lesurines, une
partiedusupernudelaserosit^du
sang, parlemoyen des diu^tiques:

rechauxontcoutuined'em-
ployenpareil cas, cWsta didereu*
sels neutres ; mercuriels; aux "pripa-
rations antimil, à la ^h/rizuf
TM. au poivre el A
plusieurs bouteilles de vin blanc,
donnte dans le meme jour.
Mais^utre les remeies internes,
il faut encore avoir recours à des to-
piques discussifs qui raffermissent les
fibres, retablissent leurressort et ra-
niment la circulation.

Les principaux toniques sont les
des plantes aromatiques, telles que
la sauge . le romarin . le thym etc. .

modér^, les Actions %eres sur la
peau, les vapeurs de sLevre, d«
sauge, etc. Tous ces mo?ens peuvent
favoriser l'insensibilité L. piltion,
supoînt dediminuer sensibfement la
quantity des eaux renferm^es &
réveillant le jeu des fibres et de la
circulation : mais au defaut de tous
ces remèdes, le plus efficace est te
feu appliqu/ par points , ou P**
raies f sVla partie E
" pame, iYl - x,

CEIL. MÉDECINE RURALE. Organe de la vue. Personne n'ignore que les yeux sont au nombre de deux, et situés au bas du front; un à chaque côté de la racine du nez, dans la partie la plus élevée de la face, afin que la vue puisse s'étendre plus loin. Us sont couverts en devant par les paupières, au-dessus de laquelle voient les sourcils qui sont formés de plusieurs poils, couchés obliquement.

Dans les parties propres de l'oeil, c'est-à-dire, dans celles qui composent le globe, on remarque plusieurs tuniques, telles que l'albuginée et la conjonctive qui se trouvent seulement à la partie antérieure, la cornée, la sclérotique, la choroïde, l'iris et la rétine qui est la plus délicate de toutes, parce qu'elle est formée par l'expansion du nerf optique, laquelle se répand sur le fond de l'oeil, et c'est pour elle que les autres sont faites. On y remarque encore l'humeur aqueuse, l'humeur vitrée et la cristalline : ces trois humeurs servent à la infraction des rayons lumineux.

L'humeur aqueuse est une liqueur très-limpide, et comme une espèce de sérosité très-peu visqueuse. Elle n'a point de capsule particulière, comme la vitrée et le cristallin. Elle occupe et remplit l'espace qui est entre la corvée transparente et l'iris, ainsi que celui qui est entre l'iris, le cristallin, et le trou de la prunelle. A raison de la situation de ces deux espaces, on leur a donné le nom de chambre antérieure, et de chambre postérieure. Il y a encore des muscles, des nerfs, des artères et des veines qui composent le globe de l'oeil. Nous n'en donnerons point la description anatomique; nous nous contenterons d'observer que l'oeil n'est

pas seulement l'organe du sens si précieux qu'on appelle la vue, mais qu'il est lui-même le sens de l'esprit et la langue de l'intelligence. Nos pensées, nos réflexions, nos agitations secrètes se peignent dans les yeux. Il est donc moins certain que l'oeil appartient à l'âme, plus qu'aucun autre organe; il exprime les passions les plus vives et les émotions les plus tumultueuses, comme les mouvemens les plus doux et les sentimens les plus délicats; il les rend dans toute leur force et dans toute leur pureté. Tels qu'ils viennent de naître, il les transmet par des traits rapides qui portent dans une autre partie le feu, l'action, l'image de celle dont ils partent. L'oeil reçoit et réfléchit en même temps la lumière de la pensée, et la chaleur du sentiment. De plus, ajoute l'immortel Buffon, la vivacité ou la langueur du mouvement des yeux fait un des principaux caractères de la physionomie, et leur couleur contribue à rendre ce caractère plus marqué. Enfin, nous finirons en disant que l'oeil est un organe très-délicat, et conséquemment exposé à une infinité de maladies qui exigent les plus grands soins, tant de la part des personnes de tout âge, que de celles qui en sont attaquées. L'œdème, l'ophtalmie, la goutte sereine, la cécité, l'ophtalmie, sont les affections les plus communes, et celles qui affectent le plus souvent les yeux. (Voyez ces mots), J. L. AMI,

CEIL. Médecine Véténaire. Ce seroit s'écarter de notre but que de traiter ici au long de la composition et du mécanisme de l'oeil du cheval. Il nous suffit, pour mener le lecteur à la connoissance solide de ses vices

ou de ses beautés intérieures, d'entrer dans le détail des parties qui torment le globe. On ne doit attendre et espérer aucun secours certain de l'expérience informée et dénuée de toute théorie adoptée dans les campagnes.

Dans la recherche des tuniques du globe il faut considérer, 1°. la sclérotique ou la cornée ; elle s'offre la première, elle se montre comme un corps sphérique imparfait, extrêmement compact, dur, opaque, diminuant insensiblement d'épaisseur, mince, diaphane dans sa portion antérieure ; par cette même raison cette tunique est nommée *cornée lucide* ; c'est ce que les vétérinaires et les anatomistes appellent encore aujourd'hui *la vitre* : cette membrane occupe le milieu de la portion postérieure de sa convexité où elle ne coïncide pas avec le nerf optique, peut être divisée en plusieurs couches ou lames qui, quoiqu'infiniment unies, sont néanmoins très-distinctes à l'endroit de sa convexité, lieu où sa convexité saillit au-delà de la cornée opaque, en sorte que la cornée lucide paraît véritablement comme le segment d'une petite sphère, ajoutée au segment d'une sphère plus grande. Cette tunique, quelle que soit sa consistance, est obliquement traversée par de petits vaisseaux sanguins, et par des filamens nerveux, et est couverte par une portion transparente, criblée d'un grand nombre de pores, par laquelle s'écoule continuellement une liqueur très-fine et très-subtile, qui s'évapore à mesure qu'elle en sort. On a vu aussi des vaisseaux nerveux qui, par leur oblitération, déterminent quelquefois lieu à de petits filets, ou à des raies blanches, b. rrent

et coupent cette portion dans certains chevaux,

2°. La choroi'de, ou la seconde tunique du globe, infiniment plus déliée que la sclérotique, dont elle tapisse la surface concave, a deux lames, l'externe sensiblement plus forte que l'interne, enduite d'une matière noirâtre, dont la source est peut-être la même que celle de la liquteur noire ou brime, qui se trouve dans l'intérieur de la plupart des grands. Cette couleur ne peut d'ailleurs modifier, éteindre et absorber les rayons lumineux, à peu près comme le fluide érumineux qu'on dit être, peut de même modifier, éteindre, et absorber les rayons lumineux, et arrêter la vivacité de leurs impressions ; le naturel ayant dans les organes des sens les défend, et qui en assurent l'énergie et l'intégrité. Quoiqu'il en soit, la lame externe est celle du côté de l'humeur vitrée, à laquelle est attachée la capsule de laque ; elle est visible seulement dans le cheval, est d'une couleur azurée, mêlée dans certains endroits d'un rouge vif ; cette même tunique est composée de deux lames, se porte jusqu'à l'endroit où commence la cornée lucide, et où se termine la cornée opaque, à laquelle sa lame externe adhère, dans tout ce trajet par un tissu cellulaire, et quelques vaisseaux tant sanguins que nerveux : elle s'attache à toute la circonférence de la dernière membrane, et cette différence par la couleur dont il est formé, est ce que quelques anatomistes ont appelé *gameot* / elle que les oologistes ont nommé *orbiculaire*. Ce ligament est de la k¹¹,

œur d'une ligne, au delà de laquelle la lame interne ou postérieure de la choroïde prend particulièrement le nom d'uvée > et la lame externe ou intérieure, celle d'iris, attendu la variété et la diversité des couleurs qu'elle présente. Ces couleurs naturellement plus foncées dans le cheval, et le plus souvent approchant de celle de son poil, sont distribuées différemment que dans l'homme : dans celui-ci, les rayons que forme l'iris, s'étendent de la circonférence au centre, tandis que dans le cheval elle est comme marbrée, parce que ses rayons sont circulaires, et transversaux. Nous voyons au surplus des chevaux dans lesquels cette partie est presque toute blanche, et n'est colorée que dans l'espace de deux ou trois lignes, autour de la prunelle > et c'est ce que vulgairement on appelle yeux verons.

De l'orbicule ciliaire partent encore plusieurs petits filets noirs, qui semblent naître immédiatement de la lame interne de la choroïde; ces petits filets ont été appelés *proctes ciliaires*; ils avancent jusque sur le bord du cristallin, par-dessus sa capsule où ils se terminent, et laissent, lorsqu'on les a enlevés, des vestiges et des traces noires sur la surface antérieure du corps vitré.

Dans le cheval il est, outre ces procès ciliaires, d'autres prolongemens de cette même uvée, qui se montrent tantôt dans le haut et dans le bas de la prunelle, quelquefois dans le haut seulement, et toujours dans la chambre antérieure, comme des espèces de *lignes distinctes* et très-visibles, lorsqu'elle est lucide n'est point obscurcie, et lorsque l'humeur aqueuse a sa limpidité naturelle. Ces

fungus désigné par M. de Soleysel et ses copistes, sous le nom de grains de suie, ne consistent qu'en quelques petites vésicules remplies de Phumeur qui colore cette tunique. Quelques personnes, et particulièrement M. Nouffer, dans une thèse soutenue à Tubingen le 29 mars 1745 • sur la Mydriase, ont regardé ces fungus, comme des excroissances capables d'empêcher la dilatation de la prunelle, et M. Lower, comme une maladie très-fréquente dans les chevaux, ce dernier ignoroit sans doute ce point de conformation de cet organe dans l'animal, et les vues que la nature a peut-être eues dans cette singularité, au moyen de laquelle il paroît que l'œil du cheval, lorsqu'il est exposé au grand jour * reçoit moins de rayons lumineux, et ressent une impression moins vive de ces mêmes rayons.

En ce qui concerne la prunelle, ou la pupille, elle n'est autre chose que l'ouverture transversalement elliptique dans le cheval, comme dans tous les animaux herbivores, percée dans le milieu de la cloison qui résulte de la portion flottante de la choroïde, c'est-à-dire, de l'uvée et de l'iris. Le grand diamètre de cette ouverture, et sa position, facilitent à ces animaux, obligés, par leur structure naturelle, de porter leur tête en bas pour chercher leur nourriture, les moyens d'apercevoir les objets placés de côté et d'autre, et d'éviter dès-lors ce qui pourroit leur nuire et les incommoder³. La rétine ou la troisième tunique du globe, Elle est d'une substance molle, baveuse, blanche, s'étend depuis l'insertion du nerf optique, se termine par un cercle à l'orbicule ciliaire,

et Im est, dans tout ce trajet e'ga-
lément adhérente : elle paroît être
une continuation de ce nerf; aussi
l'envisage-t-on comme l'organe im-
médiat de la vue.

Dans l'examen des humeurs du
globe, il faut considérer 1°. l'hu-
meur vitrée, ainsi nommée, à cause de
sa ressemblance au verre en fusion,
Me occupe et remplit la plus grande
partie de la chambre antérieure, par-
qu'elle s'étend depuis la rétine jus-
qu'au commencement de la chambre
postérieure. Cette liqueur gélatineuse
est très-transparente, très-flexible,
plus de

me que l'humeur aqueuse,
moins dense que le cristallin, par-
tout, convexe, et a, dans la partie
anérieure, une cavité ou une fos-
sette qu'on appelle le canal, dans
laquelle est logée l'humeur cristalline.

Il est composé d'un nombre infini de cou-
ches membraneuses parallèles, qui
sont formées d'une multitude de vais-
seaux que parcourt une liqueur
diaphane et des plus déliées. Il est
renfermé dans une capsule particu-
lière, très-transparente, membra-
neuse, formée par la duplication de
la tunique vitrée: la lame externe
est la face antérieure; tandis que
la lame interne qui garnit le chaperon
dans lequel il est fixé, recouvre la
face postérieure: la première de ces
lames est, par sa surface interne, d'une
consistance spongieuse, très-fin et très-tendre.
cette humeur est all-

nature, elle se durcit au feu, tan-
dis que l'humeur vitrée, qui est de
nature gélatineuse, s'y redonne en une
eau très-peu salée, à l'exception d'une
petite partie élastique qui paroît être
le tissu folliculaire qui la contient.

3°. L'humeur aqueuse, ou la sérosité
très-fluide, qui n'a
point de capsule particulière, et qui
occupe les deux chambres de l'œil
procure non seulement des réfrac-
tions, mais empêche qu'il ne s'éteigne,
que la cornée lucide ne se ride,
qu'elle ne s'affaisse, et que de sphé-
rique qu'elle est, elle ne devienne
plane, ainsi que nous l'observons
dans les chevaux morts ou mourans,

lorsqu'elle cesse d'être agitée par l'ac-
tion du cœur dans les artères, où
dans les porosités des artérioles qu'elle
décharge, de haut en bas et de bas en

haut, et ne la détermine plus en aval*

Hooveus a pensé qu'elle est produite
par une espèce de transsudat au
travers des humeurs vitrée et cris-
talline, et que cette portion la plus
limpide et la plus fine du suc nour-
ricier de ces corps transparents
s'échappe au travers des pores de
la cornée, pour faire place à l'hu-
meur qui se produit de nouveau.
Quoi qu'il en soit, elle maintient
l'œil suspendu, de manière que
cette tunique ne peut tomber sur
la cornée, ni sur le cristallin. Elle
lubrifie, elle humecte, elle entretient
la transparence des parties dé-
licates qu'elle baigne et qu'elle ar-
rose: il est certain que le

est recom-
prise par
bantes; elle
aussi par les porosités de la
cornée. Si elle s'accumuloit
elle s'acciunuleroit de %m a cau-

ser l'hydroprisie du globe , et dh auVlle crouniroit elle serqt bientôt X.itcoloX? a We. Lapreuve de sa regeneration ou de son renouvellement est evident dans l'opérahon de la cataracte, par extraction ou par abatement. {Voyez CATABACTK).

On doit bien comprendre que ce n'est qu'am-ès s'être muni de toutes c ^ l S c e s , qu'on peut decider sûrement de l'intégrité de l'W du cheval, de la réalité , comme des raisons de sa depravation et des causes des derangemens multiplies, dont cet organe est susceptible. Rien n'est plus aise- que d'appercevoir le défaut des yeux⁴ quand on en connoit bien la structure ; autrement, rien n'est plus difficile. Nous voyons journellement des personnes qui passent pour habiles connoisseurs , se tromper souvent, et prendre pour mal /die du cmtallin /ce qui en est une de la cornee, Paffection de la cornee pour celles des humeurs , et confondre en general les différentes maladies qui attaquent cet organe.

Mais pour n'être pas induit à erreur, voici les vrais moyens d'examiner les yeux d'un cheval; placez-h fl'a S'un grand jour pour ^ n u e J , jusqu'XIn certain jSnt, la quantité des rayons lumineux, et faites-le ranger de maniere a vous opposer a la chute de ceux qui, tombant trop perpendiculairement, causeroient une confusion qui ne vous permettroit plus de distinguer clairement les parties : l'attention encore à ce c u'aucun objet, capable de changer la couleur l'urefle de l'cal, en s) , oignant, ne soit sans de rahn que^ vous a.e^hoisi, placez-vous ensuite, vous-même, de manière à chercher les différens

points d'où vouspourrez dicier, plus clairement toutes les parties du forgane dont vous propose, de juger t; e ^**TM**", i ^ grandeur; elle est une peau c dans le cheval comme dans l'homme. de petits yeux sont nommes, yeux de cocbon.

2°. La position. Us doivent etie a fleur de tete : des yeux en fences; donnent a Panimal un air tiisle e souvent vicieux ; de grc« 7 << » » ^** yeux horsde la tete, le font paioitie hagardet stupide ;

§» L'dgahte. Un œil grand, ct Pautre petit doivent msprer de ik defiance ; il est yrai que: cette c^ i- proportion peut etre un^ vice de co- formation , e «IOTS les yeux^quo l- qujnegauxyn enson. V^{asm}TM⁰TM'

On distingue le vice de confoimdt turn de celui qui est contrena tore>, en ce que , dans le dernier cas, les parties qui delendent h.globe, ou celles qui l'entourent, ont collés qui le composent, l'le s

Les paupières. Leur agglutination, la rétraction, l'abaissement involontaire de la supérieure : le relachement ou le renversement de l'inférieure, les tumeurs qui s'« ^ que ouefow a lune «****f>*

doublement des cils cm on » « ^ TM au bord de la supérieure s'un hén sement de ces memes cU , piédmt par différentes causes, qui en dtto minent et entdingenJU J» mtecorde la cornee, etc., ^ g

Constances maladies. "n doit su^r " ^ £ £ Z S ^ £ \$ 2 £ Z 11 ^ ^ " o i-t d u point lacrymal: cette fen W ^ ^ ^ ^ l'â- f-rpted des larmes qui découlent dan^

lecas de la fluxion p̄riodique, qui a fait appeler , Ir̄s-improprement , P̄animal qui en est atteint, cheval lunatique. (*Foyez* ce mot i.

5° La neitete ou diaphanete , sans laquelle on ne peut discerner clairement ni l'iris, ni la prunelle , ni le fungus, et porter ses regards au-delà. Elle depend de celle de la corne lucide, et de celle de Philnieur aqueuse , renfermees dans les chambres anterieure et posterieure ; unetache, unetaie, ou un veritable albugo (*voyez* c̄ mot) , quis'etend plus ou moins sur la premiere de ces parties , en occasionnent , suivant leur epaisseur , le plus ou moins d'opacite, et si le point d'obscurcissement est bon* , mais se trouve plac^ vis-a-vis de la prunelle, il intercepte l'entree des rayons lumineux , et l'animal ne peut recevoir l'impression des objets. Il en est de r̄ame dans la circonstance de l'epaississement de l'humeur aqueuse, dans celle d'une collection de matiere purulente, derriere la cornee lucide , a la suite de (quelques coups; enfin , dans l'obscurcissement plus ou moins considerable de cette meme humeur ; a raison d'une cause quelconque^ suivant le degr^ de ce meme obscurcissement, les objets sont entierement derobes , ou ne frappent que de facon que d'une maniere tr̄s-indistincte. Il est a remarquer aussi que, dans les poulains, dans ceux qui jettent la gourme (*voyez* ce mot), ou qui sont pr̄ts a jeter, dans ceux qui mettent les dents , et sur-tout les coins et les crochets, comme dans les chevaux qui sont atteints de quelques maladies graves, la cornee et meme^ l'humeur aqueuse sont plus ou moins charges de nuages j **elles**

s'eclaircissent peu a pen, et par degres insensibles , a mesure que l'autre se vide , ou se degage, que le sang se d^pure, que la dentition s'achève, et que les maux tendent a l'efficacite des rem̄des. Du reste , pour bien juger de l'etendue de l'opacite ou du trouble de la cornee , il faut necessairement que l'observateur en parcoure tous les points , en se plaçant de maniere a les suivre, et en variant sa position , pour diversifier les jours ; il faut encore , lorsqu'il est question de s'assurer si l'opacite ou l'obscurcissement ne v̄rside que dans l'humeur aqueuse , la cornee etant parfaitement intacte , qu'il se place de cote , et qu'il laisse la cornee lucide entre le jour et lui, si les rayons lumineux p̄ietrent, cette membrane s'etend galement dans toute la surface, le defaut sera incontestablement dans l'humeur.

6° La cornee opaque, dont la portion apparente occupe, dans certains chevaux , plus d'espace que dans d'autres. Cette circonstance a fait appeler* les yeux dans lesquels cette tunique propagée diminue l'etendue de la cornee lucide, des yeux ceruels: on a meme pens^ qu'ils etoient totalement defectueux ; mais cette idee est destituee de tout fondement; car , comment cette anticipation pourroit-elle interesser l'organe ? La conjonctive tapisse la surface interne ou posterieure de la paupiere, et se replie pour s'etendre sur la cornee opaque ; la rougeur qui caracterise ce qu'on nomme ophtalmie ; (*voyez* ce mot) est veritablement l'inflammation de cette membrane lache, mobile, et transparente, et non celle de la corne'e.

7° Le cristallin situe plus pres de

la cornée lucide, que de la rétine, et dans un lieu où son centre passe par l'axe de la vision, et le forme. Ce corps étant transparent, et n'ayant aucune couleur par lui-même, ne peut pas être distinctement aperçu : on n'entrevoit aussi, dans un œil sain, au-delà de la prunelle, qu'une couleur noire, qui n'est autre chose que la réflexion naturelle de l'uvée au travers des humeurs du globe. Dans de vieux chevaux, il devient terne, comme dans l'âge de la caducité des hommes; dans d'autres, on le trouve quelquefois opaque, et cette opacité règne dans tout le contour ovale de la prunelle; alors ce corps lenticulaire est plus terne, il présente une couleur blanche, verdâtre et comme transparente; et l'œil est dit > cul de verre. Cette opacité gagnant peu à peu toute la surface du cristallin, il en résulte ce que nous appelons, *dragon* ou *cataracte* (voyez *ceraot*). Assez communément cette maladie commence aussi par quelques points blancs, très-petits, et en quelque sorte imperceptibles, principalement aux yeux de ceux qui n'ont aucune idée de la conformation de cet organe; mais, dans tous les cas, le dragon une fois formé et parvenu à sa maturité, abolit totalement le sens, en opposant au passage des rayons de la lumière. Le cristallin n'est point, en effet, l'organe essentiel et principal de la vision; sa présence est nécessaire seulement à la perfection de la vue; car la faculté de voir n'est point anéantie par son absence; aussitôt, dès que ce corps opaque a été détaché, abattu, ou pour mieux dire, extirpé; ce qui est une opération bien plus sûre, l'animal discerne, à la vérité, plus confusé-

ment les objets, mais il recouvre la puissance qu'il avoit perdue.

8°. Les mouvemens de l'iris. Il y a entre l'uvée et l'iris deux plans de fibres charnues; les fibres de l'un d'eux environnent la prunelle, et resserrent par leur construction cette ouverture, tandis que sa dilatation est opérée par les fibres du second plan; le premier de ces mouvemens a lieu dans l'œil exposé au grand jour; le second, dans l'œil exposé à une lumière plus foible, ou réduit à l'obscurité; or, il est des chevaux dont les yeux paroissent parfaitement beaux et sains, et qui sont néanmoins privés de la faculté de voir; et il n'est d'autres moyens de juger en eux de l'abolition de la vue, que celui de s'attacher à l'examen de ces mêmes mouvemens. Pour cet effet, abaissez la paupière supérieure, tenez-la dans cet état pendant un instant; laissez ensuite ouvrir l'œil, remarquez si la prunelle se resserre, et à quel point est portée cette action dès qu'elle est totalement dénuée de mouvement, le sens est irrévocablement aboli.

On peut encore procéder à cet examen d'une manière plus sûre. Le cheval placé à la porte d'une écurie, lorsqu'il est prêt à sortir, ou < dessous une remise; afin qu'il n'y ait point de jour derrière lui / faites-le reculer insensiblement dans un lieu plus obscur, la prunelle doit se dilater alors insensiblement, ramenez-le en ayant et pas à pas; à mesure qu'il revient au grand jour, la prunelle doit se resserrer. Cette méthode est d'autant plus certaine, qu'en s'y conformant exactement, tous les mouvemens de la pupille sont extrêmement sensibles, et qu'on peut observer, en même-

femps, les divers états dans les deux yeux, conclure du plus ou moins de constriction > du plus ou moins de sensibilité de l'un et de l'autre, et décider parfaitement de la force, de la faiblesse, de l'égalité et de l'absence de la faculté de la vue dans l'animal.

Maladies des yeux.

Outre les maladies que nous venons de rapporter dans cet article, les yeux sont encore sujets à beaucoup d'autres maladies qui exigent la plus grande attention de la part de l'artiste vétérinaire. Nous les divisons en deux parties; la première comprenant les affections des parties qui environnent cet organe, tandis que la seconde a pour objet celle du globe, c'est-à-dire les maladies des tuniques et des humeurs,

Les premières sont l'empyème des paupières; l'éczéma, les verrues, les poireaux, le larmolement et la paralysie.

Les secondes comprennent l'ophtalmie, la lésion de la cornée, la rupture de la membrane. (Voyez ces mots.)

Les médecins ainsi que les vétérinaires tirent souvent des pronostics de l'état des yeux, dans les maladies; c'est un mauvais signe, par exemple, que les yeux soient rouges, enflammés et larmoyants, etc. M, T. fleurit en mai et en juin.

ŒIL DE BŒUF. (Voyez pl. III. pages 114. Tournefort le place dans la troisième section de la quatorzième classe des fleurs radiées dont les semences n'ont ni aigrettes, ni chapiteaux de feuilles; et il l'appelle *buphtalmum tanacetiminorifolio*, Von-Linné le classe dans la sous-genre polygamie superflue, et le nomme *anthemis tinctoria*;

Fleur, radiée, composée de fleurons B, hermaphrodite*, divisés en cinq dentelures. Le pistil est terminé à son sommet par deux stigmates distincts: il est représenté en C dans le fleuron ouvert. Ces fleurons forment un disque convexe, ovale à sa circonférence de diamètre à leur extrémité en trois dentelures. La forme de cette fleur lui a fait donner le nom d'*œil de bœuf*. Le calice E est composé de petites feuilles écaillées et aiguës, ciliées à leur sommet.

Fruit F; graines enveloppées par la base des feuilles du calice, et portées sur un placenta ou réceptacle commun.

Feuilles; deux fois ailées, à dentelures très-fines et aiguës, blanches et cotonneuses en dessous imitant celles de la tanaïsie,

Racine A, rameuse.

Port, tige herbacée, rameuse; les fleurs jaunes naissent au sommet nues, disposées en corymbe, feuilles alternes. On trouve sur les Alpes une variété dont les fleurs du rayon sont blanches,

Lieu. L'Allemagne, les provinces méridionales de France, auprès de la mer, dans les pays secs et arides;

Propriétés. Cette plante est peu recommandable par ses qualités médicinales, quoiqu'on dise que ses fleurs soient apéritives, et ses feuilles vulnéraires. L'usage principal auquel on la destine, est la teinture: ses fleurs donnent une couleur jaune et brillante.

(EILLET. Von-Linné le classe dans la décandrie digynie, et le nomme

fTbrtme diaftllus. TourneFort le place dans la première section de la huitième classe des herbPs à fleurs en ceillet, dont le pistil devient le fruit, et il l'appelle *carjophyllus*.

CHAPITRE PREMIER,

Caractbre du genre.

L'oeillet a un double calice; celui qui touche à la tige est formé ordinairement par quatre petites écailles poinlues. Elles emboitent un second calice cinq à six fois plus long fait en tube, quelquefois lisse, quelquefois cannelé, terminé à son sommet par quatx^eou ciuqdentelures aiguës.

Les p&ales, au nombre de cinq dans les œxllets simples, sont portés par des onglets, et corx^espondent à la partie inférieure du calice. Ces onglets, sont rarement colorés; ils vont en s'élargissant de leur base à leur sommet; et dès qu'ils sont parvenus à l'extrémit^ supérieure du grand calice, leur largeur augmente au point que les p^tales se touchent malgr^ leur épanoiiissement. Alors ils se courbent l'horizontalement, et laissent voir à l'ouverture du calice dix étamines et les deux pistils qui les surmontent. Les deux pistils correspondent par leur base a une proéminence ou p^ricarpe placé au fond du calice. C'est une capsule c^lindrique, ou verte, a une Joge qui s'ouvre à son sommet'par les quatre côtés, et qui jrenferme des semexices aplaties, xo\y 4es et noires.

CHAPITRE. II

Des Espèces.

On doit diviser en deux classes; l'une compren* les *espèces natureU* *Ies, et* connues pour telles paries bofanistes, l'autre, les espèces dont Part de la culture a enrichi nos parterres, et ce sont des *espèces jardinières*: (Voyez ce mot)•

Von-Linné compte dix-huit à dix-xieuf espèces du premier ordre. Dans ce nombre sont comprises quelques espèces naturelles, cultiv^es par les fleuristes, telles que *V ceillet des Chartreux, d plume*, etc dont il sera fail mention ci-après. Quant aux autres* pèces quicroissent spontan^ment dan^ les champs, sur les montagnes, etc. et qui il offrent aucune décoration pour les jar dins, il n'en sera pas question ici; leur description est du ressort d'un dictionnaire de botanique et non pas de celui-ci. Je ne parlerai donc que des espèces naturelles et jardinières qui servent a la décoration,

L'aeillet à *couronne*, ainsi nommé^ parce que l'arrangement de ses p^tales semble former une couronne Jorsquelafleurestdouble; qu^"z>q/7^V, a cause de son odeur agi-eable et forte^ qui approche de celle du girafle ou a *ratafia*, parce queerest avec ses fleur^ que les confiseurs composent le ratafia de ce nom; cet ccillet, dis-je, me paroît-etre le tyf-e de toutes les espèces jardinières,

Cette esp^ce que je Drends pour type, est a fleurs simples dans soa origine, çomposees, de cinq pétales, dentejees a leur extremity; Ies écailles infrxieuses qui embrassent le vrai ca^

lice, sont courtes et ses feujll sont néaires, n sa racin ses 'iges s art^ i articulees; et servent de points d'appui a deux ieuilles opposees... Les feuilles qui partent du collet de la racine avant lascens.on de la t,ge, sont dispo sees circulairement, et sont en re tent dls ram Tt V-ss f elks bit ouel, vaiient pour leur couleur, du » lanc jusqu'au pourpre le plus forc yn croit cette plante originaire d'l- qu'elle est caryophyllus el: t fl Sm J-f. t e pppele grenadin par les fleu- dant elle n'a jamais l'éclat. Je lui con serve la dénomination de GRENA DIN, afin de ne pas multiplier inutile ment un unppaquee. SOI? ad T? hasards heureux, en nature produise sard, variert & prends pom Legrenadin. au: SARA^?m? le cuu <> Hem double, qui malgre

la multipHci.d deses p^ales, ne laisse P^as depwduie des semenc.es. Sa lar- Seur n'exode Jrdinairement pas celle d' un écu de trbisi vies.W Les or l- lets, quelle que soit la couleur de leurs fleurs, qui n'excèdent pas la grandeur qu'on vient d'indiquer, et qui conser vent la même forme, conserved le nom degrenad/ns. Lessemences du grenadin à fleurs loxxhkyusqu'd uncertainpoint, ont produit les iiliets à houppes, e'est-à dire ceux do"t tous les p^des sont P^ref:ue aux, et dont k fol>me dans W arrangement ressemble à celle d'une houppes. Ces nouvelles especes jardinieres ont sinmilierement varie pour la grosseur de la fleur et pour les couleurs. Le calice de ces especes se^ffnd t^s-rarement par un^deses cotes, et la fleur s'epanouit tres-bien sa«s le secours de l'homme. Le secoild genre de variety bien caract^s^ est compose par les ceii- lets dont la fleur est ti Sample. Son rence de la fleur, des petales dont le limbe est tr^s-large, et dans lesc dme , trois, et même quatre petits calices qui ren ferment autant de p^tites fleurs à pétales très-courts et très-multipliés qu' arnissent le centre. Ce genre de téfournitordinairement les fleurs j j i. plussamples. et donne au rulriva- teuffiaucJup ie soim e Bc pemes emettre la fleur eu eta SW rer sur un amphithectre. Nous l'ap eurs fleurs ou tei o/t P^roli/*n,, ou encore le grind ceillet. k^ f^SU^TM^to^TM^t, u?es les Spices cultivatees dans les jardins.

Il ne faut pas confondre avec cette espèce prolifère, un grenadin assez rare qui pousse du centre de sa fleur une tige de deux à trois pouces de hauteur, et au haut de laquelle on voit naître, végéter et fleurir une autre espèce en tout semblable à la première. Celui-ci mérite certainement plus que tout autre, le nom de *prolifère*. Les autres en diffèrent parce que ce sont des fleurs écrasées, et qui lie se détachent par du foieid".

Il y a encore une variété de grenadin bien singulière, dont les écailles inférieures du calice se multiplient beau.cou, de sorte que le sommet de la tige ressemble à un épi carré, sans barbe, et au haut de laquelle la fleur est enroulée. Cet épi a quelquefois depuis un jusqu'à deux pouces de longueur; c'est là tout son mérite. Malgré cela, il a été pendant quelque temps fort recherché par les fleuristes; mais dès qu'il est devenu commun, ils l'ont prosaït au point que l'espèce en est peut-être perdue.

La manière d'être des couleurs a été établie de nouvelles distinctions dans les espèces jardinières, cependant subordonnées à leur forme. On les a divisées en fleurs à une seule couleur, en fleur de couleur piquetée, et en fleur à panache, de couleur différente de celle de la fleur. Ainsi on dit un grenadin, un grand ceillet, etc. quand il est d'une seule couleur; piquetée, panachée", quand il est de deux couleurs. On appelle ceux dont le piquetage ou les panaches sont de trois ou quatre couleurs différentes. Enfin, les ceillots de couleur jaune, forment un ordre à part. On a convenu de leur donner le nom de

pallé, ensuite le piqué, le panaché. De leur semis on a relevé l'oeillet jaune, huppé, piqueté et panaché. Je ne sais s'il existe aujourd'hui un oeillet jaune prolifère; il y a trop long-temps que j'ai abandonné la culture des fleurs, pour être au courant de leur découverte.

Ces espèces jardinières qu'on distingue par les couleurs, varient souvent d'une année à l'autre, sur-tout pour les panachées; sans doute parce que la saison, ou le défaut dans la culture ne leur a pas permis de se soutenir: cependant, si on multiplie ces espèces par les marcottes, si on leur donne tous les soins qu'elles demandent, elles reprennent leur première couleur. Quelle distance immense entre l'oeillet type à cinq feuilles, croissant spontanément dans les champs, et l'oeillet de l'amphithéâtre de quatorze à dix-huit pouces de circonférence! Si les cultivateurs, à l'exemple des fleuristes, avoient pour les plantes utiles, multiplié leur attention, nous aurions aujourd'hui des espèces aussi utiles qu'elles sont curieuses.

La nomenclature adoptée par les fleuristes, est un assemblage de mots vides de sens, puisque leur dénomination ne caractérise pas la fleur qu'elle doit désigner. Les noms de Jaspé, de prince de Brunswick, de Turenne, de royal, de supérieure, etc. ne présentent aucune idée relative à la fleur. Ces nomenclatures, ces catalogues fastueux varient d'un pays à un autre, et doivent nécessairement varier chaque année par les semis qui sont la seule et unique manière de se procurer de nouvelles. Je n'entrerai donc dans aucun détail à ce sujet, pour ne pas fatiguer le lecteur.

qui trouveroit ici une l k f p r f j ^ P H ^
cents mots, n'en s'eroit pas p u s E
avaricé.

SECONDE ESPÈCE NATURELLE,
cu L'œillet des
Chartreux, parfait, ou
regardez-moi.... *Dianthus carthu-*
sianorum, LIN. *Caryophyllus silves-*
tris vulgaris latifolius, TOURN. Il
croît spontanément dans les endroits
escarpés de l'Italie, de l'Allemagne dans
les provinces méridionales de France.
Cette espèce diffère de la pre

ses feuilles d'un vert plus fo S T n S ^
larges, moins longues; aarsats S ^
haute, elle exceleraiement I ni Ts

[ardin's, la hauteur^de douL 1 ^
Wt pouces-, son sam^TM* es^l com-
pos^ S'un grand n o X e de
tiges qm se^éunissTnT^pres L ^ n f
des autres; chacune porte ouat fe
cinq fleurs, et l'enspr.hlp 1 ou
la ferme tfunpk^TM oMes S^s du
calice sont ovales, b ar W s comme
des épis, et dies sont n, esque aussi
ionguiq^letbe d^P fleur.

Cette esnet-P de quelle
perfection 2S iteptibles
les plames a 2 x quelles l'hommes'atta-
c avec opiniâret
les yeux d' ^ bo tan iste exerc ^ Pour
reconno^tre ua s iCS cna mpS; f P i a V te
premièr On a TM raison d'appelet
celle-ci Il est impos,
sible à l art de ranger avec autant
d'adresse
figure ad es par-
terres, dans les plates-bandes où elle
présente de belles touffes. On mul-
tiplie cette espèce en détachant, des
tiges du pied principal, celles qui
ont pris des racines en touchant le
terre. Il vaut encore mieux les mul-
tiplier par semences, on les a plus
belles,

T T _
il* ^ ^ ^ a h > a fleurs blan,
c h e s , S i l e s t l s o l e , a l'air pauvre ,
S o m p a r ^ a v e c l a r i c h e s s e d e
des autl, espieds. Les couleurs prin-
ci P a l e s s o ^ l e g r i s d e l i n , l a c o & e u r
de chair, le cramoisi > k violet fon-
c ont la nuance
du velours, plusieurs sont
Par les semis, on a obtenu des fleurs
doubles; il faut nécessairement -
multiplier par filleules.

TROISIEME ESPÈCE NATURELLE.
L'œillet de Chine, o U mignonnette ;
dianthus Chinensis m i n a i r e d e C h i -
ne, naturalisée dans nos jardins ou elle
^ n ^ t e P e n d a i d e u x a n s i L e s * 2
maîgres, fluettes, hautestoutauplusde
ne U f a d o u ^ P o u c e s ; l e s f e u i l l e s W
« « j t f u n v t i i o i n s f o n c ^ q u e l e s p r e c e -
d e n t e s , e t p l u s q u e l e s p r e m i e r e s ; f l e u r s
s o l l t a » e s d o n t l e s ^ c a i l l e s d u c a l i c e s o n t
f ^ * * « d e l a l o n g s u r d u t u b e *
l e s P ^ a l e s e r e n » e l ^ s s u r l e u s b o r d s .

Cette fleur est charmante par son
Si la p'ante est seule, elle produit
peu d'effet dans les piles-bandes,
dans les jardins; il iut en réuni?
P^euw'ensemle. Les semis ont
produit de jolies varied k fleurs
doubles ou semi-doubles.

QUATRIEME ESPECE NATU-
BELLE. (Elitetdeplume, ou œillet à
p l u g i n s i n o m ^ e ^ a c a u s e d e l a
multiplicité de c o ^ s t r è s - d é c o u -
pés, et dont les 5 res imitent la
barbe d'une fleurs sont
solitai
que o
très-divisés, creusés en gouttière à
leur base. Sur quelques individus,
le bord du limbe de la fleur est légé-
rement coloré; et sur d'autres, la
partie M* sponà au sommet des
onglets, est marquée par une tache

pourpre; les feuilles sont très-étroites, pointues, de la couleur de celles de la première espèce. On multiplie l'oeillet *de plume* par filleule et par semis, on en forme de jolies bordures. Si on a soin de couper les fleurs à mesure qu'elles commencent à passer, il en repousse de nouvelles pendant long-temps.

La grandeur de la fleur est à peu près celle d'une pièce de vingt-quatre sols, mais les semis en ont donné de jolies variétés à fleurs plus grandes, plus amples et plus chargées en couleur. Il est rare que le calice de ces dernières ne se fende avant l'épanouissement.

CHAPITRE III.

Du terrain propre aux semis ; du choix des semences, et de la conduite des semis.

La terre que Pon trouva dans les troncs pourris des vieux saules, noyers, etc., est excellente à cause de sa légèreté et de son amas de la terre végétale ou *humus*, (voyez le mot AMANDEMENT et le dernier chapitre du mot CULTURE). Si on leve la première couche ou gazon d'une ancienne prairie, on aura une terre à peu près semblable, composée de débris de végétaux. Toutes espèces de feuilles réduites en terreau par la pourriture, sont excellentes. Il convient cependant d'excepter celles des noyers, des chênes et des myrtes par rapport au principe astringent qu'elles renferment. Le terreau des vieilles couches, le fumier de vache bien consommé, fournissent une bonne terre. On peut, si on est à même de procurer ces terres diffé-

rentes, les mêler ensemble, arroser largement le monceau, et le laisser pendant une année fermenter dans un lieu couvert, mais aéré : on peut encore le cribler une ou deux fois dans Pannée, afin que le mélange soit plus exact. Dans les cantons où la tourbe est commune, il est facile d'enrichir le monceau par l'addition et le mélange de cette terre végétale. Le point essentiel est d'avoir la meilleure terre végétale possible; et il est plus léger.

Cette dernière assertion souffre des modifications relativement aux climats. Dans ceux du centre et du midi du royaume, cette terre devient trop perméable, l'évaporation est trop forte, et si on n'a pas

l'attention d'arroser une ou plusieurs fois dans la journée, tout est fané, grille et perdu, parce que l'évaporation est en raison de la chaleur. Il est donc important de mêler à ces terres une certaine quantité de terre franche bien tamisée et proportionnée aux besoins. On a conseillé la terre prise des taupinières; il est constant qu'elle est bien divisée, mais si la taupe a travaillé dans un sol glaiseux ou argileux, cette terre ne s'unira jamais bien avec les terres.

Pour semer, on choisit des pots, des caisses ou des terrines que l'on remplit de la terre indiquée suivant le climat, et à peu près avoir passé sur les bords un morceau de planche, afin que la terre soit parallèle aux bords des pots, on sème très-clair; et avec un tamis à tissu serré, on fait tomber par-dessus, à la hauteur de trois à quatre lignes la fine fleur de la terre. Peu de jours après, la totalité s'est tassée, et la hauteur des pots débordé sa



Quand doit-on semer ? Cela dépend du climat. Dans les provinces méridionales, et dans celle du centre du royaume, à Lyon, par exemple et dans le midi sur-tout, on peut semer dès que la graine est mûre; elle aura germé, végété, et sera en état de être transplanté avant l'hiver. Mais comme les saisons ne sont pas toujours également favorables, il

et cette paille s'opposera en partie à la grande évaporation. Dans le nord, la graine ne (ève en général, qu'au mois après le semis,

Le choix de la semence est indispensable, si on ne veut pas courir le risque de voir un travail de deux années perdu et inutile. Se semer que les semailles que vous avez sous-main, T d V vous aurez re-

vous-même. Quelques œillets larges et demi-larges, semés en mars de l'année suivante. Dans les

vous-même. Quelques œillets larges et demi-larges, semés en mars de l'année suivante. Dans les

QU en avril et mai, avant la fin de la saison.

7^{te} est bonne; si, en terme de listes, il promet, c'est le cas de toute espèce a déjà éprouvé un perfectionnement réel, et qui ne peut qu'améliorer par les soins assidus.

Les semis de la fin de février > mars, sont plus profitables que ceux faits aussi-tôt après la maturité de la graine. On perd, à la vérité, dans le premier cas, une année de jouissance, mais la plante n'étant pas pressée par la chaleur, végète tranquillement et réussit beaucoup mieux. Les blés marsaux sont presque aussitôt mûrs que ceux d'hiver, mais ils sont plus petits et moins nourris, parce que la plante n'a pas resté assez longtemps en terre.

Les fleuristes préfèrent cependant les grenadins bien faits, et à panaches réguliers. Autrefois ils préféraient les piquets, aujourd'hui ils ne veulent guères plus que les grenadins à trois couleurs bien prononcées et bien séparées. Si je ne me trompe, c'est au semis de la graine du Meudon qu'on est le plus dévot des tricolors ou bizarres.

* E n° 10 P 1^{er} P 1^{er}

Le Meudon est un grenadin dont la couleur est d'un beau rouge un peu foncé.

Je répète que je prends Lyon pour point de comparaison, cette ville tenant le milieu entre le midi et le nord. Environ quinze jours après la semaille, on commence à donner les semences germer et à les arroser. Elles exigent des arrosements suivant leurs besoins, mais ils doivent être donnés avec un arrosoir à grille percée très-finement, afin que la chute de l'eau ne se fasse pas sur la superficie du pot, mais qu'elle aille à l'entrée de la terre.

I panachés Si on veut obtenir les plus beaux panachés, c'est que de chez les marchands de fleurs, on trouve ceux qui les ont fait eux-mêmes. Ils ont des graines, de semences, qui ils les peuvent se faire de leurs fleurs simples, les laissent grainer et les livrent ensuite dans le commerce. Lorsque j'étais fleuris-

mane, j'ai tire, pendant plusieurs années de suite, des graines des Fleuristes de la Flandre Françoise et Autrichienne, pays renommé pour les Geillets : je ne dis pas qu'ils m'aient trompé; mais certainement je n'en ai jamais obtenu un oeillet passable. Cette fatalité est-elle due au changement de climat ? elle n'a du moins pas tenu au défaut de culture. Il faut en conclure que le Fleuriste prudent doit lui-même choisir sa graine, la prendre sur la fleur *unique* qu'il aura laissée sur pied, la conserver avec soin dans un lieu ni trop sec, ni trop humide, et la semer avec les précautions indiquées ci-dessus.

Lorsque la semence a germé, lorsque la plante commence à avoir un pouce de hauteur, on peut dans les pays chauds, couvrir la superficie de la terre avec un peu de mousse fine, en observant que les feuilles d'en bas ne soient nullement recouvertes par la mousse. Cette petite précaution empêche la trop grande évaporation de l'humidité, et diminue l'action trop forte du soleil sur la terre; enfin la plante végète plus tranquillement, et prend plus de corps.

Les pots, terrines ou caisses, dépendant à être exposés à un libre courant d'air. Si on les place près d'un mur, les plantes s'allongent, et se jettent du côté d'où vient le courant d'air. On fera très-bien d'exhausser les uns ou les autres au-dessus du sol, afin d'empêcher que les vers et les taupes-grillons ne pénètrent par des trous destinés à laisser couler l'eau superflue. Si les pluies sont trop abondantes, il est à craindre que la vouille ne s'établisse à la base des feuilles, et ne gâge peu à peu jusqu'au collet des racines. On

couvrira donc ces pots au besoin? ou bien on les transportera sous un hangar; le moins qu'ils y resteront sera le mieux. Si on s'est servi de pots on peut les couvrir après avoir assujéti la couche supérieure de la terre par une pression; il faut ensuite la piocheter pour la rendre meuble.

Le climat décide, après que la semence a été confiée à la terre, la place destinée aux pots. Dans les provinces du sud, et même du centre du royaume, il convient de les soustraire au soleil de midi, et surtout au soleil dévorant de deux à trois heures. Dans celles du nord, ou les plus froides du royaume, à cause de leur élévation au-dessus du niveau de la mer, elles n'ont pas à redouter l'excès de chaleur: cependant il y a des jours accablans; il est prudent alors de priver ces oeillets, sur tout du soleil de midi à trois heures.

CHAPITRE IV.

De la conduite de l'oeillet de semis dès qu'il est en état d'être transplanté et des soins qu'il demande jusqu'à sa levaison.

Si on a semé très-clair, ainsi qu'il a été dit, on sera moins dans le cas de transplanter de bonne heure, et on aura la facilité d'attendre une époque convenable. Dans le centre du royaume, le mois de juin, et dans le nord, celui de juillet, sont les époques ordinaires auxquelles on commence à replanter.

A cet effet, on prépare des planches de trois pieds de largeur, et bordées d'un senier tout autour. La terre en doit être un peu moins

il ^ Jtirines, sur tout
 Uge^ aue celle des indu midi. Elle
 dan< les provinces exact de moitié
 doit être un mélange exact de moitié
 de bonne terre franche et douce, et
 de moitié de terre au mien consommé,
 Sf le melange a été fait uue amide
 Vvavance, il en vaudva beaucoup
 mieux. Quelques auteurs consilient
 de planter à trois pouces de distance,
 et de transplanter à demeure dans le
 courant du mois^ d'août ; je ne vois
 pas la nécessité de cette seconde
 transplantation ; on a beau faire, les
 plantes souffrent toujours un peu de
 leur déplacement. Plantez au moins
 à six pouces de distance, et encore
 inieux à huit, mais plantez' a demeure.
 Le choix du jour n'esfpas indi tferent ;
 si le temps est pluvieux et couvert,
 la reprise sera plus assurée : si le
 ciel est clair et serein, la chaleur
 forte, il faut couvrir chaque plante
 par un pot renversé, ou par de lar-
 ges feuilles qu'on enl&vera dès que le
 soleil sera couché, et ainsi pendant
 plusieurs jours de suite, jusqu'à ce
 que la reprise de la plante soit par-
 faite. Le point essentiel est que les
 jeunes plantes aient le temps de se
 fortifier, et de se charger de racines
 evant Pbiver. Arroser, sarcler, pio-
 cher le sol de temps à autre : tels
 sont les seuls soins qu'elles exigent
 Jusqu'à l'année suivante.

Lorsque le dard ou tige commence
 & s'elancer, on le soutient par des
 baguettes, avec des rognures de cha-
 peau ou de drap ; on l'assujettit à la
 baguette, on supprime ies boutons
 surnum^raires, comme il seraditci-
 apres, et on n'enlaisse que deux au plus
 a chaque tige, La fleuraison indicje
 ies bonnes ou médiocres ou mauvaises
 especes qu'on aura obtenues par le
 semis. Il est inutile de coiserver les

deux demises, dint la plante en-
 tiere dont on se r. U^ es sur le cha-mp :
 aussi-tôt que la fleur est passée, on
 marcotte les bonnes especes afin de
 les multiplier, on les place dans des pots dès qu'elles
 sont suffisamment enracinées.

J'appelle bonne espèce les grenadins bien formés, à trois couleurs oil
 a deux, dont les panaches tranchent,
 et sont bien prononcés. Les houppés,
 lorsque le calice que quelques Fleuristes appellent *cosse*, ne se fend point ;
 les grands ceillels a p&ales, amples,
 d'une belle forme, d'une ou de
 plusieurs couleurs belles et tran-
 chantes. . . . ceux dont la tige est
 forte et proportionnée à la pesanteur
 de la fleur. On ne rejette cependant
 pas ceux dont la tige est grêle et la
 fleur belle. Us demandent un peu plus
 de soin pour être assujettis contre la
 baguette Les pétales ou feuil-
 de la fleur, amples, bien places, point
 chiffonnés, et faciles a ranger. . . .
 On cultive peu le ceillet dont le centre
 est aplati ou peu garni de pétales. . . .
 Les ceillels du troisième ordre ou
 profères, crèvent toujours un des
 côtés du calice : c'est un mal néces-
 saire auquel on remédie, comme &
 sera dit ci-après.

G H A P I T R E V.

Des soins que demandent les ceillels placés dans des pots.

Des pots de dix pouces de dia-
 mètre et de hauteur, sont suffisants :
 dans de plus grands pots, la plante
 s'amuse, die a beaucoup de racines,
 et la fleur est moins belle. La terre
 sert a les remplir, doit être de même
 qualité que celle des plates-bandes.

Une

Une seule mareotte suffit pour un de ces pots. Les soiiis, pour sa plantation et sa repiise, sont les mêmes que ceux dont on a parlé.

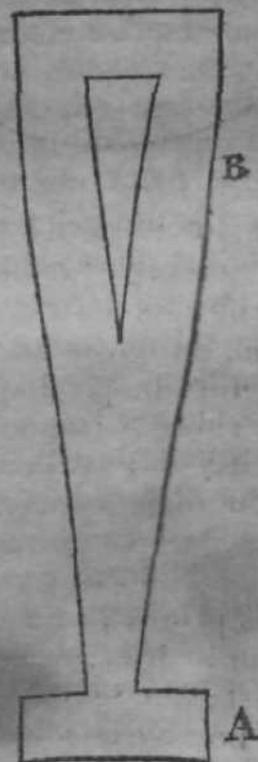
Dans le centre du royautne, les ceillets commencent à élancer leurs dards ou Hires, en avril, ou au commencement de mai, suivant la saison. C'est ici l'époque où commencent réellement les grands travaux du fleuriste. Si plusieurs tiges s'élevent du même pied, celle du milieu demande à être conservée, et les autres supprimées. A mesure que la tige s'élève elle pousse de petites tiges latérales qui naissent des aisselles des feuilles; elles sont encore à supprimer : en fin, on ne laisse que le premier bout où a fleuri, celui qui occupe la partie supérieure de la tige. Si l'écoulement est grétiadin; on peut laisser, deux à trois boutons; mais sur autant de tiges séparées : plusieurs boutons sur la même tige, nuisent au perfectionnement du bouton du sommet : cependant quelques fleuristes aiment mieux ne conserver qu'une seule tige, et lui laisser plusieurs boutons. A mesure que le dard s'élève, on l'assujettit contre la baguette avec des brides de rogaures de chapeau, de drap etc*, ou avec des cartes coupées dans la forme ci à côté.

On fait entrer la partie A dans l'anneau B; alors cette espèce d'anneau embrasse la lige et la baguette. Ces anneaux doivent être multipliés autant que le besoin l'exige; et un sur-lout demande à être placé près du bouton pour le soutenir et le rassurer contre les coups de vent.

Lorsque le moment de la floraison approche, le calice des boutons s'enfle, ici sont ceux des ceillets j'érigés

Tome VII.

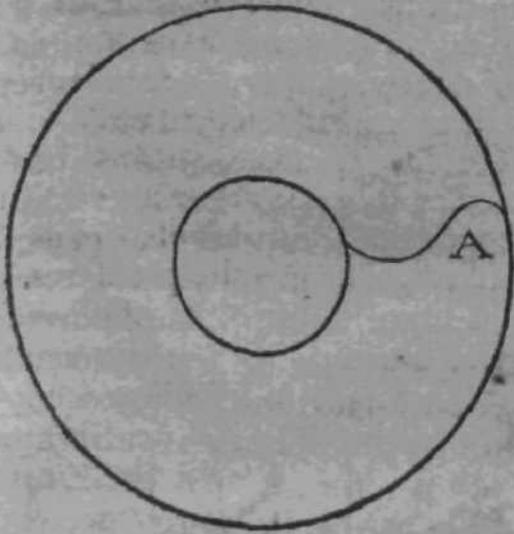
vnnt se défendre, se j'écarter et crever d'un c'AV. Il n'y a plus de temps à perdre, c'est le moment d'aider la nature; alors, avec une lame fine et bien tranchante, on incise légèrement le calice sur les côtés opposés à celui où il tend à crever, sans endommager les pétales. Les pétales deviennent moins tendus, prennent une nourriture égale, et ne sont pas déformés. Sans cette précaution, la fleur se jette d'un seul côté, une partie de sa circonférence est dépourvue de grandes feuilles, et leur totalité ne présente plus un rond parfait; ce qui étoit cependant un point essentiel à la beauté de la fleur. Les greudiis n'ont jamais besoin de ce secours : très-rarement les houppes les dérangent, mais ils sont dérivés pour les prolifères.



A mesure que la fleur s'épanouit, il

faut la coiffer. On appelle *coiffer* un ceiliet, passer entre son calice et ses pétales, un morceau de carton mince, coupé circulairement, et de la grandeur qu'on suppose à la fleur dans sa perfection.

Il doit être percé dans son milieu, et son vide être du diamètre du volume des onglets de la fleur, ensuite fendu en ligne, coupé depuis un point jusqu'à la conférence jusqu'au centre ainsi qu'il est ici représenté.



D'unemain, on saisit tous les pétales, et on les rassemble; et de l'autre, en faisant briller les deux bords séparés du carton, on glisse adroitement la partie A entre les pétales et le calice; ensuite, le calice se trouve en dessous, et les onglets des pétales remplissent le vide du milieu du carton.

Après cette opération, il en reste une petite concavité; c'est l'arrangement symétrique des pétales, et sans confusion aucune surtout la surface du carton. A cet effet, on se sert d'une petite cince de bois avec laquelle on range une feuille par feuille. Si on a laissé deux boutons sur le même, on peut les joindre afin de présenter un corps de

fleurs plus volumineux. Il y a des fleuristes si adroits, que d'un oeillet médiocre, ils ont l'art de le faire paraître comme un bel oeillet.

Les *asillets* propres ont dans le centre de la fleur, depuis un jusqu'à trois ou quatre petits calices qui renferment de petites fleurs. Si on ne les fend pas, si on ne les ouvre pas et si on ne les supprime pas, cette partie de la fleur avorte; c'est pourquoi pendant de ce centre que doit paraître une jolie houppette de feuilles: il faut de l'adresse et de la patience, lorsqu'on enlève ces calices; mais on est bien dédommé de ses peines lorsque l'opération est faite à temps. Plus on diffère cette suppression, et moins les pétales grandissent.

A mesure que les ceillets fleurissent on porte les pots sur les gradins de rampe à terre et le fleuriste cherche à assortir les couleurs, afin qu'elles produisent plus d'effet. Les gradins sont communément placés au nord, ou tout au plus tournés vers le soleil levant, et recouverts par des planches ou par des tentes, afin de conserver les fleurs plus longtemps, et de les garantir du soleil et de la pluie qui les font passer trop vite. Le long séjour sur les gradins nuit à la plante qui est privée en partie du bénéfice de l'air libre. Les arrosements des pots, trop répétés, occasionnent la moisissure.

CHAPITRE VI.

De la multiplication des ceillets.

Outre les semis dont on a parlé, on multiplie les ceillets par marcotte et par bouture. Il est inutile de répéter ce qui a déjà été dit sur les manières des fleuristes, (voyez ce mot)

Fig. 3, Pl. IX, p 395, To

res.e seulement. quelques etad. à

•* a £ rameaux daped ie Mlkt, le p, « n'es poin. end = a ^ O les que rond&ire maicolter, sont ou

Lpcon* on ^ £ jr £

Il fasse fendre le pot, il suffit de le côté, alors l'effort ^ [^ ^ c u t e en avant, el

me lhode empêche ecoie que'hi-

feS^EST pt On uns

excedent trop le diametre garnit tout le tour avec ou cerceau en bois, ou en fer-blanc que l'on remplit de terre à mesure que l'on marcotte. Cette terre ne doit pas être de qualité inférieure à celle dont on s'est déjà servi; elle doit ressembler à celle destinée au semis. Il convient de ga-

exactement la terre fraiche, sans trop d'humidité, et dès qu'on s'aperçoit que les ^ ~ TM TM ^ à pousser, ce qui annonce le m' re prise, on les met à l'air hbre.

Plusieurs fleuristes des provinces du nord, lèvent, en août, les marcottes, les plantent dans des pots de

enfin, en mars ou en avril, ils les dépotent, et les plantent dans un pot de dix pouces de diamètre. L'expérience leur a sans doute démontré l'utilité de cette méthode; mais cette precaution est-elle essentielle? Je ne le crois pas. Dans les provinces du centre et du midi du royaume, les oeillets plants eu plaine terre y supportent, sans risque, J'apreté des hiverg: pourquoi donc ne pas

tées et et exposées à l'air? Si on craint la gelée, en ~~ditant~~ la terre, Te

jugé nécessaire, on les couvre de paille longue pendant la grande rigueur du froid. J'ai toujours vu que les oeillets, renfermés dans les orangeries, pendant l'hiver, souffroient beaucoup, que la couleur de leurs feuilles étoit altérée, et qu'une très-grande partie périssoit sissure.

itude réussita des marcotte, il co. : conserver au ir x. : espèce, ^ . ^ planter le ^ T p i e d d a - une des pfa.es ban. vieu p ardin, afin d'y avoh. recourg S' i d' e s si on a eu le mal-

Plusieurs fleuristes conseillent exprès ces vieux pieds, et les placent dans des pots de douze à quinze

lis de nissent encent

à pousser leurs dards, ils ne sup- piment que les P j ^ ^ ^ x i Lit inal venans. Ib cowe y sur chaque tige, et d«J«: «j"e ts des roseaux, tige; des baguet e l ^ M des roseaux, disposés en t. «eiUa« ^ ervem k at ^

tac ^ ces " J t unbel effet, de ^ ^ ^ I s apart n desmar-

cottes d'oeillets, disent qu'il convient de faire l'entaille dans la partie du milieu, qui se U-ouveen ^ les

V 2

deux noeuds , et d'inciser jusqu'au noeud supérieur : cette méthode est peu sûre. Il vaut mieux couper sur le noeud même , parce qu'il fait *bourrelet* (voyez ce mot); et il faut que le bourrelet soit formé d'une manière ou d'une autre , pour qu'il pousse des racines.

La seconde méthode de multiplier les oeillets , est par bouture. On choisit les jets les plus bas du pied, ~~les plus minces, ou les jets qui partent des liges, en les arrêtant par le bout ;~~ ensuite on les plante à l'ombre, dans une terre préparée et arrosée avec soin. La marcotte est préférable, plus prompte, plus sûre, et moins casuelle.

On peut greffer , en écusson, un oeillet sur un autre. L'opération est très-délicate , elle ne m'a réussi que deux fois, et la tige élançee de la greffe a toujours été soufflée, elle a donné une fleur incomplète , et les pieds sont morts dans l'année.

Lorsque l'on leve les marcottes mises en dépôt dans de petits pots , on doit conserver toutes les racines et même les petits chevelus , appelés *barbe* par les fleuristes , qui tapissent toute la circonférence du pot, on étend ces chevelus dans le nouveau pot qu'on leur destine ; et dans aucun cas il ne faut recouvrir, ni rafraîchir le bout des racines, à moins qu'il ne soit endommagé.

n w A p T m ^ T n T
 ^ A l l I . K i VII.
 Ses maladies des ml'e/s.

La plupart de ces maladies est causée, soit par les insectes, ou par l'humidité, ou par la privation du courant d'air libre.

En printemps , lorsque l'oeillet

commence à pousser son dard on découvre entre les deux feuilles de la tige une espèce d'écume blanche. C'est le nid où l'insecte appelé par les fleuristes *sauterelle*, *puce*, a déjà ses œufs; je ne puis bien caractériser cet insecte, ni le faire connaître par son véritable nom, il m'est impossible de le trouver au moment que j'écris; cette substance spongieuse fait sécher les feuilles, et nuit à la tige: il est donc important de l'enlever dès que l'on l'appercoit.

Le perce-oreille, insecte hémiptère, *forficula*, LIN. est malheureusement trop connu des fleuristes, pour que je le décrive. Il attaque l'oeillet dans sa fleur dans ses boutons, dans ses boutons et dans ses fleurs; il rongé les feuilles à leur naissance, coupe les pétales par la base de leurs onglets, et laisse le calice vide. S'il s'est emparé d'un amphiteatre, on a la douleur de perdre en un ou deux jours, la récompense des travaux continus d'une année.

On prévient leurs ravages, en plantant sous les pieds droits de l'amphiteatre, des terrines pleines d'eau et qu'on renouvelle au besoin; ou bien, on fait souder tout autour de ces pieds, un bassin en plomb ou en fer-blanc, large de cinq à six pouces.

Avant de mettre les pots sur les gradins, il doivent être visités dans toutes leurs parties, afin de s'assurer s'il n'y a point d'insecte caché. Si l'amphiteatre touche un lierre, un arbre, etc., par une de ses parties ces précautions sont inutiles; j'ai même vu ces insectes suivre la tige et se laisser tomber, du haut, sur les pots. La tige du lierre de

xnande done à être d&aehé dii mur > comme tout le reste.

L'avidité incroyable de ces insectes pour l'oeillet, exige l'attention soutenue du fleuriste ; il place au sommet de chaque baguette une carte roulée en entonnoir, la pointe en haut, le perce-oreille maraude pendant la nuit, craint la lumière, et se retire dans l'obscurité dès que le jour paroît. On le trouve caché dans le haut de l'entonnoir, et on le tue. Si, à la place des baguettes solides, on se sert de petits roseaux de jardins, (*y_m* ce mot) il suffira de pratiquer une ouverture au dessous du dernier noeud, et l'insecte se retirera dans la cavité cylindrique du roseau.

Le puceron vert et noir vit encore aux dépens de l'oeillet; il est ordinairement en troupe nombreuse, et il fait beaucoup de ravages: il est difficile de prévenir ses attaques, puisqu'il vole; mais dès qu'on le découvre, on répand un peu de tabac bien sec dans l'oeillet: quelques fleuristes emploient les décoctions des plantes aromatiques, telles que la tanaisie, l'absinthe, la rue, etc. Si leur donne la chasse de grand matin, lorsqu'ils sont encore engourdis, on peut incliner la lige, l'agiter par secousse, l'insecte tombe sur une feuille de papier destinée à le recevoir, et on l'écrase.

Des chenilles grises et vertes, dont les oeufs sont été déposés par des papillons, et qui se closent sur les feuilles, les rongent et les dévorent*. On pouvoit la présence de la chenille, quoique cachée sous la feuille qui perd peu à peu sa couleur verte: on tue l'insecte. Le Jaune est produit par une terre

Les fourmis viennent butiner l'ex-
Evolution de la sève, causée par les

dents des autres insectes, elles ne se jettent pas sur une plante saine. Il arrive par fois que les fourmis separent et se gisent dans la terre du vase; bien-tôt elle est émiettée au point que les racines sont à nu: Puisque le remède est de dépoter aussitôt la plante, de la changer de place et de la secouer légèrement de temps à autre; afin d'obliger les fourmis de s'éloigner, on la remettra ensuite en place, avec de bonne terre, et on arrose.

L'oeillet est sujet à plusieurs maladies réelles, outre les accidentelles dont on vient de parler. Les soins trop multipliés, les attentions données à contre-temps par les fleuristes, n'en seroient-ils pas les causes déterminantes? en effet, les ceillets livrés à eux-mêmes, et aux soins de la nature dans les plates-bandes, n'y sont presque pas sujets: ces maladies sont le blanc, le Jaune, la gale, la rouille, et la pourriture.

Le blanc est quelquefois occasionné par des nuits froides, par des brouillards qui interceptent la transpiration de la plante, et causent un reflux d'humeurs; le blanc est commun au printemps et en automne, et très-rare en été; quelquefois un arrosage donné de grand matin, ou avec de l'eau trop fraîche, en est la cause. Le remède consiste à dépoter la plante, changer la terre, supprimer les parties chancées des racines, et la planter dans un autre pot que l'on placera à une exposition qui n'ait le soleil du matin que pendant une heure ou deux; Lorsque la plante sera remise, on transportera le pot avec les autres; c'est-à-dire, à l'air libre.

Le Jaune est produit par une terre onctueuse, trop grasse, trop chargée de fumières peu pourri et qui retient

trop l'eau. D^potez l'ceillet, suppri-
mez la terre boueuse, substituez-lui
une terre plus legere, el trmtez-le
comme le premier.

Les brouillades et les pluies du prin-
temps; et de l'axito"mne, sont le prin-
cipale de la gale. Elles font naitre sur
rouges, ou noires, ou
des tubérosités. Retranchez toutes
les feuilles affectées, la maladie est
purement locale.

La rouille. l'époque des es
chales est c'ele de cette n^ladie 5
rite plus cor^mune dans
dins en ironés de murs, que par-
toute ailleurs, parce que j^a plante n^a
respire, qu^a air étouffé, j^3^TMlant et
particulièrement les marcottes: elle attat^ue
ra ages sont prompts et bibles;
dél qu'on s'en apperçoit, l^1 fdUt se
l^ter de développer toutes les feuilles
contournées, et es seront
bien ouverte, re^andre dessus
ou du t^? N^re t^ndu, ou des
cendres f^ois, f^e^f^i^e Xige
d'être f^ois plusieurs f^ois: Si qu
demande comment le tabac ou les

du remède.

La pourriture survient à l'œillet
par différentes causes; une terre trop
humectée et qui se soutient dans cet
état; un arrosage avec de l'eau crou-
pée ou de mare^ne continuity dW
br n^a^s^, f^um er trop récent et qu
Le re
blanc. 6St le merae We pour

Il n'est nas surprenant T l'œillet
soit sujet à Pomes ces ma^les. Il est
trop éloignide l'état qu^a avoit sur
les hautes montagnes, ou il a pns

naissance: il ne respire plus, dans nos
jardins, <œt air pur et subtil; il n'c-
prouve plus ces variations subites de

V^m^r^U^N, c -i * .
a^moS^phere > enfin J est ex P alric,

CHAPITRE VIII
o V I I L

Manière d'avoir des œillets pendant
presque toute l'année.

Afin d'avoir des œillet on choisit
non pas les es peçes les plus d^hcates,
mais cell^ dont l'expience -a fait
cnnnoitre la forte végétation. On les
marcotte a^ la fi^e mai > ou au
commencement de juin., et elles
prennent facilement racine; dans les
P^vinces vraiment m^idionales, on
Peut commencer j^a p^ma time ii
des circonstances accidentelles des
saisons n'y mettent aucun obstacle.
Des qu'on s'apperc>t que la max-
cotte * enradice, on la leve aussi-
!?, et 1 We suivante elle donne
de bonne heure ses fleurs. Les pieds
^ue l'on marcottera en septembre ou
en octobre >> dans les provinces du
midi, fleuriront plus tard que les
autres dans l'ete. Pour avoir d^ fi V

18. Mettez-le en planches
au commencement du printemps,
il ne tardera pas à lancer ses dards;
vous les couperez bien près de la
ière dardisse qu'ils auront je-
Se^A h fin de j illet ou en août,
ils commenceront à jeter de nou-
veaux dards, et les fleurs itront
en septembre ou en octobre: à la
fan de ce mois on lève toutes les
plantes qui ont leurs dards, au noni-
b^re de six à sept pieds bien enra-
cônés 3 # lue ^ion P^ace avec soin dans
des corbcilles ou dans des manne

CEIL

quins : placez-les alors au midi, de manière qu'elles puissent avoir le soleil pendant toute la journée; s'il survient des gelées, on en garantit les plantes par des paillasons, ou bien on les porte dans l'orangerie.

Il est bon d'observer que, dans nos provinces vraiment méridionales, la végétation y est si prolongée que, sans prendre presque aucun soin, on a des ceillets pendant presque toute l'automne. Dans les provinces septentrionales, les *chdssis*, (voyez ce mot) lessertes, les couches plus ou moins chaudes, maîtrisent les saisons; il suffit d'avoir un jardinier intelligent pour les conduire.

CEILLET D'INDE. Toumefort le place dans la seconde section de la quatorzième classe des tinnées aux herbes à fleurs radiées, dont les semences sont ornées d'un chapiteau de feuilles, et il l'appelle *tagetes*. Von-Linne lui conserve la même dénomination, et le classe dans la syngénésie polygamie superflue.

CEILLET D'INDE, PASSE-VELOURS, *tagetespatula*. L. K. *Tagetes indicus minor, multiplicata* Jlore. *TovRX*.

Fleur; calice très-simple, d'une seule pièce; droit, oblong, à cinq côtés, à cinq dentelures, et couronné. Fleur radiée; plusieurs fleurs hermaphrodites, et en forme de tube dans le disque; les fleurs femelles, au nombre de cinq dans le rayon. Les vraies hermaphrodites plus longues que le calice, à découpures linéaires et velues; les femelles plus courtes que les autres.

Fruit; les semences linéaires, aplaties, un peu plus courtes que le calice, couronnées de cinq écailles dioïques; aiguës et indigales.

< E I L . 1 , t 159

Feuilles; épaisses, ailées, terminées par une impaie, elliptique; impaie terminée par un petit prolongement semblable à un hinc; leur couleur d'nuvert noir.

Racine, très-rameuse. #

Port; tige herbacée, cylindrique, chargée de rameaux depuis sa base, pour peu que la plante soit bien cultivée. Ces rameaux sont chargés de feuilles alternativement placées. Les fleurs naissent au sommet, seule à seule sur chaque péduncule épais et fistuleux au sommet. Cette plante est nommée *passé-velours*, à cause de la richesse et du beau velouté de sa couleur jaune foncé et doré.

Telle est l'espèce à fleur simple, dont la richesse de la fleur ne peut être comparée à celle de la fleur double que la bonne culture a produite.

J E GRAND CEILLET D'INDE. *Tagetes maxima tectus, Jlore maxima*. TOURN. Sa différence spécifique est dans la tige droite, simple, et du double plus élevée que celle du passé-velours. Ses feuilles sont semblables pour la forme, mais d'un vert plus clair et plus gai. Ses fleurs sont aussi plus grandes, d'un jaune clair et non pas velouté; la culture a rendu la fleur double; alors elle forme une belle pomme de couleur jaune très-agréable; je n'en ai vu qu'une seule fois à fleur blanche.

Ces deux plantes croissent très-bien dans les plates-bandes du jardin, pendant l'été et pendant l'automne; la seconde est plus suillante. Il faut être très-près de la première pour bien juger de la beauté de

-velours de la fleur; la première a une variété qu'on peut *appelevnaine* parce qu'elle reste constamment plus basse, et ses fleurs sont toujours très-petites; corame elles sont nuancées dans leurs couleurs, ces fleurs sont miguones, c'est bien dommage que leur odeur et celle de la plante soit insupportable.

^ La plus légère gelée blanche arrête la fleuraison, et une gelée d'un degré tue la plante. Sa beauté, sa prospérité dépend du sol, et sur-tout des fréquens arrosements, attendu que sa racine est très-chevelue, très-fibreuse, et sa végétation forte et

l'aide. On sème la graine dans un terrain bien préparé: et contre un bon abri, dès qu'on ne craint plus les effets des gelées tardives. L'époque du semis dépend du climat: sarcler et arroser au besoin, après que la plante est sortie de terre, sont les seules attentions qu'elle doit au cultivateur: on doit semer très-rarement, et très-clair/afin, d'enlever le pied lorsqu'il a gagné quelques pouces de hauteur avec toute la terre adhérente aux racines. Quoique cet oeillet soit peu délicat si souffre plus ou moins d'une transpiration mal faite; aussitôt qu'il est mis en place, on arrose, et la plante est recouverte pendant le gros jour, avec un pot renversé, ou avec des feuilles de broux, etc., qu'on leve chaque soir après le soleil couché, pour le replacer le lendemain, et jusqu'à ce que la plante soit parfaitement prise.

OEILLETON, OEILLETONNER.

Le Oeilleton, c'est l'opération de semer la graine de l'oeillette dans un terrain bien préparé, et contre un bon abri, dès qu'on ne craint plus les effets des gelées tardives. L'époque du semis dépend du climat: sarcler et arroser au besoin, après que la plante est sortie de terre, sont les seules attentions qu'elle doit au cultivateur: on doit semer très-rarement, et très-clair/afin, d'enlever le pied lorsqu'il a gagné quelques pouces de hauteur avec toute la terre adhérente aux racines. Quoique cet oeillet soit peu délicat si souffre plus ou moins d'une transpiration mal faite; aussitôt qu'il est mis en place, on arrose, et la plante est recouverte pendant le gros jour, avec un pot renversé, ou avec des feuilles de broux, etc., qu'on leve chaque soir après le soleil couché, pour le replacer le lendemain, et jusqu'à ce que la plante soit parfaitement prise.

ponssée sa tige principale des *ra-tines*, et entre deux terres, elle qui enfin forme à la longue, autour du pied, une touffe de petites pousses ou rameaux. Le mot oeilleton est encore appliqué aux pousses latérales des *arlichauts*, *qt f intrés-%rand* nombre de jardiniers nomment *fil-leules*.

(*Eilletonner*, c'est éteindre ces pousses; et dans la culture des oeillets > c'est supprimer celles qui poussent sur la tige, s'élèvent avec elles, et donneroient des fleurs, si on les aisoit.

1
OENOMETRE. Instrument dont on se sert rarement. *Cœnologues ou instrument destiné à donner la mesure de l'ascension U.L.V. dans la cuve, -pendant sa fermentation,*

La description que je vais donner de cet instrument, est copiée mot pour mot du Mémoire couronné par la Société royale de Montpellier, sur la véritable époque du ducage du vin, et dont l'auteur est M. Bertholon de Lyon, frère de M. Pabbé Bertholon de l'Académie des sciences de Montpellier, et de la congrégation de St.-Lazare: j'examinerai ensuite de quelle utilité réelle il peut être. L'oenometre, c'est l'auteur qui parle, est un instrument composé d'un puits et d'une jauge. (Voy. Planche XV" H > p. 606, Tome III du Cours d'Ag-culture.) Le puits, *Figure 7*, est un cylindre de fer-blanc ou d'autre matière, par exemple de terre cuite > termine, dans sa partie inférieure, par un fond en forme de cône renversé, mais percé de trous, afin de laisser passer le vin, sans que le pepin se jette dans le puits. *pendant sa fermentation,*

cependant y entrer. Ce puits est armé, près de son extrémité supérieure, à un crochet pour le fixer au bord de la cuve, sur une douve perpendiculaire ; dans ce puits on placera une espèce de jauge graduée en pouces et lignes, que j'appelle cet *fo/7z<?r£ de comparaison*, Jfg. 8. Lorsque le puits est en situation, et que le vin fermentant s'élève dans la cuve, il monte aussi dans le puits à la même hauteur que dans la cuve, alors si on y a mis la jauge ou Poënomètre, celui-ci s'élèvera également.

« Cet oenomètre est formé de deux pièces ; la première est un distique circulaire de liège : la seconde est une espèce de règle divisée en pouces et lignes, et celle-ci est plantée perpendiculairement dans celle-là. Il est bien évident que cet cenomètre, tant très-léger, *surnggera sur le vin qui remplit le puits cylindrique, lorsqu'on l'y aura placé, et qu'à mesure que l'élévation de la liqueur aura lieu, celle de l'oenomètre ou jauge suivra les mêmes proportions* : on verra donc par le moyen des nombres marqués à côté des graduations, si la liqueur continue à s'élever, si elle est stationnaire ou rétrograde. L'ordre des pouces commençant par le chiffre premier, ensuite deux, et en continuant selon la série de notre système de numération, on ne pourra se tromper, lorsque Ton appercevra un chiffre qu'on n'avoit pas encore vu. On peut regarder cet instrument comme une échelle d'élévation et d'abaissement du vin, propre à comparer la mar-

che, non-seulement de la fermentation d'une espèce de vin, mais encore de toutes les espèces, sur-tout quand la masse et les autres circonstances sont égales. Cet cenomètre comparatif, parlant toujours la même langue, sera relativement au vin, ce que le thermomètre est par rapport à la chaleur des corps : on pourra comparer le vin d'une année avec celui d'une autre ; le vin d'une contrée avec celui d'un pays éloigné, pourvu que toutes les circonstances soient les mêmes,

» Il est inutile de prévenir que le fond intermédiaire de la cuve (i) doit être percé d'un trou suffisant pour y recevoir une partie du puits cylindrique qui sera plus ou moins long, et au moins jusqu'à la moitié de la cuve ; et qu'au fond supérieur de la cuve ou couvercle, Jig. 6, on a dû ménager une petite ouverture correspondante, pour y laisser passer la tige de l'oenomètre : de cette façon, on verra les progrès de la liqueur fermentante, sans être obligé de regarder dans la cuve : voilà, si je ne me trompe, le moyen simple, fixe et à la portée des cultivateurs, qui est l'objet direct et essentiel du problème proposé, à en juger par le programme académique, dont je n'ai pas dû m'écarter.

Je préfère ce moyen qui est très-simple, à un autre qui l'est un peu moins, et que j'ai aussi imaginé. Il consiste à prolonger dans le puits un corps cubique, par exemple, suspendu au bras d'une balance, Fig. g ; un poids mis dans le bassin opposé

(i) Voyez sa représentation figure 5, 6 ; de la planche XVII, déjà citée, et ce que Ton pense de cette invention*

id

(E N O .

fera équilibre au corps suspendu , et le fléau de la branche servira à aire connoitre les degres de Télévation et de l'abaissement du corps suspendu, en indiquant sur un demi-cercle gradué, les divers degres qui y sont marques :ce moyen est fondé sur Phydrostatique , dont les principes sont bien connus. Si Féquilibre a lieu entre les corps suspendus et le poids mis dans la balance, lorsque tout est dans l'air,ii est Evident que Péquilibre ne subsistera plus, lorsque le corps suspendu sera plongé dans levin qui est danslepuitscylindrkjue, il peràra une parhe de son poids , correspondanteàlagravitespécifique du vin; mais le moût étant plus pesant, et forraant une liqueur douce d'une plus grande density que le vin, le corps cubique sera plus soutenu, il peràra plus de son poids, et le bassin opposé l'emportera de beaucoup sur Fautre; d'ailleurs, la quantité respective du poids sera marquée par J'aiguille inàicatrice du fléau , placée devant le demi-cercle gradué. Lorsque le moût commencera à devenir vin en fermentant; lorsque cette li-cjueur, en s'épurant de ses parties grossiferes et hétérogènes, deviendra plus limpideet plus claire; lorsqu'en ?>ubissant des degres successifs de fermentation, elle augmentera progres- ^ivement de volume; le fluide vi-neuxaura une moindre gravity spé-cifique; sous un égal volume, il y aura moins de density et les corps Qui y seront plongés, perdront moins leur poids ; par conséquent le " ^ a s m ^ Ppos6 ne sera patfaussi bas qu'il Tetoit, mais remontera ^uc-cessivement. Cette marche ascendante indiquera Télévation progressive de la liqueur; sa station marquera celle

(E N O

du vin, et sa i'etrogradation , celle de la liqueur fermentante. Bès que la rétrogradation sera désignée par le mouvement contraire du bassin, on commencera à tirer le vin dela cuve, parce queerest dans ce moment tje la liqueur commence à être station-naire, et que e'est celui parconsf-cjuentoù Pexpérience prouve que la fermentation tumultueuse est com-plète, relativement à la meilleure qualité du vin.

« Ce second oenomètre, car e'en est un , peutencore êlresimplifié par l'addilion d'une petite pointe légula-trice au bord du bassin dela balance, et en plaçant à côté une fchellelaté-rale et perpendiculaire , sur laquelle seront marqués , en pouces et en lignes, les degres d'élévation ou d'a-baissement^SPig*. iQ.ii n'est point de cultivateur qui n'ait une balance el qui ne puisse en former très-facile-ment un cenomètre , après avoir ôté un bassin de la balance, pour y subs* tituer un corps cubique suspendu avec un fil, et placé à Tautre bassin une pointe ou aiguille qui désignera , sur une fchelle de carton ou de bois facile a diviser, les divers degres d'élé- vation ou d'abaissement Gommecest yn inconvéniendevveiller continuel-lement pour observe!' ce moment pré-cis, on pourra mettre à portée une sonnette fixée à un ressort retenu par une détente que le bassin oule bras de la balance fera tomber , comme pour certains réveilles-matin; alors on sera averti de l'instant que Fon veut connoilre.

«Un troisième cenomètre que je ne fais ici qu'indiquer, a rapport à Tairr fixe qui est au-dossus de Fa cu ve, et dont les divers degres d'élévation , dans un tuyau p(ac« perpendicula-

rement sur la cuve, seroit connu par le moyen d'une bougie allumée qui s'éteindroit à 4-pis-t-il-pieds au-dessus de la cuve, et qui, lorsque la fermentation ne seroit pas si forte, ne s'éteindroit plus à cette même hauteur, mais à des élévations successivement moindres...)>

Tel est l'exposé fidèle des oenomètres proposés par M. Bertholon. Nous examinerons tout à l'heure de quelle utilité ils sont, ou doivent être.

M. Mourgues, dans les observations placées à la tête des mémoires couronnés, dit, en parlant du Mémoire de Dom Gentil, prieur de Fontenay, ordie de Cîteaux, et auquel l'académie a accordé *VaccessjU^* ce mémoire a paru un trait de plet sur la fermentation des vin^ et sur les moyens de les faire de la meilleure qualité. Nous avons vu avec peine, que la vraie question proposée, a échappé à l'auteur, au moment où il alloit trfunir no. suffrages. Il trouve dans la d^gustation, dans le sens du goût le *moyen fixe, simple, et a Tort'édTtZt cultivates*, que l'académie demande. Quelque peu sûr et uniforme que soille goût, sous quelque point de vue qu'on le regarde, l'académie a cru devoir faire imprimer le Mémoire, comme devant instruire le propriétaire des vignobles, et lui faire conoître des principes trop ignorés sur un art que l'on a si trop simple. Je recommanderai la lecture fréquente et réfléchie de ce Mémoire à tous ceux qui voudront faire de bon vin. Je connois tout ce qui a été écrit sur cet objet, par les anciens et par les modernes, et je puis certifier qu'il y a plus à pro-

&L dans le seul mémoire de k de temps d'ine ce point de station, xa

Genil!, qui dans tout le reste Certainement, et très-certainement, je suis de l'avis de M. Mourgues, relative.

ment à ce mémoire, et je taise, avec plaisir, mon amour-propre; quoique, en i 66, j'aie donné un traité de la fermentation des vins, *relativement à la vie*; et, en i 70, un Mémoire sur l'instans préh, du *décuvage* du vin Mais, je le répète, ne peut être comparé à l'ouvrage de Dom Gentil. Cependant, cet auteur parle de divers instrumens gradués dont il s'est servi pour ses expériences, et il les appelle simplement des *jauges*.... J'ai fait mon possible, dit-il, pour m'en servir utilement, comme d'un signe propre à la connoissance, des degrés de la fermentation.... J'ai suivi long-temps la marche de cet instrument; enfan, après de longues et mures observations, je l'ai rejeté comme n'étant bon à rien, et, en y ai fait toute attention dans la suite de mes expériences, je n'en ai même pas cru devoir en rapporter les résultats, m'en rapporter les variations dans le tableau de mes expériences joint à ce Mémoire .. • %

beux problèmes se présentent, à résoudre, sur les premiers oenomètres décrits ci-dessus: *Peut-on s'en passer? Sont-ils utiles.* . . .

Lorsque la cuve est additionnée complication de machin, oHe minoyen assurance, uger de l'élevation de la liqueur vineuse, de la mas«e imentante, pour m'jn recoani a un altirad incommode? Admettons pour principe déinontré qw le moment de décuver lequel la masse fer-

est celui pendant lequel la fermentation stationnaire, (le mot FOMENTATION) après avoir atteint son maximum d'élevation, combien

de permanence ? M. Bertholon auroit dû le déterminer, puisque tout son système porte sur ce point essentiel; **il en a fait un secret. Pour moi qui, depuis l'époque de son mémoire, ai suivi chaque année, la progression de six cuves, je lui dirai que cet état de permanence varie suivant les climats, les espèces de raisins, la manière générale d'être de l'année, sur-tout des époques des vendanges; que ce moment est par fois instancané; ainsi que cette station est un être équivoque. Les premiers commencemens de l'affaissement le sont moins, et désignent un point fixe et visible aux yeux les moins clairvoyans; mais-il falloit prendre mi mezzo-terme, pour ne pas s'écarter pour mot ce que tout le monde connoissoit depuis dix à quinze ans, et ce qui étoit imprimé.**

Les parois de la cuve sont le meilleur oenomètre connu. Lorsque le raisin n'a pas été *igrainé* & mal foulé, la liqueur vineuse parroit presque au sommet, et les doudes sont numérotés au niveau de la liqueur. Une ligne est tracée au niveau, lorsque le raisin a été rigoureusement **ainé et foulé: le sommet de la masse**

fermentante forme ce qu'on nomme le *chapeau* qui, de lieu-mes, s'élève plus dans le milieu que sur les bords; il présente une calotte ronde, consistante, épaisse, et solide. Le même signe caractérise l'écume qui a lieu, mais un peu au-dessous de la moitié de l'épaisseur du chapeau; en sorte que la liqueur baisse au chapeau. Lorsque une cuve est remplie d'eau, lorsqu'elle trame une eau et de b

hydromètre pour juger à quelle hauteur elle parvient sur la rive? Les débris des végétaux, les écumes n'annoncent pas que dans les cuves qui ont été déposés, l'eau de la rivière y est parvenue? A mesure que la crue diminue, ne juge-t-on pas son affaissement par la distance de sa surface à celle des relais? Il en est de même dans une cuve; mais si on aime les joujoux, on peut s'amuser à graduer un des douves de la cuve par pouces, lignes, et même de ligne, cet graduation vaudra autant que tous les oenomètres qui ne sont aucunement nécessaires au cultivateur quand il a des yeux, et sur-tout quand il a un point fixe, celui du commencement de l'affaissement de la masse en fermentation peut donc entièrement se passer de ces machines,

Les oenomètres proposés peuvent-ils devenir utiles à ceux qui n'ont aucune idée de la fermentation, et qui cependant désirent découvrir après que la masse a été quelque temps stationnaire ?

Les vigneron qui ont la plus légère teinture des lois de la fermentation, ou qui, sans théorie, agissent d'après l'expérience, savent qu'il est

de la dernière importance de retenir le plus qu'il est possible, le gaz ou air fixe, (voyez ce mot) qui tend sans cesse à se dégager de la masse en fermentation. On voit même plusieurs paysans couvrir leurs cuves avec des couvertures de laine, et M. Bertholon sentoit bien cette nécessité, puisqu'il a proposé le couvercle le décrit au mot *cuve* & i cette section géométriquement de mot / on n'a conçoit pas comment l'

et de b besoin d'un j, g, 7, par où nécessairement doit

s'échapper une très-grande quantité de cet air fixe, puisqu'il traverse et le couvercle supérieur et l'inférieur, et qu'il pénètre jusque dans l'intérieur de la masse. On foule rigoureusement le raisin, afin d'établir une plus grande masse de fluidité, et sur-tout afin que les pellicules poussées du centre à la superficie, se collent les unes contre les autres, et forment un corps solide qui recouvre toute la superficie; et retienne une très-grande quantité d'air; c'est le chapeau: malgré cela; il s'en échappe encore beaucoup. Que sera-ce donc, lorsqu'on aura établi par art une évaporatoire perpétuelle? L'œnomètre nuit donc essentiellement à la qualité; et à la durée du vin.

Lorsqu'en 1776 et en 1680, j'indiquai pour le moment prefix du décuva^e du vin > le premier signe sensible de raffaïssement de la masse, j'avois demandé pour condition préliminaire et indispensable, que la cuve fut remplie le même jour, et qu'on eût soin d'égaliser, par les moyens indiqués au *mo* fermentation, l'homogénéité de chaleur dans les raisins cueillis dans la matinée, à midi et vers le soir, pour qu'il y eût, autant que faire se pourroit, une égalité dans la masse: sans ces précautions, la marche de la fermentation est dérangée. Lorsqu'une cuve est remplie à des époques différentes, il est impossible de rien statuer de positif et régulier, et le *maximum* de la fermentation n'est plus un signe certain. A coup sûr le vin de la base est trop fait, celui du centre est peut-être à son point, et celui du haut n'y est pas: on en peut juger par le degré différent de la chaleur intérieure, ainsi qu'on le voit dans le tableau^{p. 479} du Tome IV,

quoique les cuves fussent remplies le même jour, et avec beaucoup de soins; que sera-ce donc, si on reste quatorze jours à remplir une cuve, ainsi qu'il est dit page 505 du même volume, et dont on voit la série de fermentation dans le tableau imprimé à la même page? Dans la dernière circonstance, à quoi servira l'œnomètre, - puisqu'il n'est fait aucune mention du remplissage de la cuve dans la même journée? ce n'est cependant que dans ce seul cas qu'il pourroit être utile, à cause de la simultanéité de la fermentation. Prenons toujours pour modèle l'exemple cité par M. Poitevin, tome IV; et supposez qu'une cuve ait été remplie en douze jours *c'est-à-dire*, à trois époques de quatre jours de distance; supposons, comme cela arrive très-souvent, que les premiers jours aient suffi au complément de la fermentation de la première vendange et ainsi de suite pour les deux dernières époques; lorsqu'il en sera annoncé le *maximum* de l'élevation, qu'il aura été quelque temps stationnaire, l'indication qu'il donnera sera fictive, puisque c'est d'une multitude de combinaisons d'élevations, que l'élevation totale est composée; le service rendu par l'œnomètre est donc dans ce cas nul; et aucun signe quelconque ne peut déterminer le moment du cuvage. La conséquence à tirer de ce qui vient d'être dit, est que l'œnomètre n'est pas plus nécessaire que l'hydromètre pour déterminer la hauteur du débordement d'une rivière, puisque la partie mouillée et creuse des douves indique la plus grande hauteur à laquelle le vin est parvenu, L'œnomètre est

aiuisibk*en ce qu'il éiabli une sortie Jibre à Fair fixe qui est le conservateur du vin, et lui donne cet agréable piquant sans lequel le palais n'en aperçoit pas Taromat. Par exemple, les vins des provinces du midi sont plats, mats, sans saveur, agréables mêle'savecl'eau. Examinonsactuel- J^ment si l'oenomètre est conforme aux lois de la physique, relativement au but que Fauteurse propose.

Chacun connott la force de pres- |\$iqn de la colonne d'air atmosphéric que sur les fluides; le baromètreen est un exemple frappant, ainsi que la pression de la lune sur les vastes eaux de l'Océand'ou r&ultent le flux & le reflux. Les raêmes effets doivent Jusqu'à un certain point, avoir lieu sur une cuvée, et la surface de cette **cuvée suivre en général les variations de l'atmosphère. Par exemple, lorsque la vendange, ou plutôt le marc n'est pas encore élevé en forme de croûte sur la cuve, ou dans la cuve, Fair doit peser sur cette cuvée, et faire refluer, à raison de son poids, la liqueur dans le tube, Fig. 1; mais quand la croûte ou chapeau est bien formée, lorsqu'elle est affermie, lorsqu'elle fait voûte dans son milieu et qu'elle presse fortement par sa base contre les parois de la cuve, cette voûte empêche l'action de l'air sur la liqueur tant que l'air porte directement sur la liqueur du tube, et la fait refluer dans la cuvée et dans le marc, toujours à raison de son poids. Ainsi ^{sup} ~~osons~~ _f dans un temps beau et serein, la fermentation a ~~sox~~ ^{sox} *maximum*, alors la croûte est très-ferme, très-solide et très-élevée, et la liqueur est au plus haut point dans le tube.... Que dans ce moment il survienne un orage, une tempête, Fair devenu**

plus léger que dans le temps serein et qu'auparavant, laissera monter la liqueur dans le tube, et plus haut qu'elle n'auroit monté ^ans le temps serein et pesant. On prendra donc alors, par l'effet du *maximum* de la fermentation, ce qui est l'effet de l'air. Le mouvement retrograde de la liqueur qu'on attend, viendra donc cinq, six, huit, et même dix heures plus tard. Si, au contraire, Fair de l'atmosphère est léger quelque temps avant le *maximum*, et qu'il devienne ensuite pesant, cette pesanteur contrariera le *maximum*, et la jauge oenomètre restera au point où elle étoit, ou descendra plus bas, ou ne s'élèvera peut-être que d'une ligne, etc.

La véritable conclusion à tirer de ce qui a été dit, c'est que l'œnomètre n'est pas nécessaire; qu'il est un indicateur infidèle, qu'il nuit essentiellement à la qualité du vin, par la perte in- mense d'air fixe qu'il occasionne, et qu'il mérite à tous ^gards d'être placé à côté de la d^ouverte du double fond de la cuve. L'auteur a inventé ces deux instrumens, mais avant de publier leur description, en a-t-il fait des essais capables de lui assurer la confiance publique? Je ne le crois pas. L'un est *impraticable* dans toute l'étendue du mot, et l'autre, un joujou pour amuser les enfans. Le M^moire auquel *faccessita & e'* donne, est fait de main de maître, et M. Mourgues dit avec raison qu'il n'a encore parU aucun ouvrage ^{sup} ~~peu~~ _{peu} ~~leur~~ _{leur} ~~genre.~~ _{genre.} Il est étonnant que MM. les commissaires, qui ont déterminé le jugement de l'Académie, n'aient pas reconnu l'impossibilité pratique du double fond, et l'inutilité de l'œno- metrie, les deux seuls points <18> \$ (>>

Wémoire, qui appartiennent en toute Propriété à l'auteur.

„ CEUF(i). C'étoit un dogme de l'ancienne myologie, que le monde étoit provenu d'un œuf. Si les anciens philosophes ont voulu exprimer sous cet^e «ibleme, que tout dans la nature pavoit sortir d'un amf, cette idée n'a l'us rien d'absurde : elle est un fait dans le règne animal et végétal. Et s^z y a plus d'incertitude à cet égard, par rapport au règne minéral, o'est que nous ne savons presque rien de la manière dont la nature procède , dans les entrailles de la terre, à la production des minéraux, pierres, fossiles, etc.

^ Tout, dans le règne animal > provient réellement d'un œuf. On distingue communément les animaux en vivipares, et en ovipares; mais la seule différence qu'il ait entre ces deux classes, c'est que les animaux de la première *convent*, pour ainsi dire, en eux-mêmes j Toeuf que le mâle a fécondé par sa semence, et d'où il d)it sortir un fœtus en son temps; au lieu que ceux de la seconde, dont H œufs ont besoin d'un certain degré de chaleur pour se développer, les cmivent au-dehors, et par le moyen d? la chaleur qu'ils leur comfaut dans les nids. Quelques animaux mêmes, tels que les pucerons, sout tout à la fois vivipares et ovipares.

Quant au , W_v^g^a] , tout aybre, toute plante proviennent d'une graine; or, il y a la plus grande analogie entre les graines et

les œufs des animaux, Graces aux progrès qu'a faits de notre temps la botanique , on ne doute plus que les graines n'aient besoin d'être fécondées aussi bien que les œufs > pour être susceptibles de produire. (Voyez l'FKOMENT, GRAINES).

Les graines , après leur fécondation, doivent être déposées dans le sein de la terre, ou dans un milieu convenable, comme dans un ematrice où la chaleur et l'humidité requises développent les rudimens du germe.

L'analyse des parties constituantes des gi#Qes , leur développement successifs , n'ont pas encore été décrits avec assez d'exactitude, pour qu'on puisse en donner une histoire bien satisfaisante. On est plus avancé à l'égard des œufs. Plusieurs auteurs connus, entr'autres, Malpighi, Maitre Jean et Haller ont donné d'excellentes observations, tant sur les différentes parties de l'œuf de la poule, que sur ses développemens successifs pendant la durée de l'incubation. C'est surtout dans les écrits du célèbre Haller , que nous allons puiser l'histoire de l'œuf de la poule et de ses développemens. Gette histoire peut également servir à celle des œufs de toutes les autres espèces. *Ah uno disce omnia.*

Description de l'œuf de la poule.

La coque de l'œuf de la poule est formée d'une terre calcaire : elle est toute criblée de trous qui donnent entrée à l'air. Ces trous répondent à des vaisseaux de la première méra-

(1) Cet article nous a été communiqué par M. l'abbé Coyineau Auteur des mots INCUBA^{xio} et MAAJAI.

branc intérieure de l'oeuf, lesquels sans le secours de Tart, paroissent comme des hignes en réseau, quand on a plongé l'oeuf dans l'eau; mais ce sont véritablement des vaisseaux remplis d'air, et qu'on peut injecter.

Immédiatement après la coque, se trouve une membrane blanche commune, qui tapisse intérieurement la surface de la coque, et qui lui est attachée fortement, excepté au gros bout de l'oeuf où Ton découvre entre la coque et la membrane dont il s'agit, une petite cavité qui peu à peu devient plus considérable.

Dans cette membrane sont contenus les deux blancs, chacun dans sa membrane propre. Le blanc ou albumen extérieur est oblong ou ovale, et il suit la figure de la coque: l'intérieur est sphérique et d'une substance plus épaisse et plus visqueuse.

Au milieu de ce dernier albumen, est le jaune qui est rond, et qui a aussi son enveloppe ou sa membrane particulière. Au dessus du centre du jaune, et aux deux extrémités d'une des cordes de la petite sphère qu'il forme, sont deux attaches nommées *chalias*. Ces *chalias* sont des cors blancs denses, glanduleux, semblables à de petits grains de grêle joints ensemble par des filets denses.

Au moyen de ces *chalias*, les différentes membranes des blancs et du jaune, sont jointes et attachées entre elles, et les différentes liqueurs sont contenues dans leurs membranes respectives.

Vers le milieu, entre les deux *chalias*, sur la surface du jaune et dans sa membrane intérieure, se trouve

petite vésicule de la forme d'une lentille, qui paroît comme une tache blanche; on l'appelle *cicatricelle*. Cette vésicule contient le germe ou premier rudiment du poulet.

Avant même qu'un oeuf fécondé soit couvé, Malpighi a aperçu, ou a cru apercevoir, à l'aide du microscope, la carcasse du poulet qui nageoit dans l'humeur de la cicatricelle.

Les *chalias* sont disposés de manière que la petite portion sphérique du jaune où se trouve le germe, est toujours supérieure, et la plus grosse toujours intérieure: par-là, de quelque manière qu'on tourne l'oeuf, le germe en occupe constamment la partie supérieure.

L'albumen ou le blanc est pompé par le mouvement de la respiration dans l'intérieur du jaune est le suc nourricier qui sert aux premiers accroissemens du fœtus. Le jaune fait sa nourriture jusqu'il est entièrement formé, et même en partie lorsqu'il est clos: car avant de briser sa coquille, le poulet reçoit dans ses intestins une bonne partie du jaune qui lui tient lieu de nourriture pendant les premiers jours. On voit encore des vestiges du jaune dans le canal intestinal, quarante jours après que le poulet est éclos.

Developpement du fœtus pendant l'incubation,

Au bout de douze heures d'incubation, le fœtus contenu dans l'oeuf, a acquis dix centièmes de pouce

pouce (i) de longueur : sa tête est placée au dessus de la cicatrice du jaune, et sa queue la traverse comme le diamètre d'un cercle.

A dix-neuf heures, le fœtus est plus reconnoissable à sa tête[^]paisse, et à sa queue grêle ; il a environ douze centièmes de long.

Les vingt quatre heures i^eevolues, il est de dix-huit centièmes. La tête du fœtus est alors à peu près ovale : deux lignes étroites et parallèles traversent sa queue. Ces lignes s'écarteront à quelque distance au-dessus du bout de la queue, et terminent l'animal par une espèce de fer de lance.

A trente-six heures, la tête est grosse et encore ovale, et la queue mince ; l'embryon peut avoir vingt centièmes ; il est droit⁷ et son coil est sans courbure.

A quarante heures, la tête commence à s'élargir, et à se prolonger^{a a n g e} droit avec la queue. Les vésicules du cerveau sont mieux terminées ; et la tête unit assez bien u« *trifle*[^] dont les divisions ne seroient pas fort profondes.

A quarante-huit heures, l'embryon ressemble assez au vermisseau spermatozoïque : sa tête est épaisse et obtuse : elle se tourne transversalement contre le petit bout de l'œuf : elle se tient quelquefois horizontalement, quelquefois elle est un peu penchée. A cette époque le fœtus diminue tout à coup sous le nombril ; il n'a plus que comme un filet à cette partie : sa longueur totale est de vingt-cinq à trente centièmes.

L'embryon conserve près de vingt-

quatre heures la figure qui vient d'être décrite. A cinquante-neuf heures, il a acquis trente-cinq centièmes, la veine jugulaire est visible ; la nuque du cou se couvre de plus en plus ; et ce n'est plus le milieu de la tête qui termine la hauteur de l'animal, c'est la partie convexe de la nuque : la queue est presque coiffée à la tête.

A quatre-vingt-seize heures ou about de quatre jours complets, l'embryon est parvenu à soixante-six centièmes ou environ. C'est à cette époque que le foie commence à paroître ; mais sa mollesse muqueuse a besoin de Facide du vinaigre pour prendre quelque solidité,

Le fœtus continue de se courber, et sa tête se rapproche du nombril⁹ les pieds et la queue se retirent vers la tête. A cent vingt heures ou au bout de cinq jours, le cerveau est fluide, et le crâne ne présente qu'une bulle transparente. Les téguments, les chairs et les os qui couvriront la poitrine, ne sont encore qu'une membrane à peine visible. On peut alors appercevoir le commencement du rectum fait en trident ; ce sont les coecums réunis au corps du boyau. La plus grande longueur de l'embryon à ce terme est de quatre-vingt-dix ou quatre-vingt-onze centièmes.

A cent quarante-quatre heures ou six jours, le fœtus est déjà susceptible de mouvements spontanés. On découvre sans peine le poulmon, l'estomac, les intestins, les reins et le foie supérieur. L'embryon a plus d'un pouce de long.

(i) M. Haller prenoit ses mesures sur le pied de Berne, qui est 4 celui de Paris comme 10 et 11.

Au boiitduseptiemejour, le cer-
veau est mucjueux , et la longueur
du foetus est de ceat-dix-sept centie-
me!

Leseotes commencent a s'allonger
avant la fin du huitieme jour, pen-
dant que la partie anterieure de la
poitrine n'est formee que par des
membranes. Dans le meme temps,
les parties inferieures de Pembryon
grandissent, et leur proportion avec
les parties supérieures, devient plus
grande. Avant le huitieme jour, la
tete passoit de beaucoiip la longueur
de la partie inferieure ; mais le
huitieme jour, la tete est au reste du
corps, comme quarante-deux a qua-
tre-vingt-sept ; et depuis ce jour, les
viscères du bas-ventre, les extrémités
Intérieures, croissent encore plus
qu'auparavant. On voit alors le
betus ouvrir le bec dans les eaux
de Pannios, comme s'il cherchoit
à avaler. On découvre de la chair
sur la poitrine; et à la fin du huitième
jour, Pembryon a cent vingt-sept-
centièmes.

Au commencement du neuvième
jour, le sternum peut être apperçu,
et à la fin de ce jour, les côtes sont
dans leur intégrity ; on commence
aussi à reconnoître la vésicule du
fiel. Le foetus peut avoir alors cent
quarante-deux centièmes.

A trois cent trente-six heures,
(neuf jours six heures) la bile est
déjà verte; et quand on retire Vem-
bryon de ses membranes, il s'agite
avec violence.

Vers le milieu du onzième jour,
les plumes commencent à pousser ;
le erg^vne devient cartilagineux; et
on apperçoit les capsules renales.
A-eteufui > peut avoir alors cent cin-
<i>**nie-\ |rois centiemes.

\\ en a jeux cent huit k onze
jours et ^eml ; les yeux sont alors
extrêmement grands.

A deux cent quatre - vingt - huit
heures, (douze jours, dix heures)
les côtes recouvrent entierement les
poumons. Le foetus a deux pouces,
et deux pouces trente-quatre cen-
tièmes au bout de trois cent douze
heures, (treize jours dix heures).

Au commencement du quinzième
jour, on distingue la rate a cote de
Pestomac > et le poumon commence
à s'attacher à la poitrine. L'em-
bryon a deux pouces et demi , a
quatorze jours , dix heures.

A quinze jours, cinq heures, un
poulet tiré de la coquille, parut cher-
cher de l'air, il ouvrit plusieurs fois
le bec et le ferma. Vers le milieu
du seizième jour, la longueur du
foetus est de deux cent cinquante
et un centièmes. A, peu près, à cette
époque, un tissu cellulaire attache le
foie et le poumon aux membranes voi-
sines. Au bout de seize jours, le poulet

a trois pOUCES seize centièmes ; à dix-
sept jours, dix heures, trois pouces
trente-quatre centièmes ; à dix-huit
jours, dix heures, environ trois pouces
cinquante et un centièmes; à dix-
neuf jours, dix heures , à peu près
de même. Vers ce temps - là les
membranes de la coque et de Pom-
bilibic se pressent contre le foetus ,
et on Pentend quelquefois piauler
dans sa coquille. Depuis cette épo-
que, en même depuis le dix-huitième
jour, les accroissemens deviennent
plus lents.

A vingt jours, dix heures , la
plus grande longueur de Pembryon
est de trois pouces soixante-seize
centièmes.

Au commencement du vingt-

deuxième jour, le foetus a jusqu'à qua-
tre heures, ne passe pas commune-
ment quatre pouces, dix-sept cen-
tièmes; et un poulet de quarante
jours ne s'est trouvé que de cinq
pouces de longueur.

D'après les mesures qu'on voit de
voir, et en supposant avec
quatre to... & VTM££ HncuC
au moment... Xccroissement
de la... fetn^ dans le? L
jours del
centurie
estimer
entière

faiusWne hVure, est à la masse du
foetus le 21 jours, comme un est à
un million. Le foetus acquiert par
conséquent en 21 jours un emmassé un
on.

On peut à l'aide de la table
suivante, se former une idée assez
exacte de l'accroissement successif et
compare de l'embryon, pendant le
temps de l'incubation.

L'accroissement du 1. Mqm' peut
être supposée comme de 88 a. x.

Celui du 2. au 1. compare à celui
du 1. est à-peu-pres le 5 à 1.

Celui du 3. au 2. un peu moins
que de 4 à 4... et 5 - . au 3 - . moins
Celui du

que de 3 à 1.
Celui du 6^{me}. 7^{me}. 8^{me}. 9^{me}. 10^{me}.
11^e. l'incubation. à celui du 5^e. , autour
de 3 à 2.

Celui du 13^e. au 14^{me}. * 5^{me}. » f.
jusqu'au 20^e. par rapport à celui
du 1^{er}.

Celui du 21^e. au 20^e. jours après
l'éclosion, environ de 6 à 4.

Celui des 4 premiers jours après que
le poulet est éclos, en supposant
eux, de 21 à
crépissera axis gauche et

Quoique cette table ne doive être
considérée que comme un aperçu
qui auroit besoin d'être confirmé par
un très-grand nombre d'expériences,
il est toujours certain que les accrois-
semens des premiers jours du foetus
sont extrêmement rapides; qu'ils di-
minuent beaucoup dès le second jour;
qu'ils cessent d'être en diminuant jus-
qu'à la fin de l'incubation de Pani-
accroissement du dernier jour
de l'incubation est à celui du premier,
à peu près comme 1 est à 10; et les
accroissemens des 40 premiers jours

si l'on remarque
l'homme

même l'accroissement du foetus sur-
passe de beaucoup celui de l'enfant
qui respire à l'air.

Pour comparer l'accroissement du poulet
dans l'œuf à celui de l'enfant dans le
maternum, on a supposé l'incubation tra-
verser son article f faire

et l'éclosion, etc. (T. 6^e) expose
la manière dont le poulet perce sa
voie et se débarrasse de l'éclosion
où il se trouve entièrement.

MScanisme de Veclosion du poulet

Le poulet près d'éclore est presque
en boule dans son œuf, et
se courbant, l'éclosion du cou, en
ventre, vert. l'éclosion du cou, en
se trouve place. Le bec est passé
sous l'éclosion et il
cette il se débarrasse du dos. Les pattes
sont ramassées sous le ventre les doigts
recourbés vers le croupion, touchent
presque la partie antérieure du poulet.
partie antérieure du poulet tournée

vers le gros bout de l'oeuf, et la position vers le petit. Il est fort rare que la situation du poulet au moment d'éclore, soit différente de celle-ci.

L est a coups de bee que le poulet frappe et pen* la couuille dans laquelle, il est emprisonne. Les coups

Tandis U le bec ou plutot la tête ^{a fte *** donne des TM} d'arriere en avant, et d'avant en arriere, elle est guidée par l'aile et par le corps qui la contiennent, et qui l'empêchent de s'écarter.

Leflet des premiers coups de bee du poulet est une petite fture, tantot simple, tantot composee : elle se trouve ordinairement entre le milieu de l'oeuf et son gros bout mais plus pres de ce bout-c. que de l'autre.

La felure devient plus considerable a mesure que les coups de bee sont redoublés; ils font quelquefois sauter de petits éclats qui laissent a découvert la membrane blanche intérieure.

Ces coups continus prolongent les premières lures, mais toujours dans la même direction d'un cercle parallèle aux deux bouts : ce qui prouve, qu'il faut que le poulet tourne peu a peu sur lui-même, jusqu'à ce qu'il ait fait une révolution presque complete.

Il est tres-vraisemblable que le poulet ne peut faire usage que des pattes pour se mouvoir ainsi circulairement. Les doigts trouent centre la coquille un point d'appui nécessaire à son besoin de tourner.

Lorsque deux parties de la coquille

Diane a laquelle elles sont collées, s'ouvrent, on voit même lorsqu'une portion un peu

considerable de la coquille a été seulement fraclurée, le poulet ne manque pas de déchirer ou d'écarter cette membrane, au moyen d'une petite pointe ou ergot placé sur le bout de son bec.

Ce petit ergot se trouve sur le bec de tous les oiseaux que nous avons e.

quelques jours a pS " U T l'oiseau est éclos. Cette observation a échappé à M. de Réaumur et à presque tous les naturalistes.

Les poulets n'emploient pas tous un temps égal à l'opération de se débarrasser de la coquille. Les uns ne mettent que deux ou trois heures, d'autres une demi-journée, d'autres ne naissent que plus de vingt-quatre heures, après que la coquille a été entamée. Les uns travaillent sans interruption, les autres prennent des temps de repos après lesquels ils se remettent à l'ouvrage : tous ne sont pas également forts. Il y en a qui se pressent trop de voir fendre leur coquille, ce qui leur devient souvent funeste. Le poulet qui sort de sa coquille, avant d'avoir pu élever dans ses intestins le jaune destiné à le nourrir, languit, et meurt peu de jours après sa naissance.

Quand le poulet est enfin parvenu à se débarrasser de la coquille, il se détache et a renverser la tête supérieure de sa coquille. Les pattes, qui sont encore étendues, ne peuvent soutenir, il tire la tête de dessus son aile, il allonge le cou et se penche en avant; mais il n'a pas encore eu le temps de se lever. On le voit prêt à expirer : cependant au bout de quelques instants il se relève sur l'autre ; il

à lever le cou, et à tenir la tête haute. Le duvet dont il est couvert se sèche

efse degagedes petites gâmes où il étoit enfermé: il forme une très-jolie parure.

Usage des œufs de poule.

Les œufs nourrissent beaucoup : ils fournissent un bon aliment , utile en santé et en maladie. On les prépare , de bien des manières, et on en forme différens mets qui sont d'autant plus salutaires (ju'ils sont plus simple; La meilleure façon en général est de faire cuire les œufs modérément. Quand ils sont trop peu cuits, ils demeurent encore glaireux , et par conséquent difficiles à digérer. Quand, au contraire ils sont trop cuits , la chaleur en dissipe les parties aqueuses qui seroient à étendre les autres principes de l'œuf, et à leur donner de la fluidité. Alors ces principes s'approchent, s'unissent étroitement le uns aux autres, et forment un corps compact , pesant sur l'estomac.

Il est reçu que les œufs échauffent beaucoup quand ils sont vieux : cette qualité n'est pas annoncée par des effets assez déterminés ; mais il est certain qu'ils sont d'un goût désagréable, et plus sujets à se corrompre dans l'estomac que les frais.

Le blanc et le jaune de l'œuf ont des qualités différentes. Le blanc est la partie la plus nourrissante. Le jaune nourrit moins et échauffe davantage: c'est cette substance qui appartient plus particulièrement la qualité apbrodisiaque, qu'on attribue aux œufs. On se sert des jaunes d'œufs dans nos cuisines pour la liaison de presque toutes les sauces.

Plusieurs auteurs ont accordé aux œufs des vertus vraiment médicamenteuses. Hippocrate reconmande les

blancs d'œufs battus dans l'eau > comme une boisson humectante , rcr fraicbissanteet laxative, très-propre aux fébricitans.

. Tout le monde connoit l'usage de ces bouillons de jaunes d'aufs , appelés communément *lait de poule* , dans la toux: ils sont encore très-bons dans les coliques bilieuses, a cause de l'analogie du jaune d'œuf avec la bile, qu'il est capable d'adoucir en s'y unissant. Cette analogie du jaune d'œuf avec la bile, et sa propriété savonneuse, le rendent très-propre à appaiser les tranchées violentes et les autres acci-

dens qui suivent quelquefois l'usage des violens purgatifs résineux. Le jaune d'œuf s'unit à ces résines et les dispose à être dissoutes et entraînées par les liqueurs aqueuses, soit celles que fournissent les glandes des intestins, soit celles qu'on peut donner dans celle vue aux malades, quelque temps après leur avoir fait prendre un jauned œuf

L'huile retirée par expression, des jaunes d'œufs durcis, passe pour éminemment adoucissante dans l'usage externe.

Le blanc d'œuf est le moyen chimique le plus usité pour les clarifications. Il entre encore dans la composition du sucre d'orge , de la pâte de réglisse blanche, et de celle de guimauve.

Le blanc d'œuf tout seul forme un vernis très-blanc, très-brillant, qu'on applique sur différents ouvrages, et singulièrement sur les tableaux;

La propriété qu'a le blanc d'œuf de se durcir et d'être exposé dans un lieu humide, de se résoudre en liqueur, et d'éprouver une espèce de causticité, le rend propre à dissoudre certaines substances dont on le remplit après avoir retiré le jaune. Les œufs durs

ainsi chargés de myrrhe, fournissent l'huile de myrrhe par défaillance; et tin collyre fort usité, quand on les remplit de vitriol blanc et d'iris de Florence en poudre.

Enfin, les coques ou coquilles d'œufs se préparent sur le porphyre pour l'usage médicinal; c'est un absorbant absolument analogue aux yeux d'écrevisses, aux écailles d'huitres, aux perles, à la nacre, etc. Cette substance terreuse est un des ingrédients de la médecine de Mile. Stéphens.

On a donné plusieurs moyens de conserver long-temps les œufs dans leur qualité d'œufs frais. M. de Réaumur entr'autres a conseillé de les enduire de vernis, d'huile, de graisse, etc. Mais les succès de ces préparations n'est pas aussi certain que cet auteur l'a avancé. **Au bout de quelques mois le plus grand nombre de ces œufs se gâte.** Il n'y a que ceux qui n'ont pas été fécondés qu'on puisse se promettre, avec quelque apparence, de conserver long-temps frais par ces moyens.

OIE, OISON, JARS. Le premier est le désigné par le second, le *petit*, le troisième, le *mdle*. Von-Linné appelle cet oiseau de basse-cour *anas anser domesticus*, et confond son espèce avec celle de l'oie sauvage.

Je n'ai jamais suivi l'éducation des oies; je ne puis rien dire d'après ma propre expérience; je vais présenter l'extrait des ouvrages des auteurs qui me paroissent avoir le plus connu les soins qu'elles exigent.

On connoit deux espèces d'oies domestiques, la grande, et la petite qui en est une variété; on ne doit s'occuper que de la grande, parce-

qu'elle rapporte plus de profit. Les bonnes oies sont celles qui pèsent dix livres, lorsqu'elles sont engraisées. Leur couleur varie comme dans tous les oiseaux domestiques; elle est brune, cendrée, ou blanche, ou mêlée de brun et de blanc; le mâle est ordinairement blanc, grand de corps, à col long, ailes amples, queue ronde, un anneau blanc sur le cou; le dos élevé et rond, bien moins plat que celui des canards; le bec pointu vers le bout, plus crochu que celui des canards rouges; le bec et les pieds des jeunes sont roux.

L'oie, en colère, siffle comme les serpens, et elle est très susceptible de conserver de la rancune. Cet oiseau vit très-long-temps; on dit même plus de quatre-vingts ans.

L'oie a le sommeil très-léger, elle sert de garde dans la basse-cour, et personne n'ignore combien elles furent utiles aux Romains, en avertissant les citoyens par leurs cris, de l'approche de l'ennemi au pied des murs du Capitole.

On élève beaucoup d'oies dans les provinces abondantes en rivières, en étangs, etc., cependant le voisinage des eaux n'est pas indispensable à leur Education; il suffit, dans les pays où l'on n'a pas cet avantage, de leur faire creuser un petit réservoir où ces oiseaux puissent barboter.

L'auteur du Dictionnaire raisonné des animaux, Paris, Bauche 1759, dit « on en voit le long de la Loire, » s'assembler en un certain temps dans l'année, et faire leur passage en d'autres pays, d'où elles reviennent ensuite, chacune dans leurs maisons, ce qu'elles pratiquent tous les ans. » L'oie est aussi w;

O
race que le canard eim angetont ce
qu'Wluip[^]sente-^Saprincipalenour-
riture consiste en grains et en herbes
SUP pied ; comme dans les prairies
elks^Pfont beaucoup de d[^]gats dans
les champs semés en bfe, sur-tout
lorsqu^s montent en épi, ainsi que
dans les[^]gnes pendant Wem[^]-es
F

lement quelques oies; mais un grand
n
d
qu'on leur donne, lorsqu'elles vont
paître. J'ai vu cependant en Beau-
Jolois des troupeaux considérables
d'oies sortir d'elle-mêmes, et sans
guides, de l'habitation, gagner les
prunes, J rester la journey c[^],
et chaque souvevemrsans le secours
de personne. Une mere elevee a ce
manege, conduit ses petite, et l'exem-
pie ie fois donn/, se perdue
sans que le[^] W. J. J
arrive quelquefois qu'un etio grande
ecurit[^]est funeste au[^]propne au. de
il prendra sans... sabdttentpies
couvrir leur liberté, et elles n'imitent
pas celles des bords de la Loire, dont
on a parlé. On prévient cet incon-
venient en leur tirant quelques
plumes des ailes : ou lorsque l'oiseau
est encore jeune, en luicassent le bout
de l'aile, vulgairement nomm[^]/ow[^]
Si on n'a pas des communal, ou
des endroits à soi où on puisse les
laisser paître /si on est obligé de les
uourrir dans la basse-cour. elles cou-
teront plus qu'elles ne rendron, Une
nombreuse education d'oies, lorsque
les circonstances le permettent, à s-
sure un km revenu; on vend les
grandes plumes des ailes, leur duvet,

l'animal jeune et engraisé et l'animal
ainsi[^] es rdu.
I est av *TM & TM V. d £onne
de la femelle, afin d'ouffé ros,
heure des aiaons £^S » ^ J £ ifunes
lorsque le temp s. dans ca * f ^
est arrive, et plus gios les confire.
data « g. TM « * J
liant nourriture et
ain, comme l'avoine,
l'orge, le mais ou gros millet, en faisant
coucher la femelle dans un lieu chaud,
et, s'il se peut, derrière un four qu'on
chauffe une fois par semaine, il est
sûr qu'elle se hâtera de cou-
ver : on connoitra que le moment
est venu, lorsqu'on verra l'oie porter
de la paille à son bec, pour cons-
tenir son nid. Alors on multipliera
~ ~ b ins de aille sèche ^ ^ ^
-ta- d to h end £ it cu' elle ^ ^
pica uc >_f* . riatnvp llp m en f
& cet endroit nfstpa, ~t » ^ m e
^ ^ ^ ^ ^ 5 ^ ^ ^ ,
^ t. m b t a dans fe lieu au'on de -
ae l' a l la paille, des orties-
« » e p o ^ ^ ^ ^ ^ ^ ^
J > ' " id. E J l e i r a . y deposer
si on a l'attention de - g j - h
nourriture près de là, qu'en
grand vase d'eau plein, où elle puisse
se laver, même pendant qu'elle
couve. Lorsqu'on s'apercevra, après
chaque ponte, « jue Ue cc^mmence
à rester plus long-temps sm^m ses œufs
que de coutume, ces[^] une preuve
qu'd lenetardera P " ^ t elle se
connoit ses œufs, i a r e n t s é t r a n g e r s
soumet a couvei[^] es " " ^
Jju' ^ jj ? ^ ! ^ ^ ^
^ W ^ ^ a d o n , mais il est ban
P ^ a n ^ du ^ et de l'eau
queue nouv* a
a & a portee.

-La clialeur flu lieu ou de Pannée fin'tun peuvarigrladureedelacouvee ainsi que celle de la ponte. L'oie

SHVSi=

Pourquoi dans to ^es pay " fe nombre impair est-il «?<£/? £ l'ignore. pieleie? Je

Quelques auteurs conseillent, lorsque l'oie quitte son nid pour aller manger, de retourner *ses* ZJ • ellenel'apasraitP^auSn " flue, l'insinct d s anin"au_x j' ^...S plus utile et plus sur Z notie in quiete prevovance . 4

Des oeufs ^closent souv^nt ,,,n deux et ; parce *moiss* out's avant 1u de nouveaux J 2? £TZ*Tom* s'ouvrent J l'Preste de la jonc e S s' les avoir sepals, on fes tient Ten chaudement dans lalaine, iln^ » meme n&essaire de se presspr -Zl PaS donnera man_gei J l'km v> T gerents la sparti! V n'tteuM^ P cou de lacoquelle! (Voyez le mot o: £ ?? T n? UrritU re se p v " l'g* « 2sut f e t

Lorsque toute U r «, « -ee 1 -' on nid S J I S rff ^'i' mere. Pie^TMers eclos a la veaux n Am, urles nouveaux-n Am, P l'pare «ne nourriture faite aw, qe id pare g^ee, n'ourenne-fadans du W. * R avec du lait caillé, le l son peut la s «ppler. Si le soleil est ch*»A i •

sortir la », « cnaud, on laissera masse qu elle consomme a la diir^p de que We ^ - ^ ^ . Petits pendant trois heures: en ^ P ^ l a n t ainsi et il faut les enfermer dans leur

judiciales, sur-tout à ceux qui proviennent d'une ponte accélérée. L'ordre de la nature est que tout sou

dans sa sn^m Q; n us dérangeons cet ordre f dm ^ hle. ? l faut donc que de^ soim ass-FM^ et obvient aux contre-temp S ainsi qu'on leur fait passer le S à dix-huit

il K e T ^ = **** <* * ^ W J • »^e demandent aucun soin par la nerrit mon de veiller a ce que quen T pas " 1.6 ^ ^ ^ ne leur . A 9 n^ P

" en s l ^ l s se le soies a deux dpo- qu U S = o n I o r e t I u > e ^ « < > n t e n c o r e ? T ^ d U I o I S q u e n e S S o n t p a i v e n U e S

f " g K > S S ? l r i c ^ - ^ d k e n a u - i o m i l e : t o u t l e t d a v a i l c o n s i s t e a l e u r d ? n n e r u n e a b o n d a n t e n o u r r i t u r e ,

^ s u ^ t a i l r i e l l a i t e s t a n e p a s l e u r l a k s a f a i r e d e b a s e a n x A P e s d e u x S z ^ ^ ^ ? ^ a v e c l u ! d e J a v o j n e > d e l ' o r g e , d u m a v s s u r - t o u f i a u c u n e s u b s t a n c e n e l e s e n :

l a i s s e m i e u x e t p l u s v i t e : J a p o m m e d e t e r r e c m f e e t p a t r i e a v e c ^ l a i t »

g e s t o n l e m g m e e f f e t : a f i n ^ l a l a s e f a s s e p v " l g * « 2 s u t f e t On renferme les oies dans un heu

PCU «P»cieux, tranquille, et ohily ait peu de jour ; l'eau blanchie par ie lait > u p a r t a u d e s o n d o i t b r e l e u r s e u l e b o i s s o n s i p a r l e a u t e t o n a m e n t e u n p e u l a

et on a ? ^ quantite du grain. il Faut que l'oie trouve sans cesse aman S ^ f t o n doit proportionner fe

geneaucoup plus, et engraisse plus vite si dans le nombre des oies mises à l'engrais. on laisse de a c r i e r , o n d o i t s e h a t e r d e l e s s e - p a r e r j

parer j

parer; leurs cris inquiètent les autres; et elles restent plus long-temps à parvenir* au point que Von désire.

M. Pingeron, ancien colonel au service de Pologne, dit: (Journal économique 1768, p. 544) « b'oie est un oiseau d'estomac extrêmement vorace et gloton; il fait peu de cas de la liberté, pourvu qu'on lui fournisse à manger. Les Polonois défoncent un pot de terre dans lequel ils font entrer l'oie encore jeune; elle ne peut en aucune manière, avoir la facilité de se remuer. On lui donne à manger autant qu'elle le désire. Le pot est disposé dans la cage de manière que les excréments de l'oiseau n'y restent point. A peine les oies ont-elles passé quinze jours dans une pareille retraite, qu'elles deviennent prodigieusement grasses et grosses. On brise le pot pour les en relirer, elles sont alors un mets délicieux. On nourrit ces oies avec de la farine de maïs, (voyez ce mot) mêlée avec des raves bouillies, pour une plus grande économie ».

Ces nourritures farineuses et liu-mectées, rendent la chair délicate, produisent beaucoup de graisse; mais cette graisse est molle et n'a pas le caractère de fermeté et de consistance nécessaires aux oies que l'on veut conlre. Celles-ci demandent une nourriture plus sèche, les grains en nature et les pommes de terre cuites; le sarrasin, (voyez ce mot) est le moins nourrissant. Il faut environ quarante livres de maïs pour engraisser une oie, ou environ cinquante d'orge ou d'avoine. Dans les provinces où les figues sont abondantes, on a soin d'en faire sécher pendant la saison, et on leur en fait une pâtée avec d'autres grains quand

-Tome VII.

elles sont à l'engrais; dans l'espace de quinze jours à trois semaines, les oies et les bies sont au point de graisse qui leur convient. Quelques auteurs conseillent de leur plumer le ventre avant de commencer l'opération: je ne vois pas la nécessité de cette opération. Il est essentiel de tenir les oies prisonnières dans un lieu où elles ne puissent pas entendre les cris des oies en liberté. Les oies aiment beaucoup à avoir, dans tous les tramps, leur coucher tenu proprement.

Si le goût carnassier de Phommerinville à donner des soins aux oiseaux de sa basse-cour, au moins ces pauvres victimes vivent gaiement, jusqu'à ce qu'elles ignorent le sort qui les attend; mais l'oiselle infortunée, à peine voit-elle le jour depuis deux mois, qu'elle est plumée pour la première fois; elle est encore, un peu moins rigoureusement, à la fin d'octobre, et elle seroit mise à nu, si l'avarice, plus forte que la compassion, ne fait l'oiselle trembler pour ses jours par la crainte du froid. On plume aux jeunes oies le cul, le dessous des ailes et le dessous du ventre. En mars en septembre, on arrache les grosses plumes de Paile, et après en avoir passé, à plusieurs reprises, le canon dans la cendre chaude, on les lie en paquet: l'opération de la cendre chaude dégraisse le canon de la plume, et la dépouille d'un étui mince, xneinbra-neux et blanchâtre; on appelle cette opération hollander les plumes.

« Lorsque les oies sont bien engraisées (Journal économique, décembre 1753,) on les laisse quatre ou cinq jours se faire, après quoi on enlève proprement les cuisses de dessus la cage

ii^ae, ainsi que les ailes, la peau, la chair et le lard qui tiennent tout ensemble, de manière qu'il ne reste, à peu de chose près, que le squelette. On coupe cette dépouille en quatre quartiers[^] dont chacun fait une aile et une cuisse. On les sale un peu, et on les laisse prendre le sel pendant deux jours; on les fait cuire ensuite dans une chaudière, avec la graisse même d'ois; la graisse se fond et couvre bientôt tout ce qui est dans la chaudière. On connoit que le tout est suffisamment cuit, lorsque la graisse fondue est devenue parfaitement claire, que les os des cuisses et des ailes sont bien à découvert, et que la chair s'en est toute détachée.

» On sort alors de la chaudière ces cuisses et ces ailes, sans les dépecer le moins qu'il est possible > et on les arrange séparément dans des pots de gres, bien vernissés et bien nets, ou dans des barils de bon bois de saule, si on veut les envoyer loin. On ne les y comprime point en les arrangeant, et on n'en remplit pas tout le vaisseau; mais on a soin d'y laisser quatre doigts de bord.

» Quand on les a ainsi bien arrangées, on verse par dessus la graisse toute bouillante, qui est dans la chaudière, en la faisant passer à travers un linge fin pour en ôter l'écume et tout ce qui est grossier. On ne remplit pas totalement le pot ou le baril de cette graisse, on en met seulement assez pour couvrir un peu tout le dessus des viandes.

» La graisse d'oie est trop liquide et trop molle de sa nature, pour souffrir les mouvemens du transport sans se répandre; on a même l'expérience qu'elle ne conserve pas si bien

la viande que la graisse de porc, qui d'ailleurs est beaucoup plus ferme. C'est pourquoi, lorsque la graisse d'oie est figée dans les pots ou dans les barils, on achève de les remplir avec de la graisse de porc, qu'on fait chauffer assez pour la rendre liquide et la pouvoir verser. Cette graisse étant plus ferme, lorsqu'elle est refroidie, sert corame de couverture pour conserver le tout. On peut de cette manière conserver les ailes et les cuisses de dindon». C'est ce qu'on appelle confire des oies. On prépare ainsi une quantité considérable d'oies du côté de Bayonne, dans la partie du Languedoc qui avoisine Toulouse; de semblables provisions sont très-utiles à ceux qui habitent la campagne, parce qu'on les conserve très-long-temps.

On sale la chair de Toie corame celle du cochon; mais il faut auparavant la dépouiller de toute sa graisse qui couleroit en pure perte. Il est inutile pour cette salaison de prendre des oies engraisées; les oies criardes, les vieilles meres sont destinées à cet usage.

Les oies sont sujettes à deux maladies; la première est une diarrhée, et elle devient souvent épidémique. On leur fait prendre avec succès du vin chaud, dans lequel on a fait cuire des pelures de coings, ou gros corame une noisette de theriaque > ou des glands de chêne.

La seconde ressemble à un vertige qui les fait tourner quelques temps sur elles-mêmes, elles tombent et meurent, si elles ne sont promptement secourues; c'est à peu près la même maladie que celle du mouton; le sang leur porte à la tête en trop grande abondance; on sait que l'animal

avec une épingle, une aiguille, etc., en perçant une veine assez apparente^ situ^e sous la peau qui sépare leurs ongles.

Je crois déjà avoir dit, dans le cours de cet ouvrage, que la fiente d'oie n'était pas aussi dévorante, aussi nuisible aux prairies, que le prétendent presque tous les auteurs: parmi un grand nombre que j'ai consulté pour présenter cet extrait, je n'ai trouvé de mon avis que M. Hall, auteur de l'ouvrage intitulé, *le Gentil-homme cultivateur*.

Il est certain que la fiente de Toie, du pigeon, des poules, en un mot, de tous les animaux qui digèrent promptement, est remplie de beaucoup de sels; que la quantité de ces sels brûle l'herbe sur laquelle ils sont rassemblés, c'est-à-dire détruit leurs feuilles, les dessèche, mais ne pénètre pas jusqu'aux racines. Il en est de ces fientes comme du sel de cuisine employé dans les expériences rapportées au mot *arrosethnt* (*Voj.* ce mot). Il survient une pluie, et l'herbe repousse plus vivement que jamais. On se garde bien de laisser les oies aller paître lorsque les blés élancent leurs tiges, lorsque l'herbe des prairies pousse; alors les oies causent un mal réel à leur bec en broutant l'herbe; à la même époque, leurs excréments seroient dangereux, et ils le seroient beaucoup; mais après que les fanaisons sont achevées, il importe peu que les oies, les bœufs, les chevaux, gâtent l'herbe par leurs excréments; les pluies d'hiver remédieront à tout. Est-il avantageux de laisser ainsi un libre parcours aux bêtes? Cet objet a déjà été traité à Particle *Commune* (*CommunauX*) et très au long

dans Particle *Be tail*. (Consultez ces mots,

OIGNON, mot générique qui désigne la manure d'être des racines de plusieurs plantes; par exemple, des lis, des jacinthes, des tulipes, des différentes espèces d'ails, de poireaux, etc.; ces racines sont formées par des tuniques, placées les unes sur les autres, sont décrites au mot *bulbe* et représentées dans la gravure XX du tome second figure 37, 38, et 3g, page 501; d'autres détails seroient ici superflus.

OIGNON, plante potagère. Tournefort et von-Linne placent dans les mêmes sections et classes que *Vail* (*voyez ce mot*) et von-Linne sous le mot générique d'*allium*, y réunit les espèces d'oignons. Tournefort appelle celui des jardins *cepavugaris*, et von-Linne *tiomme* (n° 7a). La description de la fleur de Tail convient à celle d'oignon rouge ou blanc; cependant les semences d'oignons, et celles de Tail sont presque rondes. Le caractère qui sépare ces deux espèces est pris dans les feuilles; celles de l'oignon sont cylindriques et creuses en dedans. Sa racine est une bulbe arrondie plus ou moins aplatie, suivant les variétés, composée de tuniques charnues, solides, rouges ou blanches; ce qui constitue deux variétés, sous le nom d'oignon rouge et d'oignon blanc. Du milieu des feuilles et de la bulbe, la tige s'élève à la hauteur de deux à trois pieds, cylindrique, nue, renflée dans le milieu, creuse intérieurement. Après la maturité des graines, il reste à peine des vestiges de cette bulbe.

. Lefleursna[^]ssent au sommet, ramassées en tête arrondie.

}. DE ESPACES JARDINIÈRES.

. De *oignon* de forme ronde et aplatie foignon rouge. *Cepa vulgaris flribus et tunicis purpurascens* TouRN. Je le regarde comme le même, quel'on nomme dans les provinces méridionales du royaume *oignon d'Espagne*: il en diffère seulement par la grosseur; celui-ci a jusqu'à six pouces de diamètre, est doux et nullement âcre comme le premier: son caractère est d'être arrondi, coloré en rouge à l'extérieur > aplati par ses deux extrémités, d'avoir les membranes de ses tuniques rugées; quelquefois la partie de la tunique participe de cette couleur et si on coupe la bulbe horizontalement, on la voit traversée par un grand nombre de cercles concentriques. On a plusieurs sortes d'oignons plus ou moins piquants; mais ils ne sont pas assez caractérisés pour qu'on s'y arrête. L'œil bien exercé à les examiner peut seul les différencier, et on n'est pas plus avancé pour cela. La couleur offre encore deux (sous-varietés, *Poignon pâle commun*. *Cepa vulgaris tunicis pallide purpurascens*, et *hijwiel* clair, *lurichjlavescentibus*. Us sont un peu plus doux que les premiers, surtout dans les provinces du midi.

Oignons blancs. Leur forme arrondie, aplatie par les deux extrémités, et leur couleur constituent leurs caractères. *Cepa flribus et tunicis callidis*. On les appelle, je ne sais pour quelle raison, *oignons d'Égypte*; sans doute, parce qu'ils sont plus doux, moins âcres que les rouges, on s'est imaginé que cet

espèce d'oignon causoit les regrets des Hébreux; mais le Père d'Ardeie a fait venir d'Égypte des cignons et leurs graines; il a cultivé les uns et semé les autres dans la province du royaume où j'ai appris que le plus de climat Égyptien; et l'expérience lui a prouvé qu'ils étoient plus âcres et plus piquants, mais aussi gros que ceux que Ton cultive en Provence. Il en a eu de blancs et de rouges qui se sont conservés plus long-temps que les autres. Le goût fort et âcre tient au climat, au sol et à la culture, ainsi qu'il sera prouvé ci-après.

Oignons à forme allongée.

On compte de deux variétés par rapport à la couleur; Tune rouge et l'autre blanche. Leur forme ressemble, pour ainsi dire, à celle d'un battant de cloche. Leur bulbe s'allonge depuis six jusqu'à dix pouces. De toutes les espèces d'oignons connues, la plus douce; leur grosseur, dans le plus fort diamètre, est de trois pouces ou un peu plus, et d'un pouce à chaque extrémité.

Des petits Oignons.

La ciboule; on en a déjà parlé, (voyez ce mot) ainsi que de la *cthour* /etieal/iumschce? *2oprasum* L. Les *eschalottes*.... *allium escalonicum* LIN..... *cepa escalonica*, TouRN. Elles sont originaires de Palestine, et cultivées dans les jardins. La ligule ou hampe est une, c'est à dire, les feuilles sont en forme d'ail; les étamines des fleurs sont à trois côtes; la bulbe est très-petite; environnée de beaucoup de petites bulbes ovales et aigues.

On ne parle pas ici de la *rocamhole*, quoique von-Linné la confonde avec les oignons. Il en sera traité sous son nom,

II. Du SOL PROPRE AUX OIGNONS,

On dit communément que l'oignon vient par-tout: cela est vrai en général, mais de la qualité de la terre dépend plus ou moins d'acrimonie de la plante. L'expérience prouve encore qu'ils sont plus doux lorsque l'été est pluvieux, mais qu'ils se conservent moins. Quoique l'on ne connoisse point le vrai pays natal des oignons, je les crois originaires des pays chauds, parce qu'ils sont plus volumineux, et moins âcres que dans les pays du nord. Us Wy dégénèrent point, et leurs espèces jardinières (voyez ce mot) s'y soutiennent et s'y perpétuent. L'expérience

Les sols où Targiie domine, les gros fonds, les terres naturellement humides, parce qu'ils sont humides, conviennent peu aux oignons, et augmentent leur acrimonie. Elle diminue beaucoup dans les sols légers et substantiels, et les oignons s'y plaisent. Il en est ainsi de toutes les plantes à racines bulbeuses.

III. DE LEUR CULTURE.

Plusieurs auteurs avancent qu'il est inutile de défoncer profondément le sol où l'on doit planter des oignons, puisque la bulbe s'établit, et se forme presque toujours au-dessus, ou au moins à fleur de terre. Si la bulbe suffisoit pour la nourriture de la plante, ce conseil seroit avantageux; mais l'oignon, avant de travailler pour sa bulbe, a dû commencer à

travailler pour ses feuilles; et, à cet effet, il a poussé de longues racines blanches et tendres. Les feuilles viennent ensuite au secours des racines, lors de la formation de la bulbe; et cette bulbe est toujours proportionnée au nombre et au volume des feuilles; c'est un fait dont j'ai souvent répété Texamen. D'ailleurs, après la récolte des oignons, le sol doit être occupé par d'autres plantes, et il faudra moins de peine que s'il n'avoit pas été profondément défoncé avant la plantation des oignons. Je sais qu'on prépare des champs entiers par un ou deux simples coups de charrue, que l'on y récolte ensuite beaucoup d'oignons; mais si le champ avoit été mieux cultivé, les plantes n'auroient-elles pas été plus fortes, les bulbes plus grosses, mieux nourries et moins âcres?

demonstrer encore que les fumiers] que Ton tire des voieries, que les boues des rues des grandes villes, que les fumiers de basse-cour, de chevaux; en un mot tous les fumiers chauds augmentent l'acrimonie des oignons, à moins qu'ils ne soient prodigieusement consommés. Dans ce cas, employés modérément, ils sont plus utiles qu'ils n'étoient nuisibles auparavant.

La culture des oignons varie beaucoup selon les différents climats du royaume. Suivant notre coutume, prenons les deux extrêmes pour point de comparaison.

De leur culture dans les provinces du midi

L'oignon est une récolte considérable pour ces pays, la consommation en est prodigieuse. Dans les gros

oignons servent au déjeuner de grand matin > autant à celui de huit à neuf heures; ils servent encore souvent de pitam'e *unique* pour le diner. Le seul journalier ais£ mange de la viande à midi, et il est rare que l'oignon ou Pail nesoit pas encore de la partie; aussi la culture de ce legume est suivie avec soin. Outre la consommation intérieure, il en faut encore de grands amas pour l'Importation, ou pour la provision des navires de tous les pays. Cet objet mérite donc que j'en parle avec une certaine étendue,

Semis. Si on désire diminuer la crimonie des oignons, il convient de les semer dans du sable enrichi par de vieux terreau. Les sables des dunes voisines du village de la Tranche dont il a & 6 question au mot *ail*, prouvent que les semis et les plantes même y réussissent très-bien, et j'ajoute qu'elles ont moins d'acreté et moins d'odeur.

Après avoir préparé le sol d'une table, on a hasardé de semer en janvier : comme les gelées sont peu fortes dans ces provinces, et que leur durée est peu considérable, on jette de la paille longue lorsque le semis est enterré. Dans le cas où l'on craigne le froid, il faut choisir de bons abris, ou doubler l'épaisseur de la paille. Je préfère les semis faits à la fin d'octobre, en novembre, et même au commencement de décembre, parce que la graine est germée et levée avant les froids. Le semis passe très-bien l'hiver en pleine terre, pour peu qu'on ait soin de le garantir de la neige et des gelées, avec le secours de la paille, ou avec des paillassons soutenus en Pair avec des piquets, afin qu'ils ne touchent point les plantes.

La graine est répandue le plus uniformément qu'on le peut, et recouverte de terre fine sur une épaisseur de deux à trois lignes.

En général, on sème trop pais, et je n'aime pas cette manière de semer à la volée. Il en résulte deux inconvénients : le premier, qu'il est difficile de bien sarcler; le second, que la pourrette file, s'élance et ne grossit plus en proportion de sa longueur, les pieds s'affaiblissent les uns les autres. Il est plus naturel de diviser la planche ou table par raies, de laisser une distance de quatre à six pouces entre chaque raie, et de semer clair dans chaque petit sillon. Il faudra, il est vrai, un peu plus d'espace, un peu plus de couverture au besoin; mais on sera bien dédommagé par la beauté de la pourrette. Lorsque les semis précoces sont peu contrariés par la saison, on est assuré d'une récolte, parce que l'on peut ensuite planter à demeure des pieds déjà forts.

Le commencement de février, si la saison ne s'y oppose pas, est à peu près l'époque générale des grands semis. Si on diffère jusqu'en mars, leur récolte sera plus tardive; ceux-ci servent à manger en vert pendant l'été. On peut encore semer en différents mois de l'année, mais uniquement pour le service des cuisines, et non pas comme un objet de récolte à conserver; les oignons demandent d'être arrosés souvent afin qu'ils conservent leur douceur.

On sème encore dans le mois d'août, mais non pas en planches, en tables, il faut nécessairement semer sur ados ou sillon, parce que dans ce mois et les suivans, le semis a besoin d'être arrosé souvent; et il seroit inspo l'le

de le faire avec des arrosoirs, comme dans le nord; on est donc obligé d'arroser par fuisseau. (Voyez le mot IRRIGATION et sa gravure). Avant de préparer la terre que Ton destine au semis , on lui donne une forte irrigation. Lorsqu'elle est , ou tout au plus tard, deux jours après, en état d'être travaillée, on répand par-dessus du fumier quelcoifque bien consommé; on le travaille à fond , et on forme son ados: la partie supérieure seule est semée, et jusqu'à la haul emou l'eau de l'irrigation doit monter. Mais afin de prévenir la grande évaporation d'humidité qui a lieu dans cette saison, on couvre les semis avec de la paille, ou avec des herbes, jusqu'à ce que la graine ait germé et soit hors de terre; c'est ordinairement au bout de dix-huit à vingt jours. On peut encore semer en septembre, et même en octobre.

On ne sème jamais dans ces provinces l'oignon pour rester en place, **L'expérience a prouvé que celui qui est bien transplanté, prospère beaucoup mieux que celui qui ne l'a pas** #6*

Transplantation. Il est rare de voir une seule pratique du jardinage qui ne soit accompagnée d'un abus, parce que l'homme croit toujours en savoir plus que la nature; le jardinier n'enlève pas de la pépinière les jeunes pieds, mais il les arrache. U est vrai que cela est égal pour lui, puisqu'il doit en écarter soigneusement les racines. Je dirai à l'ouvrier: ouvrez une tranchée par un bout de la pépinière, creusez au-dessous des racines, et peu-à-peu faites tomber les pieds avec la terre qui les environne. Prenez ces pieds bien enracinés; placez-les, rangez-les dans un

plat ou vase quelconque à moine^r plein d'eau, et lorsque vous en aurez une certaine quantité, allez planter à demeure, sans briser, aucune des racines, et ne coupez pas la sommité des feuilles.

Avant de replanter , le terrain doit avoir été bien défence et tu^{mé} , ainsi qu'il a été dit, et dispose en sillons eten ados.

L'oignon ne demande pas a etre beaucoup enterre; ainsi on doit, avec la cheville, proportionner la profondeur du trou, à l'extension des racines, et à la longueur de la tele de la bulbe.

A quoiserviroient les racinessi, suivant la coutume, on presse tout d'un côté la terre contre les racines ? on les meurtrira , on les écrasera. D'une main, l'ouvrier doit tenir la plante suspendue dans le trou, et de l'autre, le remplir peu-à-peu avec de la terre fine , afin que le pied ne s'aperçoive pas pour ainsi dire, de son changement de demeure. On peut encore tracer une rigole à la base de l'ados , y placer l'oignon et disposer ses racines; enfin, les couvrir de terre et racommoder la forme de l'ados.

Je conviens que cette manière de travailler, est bien moins expeditive que celle des jardiniers ; que par conséquent, elle est plus couteuse; mais la solution du problème consiste à se conyaincre , Par . . ; e ^ ' ® " f " f ® de laquelle des deux méthodes on obtiendra le plus d'oignons , et qu'elle sera la différence du prix de la vente. J'ai fait l'essai de toutes deux, et je m'en tiens à la dernière.

Ondira qu'il est inutile de ménager les racines et le sommet des ieuelles, puisqu'il en pousse de nouvelles;

cela est vrai, mais je prie de compenser la longueur de la reprise des uns et la promptitude de celles des autres. A quoi sert le reste d'une fenille qui est cylindrique et crue en dedans ? il faut de toute nécessité qu'elle meure, et elle se fane en effet, tandis que les autres subsistent. Les jeunes plants tenus dans Peau sont frais, les autres desséchés; l'humidité attachée aux racines des premiers, leur aide à faire prise avec le sol; tandis que les autres, qui sont laissés aux autres, pourrissent, et la plante doit pousser de nouvelles racines. Enfin, pour bien juger, comparez et suivez les deux méthodes.

Les oignons semés en Janvier, février ou mars, sont bons à être replantés lorsqu'ils sont parvenus à la grosseur d'une petite plume à écrire; ceux de mai, de Juin et du commencement de septembre, sont en état d'être replantés à l'automne à la fin de novembre; pour ceux d'octobre, ils passent l'hiver dans la pépinière.

Aussitôt qu'on a replanté, on donne une forte irrigation si la terre le demande; elle est ordinairement inutile, lorsque l'on replante à la fin de novembre, mais nécessaire en mars et en avril.

Chaque pied est planté de près à dix pouces l'un de l'autre, et d'un seul côté de l'ados; l'autre côté sert à la culture des salades et autres plantes qui n'occupent le terrain que jusqu'au moment où l'oignon prend son grand accroissement. Arracher les mauvaises herbes, faire de temps à autre, est tout ce que la plante demande. Cependant les bons jardiniers, après avoir travaillé la terre des ados et des sillons, Tapla-

nissent toute pour la récolte ensuite, de manière que l'oignon qui se trouve d'un côté de l'ados, se trouve de l'autre; un semblable travail contribue singulièrement à sa grosseur et à la beauté de la bulbe. On fera avant de donner l'eau.

On laisse quelques sillons garnis d'oignons pour la graine. Cette graine est souvent casuelle, et la qualité douteuse. Le propriétaire vigilant ne doit se fier qu'à celle qu'il a cueillie. Il faut près de douze mois, pour qu'une graine semée soit en état d'en produire de nouvelles. Si le propriétaire ne veut pas faire ce sacrifice, il vaudra mieux planter pour graine des oignons germés, comme il est dit plus bas; et la dernière méthode est souvent préférable; mais si on laisse ces oignons, il faut les replanter de nouveau, car ils sont alors presque hors de terre.

On reconnaît la maturité de la graine à l'ouverture des enveloppes qui se renferment, alors on coupe la hampe ou tige à six ou huit pouces au-dessous de l'espèce de boule ou tête formée par les graines, et on les secoue sur un drap; c'est la meilleure graine, et celle que le propriétaire doit réserver pour lui, ainsi que celle qui tombe après que ces têtes sont restées exposées au gros soleil pendant quelques heures. On rassemble ensuite ces têtes en paquets de cinq ou six, que l'on met en sautoir sur une corde, ou attachées avec une ficelle et un clou contre le mur, contre une porte, etc., mais toujours la tête en haut. Là, les graines achevent de mûrir, et elles sont de qualité bien inférieure aux

aux premières, et sujettes à ne pas lever.

La première graine se conserve bonne à semer, pendant quatre ans; celle qui a deux ans germe plus vite que celle de la première et des autres années.

Recolte. Le changement de couleur dans les feuilles, lorsqu'elles commencent à se faner, à se flétrir, est le signe qui indique que la bulbe approche de sa maturité. A cette époque, on tord les feuilles près du collet de la bulbe, et on les écrase un peu. La substance se concentre dans la bulbe, grossit et s'endurcit comme l'aubier d'un arbre lorsqu'on récorce sur pied.

A mesure que Ton trouve des bulbes au point de maturité convenable, on les enlève de terre; chose fort aisée, puisqu'elles sont presque détachées, et on les porte sur les allées du jardin où elles essuient toute la grosse ardeur du soleil, pendant huit à dix jours. S'il survient des pluies, on a soin de les garantir, afin que l'humidité ne venne pas la germination,

Lorsque les oignons sont bien secs, on les ramasse de leurs racines desséchées, de leurs pellicules inutiles; et avec de la paille entrelacée avec leur fane, on en forme des chaînes que Ton suspend dans un lieu sec, et à Tabri des vicissitudes de l'air. C'est ainsi que Ton garde les oignons pendant tout l'hiver.

Quelques jours après la récolte des premiers oignons mûrs, on recommence celle des seconds, des troisièmes, et ainsi de suite, jusqu'à ce que tous soient enlevés. Les opérations sont les mêmes que celles qui ont été décrites.

Il arrive par fois que ces oignons germent après un certain temps, surtout si les vents de mer viennent sou-

Tome VII

vent; ils ne sont pas perdus pour cela; On les replante en novembre et décembre, et on les mange en vert pendant l'hiver et au printemps, ou bien on les laisse grainer, et leur conduite est la même que celle qui a été décrite.

Quelques auteurs conseillent d'appliquer un fer chaud à la partie inférieure de la bulbe, celle d'où partent les racines, afin de la mieux cicatriser, de la racornir, et d'empêcher la pousse de nouvelles racines, enfin pour les conserver plus long-temps, J'ai essayé cette recette, et j'avoue qu'après l'avoir retournée de toutes les manières, je n'ai pas été plus avancé par Pune que par l'autre. La bulbe a déjà fait des jets souvent de plus d'un pied de longueur, avant d'avoir seulement montré l'apparence d'une racine. C'est par et à travers des tuniques, qu'elle pompe l'humidité de l'air, d'où dépend sa germination. Un oignon coupé horizontalement par moitié franche, n'en germe pas moins, dès que la partie coupée est cicatrisée. Il y a plus, on peut, avec soin, séparer les tuniques des oignons, les diviser sur leur longueur, et laisser cicatriser ou dessécher les bords; planter chaque partie, et chaque partie donnera un oignon dans l'année. L'oignon ressemble aux plantes grasses dont chaque morceau forme une plante lorsqu'il est traité convenablement.

Il est inutile de tenter la culture des oignons dans des champs, à moins qu'on n'ait de l'eau en abondance et qu'on ne puisse arroser par irrigation. Les sécheresses sont trop longues, les chaleurs sont trop vives, trop soutenues, mais si on est assez heureux pour avoir l'eau et la pente

A a

nécessaires, on plantera les oignons presque le sol aura & bien débncf a la clianue, et dispose en ados et ensillons, comme dans les jardins. Les oignons y seront moins beaux à la vérité mais la récolte en sera immense. On peut sur-tout employer à cette culture l'année de repos des terres; celle en blé qui suivra, sera magnifique, si la saison n'y apporte aucun obstacle.

Plusieurs jar diniers, soit par défaut d'espace, soit parce qu'ils y trouvent mieux leur compte, ne cultivent pas, ou cultivent peu d'oignons comme récolte. Us se contentent de faire de nombreux semis, et de vendre les oignons en pourrette, c'est-à-dire, prêts à être replantés. C'est une branche de commerce assez importante, parce que les semis ne réussissent pas par-tout, soit à raison du froid, soit par rapport au terrain trop compact, trop humide. Le sable mêlé convenablement à la terre, remédierait à ce dernier défaut.

De la culture des oignons dans les provinces du nord.

Elle y est moins recherchée que dans celles du midi; aussi les bulbes sont-elles moins belles, moins grosses, et d'une saveur beaucoup plus acre. Le climat, sans doute, influe sur l'oignon comme sur le céleri dont la saveur est plus forte au midi, et la saveur plus douce. On ne sème point en pépinières, proprement dites, mais par grandes planches, et la transplantation devient inutile.

Les auteurs s'accordent à dire que le sol ne doit pas avoir été fumé, et que les engrais de l'année précédente sont inutiles pour les oignons que

Pon doit semer. Leur assertion est sans doute établie sur l'expérience; mais pourquoi cette pratique est-elle diamétralement opposée à celle du midi? Ce qu'il y a de certain, c'est que j'ai vu dans le centre du royaume, des oignons dont j'ai fait largement fumer les planches, et qui ont réussi à merveille; il est vrai que c'étoit avec du fumier bien pourri. Les engrais, disent-ils, augmentent la production des oignons; c'est parce qu'on se sert sans doute d'engrais trop nouveaux, d'où Pon a conclu qu'il suffisoit que les oignons aient été fumés une année à l'avance. Cet objet est assez important pour qu'une personne instruite et sans prévention, s'occupe à comparer ces méthodes.

La manière de semer la graine ne tient-elle pas encore à l'habitude? On sème en février et en mars sur un sol labouré à la Toussaint et en janvier; si la terre est forte, le labour doit être grossièrement fait, parce que, dit-on, la graine ne demande pas une terre fraîchement ameublie; on végale ensuite le sol divisé en planches et on marche par dessus les deux pieds joints.

C'est sur de telles planches, qu'on sème la graine à la volée, on en emploie deux onces environ sur quinze toises de longueur et six de largeur.

Si on a de la terre douce ou terreau, on en recouvre le semis sur une épaisseur de trois ligues. Si on n'en a point on se contente de herser avec la fourche, afin de recouvrir légèrement la graine.

Cette méthode de semer l'oignon rouge, supposeroit que c'est une plante singulière, dont la végétation est tout opposée de celle des autres plantes, ce qui ne paroît guère.

croyable, quand on compare avec celles du nord les méthodes du centre et du midi du royaume.

Il faut sarcler rigoureusement aussitôt que la graine a germé, et que sa petite plante est bien caractérisée; les mauvaises herbes lui nuiraient beaucoup; la graine germe environ trois semaines après. Si la terre est sèche, on arrose avant de sarcler, afin de mieux déraciner les herbes parasites; on arrose encore après le sarclage dans la raie, afin de rejoindre la terre contre les racines. Cette opération est répétée aussi souvent qu'on la juge nécessaire.

L'homme qui sème a beau régler ses coups de main, il ne peut empêcher que des graines ne tombent trop près des graines voisines, et qu'il y ait quelques clairières. Il faut donc enlever les oignons surnuméraires, les repiquer dans les clairières, et arroser ensuite. On se contente de laisser trois pouces de distance d'une plante à une autre, d'où il doit nécessairement résulter l'entrelacement des racines et la moins grande végétation des individus. Leur nombre, à la vérité, sera plus considérable, mais un gros et bel oignon ne vaut-il pas mieux que deux petits, et à coup sûr, il aura moins d'acrimonie.

La manière d'arracher les oignons, des faire sécher et les lier en chaîne, est la même que celle dont on a parlé.

Ces chaînes, ces paquets d'oignons, transportés dans les greniers, demandent à être préservés des gelées. A cet effet, on les ramasse en fascines, et on les couvre avec de la paille ou avec des couvertures, suivant l'intensité du froid. Si la gelée les surprend, on doit les laisser tels qu'ils sont sans les remuer, et ils se réchauffent ensuite d'eux.

mêmes, après avoir un peu perdu de leur force.

On sème en juillet et août la graine d'oignon blanc, et sur-tout du manouffrit, ainsi que celle de l'oignon rouge, toujours après le piétinement mûdiqué; on la recouvre de même, on l'arrose au besoin, pour aider sa germination, et on ne mouille plus lorsqu'elle est levée. Les jeunes plants sont en état d'être repiqués dans le courant d'octobre. On les place à trois pouces de distance les uns des autres, et on en laisse un certain nombre en pépinières, pour regarnir les places qui se seront dépeuplées pendant l'hiver: lors de la rigueur de la saison, on les couvre avec de la paille, des balles de blé, ou avec des feuilles sèches, etc. Us demandent de fréquents arrosements au printemps, parce qu'ils dessèchent bien vite la terre, par la multiplicité des plantes qu'ils nourrissent. L'oignon est formé en mai ou en juin, on l'arrache quand il est mur, et il ne se conserve que jusqu'en novembre et en décembre.

L'auteur de *l'École du jardin potager*, dit: Il y a une autre manière d'élever l'oignon rouge, qui paraît surprenante, mais elle n'est pas moins sûre, car je l'ai éprouvée. Lorsqu'on a éclairci au mois de juin les planches semées au mois de mars, on ramasse celui que l'on arrache; qui, le plus souvent, se trouve perdu; on l'étend sur un plan clair, dans un lieu bien aéré, et on l'oublie. On peut même le laisser en plein air dans le jardin, sur quelques plates-bandes, jusqu'à l'automne, qu'on le met à couvert; la tige sèche, mais le pied se conserve, et l'oignon se forme de la grosseur d'une aveline, quoiqu'il ne reçoive aucune nourriture de la terre, et qu'il soit en proie

pendant tout l'été au soleil et à Pair, Hemis en terre au mois de novembre, ou, si Ton veut, après Phiyer, il prend racine, et grossit de manière qu'il se trouve bon à la fin de mai; mais il ne seroit pas de garde pour l'hiver.

Pendant presque toutes les mois de l'année, on sème la graine d'oignon; mais c'est uniquement pour la fourniture des salades, ou pour les manger en vert.

Ti j 7, j . ,
De la culture des oignons tapis.

On appelle *oignon tape*, celui dont la grosseur n'excède pas celle d'une forte noisette, ou d'une petite noix, quoiqu'il soit parvenu à son entière maturité. On peut semer les graines des oignons rouges ou blancs ensemble ou séparément; les blancs sont plus délicats. Afin d'en avoir dans toutes les saisons, on les sème aux époques indiquées ci dessus. Les semences de février et de mars sont celles qui donnent des bulbes dont la longue conservation est la plus assurée. Ces oignons sont fort recherchés pour l'usage des cuisines.

Soit au midi > soit au centre ou au nord du royaume, après avoir travaillé lesol on le divise par planches plus ou moins longues, suivant le besoin, et la largeur est proportionnée à la facilité du sarclage, c'est-à-dire, de trois à quatre pieds au plus. La terre de ces planches bien réglées, bien unie, on sème très dru, et ensuite on recouvre la semence avec du terreau ou avec de la terre douce. Quelques temps après, si la chaleur commence à être forte et la terre sèche, on arrose avec des *arrosos*, afin de faciliter la germination. La plante une fois hors de terre, n'exige plus ni arrosage, ni aucun soin, sinon d'être sarclée des mauvaises herbes toutes les fois qu'il

est nécessaire. On les récolte quand ils sont mûrs, et on les lie en chaîne ou en paquet, comme les autres.

De la culture des *echalottes*,

Dans les provinces du midi, on commence à en planter quelques unes dans le mois de Janvier. On les plante le plus communément en *tever*, et dans les provinces du nord, en mars. Cette plante aime les terrains légers, et *a*, *eJ*? pas *g*tre *re?* *f* *6e* *plu* *eur* *g* fois de suite dans le *raerae*. On sépare les petites bulbes qui environnent la mère, et on les place séparément chacune à quatre pouces de distance, soit en table, soit en bordure des plate-bandes; la bulbe demande à être très-peu enterrée. Si on met plusieurs bulbes dans le même trou, alors on espace les trous à la distance de six à huit pouces.

Comme cette plante est très-vivace, qu'elle craint peu le froid, on peut en planter dans toutes les saisons de l'année, afin de jouir de ses feuilles, en attendant qu'on récolte ses bulbes, de manière qu'on jouit pendant neuf mois de l'année environ,

Le poireau et la romanesco seront décrits sous leurs dénominations particulières.

D " , y
fropnete de l'oignon.

On doit juger par ce qui a été dit plus haut, quelle quantité prodigieuse d'oignons on consomme, sur-tout dans les provinces méridionales *zlovstfon* y mange cru. Dans le reste du royaume, cette coutume y est peu établie; on y mange l'oignon cuit et apprêté de différentes manières, et la cuisine s'en passeroit difficilement; mais la manière de les apprêter n'est pas du ressort de cet ouvrage.

La racine ou bulbe est la seule partie dont on se sert en médecine. Sa saveur est âcre, et son odeur pénétrante. La racine se déchappe lorsque l'on pèle et coupe les oignons, fait cuire les yeux, et excite le larmoïement.

Le suc exprimé de l'oignon, est un diurétique, puissant, très-utile dans la colique nephretique, causée par des graviers, mais lorsqu'il n'y a point de disposition inflammatoire; dans les difficultés d'uriner, occasionnées par des humeurs pituiteuses; dans l'ascite par rétention d'une humeur excrétoire; dans l'hydropisie de poitrine; dans l'asthme pituiteux. La dose de ce suc est, depuis deux onces jusqu'à six. La bulbe récente de puis cent onces jusqu'à deux onces en macération, au bain-marie dans huit onces d'eau ou de vin blanc... La dose pour les animaux est de huit à dix onces. L'oignon cuit sous la cendre est un bon maturatif des abcès, des tumeurs inflammatoires. On l'applique en cataplasme et il en hâte la suppuration...

OIGNON, Médecine vétérinaire. C'est une grosseur de la sole, plus souvent en dedans qu'en dehors, et jamais, ou presque jamais aux pieds de derrière. Cette grosseur de la sole de carne, n'est pas cependant un vice de la sole, mais de Tos du pied; dont la partie concave est devenue convexe, par la mauvaise ferrure. L'os du pied suivant la muraille et étant poussé en dehors, peu-à-peu sa partie concave, à force de se fléchir, devient convexe, et la sole qui est appliquée sur l'os du pied, prend la même forme que cet os dans cet endroit, et forme une élévation que nous appeloits *oignon*.

Le seul remède est d'entôler le

fer. Voyez Particle, **FERRURE**, et la section qui regarde les pieas et oignons. M. T.

OIVE. OLIVIER. OLIVETTE. Le premier est le fruit; le second, l'arbre qui produit le fruit planté en terre; le troisième, le champ planté d'oliviers.

Toumefort place l'olivier dans sa seconde section de *généralie des arbres à fleurs d'une seule pièce dont le pistil devient une bague remplie d'une semence osseuse, et a l'appelle *olea suavitata*. Von-Munne classe dans la diandne monogynie, et Je nomme *olea Europcea*.*

PLAN du travail.

CHAPITRE PREMIER. De l'olivier et de ses espèces, Page 190
SECT. I. De l'olivier sauvage, ibid.
SECT. II. Des espèces jardinières ou de culture, 191
 CH. III. De la végétation de l'olivier, 207
 CHAP. IV. De la manière de multiplier les oliviers* et de ses propriétés, » 207
 Sr. CT. I. Du sol des oliviers, » Din.
 SECT. II. De la multiplication des oliviers. I. Par semis, ibid.
 § I. Par semis, ibid.
 A) {i) p a r [es branches, «*4
 ^ . III. Par les rejetons, ^6
 8- l J^ar les racines, ^6
 ^ V a k k t sion au ... fymc ||7,
 pi: pirtidre<; cation des oliviers - ibi^*

CHAP. VI. Du manuel de la transplantation, ibid.
 SECT. I. De la forme et de la grandeur de l'olivier, 2^
 SECT. III. De la manière et de l'époque de planter, 224
 CHAP. VII. De la conduite de l'olivier, 230
 s^sa D^ttTs} osse s^ r ibid.
 § s^rT j l, j j est travaux au pied de Parb. i3
 SECT. III. De l'époque à laquelle on doit firmer, ^ ^3

CHAP. VIII. De lataUdel'oiivier, 1%,

souffre dès que ies i'roids y sont ri-

^{S*o/ittler} ^{I^{mh}} ^{Princi} ^{P^{es}} ^{doit²ⁿ}
SEX .I *ique le epoqe doit-on tXiller*

goureux, et l'hiver de i c x j y fi^t
m o u m i f u p a s o u s e O U S l e s o l i v i e r s .

^ . I. Do"it-on tailler tousles ans ou tous les
deux ou trois ans, etc. ibid.

SECTION PREMIERE.

§. II. Dansquellesaisonde Pannédoit'On
^{t^{ler}}
SECF UL *Comment don-on filler,*

\$ *DetolivierssauvageM*TM oleaster.*

CHAP. IX. De lagrefe des oliviers,*i5ii,

^{J^a}

CHAP.X. De la rdcolte des olives, 266

Je le regarde comme le type ae

CHAP. XI. Obresvations sur les parties du tous lesautres oliviers, l'espece primi-

tive a laquelle reviennent toutes les

^{fTMi^{*I}TM^{OU}TM^s*TM^d} ²⁵⁹ ^{qui} ^{atta} ^{uent}
si p¹ n. Des *ouille,*
^{itsoliers} ^{^^}

esj^ecés cultivees lorsque Ton pjend la

CKKV.Xm.kxiste-t-ildesmoyensdedl
truireces insectes,

peined'ensemelerlesnoyaux, outers^r
que les oiseaux , apres avoir devore

nuADTmnTi .

la chair du fruit, laissent tomber son

CtIA^ITRE PREMIER.

noyau sur la terre,oulorsqu'iMerend-

j\ p . .

dent avec leurs excr&nens. Tel est

Ve I olwier et de ses especes.

Parbre venu des semences que Ton

Il est inutile de faire l'eloge de cet
arbre prdcieux; *olea prima omnium
arborum est*, disoit avec raison Colu-
nielle. Aucunehuilenepeutetrecom-
paree a celle de son fruit ; le ^ I ' c
Ju'on en retire engraisse les oiseaux
de basse-cour; l'emon dage de ses ra-
meauxnourritdestroupeaux;sesbran-
ches,sontroncbrillentres^hien,quoi-
que verts; cet arbre se multiplie de lui-
niemepar le^poussesquis elancentde
ses racines, de leur collet, et de son
troncmaisilcraintlesgrandbfroids.

trouve dans les lieux incultes, il se
multiplie dans les Maguis de Corse, et
d^{ans} plusieurs lieux incultes de pro*
vence et de Languedoc, etc. Les Corses
son t dans la ferme persuasion qu'il est
inutile de multiplier cet arbre, et que
c'esti^{trava}iidesoiseaux.Passeencore
g'ils prenoient la peine de le nettoyer,
del'elev^{er} parmilesbrous^ailles, dele
transporter ensuite dans un champ
cultiv^e, et enfin de l'y greffer. Les
oiseaux seroient les pouivoyeurs, ct
eux en qualite de cultivateurs , eix
auroient tout le benefice, C'est *Voted
silvestris* , GoUAN.

Je le crois originale d'Egyp^{te}; d'ou
ila && transport^ en Grece et la co-
lonie desProceensquis etablit a Mar-
seille.enchitsonterntoired'unarbre
qui y etoit inconnu avant eux. Mar-
seilleenvoya ensuite unecolome batir
la ville d'Agrle; et il y a beaucoup
d'apparence queces nouveauxcolons
transporterent avec eux les oliviers
€ " y d ? c . - Quoiqu'il en sou , on
nepeutucetegard,etab}irquedescon.
,eaures;tnais la preuve la plus claire
que cet arbre pvecieux n est pas na-
lurei a ces provinces , c'est qu'il y

se multiplie dans les lieux incultes, et
dans plusieurs lieux incultes de pro*
vence et de Languedoc, etc. Les Corses
son t dans la ferme persuasion qu'il est
inutile de multiplier cet arbre, et que
c'esti^{trava}iidesoiseaux.Passeencore
g'ils prenoient la peine de le nettoyer,
del'elev^{er} parmilesbrous^ailles, dele
transporter ensuite dans un champ
cultiv^e, et enfin de l'y greffer. Les
oiseaux seroient les pouivoyeurs, ct
eux en qualite de cultivateurs , eix
auroient tout le benefice, C'est *Voted
silvestris* , GoUAN.
JF fear blanche, petite, d'uneseule
espece : le tubecylindrique de la lcm-
gUeur du calice^ la corolle plane, di-
vis^e en quatre decoupures presque
ovales et un peu concaves- d-ux bra-
mⁱnes opposees , cppu^vfe^{sur} la co-
rolle, garnies dWⁱSSiaunes- un seui
pistil s'blancedu fond ducaVice etson
stignAateest divise en deux a son som-
met: le calice est,d'une seule piece ,
petite, en tube , divise en quatre.
Fruitchamu, a noyau, a une scule
loge ; a ecoice Usse; d'abord vert,

ensuite rougeâtre , brun-violet et noirâtre , suivant les différens degrés de maturité ; le bois du noyau est très-dur et il renferme une amande douce.

Feuilles simples, entières en forme de fer de lance, & paires, dures, d'un vert pâle obscur en dessus, blanchâtres en dessous garnies d'une nervure saillante en dessous, et sur toute leur longueur,

Racines pivotantes quand le sol leur convient, ordinairement horizontales très-allongées, chargées par-ci par-là de chevelus. Son écorce est d'un jaune-brun , parsemée de laches rondes , proéminentes et d'une couleur moins ibncée. La naissance des racines ou collet est pour l'ordinaire hors de terre lorsque l'arbre a acquis une certaine grosseur. Est-ce le collet qui s'élève naturellement, ou bien est-ce le niveau de la terre qui est affaissé ou qui a été entraîné par une cause ou par une autre ? Je crois cette dernière proposition plus probable que la première. Les collets de terre sont très-communs sur les coteaux , et je n'en ai presque jamais vu dans les plaines qui ne sont pas sujettes aux inondations ; et où la superficie du sol ne peut pas être entraînée par les pluies.

Port ; arbre de moyenne grandeur à tige droite pour l'ordinaire, à écorce lisse quand il est jeune , raboteuse & gercée et écailleuse quand il est vieux. Le bouton à fleur s'annonce de bonne heure , souvent en avril, toujours en mai, et il s'apanouit à la fin de mai ou en juin , suivant les climats. Les espèces jardinières (voyez ci-dessus) dont il sera question ci-après, varient beaucoup pour l'époque de floraison ; les fleurs naissent des aisselles des feuilles, disposées en épis ou grappes ; portées sur un peduncule commun ;

elles sont quelquefois, mais rarement, solitaires ; les feuilles sont opposées.

Von-Linné décrit encore deux espèces premières d'olivier. L'une est l'olivier de la Gap. *Olea Capensis*, dont les feuilles sont ovales, et l'autre est l'olivier de la Caroline, *olea Americana*, dont les feuilles sont lancéolées-elliptiques, à fruit violet et à baie pourpre. Comme ces deux espèces ne sont pas intéressantes pour le cultivateur, il est inutile d'entrer à leur sujet dans un plus grand détail. Je les cite pour qu'on ne dise pas que je les ai oubliées.

S E C T I O N II.

Des espèces jardinières (1).

Il y auroit un moyen sûr de parvenir à une bonne classification de ces espèces jardinières. Il faudroit qu'un particulier fût assez riche pour faire les sacrifices d'un champ , et assez jeune pour être en état de suivre son entreprise. Alors il feroit venir des principaux cantons de la Provence, du Comtat d'Avignon, du Bas-Dauphiné, et du Languedoc, les différentes espèces d'oliviers qu'on y cultive. Il les planteroit par ordre dans ce champ, et lorsque les arbres commenceroient à fleurir et à fructifier, il compareroit les espèces et établiroit une synonymie sûre. Il est étonnant que les états de Provence et de Languedoc n'aient pas encore tenté cette opération ! La protection, il est vrai, pourroit la faire échouer par le choix de la personne à laquelle on la confieroit, mais si trois ou quatre particuliers dans des cantons de la province, en étoient chargés, alors remuement et armement concourroient à la faire réussir. Sans une synonymie exacte, comment pouvoir se faire entendre d'un bout de la pro-

(1) Consultez le mot *Espèce* afin d'éviter l'usage de ces rétrogradations.

vince à Pautre ? Dès-lors, il faut se contenter d'écrire des généralités, et les généralités sont peu instructives. J'ai même tenté de faire cette collection ; à p m d'argent il ne m'a pas été possible de me procurer des sujets, et personne n'a voulu m'aider.

Un second avantage résulteroit de cet opération; elle apprendroit à connoître les espèces qui réussiroit le mieux dans le canton, soit par rapport à la quantité de fruit dont l'arbre se charge habituellement, soit pour la qualité de l'huile de chaque espèce : soit enfin pour l'espèce d'olivier qui résiste le plus aux rigueurs des hivers. *bi* on avoit eu cette précaution et ces connoissances préliminaires, plusieurs cantons du Languedoc et de la Provence n'en seroient pas aujourd'hui dépeuplés d'oliviers. Cet arbre précieux devient actuellement si rare, les sujets sont si peu multipliés, qu'un froid semblable à celui du grand hiver est peut-être à désirer; ce n'est point un paradoxe. Le tronc périroit, mais au moins on élèveroit de chaque souche quatre à six bons sujets qui repeupleroient les campagnes. Les troupeaux ont déjà détruit tous les bois; dans l'heu ils auont consommé la dévastation de tous les rejets d'oliviers. N'est-il pas bien singulier que dans toutes les provinces du royaume on ait établi des pépinières d'ormeaux, de mûriers, de peupliers, d'arbres fruitiers, tandis que dans celles qui ont, par leur position, le privilège exclusif d'élever l'olivier, l'administration n'ait pas encore songé ou voulu en établir de semblable pour un arbre dont le produit constitue un revenu qu'à aucun autre canton du royaume ne peut lui enlever ? Il faut convenir cependant que l'on connoît dans chaque district une espèce d'olivier qui rend le plus,

parmi les espèces que l'on y cultive ; mais on n'y connoît que les arbres de son canton; mais personne n'a fait l'essai d'y transporter les espèces des autres cantons. Il faut donc conclure que les lumières que l'on a sur l'olivier, sont purement locales de villages à villages, et qu'il n'y a point d'ensemble pour la généralité d'une province ; preuves sans réplique de la nécessité d'établir une nomenclature, afin que les cultivateurs puissent s'entendre ; savoir, par l'expérience, quelle espèce de position, quel grain de terre convient le mieux à telle ou telle espèce d'olivier, soit pour la quantité du fruit, soit pour la quantité de l'huile, soit enfin pour le degré de froid que l'arbre peut supporter sans périr. Le premier point est de la plus grande conséquence depuis que par des défrichemens multipliés et trop mal entendus, les abris ont si considérablement diminués (063 mots) combien de cantons n'ont pas déjà perdu la superbe prérogative de posséder des oliviers. Tout est terminé pour eux ; leur rûssité tenoit à Tabn qu'ils n'ont plus, et qu'ils ne pourront jamais se procurer, même à prix d'argent. (Voy. le mot AGRICULT. RE)

I. L'OLIVIER FRANC. *Olea Europæa*. Lm. C'est l'arbre sauvage perfectionné par la culture : ses branches, ses rameaux, ont plus de consistance, ses feuilles plus de largeur, de longueur, mieux nourries, et ses fruits plus gros, plus charnus, et plus succulents que ceux de l'olive que l'on en retire, ainsi que des olives des autres espèces, est moins fine, moins délicate que celle de l'olive sauvage. Par-tout où l'on trouve des oliviers sauvages, on peut les convertir en oliviers Français ; les transplanter, en les cultivant avec soin, ils

ils donneront ensuite des fruits plus gros et en plus grande quantité. Le second avantage qui résulte de leur transplantation, c'est d'avoir une espèce acclimatée, dont l'éducation est plus dure. Us craignent moins les rigueurs des hivers que les oliviers élevés en pépinières, et de nature plus frileuse: considération très-essentielle pour les cantons où les abris commencent à s'abaisser, et où les arbres souffrent dès que le froid est un peu piquant.

II. L'olive (i) ou GALINGUE ou Oc/LivifcRE. *Olea unguosa*. GOUAN. Le célèbre von-Linné a regardé les variétés des plantes et des arbres comme des objets qui devoient peu occuper les botanistes, et il a eu raison jusqu'à un certain point; mais il n'en est pas ainsi pour le cultivateur. Ces variétés ou ces espèces jardinières sont la base de ses plantations et de ses produits. Il est donc essentiel de les distinguer et de les lui faire connoître. Tournefort, Magnol, Gari-del; avoient déjà établi une synonymie botanique des espèces d'oliviers cultivés dans les environs d'Aix et de Montpellier. M. Gouan, célèbre botaniste, et professeur de l'université de cette dernière ville, a adopté la méthode de von-Linné, et a assigné des noms triviaux aux espèces jardinières, auxquelles sont jointes les phrases de Tournefort. On peut consulter *Vortex Monspeliensis* et la *flora Monspeliaca* de M. Gouan, d'où je tire cette synonymie, pour les espèces cul-

tivées dans le Languedoc, < * l'ajoutées dans ses ouvrages. Magnol h d'cn\ *amir. olcaniedia oblonga angulosat* M. Araoreux, auteur d'un très-bon traité de l'olivier, imprimé en 1784* à Montpellier, et dont je ferai un très-grand usage, pense qu'on peut rapporter cette espèce à celle de Tournefort, *olea fructu majusculo et oblongo*, ou à celle du même auteur, désignée par ces mots; *olea fructu oblongo atro-virente*; ce qu'il y a de très-certain, c'est qu'il est très-difficile, pour ne pas dire impossible, d'assigner des caractères fixes à ces espèces jardinières, puisque dans un même territoire on trouve de grandes différences, soit entre les fruits, soit entre les feuilles de l'olivier ou galingue; et cependant elle conserve la même dénomination.

Cet arbre est fort commun dans le territoire de Béziers, moins dans celui de Montpellier, où il ne jouit pas de la même considération; la différence du sol en seroit-elle la cause? En général, l'huile de son olive n'est pas très-délicate, et elle fait beaucoup de dépôt, et ce dépôt augmente ou diminue en raison du grain de terre; c'est à dire qu'il est plus considérable lorsque l'arbre est planté dans un terrain gras ou substantiel, ou vigoureusement fumé, et qu'il est moins fort, l'huile plus délicate dans un sol sablonneux, graveleux et cailloteux. L'olivier est une des espèces qui résiste le mieux au froid. Le fruit tient à un long pédoncule, il est gros, sa peau

(1) Il est bon d'observer que les caractères que je vais établir, soit pour les fruits, soit pour les feuilles, ne doivent pas être pris à la grande rigueur, puisque les individus & décrites ne constituent pas des espèces botaniques, (Voyez ce mot) mais des variétés. Cependant ces caractères sont vrais dans leurs généralités* I qu'il y a quelques exceptions ne leur

rougeâtre, piquetée de points moins colorés, sa chair molle, ses feuilles peu nombreuses, proportion gardée avec les espèces suivantes; elles sont longues, ordinairement pointues, quelquefois arrondies par le bout; l'arbre devient gros, et il travaille beaucoup en branches et en rameaux. Dans quelques endroits on nomme son fruit *laurine*, et on le confit.

III. L'XMANDIER, ou AMELLOU, ou AMELLINGUE, ou PLANT D'AIX. *Olea amygdalina*, GOUAN. *Olea majorangulosa amygdaliformis* Tourn. Il est commun dans plusieurs cantons de Provence et de Languedoc; la forme de son fruit imitant une amande, lui a donné son nom. Je pense, avec M. Amoreux, que c'est une variété de rosière: son fruit est ovale, noirâtre, piqueté, renflé d'un côté, arrondi à sa base, pointu à son sommet; le pédoncule court, le noyau au peu sillonné, la suture longitudinale passablement déprimée; ce noyau est petit, proportion gardée avec le fruit, allongé, très-pointu à son sommet, tronqué à sa base; la feuille courtement pétiolée, fort large, courbe, arrondie à son sommet, et terminée par une petite pointe. N'est-ce pas de la peau que la chair du fruit tire sa couleur? puisque son intensité diminue à mesure qu'elle approche du noyau.

L'huile de ces piquetures ou vésicules est-elle strictement la même que celle de la pulpe? Je ne le pense pas. J'ai oublié de vérifier ce fait dans le temps, et je ne le puis aujourd'hui. Le fruit est plus employé à confire qu'à faire l'huile qui est cependant très-douce: l'arbre exige un sol substantiel, puisque son grand mérite est de produire de grosses olives. Gignac en Languedoc et St.

Chamas en Provence sont les deux endroits où Ton les prépare le mieux. L'ameilou a l'avantage de charger beaucoup, et dans plusieurs cantons on ne cultive uniquement pour Thuile. On doit préférer, pour sa culture, les terrains caillouteux, si on veut avoir une huile de bonne qualité.

IV. L'OLIVIER A FRUIT M CORNOCILLEJR, OU LE COUHMEAU, CORNIAU, COURGNALE OU PLANT DE SALON. *Oleacranio-morpha*. GOUAN. *Olea media, oblonga, fructa corni** Tourn. La forme de son fruit a déterminé son nom. Il est petit, ordinairement arque, allongé, noisette comme le raisin nommé *morillon*, terminé en pointe; son noyau plus aplati, d'un côté que de l'autre, pointu dans ses deux extrémités, est marqué des deux côtés par une suture, qui part d'une pointe à une autre; il est irrégulièrement ridé; le pédoncule est court, souvent il ne s'implante pas dans le milieu du fruit; les feuilles, en petite quantité, grêles, pointues, quoique arrondies à leur sommet; n'est aisé de distinguer cet arbre par le port de ses branches, et sur-tout de ses rameaux inférieurs qui s'inclinent contre terre, à peu près comme ceux du saule de Baby lone, ou *saule pleureur*. (Voyez ce mot.) Le tronc de cet olivier prend beaucoup de consistance, donne une huile très-fine; se charge de fruit annuellement, et il est commun en Provence et en Languedoc.

On cultive dans le territoire du St. Esprit, une espèce que les habitants appellent le *COURNAUD*, et qu'ils distinguent du *COURNIAUD*. Elle me paroît cependant s'en rapprocher: son fruit est plus arrondi que celui du précédent; le noyau

est beaucoup plus court, mais également renflé des deux côtés ; les feuilles très-allongées ; la couleur de la partie supérieure de la feuille est d'un vert pâle, celle de l'inférieure est très-blanche. L'arbre devient très-gros, et on le regarde comme le plus productif de tous les oliviers.

V. L'OLIVIER A FRUIT PRESQUE ROND, ou AMPOULLAU, BARRALANQUE. *Olea spherica*. GOUAN. *Olea major subrotunda*. MAGNOL. Cet arbre est très-multiplié en Provence, en Languedoc ; son huile est très-délicate et très-fine. {Voyez N°. 9}.

VI. LA PICHOLINE ou SAURINE. *Olea oblonga*. GOUAN. *Olea fructu oblonga minore*. Tourn. LLQ nom de picholine a été donné à cette espèce d'olivier, dont le fruit est destiné à être confit en vert, parcequ'on est redevable de cette invention à M. Piccolini. Les descendants de cette famille sont établis à Sr. Chamañe en Provence, où ils font un très-grand commerce des olives ainsi préparées. Picholine veut aussi dire petit poisson, et les barils d'olives qui sortent de leur fabrique sont marqués d'un petit poisson. On cultive plus volontiers cet olivier, pour en confire les olives, que pour retirer l'huile de leurs fruits ; cependant l'huile en est douce ; son olive confite est dans toutes les espèces, la plus délicate au goût,

On confit également plusieurs espèces d'olives plus grosses et plus charnues, telles que celles de Pamandier, N°. 3 ; l'olive d'Espagne, N°. 13 ; la marbrée, N°. 11 ; To five presque ronde, N°. 5 ; la luque N°. 12 ; celle-ci se conserve peu, et elle est fort délicate ; le fruit est allongé par les deux bouts, renfle dans son milieu : « couleur, d'un noir rougeâtre lors-

qu'il est mûr ; le noyau est peu sillonné, un peu plus borabé d'un côté que d'un autre ; la feuille est grande, large, terminée en pointe au sommet, et allongée par sa base : dans quelques endroits de la Provence on confond cette espèce avec la raourette, N°. 8, et on a tort, elle a des caractères bien différens. Cet arbre charge beaucoup, il aime beaucoup le fumier, l'huile de son fruit est très-bonne. Dans les environs de Pézenas, on nomme piquette ou picholine celle dont le fruit est presque cylindrique, plus allongé que précédemment, ainsi que le noyau, mais terminant en pointe mousse par les deux bouts ; les feuilles sont courtes et très-étroites.

Dans les environs de Pézenas, de Béziers, etc., on cultive une autre picholine, dont le fruit est presque rond, un peu pointu à son sommet d'une couleur très-noire, et sa pulpe fortement colorée. Son noyau est lisse, les sutures ne sont presque pas prononcées > il est de la forme du fruit. La grosseur de la chair et du noyau est de six lignes environ de longueur sur cinq de largeur ; sa feuille est très-étroite > très-longue ; l'arbre vient facilement par-tout, charge beaucoup et donne une huile très-fine. Cette espèce ne seroit pas le premier perfectionnement de l'espèce sauvage ? Je crois que cette petite espèce est la même que celle nommée *ep rovent*.

VII. LA VERDALE ou VERDAU, *Olea viridula*. GOUAN. *Olea media rotunda viridior*. Tourn. Je n'ai point trouvé cette espèce dans les territoires d'Aix, de Marseille, de Toulon, de Nice, etc. : cet arbre est très-commun en Languedoc, par exem-

pie, au Pont-du-St-esprit, à Montpellier, à Béziers, etc. la verdale est ainsi nommée à cause de son fruit qui reste vert pendant long-temps, ou du moins il rougit peu, et sa couleur ressemble à celle de fruits de ...

Jorsqu'il commence à mûrir. Le péduncule est long; le fruit, de forme ovoïde et un peu pointu à l'extrémité supérieure, et tronquée à sa base. Le noyau est garni de deux sutures longitudinales, de forme ovoïde allongée, et terminée par une pointe; les feuilles sont longues, renflées dans le milieu, allongées aux deux extrémités; leur couleur est blanchâtre en dessous, et d'un vert assez clair en dessus.

M. Amoureux, dans l'ouvrage déjà cité, s'explique ainsi au sujet de cette espèce d'olivier. . . La verdale sort d'un arbre qui a plus d'apparence que de bonté. L'olivier ne paroit jamais mûre, elle reste long-temps verte et d'un vert de pomme, ou jaune verdâtre; elle se pourrit même en mûrissant, ce qui lui a fait donner, par quelques uns le nom de *pourridale*. C'est une pauvre espèce d'olivier qui a toutes sortes de mauvaises qualités; il craint le froid et le chaud > est sujet aux vers, est stérile dans les terrains maigres, donne peu d'huile, et de qualité inférieure. Les Provençaux le méprisent; en Languedoc, on ne le multiplie que pour avoir des sujets propres à être greffés, parce qu'il ne forme pas un gros arbre, ce qui est à rechercher dans quelques cantons.

Je ne doute pas que M. Amoureux n'ait très-fort raison, relativement au terroir de Montpellier; mais la culture de cet arbre par les cultivateurs des environs du St>Es

prit*, est généralement opposée à la sienne. Cet arbre y donne régulièrement de deux années l'une, et quelquefois il charge à l'exces.

L'huile que l'on retire de son fruit est une des plus estimées du pays;

il est reconnu dans les environs de Cassan, de Pézenas, que cet arbre vient à peu près dans toutes les expositions convenables aux oliviers, qu'il se charge convenablement de fruit; mais l'huile n'en est pas délicate, Je puis certifier que l'espèce de verdale du St-Espirit, de Montpellier, de Pézenas et de Béziers sont spécifiquement les mêmes; j'ai, de ces différens endroits, des échantillons chargés de fruits et après les avoir rigoureusement examinés, je n'y vois aucune différence: ce contraste singulier d'opinions prouve que nous sommes encore dans l'ignorance sur la culture de l'olivier, et que tout ce que l'on sait, est purement local; c'est-à-dire, que l'expérience a prouvé que dans tel ou tel canton une espèce y réussissoit bien; mais on ignore si telle autre espèce n'y réussiroit pas encore mieux.

VII¹. LE MOUREAU OIL LA MOUTETTE, ou LA MOURRESGALE, ou NÉGRETTÉ *Olca pncecox* GouAN-

Olea media re tunda pncecox. TOUR. Cet arbre est généralement reconnu pour un de ceux qui donne la meilleure huile, et on le cultive dans presque tous les cantons de la Provence et du Languedoc. Sa dénomination vient de la couleur de son fruit qui paroît noir sur l'arbre en mûrissant > et dont la pulpe est d'une couleur vineuse très-foncée: la couleur du fruit rougit un peu lorsqu'il se sèche, lorsqu'on le laisse fermenter en tas, il est de forme ovale et court,

O L I

anondie à ses deu* e x t r a s ; le noyau est très-petit, rectivement au fruit, ordinairement très-enté d'un côté, et presque aplati de l'autre, tronqué à sa partie inférieure, renflé dans le milieu, et allongé et pointu dans la supérieure ; son bois est presque lisse, les sutures presque insensibles ; le fruit est porté par un court pédoncule. Les feuilles blanchâtres par dessous, d'un vert foncé par dessus, tombent et se renouvellent facilement : elles sont épaisses, lâches, nombreuses, terminées en pointe par les deux bouts. L'arbre aime à passer des rameaux droits et en assez grand nombre. C'est l'olivier qui porte le plus d'ombre, et qu'on demande par conséquent à être le plus espacé dans un jardin. Cet arbre craint le froid, charge bien ; son fruit mûrit en deux premières olives et les autres sont nitres : heureusement que c'est la plus petite quantité qui tombe. Il convient d'abriter cet arbre contre les coups de vent, parce que le fruit se détache aisément de son pédoncule.

On connoît plusieurs variétés, on sous-Espèces de cet arbre ; mais nous ne parlerons que des deux principales. Au Sr.-Esprit, on appelle la première la *morellette* ou la *more* : son fruit est plus noir que celui de la précédente, et rougit moins en se desséchant ou en fermentant : il est de moitié plus petit ; d'une forme ovoïde assez exacte, longuement pédonculé ; son noyau en forme de carène, sillonné, tronqué à sa base, pointu à son extrémité ; la suture longitudinale presque imperceptible. Cette espèce donne beaucoup de fruit, mais peu d'huile à cause de la grosseur du noyau l'huile est

bonne, et l'arbre est peu multiplié dans le *fi* - , j. moulin ?

Dans les cantons où on ne s'occupe pas de la culture de cet arbre, si on se pique de l'huile de bonne huile, parce que le moment étant mûr le premier, les olives restent amoncelées jusqu'au jour où l'on doit presser ; elles s'échauffent, mûrissent trop, et ne donnent plus que de mauvaise huile ; ce qui est grand dommage.

Dans les environs de Montpellier, on cultive une espèce d'olivier, qui, je crois, peut être rapprochée du mot on la nomme l'*amande* d'où la dénomination tirée du village de Castries, près de cette

^ 4 S

est commun ; le gros que celui de la même forme : son noyau semblable à celui de la variété ci-dessus, mais pointu par ses deux extrémités ; les feuilles moins larges, moins longues que celles du moindre.

Il y a encore des moureaux de plusieurs espèces, à gros fruits ; mais en vérité, je ne sais laquelle espèce les rapporter : le plus ou le moins de grosseur des fruits, de longueur et largeur des feuilles ne tiendroient-elles pas uniquement au climat et au sol ? Je le crois ainsi.

IX. LE BOUTEILLAU, OU BOUTI-NIANE, OU OLIVIER A FRUIT. RASSEMBLÉ EN BOUQUETS, OU LA RIBIÈRE, OU RAPUGETE. *Olea minor rotunda* TOURNEF. Garidel, dans son ouvrage des plantes de Provence, dit : « J'ai vu en Provence, un olivier particulier ; que c'était un olivier ; mais j'ai observé qu'il n'est pas commun ; qu'il est plus petit que les autres oliviers »

viers de ma métairie, que ce n'étoit qu'un jeu de la nature, car ces vilâmes oliviers qui avoient joint ces olives engrappes, en portoient, les années suivantes, et tout-i-fait semblables à la *barralenque*, (voyez N^o. 5, à la grosseur près) ».

Il est constant que, dans des espèces qui ne sont déjà par elles-mêmes que des variétés, la manière d'être varie de temps à autre. D'ailleurs, Garidel, quoique bon observateur, ne dit pas si, dans les années où les fruits n'ont pas été rassemblés en bouquet, le froid, les pluies, ou telles autres interarpées des saisons n'avoient pas fait couler la majeure partie des fleurs, ou tomber quelques uns des fruits encore tendres, qui devoient former le bouquet.

La floraison, la forme et la grosseur du fruit des *barralenques*, prouve que leurs espèces ou variétés n'ont rien de commun avec le bouteilleau. Il dit: ces trois espèces (le corniau, N^o. 4, rampouilleau, N^o. 5, le moureau, N^o. 8), qui sont très-communes dans notre territoire, sont connues du vulgaire sous le nom *Rolivobarralenquo*. A laquelle des trois espèces rapporteroit-il donc le bouquet à bouquet? Je les compare les uns avec les autres, et je n'y trouve aucune ressemblance: j'ai cueilli des échantillons d'oliviers chargés de fruits mûrs dans tous les principaux lieux par où j'ai passé, et enfin arrivé à Aix, des particuliers ont eu la complaisance de rassembler les meilleurs et les plus instruits cultivateurs du pays; ils ont pris pour *barralenque*, l'olive appelée au St.-Esprit la *filoche*, dont le fruit est vraiment semblable à celui de l'olivier à bouquet, mais du double plus

gros, et il ne donne pas des fruits rassemblés en bouquet. L'olive rose de Cassan, et à feuilles très-étroites, a fruit moins gros (t moins rond que la filoche, le vrai bouteilleau de Montpellier, pour la petite mourette; la pointue du St.-Esprit, pour la *barralenque*, etc. Je ne finirois pas, si je rapportois toutes les espèces de variétés regardées comme des *barralenques*; malgré ces contradictions, il est très-vrai qu'en Provence il y a confusion d'idées sur les *barralenques* que le bouteilleau est une espèce à part, qu'il a plus d'affinité avec la mourette qu'avec aucune autre espèce, mais qu'il en diffère essentiellement par la forme de son fruit arrondi, de couleur moins noire; par son noyau court, renflé, peu aplati d'un côté, terminé en pointe dans sa partie supérieure, et sillonné de tous les côtés, par ses feuilles moins grandes, moins larges, et, en général > plus arrondies à leur sommet.

Cet arbre vient par-tout, craint moins le froid que les autres oliviers; Thuile en est bonne: elle fait beaucoup de dépôt; il ne charge pas souvent, et quand il charge, c'est à ou trance.

X. SAYERNE, OU SACERNE, OZ/SALKRNE. *Olea atro-rubens* Gou. *Oka minor rotunda rubro-nigricans*. T. Peu connue en Provence, où on la classe encore avec les *barralenques*. Elle tire sa dénomination de la couleur violette et noire de son fruit. Cette olive fournit une huile des plus fines: son écorce est duvetée comme celles des prunes (ce qu'on nomme la fleur); sa forme est arrondie, pointue par le haut, élargie par le bas; son noyau est petit, sillonné, allongé, arrondi à sa base, terminé

par une pointe vive à son sommet: SPS feuilles sont petites, terminées en pointes des deux côtés, leur plus grande largeur est au-delà du milieu, L'arbre ne devient jamais bien gros, **il se coiffe bien, craint le froid, il aime les terrains caillouteux et les roches; le fruit tombe facilement de l'arbre.**

XL LA MARBRÉE, ou TIQUETÉE > ou LA PIGALE, OUIZ PIGAU. *Olea variegata*. GOUAN, *Olea minor, rotundo ex rubro et nigro variegata*. TOURN. Cette espèce varie beaucoup, même à peu de distance d'un lieu à tin autre, soit pour la grosseur, soit pour la forme du fruit; mais ces variétés se rapprochent par sa couleur, L'olive passe de la couleur verte à la rouge, de celle-ci au violet très-foncé, et dans cet état sa pellicule est tiquetée de points blancs. La grosse et la petite espèce, sont en général, assez arrondies: mais pas autant que celle du bouteillau, N°. g. Le noyau de la grosse espèce est en petit, proportion gardée avec le fruit; il est sillonné de tous les côtés, et ses deux extrémités sont arrondies; celui de la petite espèce est plus gros que l'autre, plus renflé à sa base et plus pointu à ses deux extrémités. Les feuilles de la première sont larges et courtes; celles de la seconde, pointues et étroites.

L'espèce nommée ^{^/^/^} a Nismes, ainsi que la petite espèce précédente, sont mises au rang des *moures* en Provence. L'espèce de Nismes a son fruit plus allongé, plus pointu, plus petit; son noyau a les mêmes formes que celui de la petite espèce, mais il est plus petit qu'aucun des deux autres; et sa base est tronquée, amère: elle est

XIIX'ODOIIANTEGMLALUQUOISE, ou LA LUQUES. *Olea odorata*. 'Roz. (3 *ea minor I uccnsis, fructu o Jorato*. ToURN. Olive odorante, très-longue, proportionnée à sa grosseur, dont la coupe ressemble à celle d'un bateau ponté, c'est à-dire, qu'elle est courbée d'un bout à l'autre, pointu* et relevée des deux côtés, mais en général, plus* du côté de sa base; le noyau est long, &roit, sa courbure imite celle du fruit; lorsqu'il est décharné et bruni par Pair, on le prendroit pour la chrysalide de quelque insecte, et sa pointe supérieure est plus aiguë que celle de la base; la peau du fruit est long-temps verte, et lors de sa maturité, elle est rougeâtre, piquelée; la pulpe de couleur vineuse; les feuilles larges, nombreuses, peu pointues au sommet, et la pointe plus allongée vers la base, l'huile de cette olive est fort douce; l'arbre demande un bon sol, charge beaucoup, quand il donne, et craint moins le froid que beaucoup d'autres oliviers. On commence à le multiplier pour confire son fruit; c'est le plus exquis pour les préparations, mais il ne se conserve pas autant que celui des autres oliviers.

XliT.L'OLIVRTyFsPAGNE, o7/L'EspagnolR, ou PLANT D'EIGUIERES DE LA GUOSSE EspiCE. *Olea hispanica*. 'Roz. *Olea fructu maximo*. TOURIST. C'est la plus grosse espèce d'olives connues en France, mais dont la grosseur n'approche pas de celle de Limaqui, sans exagération, est grosse comme un petit œuf de poule. Celle d'Espagne est excellente pour confire, et c'est presque le seul usage auquel on la destine, puis[^]ue son huile est commune en Espagne,

oi> la jrouve en Provence : en petite (jiiantité; elle est très-rare en Langu^{uoc}. Celle qu'on nomme *coiasse* à Nismes n'en approcheroit-elle pas? Son fruit est arrondi à sa base, un peu pointu à son sommet, très-renflé dans son milieu; la moitié se jette quelque-ⁱis de côté, c'est-à-dire, qu'elle est plus grosse que l'autre partie. Son noyau a beaucoup de ressemblance avec celui de *Vodorante*, N^e. 12; mais il est encore plus long et plus arrondi us à base; les feuilles sont courtes, à peu pres, galement allongées par les deux extrémités : cet arbre est celui qui acquiert plus de volume, soit pour le tronc, soit pour les branches, qu'aucun de ceux que Ton cultive en France. On croit que cette espèce est *Vorchites* des anciens.

XIV. L'OLIVE ROYALE, ou la TRIPARDE. *Olea regia*. Roz. *Olea fructu majori carne crassa*. Hov Vi[^]. Elle est bonne à confire; son huile a peu de quality, et fait beaucoup de crasse; son fruit moins gros que celui du N^e 13., est charnu, pulpeux; son noyau est en tout semblable à celui du précédent; ses feuilles plus petites, à la vérité, Strokes, allongées.

XV. LA POINTUE, ou LA PRAR-CHUDE. *Olea atro-virens*. VK. oz. *Olea fructu oblongo atro-virente*. Tow EL[®].

Si l'application de la phrase de Tournefort est juste, et convient à cette espèce, il est clair qu'elle a plusieurs variétés; au moins pour la couleur du fruit, ou pour sa forme et celle de ses feuilles, elles se ressemblent assez bien. Le fruit est par-tout allongé, po[^]tu par les deux bouts,

et sur-tout par le supérieur. Le noyau suit ou donne la forme du fruit/une pointe très-vive le termine par le haut, sa base est beaucoup moins. Ici, la couleur du fruit est d'un vert noirâtre ou vineux, et le noyau gros, proportion gardée avec le fruit, donne une huile fine, quoiqu'elle fasse beaucoup de dépôt; là, le fruit dans sa maturité, a une couleur rouge qui approche de celle de la *jùjube* (vojez ce mot), quoique moins vive, et la plus grande maturité ne le noircit jamais, d'où lui a été donné le nom de ROUGETTE (1). Son noyau, quoiqu'il soit de même forme que le précédent, est moins gros, il occupe moins la place de la pulpe, et donne, par conséquent, plus d'huile, qui est estimée. Cette espèce, assez commune au St.-Esprit, y a été apportée de Provence, et commence à se multiplier dans le Languedoc. Elle n'y grossit pas beaucoup, mais elle donne chaque année. Les feuilles de ces deux espèces sont très-étroites et très-allongées.

On connoît encore une variété de la dernière, sous la dénomination de ROUGETTE BATAARDE, dont la feuille est plus large et moins allongée par les deux bouts. L'arbre n'est pas délicat sur le choix du terrain, il charge beaucoup; son huile est bonne et d'une belle couleur dorée.

XVI. L'OLIVE BLANCHE ou LA BLANCANE, ou LA VIERGE. *Olea alba*. Tkoz. *Olea latiore folio fructu albo*. Tourn. Très-rare en Langu[^]doc, plus commune dans les environs de

(1) Si on croit qu'elle soit *olea rubicans*, on peut désigner par ces mots,

Nice, fruit très-petit, ovale, tronqué par les deux bouts, sa grosseur » excède pas celle d'un haricot de la petite espèce; la couleur blanche de l'écorce ressemble assez à de la cire; le fruit est peu charnu; le noyau très-gros; proportion gardée, allongé, pointu des deux bouts, la pointe du sommet plus aiguë; le bois n'est marqué d'aucun sillon. Les feuilles courbes, très-larges, pointues aux deux extrémités; les rameaux déliés sans beaucoup de consistance. Cette espèce d'olivier est plus curieuse qu'utile, et c'est peut-être la seule espèce d'olive qui ne noircisse pas; son huile est douce, mais fade, et en petite quantité.

Voilà un assez grand nombre d'espèces jardinières décrites de manière à être reconnues pour peu qu'on prenne la peine de confronter les caractères de celle que Ton cultive dans chaque canton, avec ceux qu'on vient d'établir. Mais ai-je indiqué toutes les espèces connues en France? Je ne le crois pas: la chose ne sera possible que lorsque le travail général et préliminaire dont j'ai parlé dans le commencement de cette section aura été exécuté par une personne accoutumée à voir et à bien voir. Les circonstances particulières, et auxquelles je ne devois pas m'attendre, me forcent à aller continuer mes travaux dans un autre pays, où je ne serai malheureusement plus à portée de suivre les expériences relatives à cet objet, et que j'ai entreprises à Briers.

Les espèces d'Espagne, d'Italie, de Grèce, et celles qui étoient connues des Romains, sous les dénominations *Aepaulia, d'algiana, laciniana, sergia, nevia, culminia, orchis, regia,*

Tome VII.

tircite, myrtea, etc. sont-elles les mêmes que celles qui sont cultivées en France? Il se peut que quelques unes se soient conservées, mais Columelle et les autres écrivains, n'ont étalé aucun caractère propre à les distinguer; et ils ne les ont point décrites: il ne reste tout au plus que des apparences, d'ailleurs le grand point n'est pas de savoir si, dans tel canton, les espèces ont été transmises par les Grecs ou par les Romains; et sous quels noms ils les connoissent: c'est aux littérateurs à suivre ces discussions; mais le cultivateur a besoin d'être assuré par expérience que telle ou telle espèce résiste mieux au froid que telle autre, que l'une* donne beaucoup de fruit, et ce fruit une huile de bonne qualité; enfin quel est le grain de terre propre à ces différentes espèces. Voilà le travail à faire. Un très-grand nombre d'obstacles s'opposent dans cette province à la réussite des tentatives qu'on pourroit faire à cet égard: l'administration peut seule les lever toutes. Malgré cela, il faut espérer que dans une des provinces méridionales les plus fertiles, il se trouvera un particulier assez généreux pour faire les sacrifices nécessaires, et qui continuera ses preuves pendant quinze ou vingt années, afin de donner au tardif olivier le temps d'être assez en rapport pour tirer de ces expériences les résultats les plus avantageux.

*Du climat et du sol qui convient d
l'olivier.*

Le choix du sol est, *en général*, très-indifférent pour cet arbre; puisqu'on le voit croître dans les terrains sablonneux, rocailleux, caillouteux, volcaniques: c'est même dans ceux-là qu'il donne l'huile la plus fine. Il vé-

gete également et avec une vigueur considérable dans les terres fortes*, argileuses, et quoique le sol soit très-ferme, il subsiste moins bien à la vérité dans celui-ci, parce qu'il étend ses racines sur la superficie, et qu'il pénètre dans les crevasses de la terre.

Qu'il en rencontre le plus ou le moins de prospérité dans sa végétation est le seul résultat des différents sols ainsi que la délicatesse de l'huile, abstraction faite de celle qui tient aux différentes espèces d'olives. Ce n'est donc pas le grain de terre que l'on doit considérer, lorsqu'il s'agit de Texamen de sa simple existence comme arbre. Il est donc clair que cette existence tient à autre chose.

Les Grecs anciens ont dit que l'olivier ne pouvoit subsister à plus de trente lieues Soigné de la mer. Cette assertion peut être vraie relativement, à la France; mais je la crois très-fausse relativement à toute autre contrée, lorsque cet arbre se trouve dans les circonstances qui lui conviennent, quoique à des distances très-considérables de la mer.

Un éloignement de trente lieues, suppose déjà une élévation du sol au-dessus du niveau de la mer, et par conséquent une diminution dans la hauteur de l'abri; de-là une diminution de la température du canton, bi on se rappelle ce qui a été

dit au mot *agriculture*, dans les

parties passim formés par les rivières, et des abris, on trouve aussitôt la solution du problème; puisque l'on voit dans le Val d'Aoste, l'Aigle en Suisse, le grenadier, l'amandier, la vigne, réussir en pleine terre, et jouir de la température des provinces presque les plus méridionales, tandis que dans la partie su-

peérieure de ce même baillage, on trouve presque la température de la Suedè Bayonne est au quarante-quatrième degré; Carcassonne, Béziers, Montpellier, Marseille, Aix, Toulon, Nice, sont au même degré; cependant l'olivier ne réussira jamais dans

le territoire de Bayonne, parce que les abris lui manquent, et, sans les abris cet arbre ne trouve plus la température qui lui convient: la chaîne des montagnes qui traverse le Langue-doc de Test à l'ouest, n'est éloignée de la ville de Béziers > que de six à sept lieues. Le pied de ces montagnes est chargé d'oliviers; mais si on les traverse, ce qui forme un espace de deux à trois lieues au plus, on n'en trouve plus de l'autre côté les mêmes abris contre le nord, dès lors plus d'olivier: cependant cet intervalle ne présente qu'une distance de dix à douze lieues de la mer. L'existence de l'olivier ne tient donc pas au plus ou moins de rapprochement de la mer, mais aux abris; tout le monde a vu dans le jardin du roi, à Paris, des oliviers végéter en pleine terre, mais ils étoient placés contre le mur des serres, et dans la partie la plus chaude et la mieux abritée: on concluroit peut-être, de cet exemple cité, que l'olivier passe les hivers dans ce jardin, il subsisteroit également ailleurs; oui, dans les circonstances dont il est

O E I

les ; mais végéter, subsister tristement, ne pas périr ; est bien différent de végéter pour produire des récoltes et d'être mis en culture réglée. C'est comme si l'on prétendoit que dans Lanquedoc où l'on ne cultive que des jardins particuliers, le climat étoit aussi propre à toute culture que celui de Sicile, d'Hières, de Toulon, de Bas-Houssillon, et des environs de Perpignan, où ces arbres croissent en pleine terre. Des exceptions ne détruisent pas, la loi générale ; et ces exceptions mêmes tiennent à la qualité, à l'élévation et au rapprochement de l'abri. L'oranger, cultivé dans les territoires déjà cités, végète au pied des montagnes très-élevées, et pour ainsi dire, coupes à pic du côté du midi ; mais à mesure que l'abri s'éloigne, l'oranger ou l'olivier ne peuvent plus se soutenir ; et voilà la véritable raison pour laquelle ce dernier ne croît pas au-delà de Montelimar, en gagnant dans l'intérieur des terres, ni au-delà de Carcassonne, en suivant la chaîne des montagnes du

abri ande doya to abrite contra le nord, indépendamment de la position géographique du lieu au midi du royaume ; cela est si vrai que, dans plusieurs cantons de Provence et de Lanquedoc, où les oliviers sont les plus multipliés, il y a des places considérables où cet arbre ne sauroit se soutenir. Il y a plusieurs tenemens où cet arbre dépérit visiblement chaque année, parce que les défrichemens ont diminué la hauteur des arbres, et ont permis aux vents du nord de souffler leur air glacial sur des arbres qui l'éprouvoient pas auparavant.

n'est donc pas le rapprochement de la mer qui fait subsister l'olivier, mais ce sont les abris qui diminuent les fâcheux effets des vents du nord.

Cette cause n'est pas la seule qui contribue à leur prospérité, il faut encore une masse de chaleur constante ou presque constante. Elle dépend encore, en sens contraire, des abris que l'on trouve : depuis Nice jusqu'à Carcassonne, le climat est fort écarté et fort rapproché, et toute cette ligne du royaume a en face la mer et l'Afrique. C'est lui vient la chaleur qui vivifie l'olivier ; elle y est, pour ainsi dire, concentrée et retenue par l'abri du nord

d'où il résulte une intense chaleur, un coup plus considérable que dans le nord. Les Pyrénées offrent une preuve sans réplique de ce sentiment que, si on tire une ligne droite d'Afrique, qu'elle traverse au pied des Pyrénées, et qu'elle s'étend au nord du royaume, on verra que c'est-là précisément que le règne des oliviers finit, parce qu'il a les Pyrénées au

soit abri du nord par les montagnes, n'a plus la même intensité de chaleur, puisqu'il ne reçoit plus les vents d'Afrique, ou s'il les reçoit, c'est après que la chaleur est décomposée, en passant sur les sommets des Pyrénées, où il y a de la neige pendant plusieurs mois de l'année. L'influence jusqu'à Montelimar, tant le Rhône, les montagnes, depuis la mer jusqu'à cette ville, ne sont pas assez hautes, assez contiguës pour décomposer cette chaleur pour s'opposer à son passage au-delà de Montelimar

et vis-à-vis, de l'autre côté du Rhône, on trouve une chaîne de montagnes qui produit, dans la partie du nord, respectivement à elle, le même effet que les Pyrénées, lorsqu'on a de W Carcassonne pour aller à Toulouse.

Il me paroît démontré que la prospérité de l'olivier tient en France à ces circonstances, et que, si cet arbre réussit beaucoup mieux dans d'autres climats; d'autres royaumes, on doit l'attribuer à ces circonstances plus

W uses encore, soit par sa proximité du midi & c. U celui . L'olivier

mais jusqu'à quel point aime-t-il la chaleur? L'expérience n'a encore rien prononcé à ce sujet. Cependant l'on sait que les Espagnols ont transporté à Lima des oliviers N°. 13, dont le fruit est déjà très-gros et plus gros qu'en France, mais il a double et même triplé de volume «ans le nouveau monde. On m'a assuré que, dans la Caroline méridionale, les plantations d'oliviers avoient réussi; d'où l'on doit conclure qu'il ne tient plus qu'aux habitans des climats chauds de l'Amérique d'y multiplier ces arbres.

M. Barthez, dans son *Recueil de Mémoires d'Agriculture pour les côtes de la Méditerranée du Royaume*, fait espérer que cet arbre pourra être multiplié dans l'intérieur de la France. Je forme de grand cœur le vœu que ce célèbre cultivateur, mais je doute très-fort du succès. Admettons que, dans l'intérieur de nos provinces, on trouve des expositions de grands et majestueux abris, malgré cela, aura-t-on la chaleur qui nous vient d'Afrique, et qui se décompose en passant sur les montagnes? Le vent méridional

produira deux effets opposés > suivant Vixei d'humidité ou de sécheresse, où la montagne se trouvera lors de son passage. Prenons les Pyrénées pour exemple, et de gradation en gradation venons-en aux montagnes moins élevées. Si cette chaîne est chargée de neige; le vent du midi n'est plus chaud, il devient même très-froid: l'expérience journalière prouve cette assertion. Si cette chaîne est dépouillée de neige, si elle est encore humide, le vent du midi opère l'évaporation de cette humidité, et l'évaporation le rend froid: si au contraire il n'a pas plu depuis long-temps sur ces montagnes; en un mot, si le terrain en est sec, alors la chaleur en devient dévorante, au point souvent de flétrir, et même de griller les feuilles des arbrisseaux, des vignes, etc. Les mêmes phénomènes ont lieu relativement à la chaîne qui traverse le Languedoc. Les villes maritimes, qui sont au midi de cette chaîne, n'éprouvent-elles pas de grandes chaleurs, quoique le vent du midi ne souffle que lorsqu'il passe par elles? Mais lorsqu'il les trouve humides, la fraîcheur n'est-elle pas subitement rafraîchissante? Quand aux habitans

essentent-ils pas quelque chose de différent? Van der Meulen dit que les habitans de la chaîne des Pyrénées? Grest « que l'on trouve dans le sud de l'Espagne, et en suivant l'ordie et la disposition de ces montagnes; mais plus l'on approche du nord, plus l'élévation des montagnes est grande, et plus elles sont froides, et a per-

dent en passant s — e m e n , : da
 xmontagnes en t n o n t a g n e s . O n t o
 peut-ltre que la chaleur devioit
 Sugmenter.puisque le vent traverse
 sur°des montagnessèches. Cette sup-
 position est tre°s-gratuite : il n'en est
 pasdel'interieurduroyaumecomme
 L provinces du jndi , où le lje
 est sansnuages P ^ o * ^ ^ l
 pleut tcs-rareoient. A

u royaume il y pleut
 souvent, et chaque pluie introduit
 la fraicheur dans l'atmosphere' à
 cause de l'évaporation qui survient.
 Dès-lors, il n'y a plus cette conti-
 nuity de chaleur, ni son mtenSITE si
 tiécessaire à la bonne vegetation de
 l'olivier. Pendant les hivers rigou-
 reux, les vignes des cantons les plus
 abritds de l'int&ieur, souffrent du
 froid; plusieurs pdrissent: quelseroit
 done le sort de l'alivier ? Malgr^ les
 abris , cet arbre ne fleurt en Lan-
 euedocet en Provence, que dans la
 In de mai ou de juin : son fruit n est
 mûr qu'en novembre ou en.d^cem-
 bre : ce qui suppose que l'intensit<§
 de chaleur, même dans ces chmatt
 de prédilection, est tout an plus a
 la mesure quiluiconvient, puisque,
 dès que l'abri manque, et quoique
 dans le voisinage, l'olivier devient
 la victime du froid. Toutes les^eaux
 du roy aume s^coulent dans la Mea-
 terran^e ou dans l'Ocean; l'interieur
 est done plus elev6 que ses bords:
 il y a done n^cessairement moms
 de chaleur, quelques circonstances
 heureuses quet'on veuille rassembler:
 il n'y aura done pas assez de chaleur
 pour la bonne vegetation dePolivier.
 Voyons actuellerent quel degre" de
 froid il peut supporter sans souffnr
 ©u penr.

Je »e sais pas positivement si le

résultat que je vais présenter sera le
 même pour tous les ays à oliviers en
 France, puisqu e J e s a p u étudier les
 effets du froid d ^ n s chaque canton;
 mais je répons de T sur cû de dans
 les envn°ns de Béziers, au moins pen-
 dant ^ s sept années que i y ai resté.
 ^ s froids qui se font sentir
 le mois de janyier, toutes
 cTrcontances "/gales , nuisent moius
 aux oliviers que ceux qui surviennent
 dans le courant de février . et sur-tout
 vers la fin de ce mois, et au commen-
 ce e mars. Il gèle peu souvent;

et i
 de janvieu et il ne ^ point
 duj>ut. é ^ 3 , kmasse Or-
 ant ses e de 'aleur est de "uatre à six
 dujth t e e ^ Réaumur,
 pendant e jour, et de trois quatr
 ou à cinq J pendant la nuit. Ces quatre
 à six degr indy-fa , sont fe terme
 moyen; ^ ka ch ^ l e u r ^ est par fois de
 huit et l
 les ^ ts d u r s u d r ^ nent. Il ne gèle
 ia g p k vent ^ ^ nord qui prend
 la oxi^ection ^ nord que l

co fcomme ces montagnes sont char-
 r ^ les en face ^
 | f ^ e ^ g e , ain « q n ^
 de Bezier , qm » a ^ n t u n e ^
 non ^ 6 ^ 2 ? ^ ne de l'est à
 l'ouest du L a n g ^ ^ "ord se
 charge du froio u jge, en dé-
 yore la s u P ^ c i ^ l 'entr ^ a i n e a y e c l u i
 (vcre* le mot ^ I G E) ^ t porte le
 & o i d d a n ^ no * s m o n t a g n e s n e f o n t
 pas charge f ^ d n e i g e . f e . t p g g ^ ^
 Si le
 en , a j ^ l o c a m p a g n e a v a n c e b e a u -
 coup, l w » s u r e a u x e t p l u s i e u r s a u t r e s

arbustes précoces sont chargés de feuilles, les violettes sont la végétation se amandiers même ^{urissent.} ^{e s e} renouvelle également dans l'olivier, et elle y seroit en vigueur pendant toute l'année, si elle n'étoit interrompue. Sous la différence de ^{ure} ^{1 W ambiar.} ^{(^ au mot AMAN-} ^{DIER , Tome I , page 458) , la terre} ou du moins sa superficie ^f ^{Con} ^{Un} ^{reste de chaleur , et tou.} ^{Con} ^{Ut} à mai enir en partie le mouvement ite la s?ve.

3°. Si le froid survient en février, si ce froid ac ⁱ ^{en-} est accompagné ^{mi} TM ^V ^{^ ? nd} courant d'air, ^{mi} TM ^V ^{^ ? nd} alors il ^{athmiol'} ^r ^{Gr} ^{avec plus de} violence. [^]

4°. Si le ^{Emld} est sans ^{Co} ^{Urant} d'at, il fait peu de mal, parce qu'alors il cause peu d'éva ^p ^{or} ⁱ ^o

5°. S'il survient après une pluie, s'il est accompagné d terrible quant à ^{ses} ^{el} ^{us} ^{et plus} terrible encore, s'il règne un grand vent. Dans ces circonstances, l'olivier est comme Fhomrae, sur le bras duquel on feroit agir le vent d'un soufflet que Ton humecterait perpétuellement avec de Vether (voyez ce mot); ce bras seroit bientôt placé, roide même dans la canicule, le courant d'air cause l'évaporation de l'humidité qui recouvre l'arbre, et cette évaporation ajoute, pour l'arbre, à l'intensité du froid de l'atmosphère.

6°. Les froids de six à sept degrés que l'on éprouve dans le mois de décembre ou de janvier (cas très-rare), et sur-tout s'ils sont secs, produisent peu d'effets; mais si la même intensité de froid ^{svu} ^{sient} en février, les

vieux oliviers, ceux qui sont mal tenus souffrent beaucoup, et tous, en général, souffrent plus, si la neige ou la pluie ont devancé le froid. Ce n'est pas le cas d'examiner ici, si le fumier qu'on met aux pieds des arbres est nuisible ou avantageux; on raxarainera en parlant de la culture.

Mon but, en rapportant ces observations, est de prouver que l'olivier ne pourroit pas subsister dans l'intérieur du royaume; qu'il est inutile de songer à Ty cultiver, puisqu'il n'y existe peut-être pas un seul canton où Ton n'éprouve, dans l'espace de cinq à six années, un froid de dix degrés, devancé par la pluie et par la neige. J'ai donc eu raison d'avancer que la Provence, le Languedoc, et une partie du Bas-Dauphine, ont reçu des mains de la nature un privilège que les autres provinces du royaume peuvent envier, mais qu'elles n'obtiendront jamais. La conclusion à tirer de tout ceci, est que les Etats de Provence et de Languedoc doivent essentiellement s'occuper de multiplier les oliviers dans tous les territoires de leurs juridictions, susceptibles de cette culture; enfin, que le seul moyen de rfoarer les pertes immenses de ces arbres précieux, est de ^{tablir} ^{des pépinières,} de les multiplier, et d'en confier la régie, non à des protégés, mais à des cultivateurs instruits.

On ne cesse de répéter que l'olivier se fait sur les coteaux; la proposition si vraie en général, parce que l'inclinaison du sol augmente la réaction des rayons du soleil, et par conséquent la chaleur; mais, si la plaine est bien abritée, comme elle l'est presque par tout, depuis Nice

jusqu'à Toulon , Polivier y réussit-a beaucoup mieux que sur les coteaux, parce qu'il y trouvera généralement par-tout beaucoup plus de fonds de terre , et un sol bien plus chargé de matières végétales et animales, puisque ce sol est formé des débris de celui des coteaux qui ont été entraînés par les eaux pluviales. **Le grand point est l'abri, et quoi encore, l'abri, qui augmente, conserve et retient la plus forte intensité de chaleur.** Le sol ne contribue par lui-même qu'à la plus grande beauté de l'arbre, ou qu'à la qualité de l'huile relativement aux espèces d'olives, et au grain de terre. C'est l'abri qui assure la durée de Polivier , et qui le défend contre le froid son plus cruel ennemi, et son seul destructeur: car sans le froid on pourroit donner le nom (*Timmortel*) cet arbre. L'on voit encore depuis Toulon jusqu'à Nice , des oliviers de la plus grande force , de la plus belle hauteur , qui ont respectés par le fatal hiver de 1709: ^{1709: 01^u^ P^eut} donc fixer l'époque de leur destruction?

Pourquoi Polivier réussit-il mieux dans les terrains caillouteux, rocailleux, sablonneux ? pourquoi l'huile qu'on retire de leurs fruits, est-elle plus délicate, plus fine que celle des oliviers plantés dans des sols argileux ou naces? Je n'en parlerai pas des fonds aqueux, humides, marécageux où l'olivier réussit très-mal; c'est que les cailloux, les roches, les sables frappés des rayons du soleil, acquièrent plus de chaleur et la conservent plus long-temps que les terres argileuses, crayeuses, etc. c'est que la sève, qui monte des racines aux branches, est moins abondante, plus pure et plus raffinée, par la même raison que

les plantes aromatiques sont plus de pais-futns, lorsqu'elles sont cultivées dans les premiers terrains que dans les seconds. Il en est de même des vins, et par-rout Oil pénètre une sève trop abondante, ou une sève grossière, les fruits > et leurs produits ont peu de qualité, voilà à quoi tient toute la théorie de l'effet du grain de terre sur la qualité des fruits. Ainsi il en est de l'olivier comme de tous les autres arbres, et j'oserois presque dire comme de tous les autres légumes,

CHAPITRE III.

De la visitation de Polivier.

Cet article est important à bien saisir, si l'on veut gouverner cet arbre d'après des principes fondés sur sa nature,

L'olivier, tel que nous le cultivons, n'est pas l'arbre nature!; l'éducation a changé sa manière d'être; l'arbre venu de semence pivote perpendiculairement. Si le sol lui convient, alors il n'a point ou presque point de protubérance au-dessous du collet des racines qui en sortent: si au contraire, la nature du sol s'oppose au prolongement de son pivot, alors ce pivot se courbe, et il se forme une souche d'où partent les racines latérales. L'arbre cultivé et qu'on a obtenu, ainsi qu'il sera dit ci-après, a nécessairement une souche d'où s'élancent les mères-racines, et elles s'enfoncent aussi perpendiculairement qu'elles le peuvent, dès que le terrain n'y oppose aucun obstacle, De ces mères-racines il part des racines secondaires qui deviennent plus traçantes, et de celles-ci, de plus petites et plus traçantes encore ^

mais toufes deviennent traquantesj lorsque la couche inférieure de terre est mauvaise ou imperméable aux racines. On doit encore observer qu'en supposant deux couches de terre, dont la supérieure, de bonne qualité, aura trois pieds d'épaisseur, et dont l'inférieure sera mauvaise, les racines s'étendront le plus qu'elles pourront dans la couche supérieure. Si, au dessous de l'inférieure, le sol est bon, elles traverseront la couche mitoyenne^ pour venir jouir des **avantages que leur offre la dernière; on est sûr alors d'avoir de très-beaux arbres.** Si, à une certaine distance, on a pratiqué un fossé, où il se trouve un plan incliné, une balme, etc. la chaleur directe que reçoivent ces parties, attire les racines de leur côté; si au contraire l'arbre est planté sur le bord du fossé ou de la balme / les racines, après en avoir tapissé toute la superficie, se replongeront du côté du sol, afin de trouver une nourriture convenable; et pour peu qu'on ne fasse pas attention à ces racines extérieures, elles se chargeront de rameaux par toutes les protubérances dont on a parlé en décrivant cet arbre. On doit examiner ces rameaux et ces bourgeons comme des plantes parasites qui affaiblissent l'arbre: il convient donc de les détruire, à moins qu'on ait l'intention d'élever en arbres un ou deux de ces rejetons, ou d'en tirer des sujets

Propres aux pépinières; c'est ce que

on examinera ci-après,

Comme la superficie du champ diminue chaque année, à moins qu'on ne repare ces pertes par l'addition des engrais, ou par les transports de terres nouvelles, le collet des racines et la souche paroissent s'e-

lever; se décroître. Dès-lors la partie qui n'est plus enterrée autant qu'elle devoit l'être fournit des bourgeons, et ce sont ceux-là qu'on garde par préférence pour les pépinières, lorsqu'ils ne sont pas dévorés par les troupeaux.

Le tronc s'élèveroit à la hauteur de vingt pieds et peut-être plus, s'il étoit émondé de ses branches inférieures à mesure qu'il grossit et grandit: mais plus l'arbre est élevé, toutes circonstances égales, et moins le fruit mûrit; parce que, trop éloigné de la terre, il ne reçoit plus le degré de chaleur nécessaire; d'ailleurs la récolte du fruit devient trop pénible et souvent dangereuse pour le cueilleur. La raison et le besoin forcent donc à tenir le tronc plus ou moins bas suivant le canton où souvent tout est habitude, et suivant la nature de l'abri, ce qui vaut encore mieux. En France, l'olivier de pépinière se presse de jeter des rameaux par le bas, et ces rameaux absorbent la sève de la partie supérieure, si on ne les retranche pas peu à peu dans les pays plus méridionaux. L'élanement du tronc est plus rapide, plus considérable > et il devient plus haut; cependant dans tous les cas, si on ne secourait pas le jeune arbre, il deviendroit un buisson plus ou moins renforcé et élevé. De l'élanement des bourgeons sur le bas de la tige, on doit conclure, pour la France, que l'olivier ne peut pas

avoir naturellement un tronc fort élevé, et même qu'on doit fixer sa hauteur, puisque son sujet se développe de lui-même en branches nécessaires pour former sa tige. Plus le pays est sujet aux coups de vents et aux froids, plus l'arbre doit être tenu bas.

L'écorce du tronc lui reste unie tant que l'arbre est jeune; ensuite ou plus tôt ou plus tard, suivant l'espèce d'olivier, cette écorce extérieure se ride et se dessèche et se lève par dailies, et petit à petit les écailles inférieures font détacher et tomber les supérieures. Ce ne sera pas perdre sa peine que d'enlever ces écailles en ratissant l'arbre. Les cavités qu'elles recouvrent, servent de repaires à des insectes pendant l'hiver, mais le grand mal qu'elles causent, c'est de retenir beaucoup d'humidité, et cette humidité rend l'arbre beaucoup plus sensible au froid.

L'intérieur du tronc de l'olivier est sujet à pourrir, et la pourriture gagne insensiblement du sommet jusqu'aux racines, de manière que souvent il est percé à jour. On attribue ce vice considérable au froid, aux gelées, et à mille autres causes extérieures; tandis qu'il dépend originellement de la maladresse du cultivateur, ainsi qu'il sera dit en parlant de la taille de cet arbre.

En supposant l'arbre couronné ou avec sa tige naturelle, il pousse dans le premier cas des bourgeons qui sortent de son écorce; suivant la force de leur végétation, dans la même année ou pendant l'année suivante; ces bourgeons en poussent de nouveaux opposés les uns aux autres, par exemple, un du côté du midi et l'autre du côté du nord; un peu au-dessus se placent deux autres bourgeons, l'un est à l'est et l'autre à l'ouest, et ainsi de suite. Enfin celui qui a été le premier bourgeon devient insensiblement père de la branche, les autres branches secondaires deviennent rameaux, et les feuilles conservent le même ordre entre elles. Il n'y a

done aucune différence dans la manière d'être de la branche mère et celle des rameaux, sinon que les premières branches et les secondaires sont dépourvues de feuilles; mais il s'y forme de nouveaux bourgeons lorsqu'on les rabaisse. Au surplus, cet ordre symétrique varie quelquefois.

Une partie des feuilles tombent chaque année après avoir jauni, mais au moins la même feuille tient sur l'arbre, pendant deux et souvent pendant trois années. Elle tombe lorsque la sève se dessèche à sa base, et qu'elle est désarticulée de l'endroit où elle étoit implantée. (Voyez le mot FEUILLE.)

La feuille ne sert pas de simple ornement à l'arbre, elle est la nourrice du bouton, du germe qui paroît à sa base, et d'où sortiront de nouvelles pousses. D'après une utilité si réelle et si démontrée au mot *feuille*, on doit appercevoir combien il est absurde de gauler les oliviers, afin d'en abattre le fruit. Autant de feuilles Ton brise, Ton détache, autant de germes sont tués, et cependant c'étoit de ces germes que devoit naître l'abondance.

Les bourgeons en naissant ont une forme presque carrée, et ils s'arrondissent à mesure qu'ils augmentent. L'olivier a cette forme commune avec plusieurs arbres.

Les feuilles nourrissent encore par leur base, nommée *aisselle*, (voyez ce mot) outre le germe ou bouton à bois, le germe à fruit; ces boutons sont donc pendant deux années en nourrice, si je puis m'exprimer ainsi, et ils ne sont sevrés qu'à la seconde, c'est-à-dire qu'ils s'épanouissent seulement à cette époque, d'où il est

essentiel de conclure et de remarquer que la fleur n'tpanouit jamais sur le rameau de la même année, mais sur celui de l'année précéd-nte. Cette loi de venation, si constanle dans nos provinces, est-elle la même, par exemple, a Lima ? Je n'ose l'affirmer. Ne tiendrait-elle pas, relativement a l'olivier, au peu de chaleur qu'il éprouve dans nos cantons. Je crois avoir observe' que si deux années froides, toujours relativement a cet arbre, se succèdent, la frondescence est bien moindre, et le développement des germes plus imparfait. Au surplus, j'en donne ceci que comme un simple aperçu, et ce que je dis sur l'effet de la plus grande inlensile de cbaleur du Pérou, que comme un doute qui mérite cependant d'être vérifié.

La prompte apparition des fleurs non encore développées, mais renfermées dans leurs calices, confirmeroit ce que je viens d'indiquer, puisqu'il n'est aucun arbre en France dont la fleur reste si long-temps à s'épanouir. Dans le courant d'avril les grappes de fleurs commencent à paraitre, et l'arbre n'est en pleine fleur que dans le mois de juin. Un petit nombre d'espèces plus halvées fait une légère « ce puon » à te régie, et le chmat peut encore contribuer.

Il est à remarquer que l'olive ne se charge de nouveaux fruits que pendant de leur période, d'après les époques riches de leur maturité, viennent dans la plus grande inquiétude le cultivateur, puisque c'est du bon aoûtement de la fleur que dépend la récolte. S'il survient une pluie, un vent froid, la fleur peut sans nouer jusqu'à la

fin de juin, il s'élève des brouillards, tout ou presque tout est perdu ; la fleur, le fruit tombent, et il ne reste plus sur l'arbre que les fruits et les boutons tardifs qui n'étoient pas encore développés. Ces jroui Hards sont malheureusement communément dans les vallons, près des rivières et dans les endroits marécageux. Ils paroissent toujours quand il y a deux vents opposés dans l'atmosphère, et sur-tout lorsque les vents du sud veulent régner; alors si les rosées sont très-abondantes et l'humidité forte; le soleil survient avec force, convertit le tout en brouillards, et les dissipe à l'année. Le seul moyen de prévenir ces effets, c'est de placer de la paille un peu mouillée du côté où le vent souffle, d'y mettre le feu, et de tenir une fumée paisse sur tout le champ, enlever l'abondance des fleurs, et les préserver de la trop forte action du soleil. En été, c'est un brouillard, en automne ou au printemps, il auroit une sécheresse blanche.

Pendant l'été les vents et les grands coups de vent l'ont tombés beaucoup de fruits quoique verts ; mais si la floraison a été bonne, s'il a reçu un peu de pluie, il y a des fruits. Aucune récolte n'est plus casuelle que celle de l'olive. Rien n'est plus incertain que l'huile, et il s'en ressent souvent jusqu'à la troisième année; la bonne floraison est très-incertaine, et la conservation du trait aoûté n'est pas toujours décidé. Je ne parle pas encore du tort que lui font les insectes.

CHAPITRE IV.

De la manière de multiplier les oliviers > et de leurs pépinières

SECTION PREMIERE.

De la solde de la pépinière.

Peu de positions remplissent toutes les circonstances qu'exige une bonne pépinière. Si de la disposition des abris dépend la prospérité de l'olivier dans les champs, à plus forte raison pour la pépinière, il faut garantir, autant qu'il est possible, les jeunes pousses des impressions rigoureuses du froid. Une pépinière demande encore de ne pas être exposée aux rafales de vent, ni à un courant d'air trop rapide. Outre que les vents augmentent la sécheresse, qu'ils excitent une plus forte évaporation, et que souvent ils interrompent la transpiration insensible de l'arbre, ils ont un reflux dangereux dans la circulation de la sève, il arrive que les rameaux battus des vents communiquent leur agitation à la tige, et de la tige aux racines qu'elles branlent et qu'elles déchaussent.

En admettant qu'on ait un abri par excellence, que la pépinière ne soit pas sujette à la dent meurtrière des lapins, des moutons, des boeufs, des raullets, etc., il faut supposer que l'on a encore dans le voisinage assez d'eau, et la facilité d'arroser au besoin. Pour peu qu'on ait de peine, pour peu que l'eau soit éloignée, le paysan différera d'arroser d'un jour à l'autre, et n'arrosera pas au besoin, à moins que le nutriment ne soit présent.

A la bonté de l'arbre, à la facilité de l'irrigation, il faut encore réunir la qualité du sol. Si la terre est forte, compacte, tenace, argileuse, crajeuse, etc., les jeunes plants l'éussiront très-mal. Une bonne pépinière exige une couche au moins de trois à quatre pieds de profondeur d'une terre douce, légère, substantielle et un peu sablonneuse; cette terre exigera, il est vrai, plus d'irrigations que les premières, mais les racines s'étendront sans peine, elle s'enfonceront plus avant, et les pousses seront en raison de celles des racines. D'ailleurs un semblable sol reçoit beaucoup plus d'impression de la chaleur que tous les autres; la fraîcheur causée par les pluies se dissipe plus aisément et l'eau y séjourne moins.

Il résultera de ce que Von vient de dire, que la pépinière doit être placée contre un excellent abri; 1°. qu'elle doit être éloignée de la dent des animaux; 2°. qu'il faut avoir de l'eau dans la proximité, et en quantité suffisante; 3°. enfin qu'il faut une couche épaisse d'une terre légère, douce et substantielle.

On objectera sans doute que l'olivier de pépinière doit être replanté dans toute espèce de terrain, et qu'ainsi il ne doit pas être élevé délicatement: cela est vrai jusqu'à un certain point; mais il faut observer que l'on met en terre un morceau de branche, de tronc, de racine, que ces individus ne peuvent végéter, croître et former des arbres qu'autant qu'ils formeront des racines; qu'il ne s'agit pas ici d'élever l'olivier de sujets déjà enracinés, provenus de semis et qui en naissant ont reçu de la nature des moyens d'accroissement.

Dda

Aussin'ai-jepasdemandéguelaterre flût enrichie par des engrais, par des labours multipliés, ect. ; mais j'ai demands uneterre/^i?A?,afindefaciliter le developpement et l'ex tension des racines *substantielles*, pour qu'ellespussentytrouver une bonne nourriture. En un motile termepépinier ne peut pas être pris à la lettre ; on auroit dû dire Tassemlage d'un grand nombre de boutures dans un mêmeKeu. Voilààquoi se réduisent kspepinieresd'oliviers.

S E C T I O N I L

De la multiplication des oliviers.

§. L Par semis.

Il a &i& dit et prouve au mot *espèce* que les espèces jardinières ou du second ordre, dont on sème les graines, ne produisoient pas leurs semblablesenperfection^maisqu'elles ne dégdndroient pas en la première espèce sauvage ou type ; c'est-à-dire Que leurs graines produisoient des individus quitenoient le milieu entre Fespèce sauvage et l'espèce perfectionnée, et serapprochoient plus de Fune ou de Pautre, suivant le degre de perfection qu'ilsavoient reçu. On **ne doit donc pas s'attendre, en semant des noyaux d'olives, d'avoir des arbres francs; mais ceux** quelonoDtiendra auront d'jà acquis un degre au-dessusde Tolivier sauvage ^d'dilleurs la culture dans la pépiniere produira, Sureux encore plus d'effetquesur ceux qui sonttransportés des heux incul-tes dans uos champs.

Par le semis des noyaux *on* obtient wn grandavantage^celuid'avoir l'ar-
Lre uatiuxl, i'ar bi-e ^arni de bon pivot

et de tontes ses racines. J'ai insisté jusqu'ici sur la nécessité de cc *pivot** (Voyez ce mot). La grande durée d'un arbre dépend de son existence; co/zsM/taslesmotsABRicoTiEBjCHA-TAIGNIEK, CHÈNE, etc. Enfin parle semis on a tout-à-coup un nombre prodigieuxdesujetsprêts à être mis en pépinière.

Voilà le beau côté des semis, les points de vue sous lesquels on peut les presenter comme avantageux ; il s'agit actuellement de les con^siderer sous une face contraire.

Toute méthode quelconque de multiplier les oliviers est beau coup plus expéditive que celle des semis; d'ailleurs cet arbre est si lent & croître, qu'on se degoute. L'impositioit pese, lesol rend peu; Ton veut jouir, et on est pressedejouir; telleest lasolutiort du problems Cependant ne seme-t-on pas des chênes, -des ckâ-taigniers, . etc., arbres très longs à la pousse ? Oui sans doute y c'est qu'on n'a pas de manières plus expéditives pour s'en procurer. Mais les semis d'oliviers donnent des arbres naturels, des arbres qui, toutes cir-Constances égales y deviendront plus beaux, seront moins délicats, et dureront beaucoup plus long;-temps: n'est-on pas en droit de dire qu'il vaut mieux faire le sacrifice de quel-ques années de travail et d'attente, et se procurer ce qu'il y a de plus parfait. Quel est l'homme un peu à son aise qui ne puisse sacrifier ua petit emplacement de son j.ardin, et supporter la dépense de cinq à six journées d'hommes chaque année; cequi suppose même une certaine étendue de lerrani. Au surplus, je ne propose le semis de noyaux qu'aux amateurs Je sals que piubieurs en out

faires5ai; qu'ils se « ont rel) Ut & après un certain nombre d'années > que très-peu ont régressé; malgré cela que risque-t-on de tenter encoie ?

On ne voit jamais > ou presque jamais, les noyaux d'olive germer dans les champs, dans les basses-cours, dans les jardins, etc.; la chaleur de nos climats n'est-elle pas assez forte pour opérer leur germination ? Je ne puis le décider; mais je sais, par expérience, que ces noyaux avalés par les moutons, les bœufs et les vaches, sont rejetés ensuite après leur ruminations, et ne germent pas; qu'avalés par des dindes, ils sont digérés, et ne paroissent plus dans leurs excréments; que si le fruit a été avalé par une chèvre, elle rend le noyau avec ses crottins; et que ce noyau plant convenablement, germe et végète, prospère, etc. La poule aime l'olive mûre, elle mange le fruit, rejette quelquefois le noyau; et si elle l'avale, elle le rend digéré. Les pies, qui sont très communes dans les pays chauds, avalent le fruit et le noyau, et rendent ce dernier, puis-que l'on le trouve entier dans leurs excréments; je crois qu'elles sont les grandes pourvoyeuses des semences des oliviers sauvages. Cette digestion animale est-elle une condition nécessaire à la germination ? Le problème n'est pas résolu : on le résoudra cependant si l'on peut, en faisant l'expérience suivante : établir une couche sous vitreaux, (voyez ce mot) en changer peu à peu le fumier des qu'il a perdu sa chaleur, lui en substituer du nouveau, ou entretenir sa chaleur par des rechauds ; (voyez le mot COUCHE) enfin suivre ce qui a été dit dans cet article ; avoir des pots remplis de bon ter-

reau, dans lesquels on aura placé trois à quatre noyaux des olives OIH mélangés sur les arbres, et qu'on cueillera qu'à la fin de février ou de mars, ou même d'avril, si le vent ne les a pas encore abattues ; ou enfin les olives les plus mûres et les plus saines que l'on pourra trouver ; parce que tant que la pulpe subsiste, elle conserve et nourrit le noyau. Je crois que cette méthode est tout aussi expéditive et avantageuse à la germination, que l'est l'estomac de la chèvre et des oiseaux. L'on peut cependant répéter l'expérience en donnant une certaine quantité d'olives à manger à une chèvre, et en conservant ses crottins mêlés avec les noyaux, afin qu'ils les maintiennent dans un point de chaleur et d'humidité convenables jusqu'au moment où on voudra les semer dans des pots : la couche et les vitreaux faciliteront leur prompt germination, si on veut les employer. La plante une fois sortie de terre n'exige plus que les soins généraux, c'est-à-dire, d'être sarclée et arrosée au besoin.

Comme je n'ai jamais élevé ni vu élever des oliviers venus de semence, je ne puis parler d'après l'expérience; cependant je crois qu'il est important de semer dans des pots, afin de mettre ces plantes si délicates, à couvert des rigueurs du froid, au moins pendant les premières années; que chaque année on doit leur donner des pots plus grands et plus profonds, afin de permettre au pivot de s'étendre, de s'allonger à son aise, et de l'empêcher de se replier dans la circonférence du pot. À chaque déplacement les racines tiendront une terre nouvelle, et la plante prospérera beaucoup plus. La grande durée de

tout aibre tient h) son pivot: je ne eesaerai de répéter cette maxime. -

Juov^fm i'srbrisseau aura pris une ceitaiiif consistance, c'e^t ahjsle cas de le p)ader<& detnsure dans la pépi-^{*} i)ière,-dV)uVrir une fosse proportions li4e<etfde fc& 'depòtersans 'deranger miranedesrs racines, à moiqsquWles x\|e serpenlent tout autour du pot; alors on les détache doucement, et on les dispose dans la circonférence de la fosse, en-observant que leur ext rémits. regarde toujours le iotid. Si Touverture que Ton a faite n'est pas fissez profonde, danS la supposition que ie pivot efit serpent 6 au bas du pot, il est indispensable de creuser autant que le pivot l'exige, et même de foncefr de la profondeur d'un *fer de bêche*, (*vo* ez ce mot)afin que le premier proJoagement de Parbrisseau trouve une terre meuble,

£, IL *Multiplication par les branches.*

L'olivier a l'avantage inappréciable de prendre racine par toutes les parties qui les constituent, excepté par les feuilles. On pourroit dire que chacun des pores de son dcorce est propre à produire un bourgeon, si cette ecorce est expos& arair, ou uneracinesielle rstenterrde-Aucunarbren'aune plus grande tendance à bourgeonner; la nature veut sans doute le dédommacer de la lente production des semis,

Plusieurs auteurs ont proposé de faire des ligatures sur les branches, aBnquelas^vedesceudant dusommet auxracines trouvantun obstacle vers la ligature ,y formât un bourrelet qui faciitcroit ensuite la sortie des nouvelles racines. J'ai coupé des branches **sans bourrelet**, (*voyc* ce mot) et avec

bourrelet; après les avoir plantées avec soin, les unes n'ont pas mioux réussi que les autres. Les racines ont p nissé indifféremment de tous côtes di3 lapartie enterrée, et très-peu par le bourrelet.

Des branches plantéesperpendicukirementy et dont les tiges avoient depuis un poucehorsde terre jusqu a deux pieds<, celles qui avoient le plus ravalé, toutes circonstances égales , ontlemieux réussi: les plus hautes se sont dessechdes dans lapartie exposee à Fair , et quelques unes en petit nombtfe ont repoussé par le pied.

Des branches plantées avec leurs rameaux, dont les rameaux ont été mis en terre en xnanière de racints > quelques unes ont réussi, et le plus grand nombre a péri, et ce nombre a et^ proportionn^ à la plus ou moins grande élévation de la branche hors de terre.

Des tronçons de branches, depuis huit, douze à dix-huit lignes de diamhve, en bois jeune et très-sain * ayant a peu près dix-huit pouces de longueur, plantés perpendiculairement à douze, dix et neuf pouces de profondeur, ont reussi en raison du peu de hauteur du tronçon, au-dejus du ni veau du sol. Les ti-onçons de huit lignes de diametre a et ceux de dix-huit ont eu le moins de succ^s ; cepx de dix a douze ont reussi le mieux. En total, j'en ai plus perdu que je n'en ai sauve.

Des tronçons sur un pouce de diamètre, el de huit à d)uze pouces de longueur, égaiement jeunes et sams, ont été couchés *horizontalement*, et recou verts de terre à des profondeurs inégales; ceux ouches el entering a neuf pouces ont tr&s peu réussi; ^{ceux} q.six,un [^U mieux.^ et presque ^{tous}

ceux couchés et enterrés à quatre pouces ont très-bien végété. Cette méthode, quoiqu'elle est très-avantageuse, a le même défaut que celle par les racines, dont il sera parlé ci-après. Toutes ces expériences ont été faites pendant les quatre mois de mars et d'avril.

Conduire des *bois Oures* (* > qyez ce mot), dans des pots percés, ainsi que se pratique les amateurs dans les provinces moins brûlantes que celles du midi, seroit un travail en pure perte dans celle-ci, à moins d'avoir de grands pots. Il faudroit à chaque instant avoir par le soir sa main, et placer piquet sur piquet, afin de maintenir le pot dans une bonne position, afin qu'il ne rentre à la violence des coups de vent.

Des auteurs ont conseillé de faire des bouillottes couchant les brandies en terre. Us ont raison, s'ils trouvent des brandies propres à cet effet; mais, comme pour le faire troupeaux, on tient les branches assez élevées pour qu'elles ne puissent pas atteindre, il paroît presque impossible de suivre le conseil que ces auteurs donnent. Si les jets partent des racines et en assez grand nombre pour en faire un buissonier, alors on peut en coucher un certain nombre, et conserver la perpendicularité aux autres tiges; si le tronc déjà été abattu, s'il reste sur pied, ces boutures multipliées s'affaiblissent.

En Espagne, près de Seville, on prend une branche d'olivier jeune, saine et grosse comme le bras. On partage en quatre son extrémité inférieure et en manière de croix, sur une longueur de six à huit pouces, et afin que ces quatre morceaux ne se rejoignent pas, on place dans le

milieu une petite-pierre qui les empêche de se séparer. Cette branche est plantée à une profondeur de dix pouces. On s'est imaginé que la pourriture se tablissait dans la partie supérieure de la fente, entre les quatre divisions de la branche, que cette pourriture montât insensiblement le haut

et tout le tronc en fin que la cavité des arbres auxquels il ne reste souvent que l'écorce soit inutilement nécessaire de la division de la branche par le bas. Si on avoit pris la peine de déchausser ces jeunes pieds, la troisième et quatrième année après leur reprise, on auroit vu que l'écorce recouvroit entièrement chaque division, et qu'elle s'étoit portée devant en arrière pour en faire le tour; enfin, on auroit trouvé qu'à la réunion de renfourchement, l'écorce avoit fait bourrelet, et qu'il ne restoit plus de parties ligneuses à nu. La pourriture intérieure des branches, du tronc, etc., est uniquement due à la taille; ce qui se voit ci-après.

%JTL. Multiplication par les rejetons.

- J'appelle *rejetons* les bourgeons qui s'élancent du tronc de l'arbre, mais plus particulièrement encore, ceux qui partent des racines ou de leur collet.

Des Bourgeons du tronc. Si par hasard un bourgeon s'est élancé du milieu du tronc, on se hâte d'abattre d'abord qu'on s'en apperçoit. Cette branche n'a pas été coupée très-ras, l'écorce qui se recouvre de la coupe, y forme une proéminence, enfin un bourrelet. Il est rare que dans la suite il en sorte un nouveau bourgeon qui, abattu à leur tour, et la plaie recouverte par la

nouvelle écorce, augmentent le diamètre du boiirrelet, *et mulliplier* les yeuxifsnouvelles pousses. Lassé de couper sans cesse, j'ai fait enlever cette continuité debourreletsy etrecouvrirlaplaieavecro/7g-z/^/2^^5/-
Fiacre (Voyez ce mot). Gesexcroissances enterrées à six pouces, ont pifruit un nombre prodigieux derameaux. A la seconde année, je n'en ai consent Iqu'un ou deux, et leur végétation a été rapide ; très-peu ont manqué.

(Des Bourgeons du »collet. Les bourgeons qui naissent directement du collet peuvent être employés utijement; maisavecun ciseau il faut les détacher du collet, et leur laisserme grande partie du bois de dessousro couverte de son écorce. On les plante perpendiculairement entre cinq et six; pouces de profondeur. J'ai toujours observe que plus on bissoit la tige longue,etmoinsron etoitassu^ de kreussite. Les tiges coupees a un pouce au dessus du sol, et la coupure recouverte par *Vonguent de Saint-Fvadre* i ne 50tt point hdlees par le courant d'air.

Les bourgeons qui naissent éloignés du tronc, et qui, de la racine, s'élèvent à travers la terre, sont bien moinsunetegalcmnt deux, lorsque le sol est JOLV, régulièrement bien travaillé,biejifume'sur-toujlorsque l'arbree^lvigoluPQUx, Ces bourgeons deviendi-oAt aibres, et lorsqu'ils auront deux à trois pouces de diamètre, il faudra les separer,et coupes les deux bouts de la grosse racine qui les porte, oa ^ura alors un plant garni de bons chevelus. Plusieurs écrivains ont dit que ces reietons nuisoient à l'arl)re, qu'ils eu abborboient Id sève j

et que Polivier donnoit alors moins de fruit, Ils peuVent avoir raison si cet arbre est mal tenu, mal iumf* et dans un champ mal travaillé. J'a* sufvi avec la plus grande attention la manière d'exister de ces rejets et de leurpej*e> et je puis dire avec confiance que, s'ils lui sont nuisibles* cela ne paroît pas. Ce qui est le plus à redoilte^ pour eux, c'est la dent des trpupeaux.^ La soustraction de ces nouveaux pieds est la même que pour les premiers, avec ce^e différence, cepencjapt, qu'il faut laisser à celui-ci toutje tponçon de la racine avec ses chevelus, sur m^ Ipngueur de cinq <* six pouces>de_4chaq\ie côté.

g. IV. • Multiplication par les racines

" Le-racines, au>si quop la déjà djty sont tpuverfes d'espace en espace^de profabercés,blu5 blanches que c^les du resfe de l'egorge. Wles ne sont pas-, compe quelques uns l'oar pensq; ooc^sioiwees par d^s piquures d'ins^cles... des plaies, de la racine, et ce sont autant de placements pour les racines nouvelles qu'elles produiront dans la suite; ce sont de vrais boutons qui n'attendent que le moment d^ ^oijyrir. On-en voit de semWables sur les jeunes branches qui,po^ssent sdus l'écorce et que Ton neTdoit pas confondre avec les galles creyses qui sont l'ouvrage de Tinsecte, et qui lui servent dedemeure; les premières indiquent la vigueur, et le^ secondes concourent à l'épuisement.

Lorsque \%/pn arrache, lorsqu'on d^planteim olivier, on a la barbare coutumed de ne lui laisserque ba souche, et d'un

et d'en séparer toutes les racines. (cet objet sera pris en considération par la suite) Ces morceaux de racines doivent être conservés avec soin, afin de former des pépinières. On les divise sur une longueur de neuf à douze pouces, et on les enterre à la profondeur de quatre à cinq.

Aucune espèce de boutures, aucune méthode, n'a eu chez moi un succès plus décidé que celle-ci : je la conseille donc d'après ma propre expérience. Il est peut-être possible cependant qu'elle ne réussisse pas partout également, mais pour espérer de réussir, il faut être aussi soigneux que je l'ai été.

§. K *Multiplication par la Suppression du tronc,*

Lorsque l'on voit un tronc caverneux, percé à jour, intérieurement pourri, lorsque la sève monte difficilement dans les branches, enfin lorsque l'arbre est sur le retour, il est temps de l'abattre; alors on le coupe proprement à fleur de terre, et on recouvre la plaie d'un à deux pouces de terre fine et bonne. L'écorce forme peu à peu le bourrelet, et recouvre une portion de la plaie, et sur toute la circonférence du bourrelet partent des rameaux dont on supprime la plus grande partie la seconde et troisième année; enfin on laisse jusqu'à cinq ou six rameaux des plus vigoureux, et on se repose. *J'ai vu cette manière qu'après le désastreux hiver de 1793, on repeupla les campagnes.*

Ce que l'on vient de dire sur la multiplication de l'olivier, prouve que toutes ses parties servent à re-

nouveler la masse des individus qu'*isolément parlant* toutes les méthodes sont bonnes du plus au moins; que d'après mon expérience il est prouvé au moins, quant à ma position, mon climat, etc., que les tronçons des branches et des racines plantés horizontalement, donnent plus promptement des pieds, et que ces méthodes sont les moins casuelles.

P T T A P T T T C F V

^ U A r i x u x . . .

De l'éducation des oliviers en pépinières.

Le point essentiel est que les boutures, de quelque genre qu'elles soient, prennent promptement racine, et qu'elles poussent beaucoup. La terre doit donc être tenue meuble par des sarclages rigoureux, et par de légères irrigations au besoin. Si dans le courant de l'été on est assez heureux d'avoir trois ou quatre bonnes pluies dans les temps opportuns, l'irrigation (voyez ce mot) devient inutile, à moins qu'il y ait de la chaleur et l'évaporation ne soient trop fortes. Les bonnes et les plus salutaires irrigations sont celles qui se font en mai et en août. L'olivier craint la grande humidité, parce qu'elle s'oppose à la concentration de la chaleur: il suffit que la terre soit modérément humide. Ces sont les circonstances qui déterminent le nombre d'irrigations; il n'est pas possible de le prescrire. Il est à propos, le lendemain de semer, de lui rendre cette souplesse, cette raoulesse que l'eau lui a fait perdre. Avec de tels soins il est impossible que chaque bouture ne prenne pas et ne donne de nouveaux bourgeons.

J'ai livré à elles-mêmes de semblables boutures, c'est-à-dire que je les ai plantées dans un terrain qui ne pouvoit être arrosé que par les eaux pluviales, et il *fyot* naturellement assez sec, cependant un assez bon nombre de boutures a réussi; mais il faut convenir que les saisons leur furent assez favorables.

L'observation m'a également appris que le succès d'une pépinière dépendoit presque toujours de la première année; que les boutures qui ne sont pas mortes, et (qui ne poussent qu'à la seconde ou à la troisième année, restent chétives et languissantes, occupent en pure perte un terrain précieux, et demandent malgré cela le même soin que les bons plants.

On ne risque rien de planter près les uns des autres les tronçons horizontaux, soit des branches, soit des racines; c'est-à-dire de ne laisser que trois à quatre pouces entre chaque extrémité. Supposons que chaque tronçon pousse des bourgeons, et que chaque tronçon ait un pied de longueur, il est clair qu'à la seconde année ils se trouveront trop serrés, qu'ils le seront encore plus à la troisième, etc. À la seconde année on enlèvera un de ces tronçons avec ses racines pour le replanter ailleurs; le tronçon qui en a la troisième, de manière que chaque souche restante se trouvera, à cette époque, séparée de sa voisine à une distance de trois pieds, espace suffisant pour continuer l'éducation de l'arbre. Si les tronçons sont trop peu enracinés, on ne peut commencer cette opération qu'après la seconde année à l'automne.

^s Les pousses de la première année sont tendres, délicates, et pour ainsi dire neiges. Dans un état où

sont très-sensibles aux impressions du froid; la prudence dicte de les couvrir avec de la paille longue, et encore mieux avec les balles du blé, de Forge, etc., lorsque l'hiver commence à exercer son empire. La paille a le défaut de se laisser pénétrer par l'eau de la pluie qui s'y glace, se colle contre la jeune pousse et la fait périr. La balle de blé au contraire n'est pas perméable à l'eau, et empêche supérieurement que la terre ne soit gelée. Cependant les jeunes pousses privées de la lumière, blanchiroient sur cette enveloppe et deviendroient plus délicates si elles restoit couvertes pendant longtemps. Afin de parer à cet inconvénient, on commence, à l'entrée de l'hiver, à faire avec ces balles, une espèce de rempart tout autour de la pousse; c'est un abri qu'on lui donne, et dès que la gelée survient, on réunit la balle par le sommet; le jeune pied en est entièrement recouvert, et il se trouve à l'abri du froid, de la pluie, de la neige, etc. Comme les froids ne sont pas de longue durée dans les climats à oliviers, ou donne de l'air des qu'ils sont passés jusqu'à ce qu'il en survienne de nouveaux; et ainsi de suite jusqu'à l'époque où l'on n'a plus rien à craindre. Il est très-utile, pendant les premières années, de couvrir de la même manière seulement tous les pieds de la pépinière. Si le froid est trop considérable, on ne perdra que la partie de la neige qui n'aura pas été recouverte, et cette perte sera bientôt réparée par la vigueur des jets qui s'élanceront de la partie restée saine. Si l'on est assez heureux pour habiter un pays où l'on ne craigne pas les effets des gelées, les précautions indiquées deviennent inutiles

Toilà; dira-t-on, beaucoup desolns pour un arbre qui doit ensuite être livré à lui-même, planté dans toutes sortes de terrains, etc.: j'en conviens, et quoiqu'ils ne soient pas bien considérables, et que dans une matinée ou une soirée un homme puisse couvrir plus de mille pieds, ces soins sont cependant nécessaires, parce qu'il ne s'agit pas ici d'un arbre venu de semence et déjà garni de racines pivotantes, et dont 1* bourgeons sont déjà ligneux; mais il s'agit de boutures dont les racines sont foibles et les tiges délicates, herbacées: d'ailleurs, que sont trois ou quatre journées de plus, ajoutées aux frais d'une pépinière de mille à douze cents pieds? Ces soins rigoureux ne s'étendent pas au delà de la première ou de la seconde année, tout au plus.

Si les pousses après la première année sont bien établies, bien sûres, on n'en laissera qu'une ou deux, suivant leur force, afin que les surnuméraires ne dévorent ou ne partagent pas leur subsistance. La seconde est conservée sur pied, dans le cas que l'une ou l'autre viut à périr par un accident quelconque; mais, dès qu'il s'en trouve une bien assurée, la seconde devient inutile, et doit être supprimée au commencement ou à la fin de la seconde année. Si dans la première année les tiges restent confuses, foibles, imparfaites, il vaut mieux attendre la fin de la seconde pour procéder à la suppression des liges surnuméraires. La force des sujets décide l'époque de la soustraction et du déplacement des tronçons voisins et inutiles. Sur cet objet toute règle trop générale est absurde.

On croit avancer beaucoup en

lancant les tiges, en les élaguant des rameaux inférieurs: c'est de tous les abus le plus contraire aux règles de l'art, sur-tout à celle de la nature. On obtient, il est vrai, par ce procédé,

et promptement, des tiges longues, minces, fluettes et hautes, dès la seconde ou dès la troisième année; mais il ne reste plus de proportion entre les rameaux qui naissent, et que l'on conserve à leurs sommets, et la grosseur de la tige. Us ont besoin de tuteurs, d'autraccourcir les branches du haut; cependant le tronc n'en a pas moins file, il restesans force, épuisé, et il ne prend jamais une grosseur convenable. Qu'arrive-t-il enfin? c'est que l'expédient le plus court et le meilleur est de le recéper ensuite par le pied, afin de lui faire pousser une nouvelle tige qui acquiert la grosseur convenable, si elle est ménagée comme il convient.

J'ai dit qu'il falloit planter presque bout à bout les tronçons, scier des branches, soier des racines, et s'arrêter. Les surnuméraires à la seconde ou à la troisième année, et même à la quatrième suivant le besoin; afin de faire de nouvelles pépinières. Les tiges qui s'élanceront des unes et des autres, se garniront mineurement de rameaux qui auront ici comme ceux des forêts, c'est-à-dire, qu'us s'étendront également, et que leur nombre s'élèvera en proportion; en sorte qu'il ne filera pas, mais conservera la grosseur convenable. Si à la seconde ou troisième année on supprime ces tronçons, alors les sujets se trouveront espacés de trois pieds, et les rameaux inférieurs ne tarderont pas à se réunir et à occuper les places vides. S'ils se hâtent de les supprimer, les tiges s'élanceront et deviendront foibles. L'effet de ces rameaux inférieurs

rieurs est de modérer la sève, de l'empêcher de se porter à l'extrémité de la tige: il y a plus; ils sembleront vivre au dépens de la partie supérieure. Le temps viendra où ils demanderont à être supprimés avec modération; ce sera lorsque la tige, à l'endroit de leur insertion, aura un pouce environ de diamètre: l'année suivante détruira le rang supérieur, et ainsi de suite. Le grand point, le point unique, essentiel, est de laisser grossir le tronc. L'amour-propre du cultivateur est une tige qui, lorsqu'il montre sa pépinière, de pouvoir dire; voilà les pousses d'une, de deux, de trois années; examinez comme elles sont hautes, droites, etc.: mais le connoisseur demandera quelle est leur force? Cette jouissance que j'appelle d'amour-propre mal entendu, a été le fléau de presque toutes les pépinières que j'ai vues. Laissez donc pousser tous les rameaux de la seconde, et même de la troisième année, votre pépinière dut-elle ressembler à un taillis, à un buisson. Laissez dire ceux qui jugent sans connoître et souvenez-vous que les racines seront toujours en raison de la force des tiges et des rameaux. On se convaincra de cette vérité, si l'on considère un Arbre, un ormeau, un oranger, etc. dont la tête est taillée en boule, et maintenue telle chaque année; alors comme l'arbre a peu de bois à nourrir, les racines restent courtes; mais livrez ces arbres à eux-mêmes, leurs racines se proportionneront à la force des rameaux: l'ormeau, le noyer, etc. en pousseront qui iront au-delà de trente à quarante pieds.

Lorsque la masse du tronc est parvenue à une grosseur suffisante, par exemple, à celle de deux à trois ou

quatre pouces de diamètre par le bas, proportion gardée sur sa longueur; c'est alors le moment d'arrêter à une hauteur convenable le sommet de la tige, afin de la forcer à donner naissance à de nouvelles branches qui mettent dans le cas de supprimer tous les rameaux inférieurs. Cette hauteur dépend du climat que Ton habite, et encore plus de la manière, Je l'habitude d'y conduire les arbres et leur taille. Après que la tige est formée et proportionnée dans sa grosseur et sa hauteur, on peut alors tirer l'arbre de la pépinière, et le transplanter par-tout où Ton veut.

G H A P I T R E VI.

Du manuel de la transplantation de Volivier, de la grandeur et profondeur des Josses destinées à le recevoir et de sa plantation.

S E C T I O N P R E M I E R E .

De la transplantation.

On doit distinguer trois genres de transplantations: le premier, des sujets élevés dans les pépinières; le second, des sujets élevés aux pieds des arbres; le dernier enfin, des arbres déjà formés qu'on arrache d'un endroit pour les transporter dans un autre.

I. Des sujets de pépinière. C'est la faute des propriétaires, s'ils ne réussissent pas après la transplantation, puisqu'au pivot près, ils ont toutes les qualités des arbres naturels, et qu'ils sont garnis d'un grand nombre de racines et de chevelus.

Il convient d'attaquer la pépinière par un de ses coins, d'y ouvrir une fosse au moins de trois pieds de pro-

O L I

fondeur, à mesure qu'on avance centre les oliviers; et à cette profondeur on enlève la terre par dessous, autant qu'on le peut, en fonnant une «spece o?arc de voûte, et la partie supérieure s'eboule à proportion. De cette manière les racines sont raises a de"couvert, et nullement endommagées. L'ouvrier les conserve avec soin, fi les range de *cb\é*, et après avoir enlevé avec la pelle le terrain torçé dans la fosse, il continue saïouüle jusqu'ace qu'il parvienne au dessous du tronc de l'arbre. Voilà toutes ses racines déjà découvertes sur un des côtes, et nullement endommagées. Un enfant maintient l'arbre dans sa perpendicularity, et l'ouvrier continue à excaver par dessous, jusqu'à ce qu'il soit arrivé à l'extrémité des dernières racines: en suivant cette méthode, on sort l'arbre avec toutes ses racines, et on l'emporte dans cet état vers la fosse où il doit être placé à demeure.

On trouve souvent dans les pépinières des sujets foibles, et qui ne **SS^J** «coi, upoint d'e. «.r. **TM** - **P** W & ; on veut les ménager*, et on a cette condescendance mal-entendue, on est forcé de mutiler une grande partie des quatre sujets de sa oronte-rance. Il vaut mieux différer la transplantation d'une et même de deux à trois années, afin que tous les pieds aient acquis la grosseur convenable, et alors débarrasser entièrement la pépinière. Les trainards d'ailleurs ne feront jamais de beaux arbres; ils restent tels, parcequ'ils ont quelques vices essentiels de conformation. On peut, si l'on veut, les replanter à part dans un endroit séparé, et quelquefois ce changement leur devient avantageux.

Si on doit transporter les arbres au

loin, c'est le cas d'envelopper les racines avec du foin, ou avec de la paille,

que le soleil endommage pas. La mousse est la mousse lorsque on peut «*si*» ; die conserve une précieuse humidité au jour des racines.

Le propriétaire est lentif, et qui pro- chde inétliquement, ne fait arracher de la pépinière, et pendant les premières heures du travail du matin, que le nombre des sujets qu'il peut planter dans la journée; ou bien, ce qui est encore mieux, un certain nombre d'ouvriers déracine à mesure que les autres plantent.

Si des sujets restent pendant plusieurs jours, plusieurs semaines hors de terre, quoiqu'enveloppés de paille ou de foin, il est nécessaire de mettre les racines tremper dans l'eau pendant un jour ou deux jusqu'au dessus du collet des racines. Mais lorsqu'on les aura une fois sortis de l'eau, ils ne doivent plus y être plongés. On ne les sortira donc qu'à mesure qu'on en aura besoin. Nous verrons bientôt comment on doit planter.

II. *Des sujets élevés aux pieds des arbres* On se contente, en général, de déchausser un peu la soulie de l'arbre du côté où le jeune pied s'est formé; alors, avec un ciseau ou avec la hache on sépare la bille par les deux bouts du reste de l'arbre. Ce sujet mis en terre pousse, à la vérité, si pendant l'été il fait plus de sécheresse, et souvent il ne pousse qu'à la fin de l'année. Quoique cette méthode réussisse quelquefois, elle n'est ni la meilleure, ni la plus sûre. Il vaut beaucoup mieux commencer l'excavation à quelques pas de là, suivra une certaine distance la di-

rection ar
 le sujet d S sur la quel [ep orfe laiV, ** celle de , q ue ar § en t?
 gueur de deux h
 nager re Jes ch ell
 de s S
 S ml- S
 planter* V
 Et et do
 O'obtoippie
 ta ton de IPH
 avbre t
 W S
 dans la sui e ?
 ne pour le prop
 dix pieds c
 l'ordinaire
 de les transplanter
 jours la cause; on suppose l'arbre sain
 et nullement sur le retour: s'il n'est
 pas en bon état, c'est
 et son argent que de Je transplanter.
 Aunetoisefrancheau deladii tronc,
 on commencera a ouvrir une fosse
 circulaire de deux pieds dediametre
 sur une profondeur de trois pieds, et
 on ira toujours en avant vers le
 tronc, ainsi qu'il a deja ete dit. Si
 au dessous de la profondeur de trois
 pieds on trouve des racines pivotantes,
 on les coupera proprement avec la
 hache, et on travaillera toujours cir-
 culairement en se dirigeant contre le
 centre, de maniere que Parbre puisse
 etre leve tout d'une piece, et on con-
 scrvera la plus grande et cndue possible
 aux racines. Jemultiplie, j'enconviens,
 ? i A . et i A P
 exista-t-il jamais un arbre plus pre-
 cieux, et dont la perte soit plus Jiffi-
 cile a reparer? gelte consideration
 doit entrer pOUr beaucoup dans Pope-
 ration. Laperte d'un be! ilivier r fest-

esuite d'experience kites Vo
 le plus gl mid 8ofn, I 01, p ro U vent o UG
 moins on laisse de Acines a un o Ji-
 vler, P plus sa " Pri* est difficile, et
 moins promptement il donne des ra-
 meaux forts rt vigoureux.
 D V k la Plu^mauvaise de toutes
 le S m ^ thodes, o » a la co « tu » ie
 de sa-
 crifier toures les racines ^ en laisseri
 l'arbre que sasouche de charnee. Pomx
 quoilanature luiavoit-elledoncdonn^
 esro Diigeed en pous soldenou vber, a
 Plus forte rals la subsistance cultir sont
 necessaires. Comme les raisonnemens
 peude ront jamais les preun^s du
 prietaires ne sont-ils pas peup les a
 ce sujet! j'invite a faire le sacrifice de
 deux arbres dont Tun sera planté avec
 le plus grand noml pre de racines, et
 l'autre avec la simple souche bien de-
 chausse, bien decharnee, bien mu-
 tilde, suivant la coutume; et on ju-
 gera a la troisieme annee lequel des
 a eux, arbres aura Jemieuxprobté. J'ai
 eteamemedefaire un grand nombre
 dedeplacemens semblables. J'ailaissé
 a mon maitre valet la conduite d'un
 pied d'olivier bien depourvu de raci-
 nes laterales; cet arbre est mort, et la
 vegetation des autres auxquels je n'ai
 rien retranche, est les-belle. Cepen-
 dant on a ATMuré à ces arbres les
 n emes irrigations et les memes tra-
 vaux; enfin, ils ont ete nkn^c dans
 ! emon, hamp. Onn? mSpersuadera
 lamais que l'am Dutahm. Les racines
 soit avantageu ? S i m, on nomme
 un sougue F 9 s un ^ e si
 des troneon' etc tn assen " T ^ f -
 cines et Ts bouriX / *% "1

raison, un arbre planté avec ses racines aura plus de facilité à en pousser de nouvelles; et sa reprise sera bien plus sûre que celle de ces morceaux isolés. Un tel arbre sans racines végètera, au retour de la chaleur, à peu près comme un peuplier qu'on aura coupé pendant l'hiver, parce qu'il lui l'est un peu de sève qui développe les boutons déjà formés; mais lorsque ce reste est épuisé, lorsque la chaleur du mois d'août se fait sentir, les boutons se dessèchent et périssent. Il en est de même des oliviers, et si l'été a été sans pluie, chose fort commune, la terre desséchée, qui environne la souche, concourt encore à absorber le peu d'humidité qui lui reste, aussi voit-on à cette époque les premiers jets périr. On arrose, vous dit-on, de pareils arbres; cela est vrai, (mais la chose est-elle toujours possible?) et souvent cette précaution ne suffit pas pour sauver l'arbre, parce qu'il n'a pas encore les moyens de subsister par lui-même.

SECTION II.

De la forme et de la grandeur des trous.

La forme carrée est préférable à la ronde, puisqu'elle a quatre angles qui dépassent le cercle, et dont la terre est remuée. La largeur et la profondeur dépendent de la grosseur de l'arbre, du volume de sa souche et de ses racines. La profondeur et la largeur sont des objets sur lesquels il convient le moins de lésiner. L'arbre dédommagera dans peu des avances qu'on aura faites. D'ailleurs, si, pour les arbres de forme carrée, on a eu la précaution de les enlever avec beaucoup de racines, il est clair que le diamètre et la profondeur de la fosse doivent être bien plus consi-

dérables pour ceux-là, que pour les arbres de pépinières; il n'y a donc point de règles fixes sur les fosses des gros arbres, à moins qu'on ne se contente de les lever seulement avec les fourches, alors une fosse de six pieds sur trois, est suffisante. Elle l'est également pour les sujets tirés des pépinières; et encore mieux si on leur donne sept ou huit pieds sur quatre de profondeur.

La nature du sol doit encore être consultée. Plus il est maigre, caillouteux, argilleux, crayeux, marneux, et plus les fosses doivent être grandes et profondes. Dans tous ces cas, la terre doit être amendée par l'air et les matières métalliques, et l'être long-temps à l'avance. Les terres compactes, argileuses ont encore plus besoin de cette opération que les autres. On ne peut trop les défoncer afin de faciliter l'extension des nouvelles racines qui ne s'étendent qu'avec la plus grande peine dans les argilles, les craies, etc. Comme ces terres retiennent l'eau, comme après les longues pluies, elles ressemblent à des bassins qui sont remplis d'eau, les fosses donnent aux fosses un à deux pieds de plus en profondeur, et remplissent cette excavation avec des pierres ou avec de gros graviers; alors l'eau filtre à travers, et ne pourrait plus les racines d'un arbre qui craint la trop grande humidité.

On devrait, aussitôt que le grain est semé, et dans l'endroit où l'on se propose de planter un olivier, faire ouvrir une fosse proportionnée au volume de l'arbre. Le soleil, pendant l'été, pénètre le fond de la fosse de sa lumière et de sa chaleur, et les pluies de l'automne et de l'hiver y établiront un réservoir d'humidité dont l'arbre

pompera la quantité qui lui est nécessaire pendant l'été suivant. D'ailleurs la terre humectée pompera plus aisément les sels de l'atmosphère; elle subira une espèce de fermentation, se bonifiera, et aura acquis l'état le plus favorable à la végétation,

SECTION III.

De la plantation de l'olivier.

Avant de planter l'arbre, on doit donner un tort coup de bêche, (voyez ce mot) au fond de la fosse et tout autour, afin qu'il y ait plus de terre travaillée; on jette ensuite sur ce fond des gazonnées, si on en trouve dans le voisinage, ou bien une couche de fumier très-consommé, afin qu'il attire vers lui les nouvelles racines, et les oblige à pivoter. La terre de la circonférence sera jetée peu à peu, et à la hauteur que l'on croira nécessaire. Alors on met l'arbre en place, car on suppose qu'il a été couronné sur place ou dans la pépinière, afin de le manier avec plus de facilité dans la suite.

L'arbre mis en situation, le premier soin doit être d'étendre et de disperser uniformément ses racines, de manière qu'il ne s'en trouve pas plus d'un côté que de l'autre, et que toutes leurs extrémités plongent dans la terre remuée. Ensuite, avec les mains ou avec le manche de quelque outil, on tasse la terre entre les racines, au point qu'il ne reste aucun vide. Si c'est un arbre jeune ou de pépinière, on fera ce que l'on appelle souffler les racines, c'est-à-dire, qu'on les soulèvera par de petites secousses, afin que ces racines se recouvrent de terre, et que cette terre s'insinue entre leurs interstices.

Si on a des balles de froment,

d'orge, etc., ou bien de la paille hachée très-menue, (les balles sont préférables) on en fera une couche au-dessus des racines, lorsqu'elles seront couvertes de terre; cette couche a pour objet de diminuer la trop grande évaporation de l'humidité et devient un bon préservatif contre la chaleur attractive de l'été.

Quant à l'arbre, pendant, ou après l'hiver, il est prudent de faire jeter sur la fosse une masse d'eau; par exemple, la valeur de soixante houteilles, mesure de Paris, afin d'obliger la terre de se tasser aussitôt et de faire corps avec ses racines. Cette irrigation deviendra cependant dangereuse si l'hiver est rigoureux, parce que l'eau attire le froid ou plutôt son évaporation augmente le froid, elle le rend plus piquant, et ses effets deviennent plus funestes. Mais toute plantation faite après l'hiver exige une semblable irrigation, et même beaucoup plus forte.

Après l'irrigation on achève de combler la fosse avec la terre de la circonférence. Par une coutume bizarre on amoncelle la terre contre le tronc de l'arbre qui devient la partie dominante, et celle des bords la plus basse, ce devrait être précisément le contraire, puisque la partie du milieu ne peut se tasser autant que celle des bords, attendu que la souche et les grosses racines ne diminuent jamais de volume. S'il survient une pluie par la suite, l'eau s'écoule entre la terre remuée et celle qui ne l'est pas, et les racines en profitent très-peu. Si, au contraire, la partie du milieu est la plus basse et les côtés relevés, l'eau pluviale est imbibée par le centre, et les racines en profitent. D'ailleurs, la fourche de l'olivier a le collet de ses racines, ont une tendance

ttiarquée à s'élever au dessus du sol; il est donc prudent de retarder autant que Ton peut, ce rehaussement, et d'empêcher que le collet des racines ne pousse trop tôt des bourgeons, On doit ne jamais perdre de vue que le meilleur terrain se tasse au moms d'un pouce par pied, et beaucoup plus, si on a Jet6 des gazonnées dans le fond des fosses, et si on a employé des balles de blé au dessus de la couche de terre qui couvre les racines. j et le plus a

Plusieurs auteurs conseillent, iorsque Ton veut rernplacer un olivier inort sur place, d'ouvrir une vaste fosse, et de la laisser ainsi découverte pendant une année entière, avant d'y planter un nouveau sujet. Cette précaution est-elle indispensable? Je ne le crois pas, mais elle est au moins très-avantageuse. Us prétendent encore que la reprise d'un arbre à grosse souche, est plus sûre que celle d'un pied de moindre force et à petite souche. La promptitude et la sûreté des reprises dépendent de la quantité de racines que i'on a laiss^es à chaque pied. L'arbre bien enraciné n'est pas obligé, pour reprendre sa sève, à en pousser de nouvelles; au lieu que le pied sans racine, et settlement à souche, ne recoit qu'une sève mal élaborée^ou plutôt une continuation d'humidite qui "fait travailler le peu de sève resté dans ses filieies. L'arbre enraciné travaille tout de suite par sa propre force, et par celle de ses anciennes racines, et par celle des racines qu'il nousse. Ainsi la difference, comme on le voit, est bien grande entre un pied chargé des racines et celui qui n'est pas. Quelques uns de ces auteurs recommandent de placer le pied de l'arbre dans la meme direction relative-

. *Tome VII*

ment à sespoles, que celles qu'il avoit auparavant. Cette observation est purement minutieuse, et nesert à rien. Dira-t-on que le tissu de l'arbre du côté du midi est plus lâche, plus poreux que celui au nord, de Test oil de l'ouest, etc. ? et, quand cela seroit, qui peut être assuré qu'un sujet plants dans un autre champ y éprouvera la même direction des coups de vent, des courans d'air, que dans le premier? Voilà quel seroit Fob-considerer et le plus important, s'il l'étoit véritablement. D'ailleurs, l'arbre aura, en moins d'une année, repris la texture de son tissu, de la maniere qu'il est le plus avantageux de Favorir. On s'attache à des minuties en plantant, et souvent on néglige les points les plus essentiels^

On doit, autant qu'on le peut, aligner les pieds d'oliviers sur des rangées consécutives, lorsque Fon desire avoir des récoltes en grains dans le même champ, ou en cjuinconce, lorsque le champ ne doit former qu'une olivette.

La distance d'un pied d'olivier à mi autre, dépend de la valeur du grain de terre, et de la profondeur de la couche: soit, par exemple, une couche de terre passable qui porte sur une autre couche de plâtre*, d'argile, etc. • ce terrain exige une plus grande distance entre les pieds, puisque leurs racines ne pouvant s'enfoncer; ramperont pres de la superficie, ets'etendront fort au loin, Dans un champ ou la terre est bien végétale et bien substantielle, et qui est située derriere un bon abn, Tohvier prosperera, et parse ses racines et parse ses rameaux, et occupera un grand espace. Il ne doit donc pas être planté ici aussi pres que si le sol &oit mai^re, pauvre et froid; mais combien existe-

Ff

Il n'y a pas de nuances entre une excellente olivette et une médiocre, entre pareille de son voisin, et que c'est la même étendue que telle espèce d'oliviers acquiert, compare, si je puis m'exprimer ainsi, au rapetissement de telle autre. Il en est de même, par rapport aux abris, et c'est la raison pour laquelle les oliviers, entre Toulon et Nice, sont si hauts, si volumineux, et qu'ils sont si rabaisés dans les environs d'Aix. C'est aux cultivateurs à réfléchir sur ces circonstances, et leur étude sera plus instructive pour eux que les règles qu'on leur donneroit. On peut dire cependant que dans un bon fonds, et bien abrité, on doit planter à la distance de six à sept toises, et même plus, et que cette distance nuit peu à la culture du grain : que dans un champ de moindre qualité, quatre à cinq toises suffisent, et quatre dans les plus médiocres, lorsque l'on veut avoir une récolte quelconque en grains. Si on plante en quinconce, sion consacre le champ entier aux oliviers, la distance varie, suivant le fonds, de trois à quatre toises. qu'il y a un baton,

Plusieurs cultivateurs prennent pour règle dans leurs plantations, d'observer l'étendue que les branches prendront naturellement. Cette règle est bonne en elle-même, si l'on connoît parfaitement la nature du sol sur lequel on plante, et la force que l'arbre y prendra. Cependant il est bon d'observer qu'entre les rameaux de chaque pied il doit y en avoir un assez grand intervalle afin que ces rameaux ne portent pas leur ombre les uns sur les autres, la-dessus. Il convient de les examiner ne se touchent pas, et qu'il règne entre eux un libre courant d'air. Sans cette précaution, l'arbre fleurira mal dans tous les points de contact des rameaux, et rarement ses fleurs noueront.

Il est bon d'observer que l'arbre se transplanter. Ne voulant pas attendre

trouve toujours mieux lorsqu'il est s& tendre ses intents que de regarder quelques pieds de terrain qu'il a vu fallu de plus. C'est dans les plantations en quinconce que l'on s'aperçoit le mieux du tort qui résulte du rapprochement des pieds. Leurs branches ressemblent à ceux d'une forêt nue comme le fruit ne paroît qu'en debole ou dans les endroits peu garnis de branches. ces quinconces donnent une récolte moins abondante que celle que l'on auroit eue s'il eût régné un plus grand espace entre chaque pied. Un ne s'aperçoit jamais de planter large, on risque beaucoup de planter serré. Un bel arbre rapporte toujours plus qu'un arbre médiocre, et une plante convenablement, est moins susceptible des impressions du froid qu'une olivette dont les rameaux se touchent et forment une espèce de voûte qui retient et concentre l'humidité.

Lorsqu'on plante un arbre après l'avoir couronné, il ne ressemble plus qu'à un piquet. Avoir un espace paroît immense d'un pied à un autre pied, on regrette le terrain qui reste entre deux; on crmt devoir ajouter un ou deux arbres de plus à la rangée, et voilà ce qu'on appelle une plantation manquée, parce que l'on n'a pas considéré de quelle étendue devoit être, par la suite, la tête de l'arbre que l'on plante.

A quelle époque doit-on planter l'olivier? Les sentimens sont partagés. L'expérience m'a appris que l'on peut planter des oliviers pendant toute les saisons de l'année. Cette assertion paroît un paradoxe. Cependant tout dépend des soins et de la manière de

Pentree du printemps ou del'hiver, er force de supprimer quelques pieds d'oliviers qui se trouvoient dans la direction des promenades tracees autour de mon habitation, Ten fis deplacer un dans le mois de juin, et pendant la fleuraison, et le second le iit au mois de juillet. C'etoit un sacrifice de deux pieds > ou une experience qui resultoit de cette tentative. **Sans entrer dans aucun autre detail** superflu, je dirai seulement qu'apres avoir couronne" l'arbre, en observant **cepen**

bourgeons transports de la maniere qui a ete indiquée ci-dessus, etarrosé au besom. Les bourgeons de Tun et de l'autre pied se fl^trirent et restèrent tels pendant plus de huit iours; enfin peu à peu la sève reprit **maniere route,** I avan, l'hiver les b U,» » fu-n. vigoureux. Ces deux olivier s été plus endommagés des e les oliviers voisins. Cette experience prouve que cet arbre est un des plus vivaces

pendant tout le corns de l'annee, si on i et s

l'olivier soit é les défauts de la taille, malgr^ les amputations énormes de ses blanches quTont lieu tous les deux ans, malgr^ les chicots qu'on laisse, et qui sont la cause de la pourriture qm gagne insensiblement toute la partieligneuseet inférieure; enfin, malgré les largo et nombreuses plaies dont on le couvre, cet arbreyegète, pousse, et donne du fruit. Mivier, je le repète, ne craint que le oi

Ma té deux experiences dont

Je viens de pavley' on^augoj-nt de cpnclure que les, ep, ques de printemps ne s-mt pas a V> pierer pour la plantation de l'olivier; il fout que les circonstances soient Bien d'grantes, et que les soins soient'oien a^als pour qu'ou doive s'en écarter. Plme, Columelle, etc. ont parle de ces promotions faites pendant l'été, et la nécessité seule m'a mis dans le cas de vé-nBer des fails tres-elo.gn^s de pi Uque ordinaire.

armi les auteurs modernes, plusieurs ont fort applaudi aux plantations du mois de novembre, et les autres, a celles du prinlemps.

Dans les plantations de la fin de l'automne, on a l'avantage des pluies d'hiver qui serrent la terre contra la souche. L'arbre conserve sa trax^cheur, et se dispose à entrer en sève de bonne heure; de maniere que la pouss^edes bourgeons est plus assurée dans le cours de l'annee, et que les bourgeons sont moins herbacés à l'entrée de l'hiver; ce point est essentiel. Mais les partisans des plantations tardives disent que cet arbre, que ce tronc, mis à nu, es, plus sensible à la rigueur du froid, puisque l'amputation de toutes ses branches laisse à nu les grandes plaies faites à son sommet.

Il faudroit prouver qu'un arbie dépouillé de ses branches transpne plus que lorsqu'il lo avoit. Alois il craindra plus le frwd.

Comme^p l'arbre senournt pour le moins autant par ses branches que par ses racines; comme la transpiration est toujours en raison da fa nourriture qu il recoit; comma l'olivier vegete toute 1 annee, il est clair que, chargé de ses rameaux,

il doit craindre beaucoup plus le froid que lorsqu'il est réduit à son seul bois. Ainsi la première objection est nulle quant à ce point; elle ne l'est pas quant au second, elle est, au contraire, très-forte. Par ces vastes plaies découvertes et exposées à toutes les injures du temps, à la dessiccation, à l'humidité successive, etc. l'arbre souffre beaucoup, et dès cet instant se forme le germe de cette putridité qui gagnera insensiblement tout l'intérieur de l'arbre. Combien d'années ne faudra-t-il pas avant que l'écorce (voyez ce mot essentiel) ait recouvert ces plaies si considérables? Le bois ne se régénérera pas, l'écorce seule prendra de l'étendue, et s'il n'est pas couvert il pourrira. L'arbre ressemble, en quelque sorte, aux dents des hommes ou des animaux; dès que leur émail est carié, la substance intérieure est bientôt pourrie. Heureusement que dans l'arbre l'écorce est végétative. Si on prend la peine d'examiner un olivier à tronc caverneux et pourri, si l'on suit cette carie, on verra qu'elle a commencé ou par en haut, ou par un chicot laissé sur la place, ou par une plaie qui n'a pu être recouverte de l'écorce; on verra que la carie a gagné de proche en proche, de haut en bas, et que souvent, et très-souvent, plusieurs de ces plaies, réunies sur un arbre, ont concouru ensemble à la dégradation totale de l'intérieur, et même dans toute la partie inférieure du centre des racines. Il ne reste à ces arbres que l'écorce et un peu d'aubier. Il ne faut que des yeux et un peu d'attention pour se convaincre de cette vérité.

^ M. Barthès, dans l'ouvrage déjà cité, est le seul qui recommande de

couvrir les plaies de Polivler avec *Yonguent de Saint-Fiacre*, c'est-à-dire, avec de la boue de vache, pétrie avec de l'argile, et d'assujettir le tout avec des chiffons. Je n'ai cessé, dans tout le cours de cet ouvrage, de recommander l'application de *Vonguent de Saint-Fiacre* sur toutes les plaies un peu considérables des arbres quelconques. Cet onguent agit sur les plaies de l'arbre, comme les onguents et les taffetas d'Angleterre agissent sur les plaies des hommes et des animaux. Il les préserve du contact de l'air, et la nature établit la cicatrice par l'exfoliation de l'épiderme, ou peau dans l'homme, et par celle de l'écorce sur les végétaux. (Voyez le mot ONGUENT.)

Il est clair qu'avec un semblable préservatif, il ne s'établit aucune carie, laquelle commence toujours par l'aubier, (voyez ce mot) et gagne de la circonférence au centre en creusant ensuite, et se propageant par ce centre.

Les chiffons qui recouvrent l'onguent me paroissent inutiles, et ils retiennent même une humidité qui peut devenir dangereuse à la plaie pendant la rigueur du froid. L'onguent seul bien fait, bien corroyé, et auquel on a ajouté des balles de blé, afin de donner plus de liaison aux parties, suffit; il faut seulement le bien lisser, et tous les quinze jours le lisser de nouveau, afin d'éviter les crevasses par lesquelles les eaux pluviales pénètrent jusqu'à la plaie, délaient la terre, et finissent par l'entraîner. Le chiffon seroit d'ailleurs dangereux lorsque l'arbre entreroit en sève, lorsque l'écorce commenceroit à se cicatrifier

former son bourrelet, et sur-tout lorsque les bourgeons pousseroient; l'Wuent seul suffit: si par un accident quelconque il Vent à tomber, on en met de nouveau. On doit autant que Ton peut, et c'est toujours pour le mieux, le laisser subsister même pendant plusieurs années; c'est une petite attention dont on se trouvera très-bien.

Il est certain qu'avec de semblables ~~precautions, le trou n'agira pas sur la plaie de l'arbre planté avant l'hiver, et que la reprise de l'olivier sera assurée.~~

Les partisans des plantations du printemps, disent: Si on met en terre l'arbre, lorsqu'il entre en seve, tous ses pores et toutes ses cellules en sont remplies; cette seve n cherche qu'à s'échapper au dehors et à donner naissance aux bourgeons; et la souche a le temps de pomper de la terre une nouvelle seve. Ainsi ~~la reprise est plus assurée au printemps qu'avant l'hiver, sur-tout si on a le soin d'arroser.~~

CeUe"th&>rie est-elle celle, de la nature? Un seul exemple la dément, Combien de gros oliviers transplantés ne végétent pas pendant la première année? Combien qui ne végétent qu'à la seconde, et d'autres point du tout? Cepeiadant on plante les vieux comme les jeunes à la même époque, et à tous on ne laisse que la souche. S'il est très-difficile, trop coûteux, ou même impossible d'arroser ces arbres dans le courant de l'été, on n'est certainement assuré de la reprise que d'un petit nombre; il n'y a aucune végétation sensible dans plusieurs, puisqu'il ne pousse qu'à la seconde année, quoiqu'on ait soin ^v JfyJ&F arroser pendant la première,

J'ai dit quel'olivier étoit en seve pendant toute l'année, et il a cela de commun avec les arbres qui conservent leurs feuilles toujours vertes, Le pendant si la seve n'est pas déjà renoiiiveleSe par la chaleur du printemps, enfin si on plante, par exemple, en février ou au commencement de mars, lorsque l'hiver aura été froid et long, il est clair que ces arbres reprendront moins bien, toutes circonstances égales, que si Ton avoit attendu le mois d'avril, parce qu'à cette époque tout le tissu du tronc auroit été plus rempli de seve. D'ailleurs, l'olivier réduit à l'état de tronc, éprouve très-peu de transpiration, et la masse de seve qu'il a retenue, nourrit mieux les germes des bourgeons, dont le développement est aussi plus facile. Si on ne craint pas dans les plantations tardives le manque de seve du printemps, on doit redouter les chaleurs et la sécheresse dévorante de l'été.

J'ose croire, quoique je ne certifie pas le fait/que* l'épanouissement des bourgeons, ou plutôt leur extension pendant le reste de l'année, dépend des racines poussées de la souche jusqu'à cette époque; car le premier développement auroit eu lieu, quand même le tronc, coupé en avril ou en mai, seroit resté couché sur le sol sans être enterré. J'ai la preuve de ce que j'avance, si il est vrai que l'extension des bourgeons tiennent au développement des nouvelles racines poussées par la souche, il est donc évident que l'olivier planté avec toutes ses racines, même en supposant qu'il ne donne pas plutôt de nouvelles racines que l'autre, auroit un grand avantage sur celui auquel on n'auroit conservé

de la souche; puisqu'ayant plus de masse comme souche et racines, il aura un plus grand réservoir de sève.

Actuellement je demande si des racines déjà formées, de ja garnies de leuvs chevelus, n'auront pJs plus de force de succion que la souche, jusqu'a ce qu'elle ait pousse" ses racines? Je demande si la seve par les chevelus, nesera pasmieux kbor^equecellequi est absorbeeseulement par sa souche?.. La plantation faite ainsi, et avant l'hiver, a done un mf rite de plus' quenelle, de l'entree du printemps ; lusqu a cette premiere ^poque l artre bien enracine n aura plus d effort a faire pour entrer en seve , m pour nourrir ses bourgeons, Actuellement lelecteur est mstrmtdu pour et du contre de chaque epoque de transplantation; e'est a lui a « donner, con^thode des exp^riences mens, mais lorsqu il a ur a ^ ^ TM de comparaison. Le pomois meme ne s'ajoute avec m^thode de sexperienceb D. generaliser; leur succès depend au climat. Le d'olivier. Dans tout ce que P~ viens de dire, j'ai cherche à e"ta- l3ir les lois de la vegetation sur lesquelles doit porter la theorie ; e'est actuellement au cultivateur a en faire Kppl;ca; ion et a les modifier suivant les^rconstances.

T A P T T R E V I I .
kj n. a. * * J- . * * .

De la conduite de VLKvier après sa plantation.

„ « x. » c i * R B.

SECTION p R B M I * * *

/, <, « f

* » « *om des fosses.

filtere u ^ e ^ afftt uae aU

loute tene rem

moms d'un police pai ^ même;

suite eile' se resserre snl eite terre ^

de mamere que, entre a le qui ^

l'entree ^ J ^ f ^ t Z ^ ^

^ . P as - t enet ' // iuscuh \ / t une gercure

de la c es - ar ^ ^ fond de la

S U I . . P , i c ue \ e ouverture , par

tossée ^ l'immidil^ du sol,

la J ^ M a ^ r dir, et sublimee V ^ V

ai ^ s ^ chappe aU grand prf-

circule ^ ^ ^ ' c e vice a prin-

1 ^ ^ ^ ^ leg ten es le

des remec et compactes. Le moyen

de ces fortes, et d'oree, etc. dans ces

balte de ble pet ^ HP pietter de la

terre des parois, a mesure qu elles

se forment. Cette precaution prise

de temps a autre, eqm vaut a un ai-

rosage, et souvent en dispense,

Dans les champs a grains, l'annee

de la plantation est celle de la yj

chere , (voyez ce mot) et pai' con

sequent celle du labourage. Ce t a

vail rempAt la gercures, Ma ^ si les

laboms sc G de b ngs

intervalles, les gercures auront lieu ,

i j c le

et on les trouvera meme dans

courant de Tannee suivante ^ sil b iver

a ete peu pluvieux , cas assez of-

dinaire dans les provinces du m K * l.

Il est rare que sur un champ uni-

quement consacre aux oli\

travail soil fait a la charrue: les ger- cures y sont done plus a craindre que dans les autres champs; on se contente de travailler les premiers a la main, au plus a deux epoques de l'annee, au lieu que la charrue passe au moins quatre fois*avant la semaille dans les olivettes ou l'on met des graius: d'ailleurs, on la conduit très-difficilement dans les champs plants en quinconce, et lorsque lesarbres sont-pres les uns des autres, e'est gratter la terre, et nepas labourer.

Les terres leseres, sablonneuses, etc. sont, en e^n^ral, exemptes de pareilles crevasses: cependant la prudence dicte de visiter de temps a autre ses plantations, et de parer aux inconveniens, des qu'ils se pr^sentent.

Comme dans les labours, la charrue ne peut pas travailler jusquaupied des oliviers, il faut y suppléer par des travaux ala pioche, et aumoins avant de semer, donner un bon defencement, a quelques pieds de distance, autour de l'arbre.

^ T T
b E C T i O N 1 J.

BestravauxaupieddeVarbre.

Je n'examine pas encore si les arbres doivent être talliés tous les deux ans, y cependant e'est la coutume pres- que generale, et je pars de ce point,

Avant de labourer pendant l'annee desjachères, c'est-à-dire, avant, ou pendant, ou après l'hiver, on fume le pied de chaque olivier, et ensuite ce fumier est enterré a la pioche. Cette opération, bien simple en elle-même, est presque par-tout mal faite. Commençons par l'examen de la nature du fumier.

L'expérience prouve que le fumier pailleux, mal pourri, etc., n'a pres- qu'aucune qualité, (consultez les mots

NGliAiS, FUMIER) il est done essen- tiel qu'il ait fermenté en masse, que cette masse ait été tenueassezhum^e pour que le Wane ne le g^a^g^F^" enfin, qu'il ait prouvé la fernienta- tion putride qui doit avoir deatui^ ses premiers principes, pour en com- poser des mixtes et résidus analo- gues. Il faut au moms l'espace d'un an, pour opener ce changement et cette conversion: le hraver le plus décompose, sans avdr e>ouy£ au- cune évaporation, est le meilleur: une mesure quelconque decei^mier reMuit en terreau, produit plus d'effet que six semblables mesures de fumier encore pailleux.

Gommunément on place cetengrais tout près de la souche et tout autour de l'arbre; on l'étend un peu; on pio- die, et la terre est amoncelée contre l'arbre. Il en ré"sulte plusieurs incon- veniens: i°. cettebutte élevéeautour de l'arbre, qu> tend sans cesse a former des racmes et des branches, qui a sur toute sa longueur des germes de bourgeons prêts a se dé- velopper, excite les racines a sortir de la pai tié couverte, ou bien elle augmente les protuberances tout autour du collet des racines, et peu a peu la souche s'allonge, monte et sort de terre. Quant a l'arbre an- ciennement plants, il n^y a d'autre remède que de l'arracher, et de mettre plus profondément son pied en terre: cependant cet expedient est fort coûteux, et on perd encore le produit de plusieurs récoltes! cc-n- s^cutives, et on court les evene- mens de la difficile- de sa reprise.. Mais e'est une absurdite de chausser sans cesse l'arbre jeune; on a beau faire: a la longue, il mettra sa sou- che en dehors; c'est a quoi le bon

cultivateur s'opposera autant qu'il sera en son pouvoir.

Ge n'est pas par la souche, par l'origine des grosses racines qui en partent, que l'arbre reçoit le bénéfice des engrais, ou, du moins, il en reçoit très-peu : ce sont les racines capillaires qui sont les vraies pourvoyeuses de la sève : or, la souche n'a presque point de racines capillaires. Il faut donc laisser au moins trois pieds de distance pres du tronc, sans y repandre du fumier, et le jeter dans la circonférence au delà de ce point.

2°. Le fumier accumulé est en trop grande masse, compare à celle de la terre. L'air, la chaleur, les pluies ont bientôt dissipé les principes les plus volatils; et il ne reste plus qu'un *caput mortuum*, un simple résidu. Le fumier, au contraire, répandu dans la circonférence, est profondément enfoui, par l'action de fossayer, et les pluies font pénétrer plus avant leurs principes, qui doivent se combiner avec ceux de la terre. Consultez les deux mots désignés ci-dessus, et le mot AMENDEMENT.) Par cette méthode, rien n'est perdu.

30. La butte brise les eaux pluviales à s'écarter du centre; elle leur donne une pente rapide, et les porte au loin. Il vaut bien mieux fossayer, de manière qu'il y ait tout autour du tronc une espèce de bassin qui retienne l'eau, et la pousse de la circonférence au centre; alors, pas une seule goutte n'est perdue, et l'olive ne tombe plus desséchée des arbres, pendant les chaleurs continuelles de l'été. Si ce travail étoit fait avant l'hiver, la grande humidité concentrée au pied de l'ar-

bre seroit capable de lui nuire, si le froid étoit rigoureux.

Malgré ce que je viens de dire contre les buttes en général, celles en terre ont un avantage, puisqu'elles empêchent l'action du froid sur le collet des racines. La terre doit en être prise à la plus grande distance qu'on le peut, du pied de l'arbre, afin de ne pas découvrir les racines traçantes, et, ce qui vaudroit mieux, il faudroit y rapporter des terres nouvelles, ou des plâtres, ou des débris de mortier; mais des que l'on ne craint plus les gelées, les matériaux de la butte doivent être jetés et répandus à quelque distance de l'arbre, regales sur le sol, afin d'y être, dans la suite, enfouis par les labours. Dans quelques cantons, ainsi qu'il a déjà été dit, on se contente de travailler deux fois dans l'année, les pieds d'oliviers, lorsque le champ est entièrement consacré à cet arbre. Ce labour fait à la main, et encore moins, celui fait à la charrue, ne sont pas suffisants : les arbres plantés trop près, servent par les racines, et ont besoin de plus de secours; trois et même quatre labours ne sont pas de trop : au surplus, leur nombre dépend beaucoup de la nature du sol.

Les champs à grains, et plants en oliviers, reçoivent cinq labours* de charrue, l'année de la taille et du semis; ils sont fumés, avant, pendant ou après l'hiver, et le fumier est enterré par le travail à la pioche que l'on donne autour de chaque pied d'arbre. Il est impossible tant que la récolte des grains est siu¹ pied, que l'on puisse donner aucun labour à l'arbre. Après la récolte, les troupeaux s'emparent du champ et dans presque toutes les métairies •

ces champs sont les seuls endroits où ils pourraient paître pendant le reste de l'été, puisque les vignes, les luzernières leur sont interdites. Il en résulte que l'olivier reste sans aucun travail pendant une année franche; passe encore, si à la fin de l'automne on hivernait par un bon coup de charrue, mais, cette méthode est presque ignorée dans les provinces du midi, ou, comme ailleurs, les travaux sont presque toujours faits à la hâte. Les premiers labours commencent pour l'ordinaire au mois de février suivant. Cette méthode de culture est très-défectueuse.

Dans d'autres endroits, les particuliers travaillent leurs champs par un labour croisé, aussitôt après que la récolte a été enlevée. Outre l'avantage de ces labours relativement au sol, on sent bien que le fruit de l'arbre en profitera, ainsi que l'arbre lui-même. Quelquefois la sécheresse de la saison s'y oppose pour le moment; mais on se hâte de profiter de la première mouillure; si elle se fait trop attendre, on laboure comme l'on peut.

Plusieurs cultivateurs, au contraire, pechent par un défaut opposé; ils sont sans cesse la pioche à la main, et par là ils augmentent l'évaporation du peu d'humidité qui reste au sol; cependant si, par d'heureuses circonstances, des pluies surviennent, alors leurs peines ne sont pas perdues. Il ne faut que ce qu'il faut en agriculture, le surplus est inutile; les champs ne sont pas des jardins, et les oliviers n'exigent pas les mêmes soins que les arbustes ou les renouées de l'amateur. A chaque travail au pied des arbres,

il est à propos de détruire les bourgeons qui s'élancent de son tronc, ou du collet ou des racines, mêmes; ils deviennent des parasites très-pernicieux.

SECTION III.

De l'époque à laquelle on doit fumer.

Les sentimens sont partagés sur l'époque à laquelle on doit fumer: examinons donc l'effet des gelées sur un champ nu, fume* ou non fume*, afin d'en faire ensuite l'application aux olivettes; transportons-^{110US} à l'époque des gelées blanches, et examinons quelle est la partie sur laquelle ces gelées sont le plus sensible. Si je considère une superficie, par exemple, celle d'un creux rempli de fumier, je vois qu'à la moindre froidure, la gelée blanche y est plus sensible, plus apparente et plus forte que dans le sol qui l'environne. Je vois cette même gelée blanche plus caractérisée sur la superficie d'une prairie, que sur celle d'un champ; la même remarque a lieu sur un champ nouvellement labouré, en comparaison d'un champ garni d'herbe, et labouré depuis long-temps. Ces phénomènes sont constants, et frappent les yeux de ceux qui veulent voir. Mais quelle en est la cause? Je crois, si je ne me trompe, que ^{VOICU} Les lieux les plus susceptibles de recevoir l'impression des gelées blanches sont ceux où il y a plus de chaleur, par conséquent plus d'évaporation, supposons actuellement que la chaleur ait une force comme quatre, l'évaporation sera donc comme quatre j'admets une MHU-

blable masse d'humidité* , les deux masses réunies et agissantes formeront donc une masse de huit; or , le fumier est dans ce cas : l'effet du froid est de concentrer l'eau réduite en vapeur , on voit la preuve dans les réfrigérans donnés aux alambics , et sans lesquels le fluide et le spirilueux se perdent en vapeurs. Le froid condense les vapeurs , à mesure qu'elles sortent du fumier : le froid les saisit plus fortement que si elles étoient simplement chaudes , comme un , et par conséquent , il convertit plus efficacement les vapeurs en rosée Blanche ; la prairie est plus fortement attaquée que le champ

il y a plus de fumier dans le champ que dans la prairie.

Le champ nouvellement labouré donne plus d'évaporation que celui qui ne l'est pas , et lui se plus facilement une partie de la chaleur dont il étoit irrizni. L'évaporation et la chaleur sont donc les causes de ce que la gelée blanche se manifeste plus vite , et d'une manière plus décidée dans un lieu que dans un autre.

On peut conclure du particulier au général, et trouver la raison pour laquelle l'effet des gelées blanches , et des gelées , est plus sensible , toutes circonstances égales, dans les bas fonds, que sur les hauteurs. Si on veut d'autres comparaisons prises sur les lieux qui nous environnent, on verra, par exemple, le toit qui recouvre une bergerie , une écurie etc. , plus couvert de gelée blanche , que le toit de nos maisons; et on verra que plus les tuiles. qu'

forment la toiture , sont plus sèches, et plus la gelée blanche est forte et apparente. Supposons un appartement dont l'air atmosphérique soit , par exemple , de dix degrés de chaleur ; si l'air extérieur devient froid , par exemple , de trois à quatre degrés , l'humidité de l'air atmosphérique de l'appartement se portera sur les vitraux , et même elle se convertira en glace si l'air extérieur est bien froid , ou en vapeurs , &c. de ne se trouve que quelques degrés de différence entre celui du dehors et celui du dedans. La loi de la nature est que tous les fluides se refroidissent également, jusqu'à ce qu'un fer rougi par exposé à l'air pendant

de la grande disproportion de chaleur.

Lorsque pendant l'été on place sur la table un seau de métal, rempli de glace, pour rafraichir nos boissons, nous voyons la surface extérieure de ce seau, se couvrir bientôt d'une couche semblable à de la poussière glacée: ce phénomène a également lieu, en raison de la nécessité de l'équilibre dans les fluides; le froid de la glace et du vase attire à lui la chaleur qui l'environne, mais la chaleur peut se présenter contre le vase, sans entraîner avec elle une partie de l'humidité atmosphérique de l'appartement. La partie glacée se confond peu à peu avec la glace, et la partie humide et se gèle en molécules très-fines, semblables à une poussière légère contre les parois extérieures du vase. Enfin lorsque, avec le temps, les fluides se sont mis en équilibre

dace extérieure, et intérieure, se fondent en même temps. Il me paroît qu'au moyen de ces exemples on peut déterminer s'il est avantageux ou nuisible de fumer les oliviers, avant, pendant, ou après l'hiver; toutefois cependant ayant égard aux positions des champs, aux circonstances locales, que je ne puis ni spécifier, ni décrire;

Si on a consulté les mots *amendemens*, *engrais fumier*, on aura vu quelle est leur manière d'agir, de se combiner avec la terre, de lui rendre les principes qu'elle a perdus par la production des récoltes. Il est prouvé dans l'article *labour*, que les labours ne peuvent suppléer les engrais, et que leur multiplier, ne redonne pas à la terre, les matériaux dont elle forme la seve, sur-tout si chaque récolte l'a dépouillée de [*humus* ou terre végétale, à moins que le sol du champ ne soit formé par un dépôt, et qu'il ne soit d'excellente nature; après il est, pour ainsi dire, inépuisable en principes.

L'expérience journalière, et de tous les temps, a prouvé que l'olivier exigeoit des engrais; ils lui sont plus ou moins nécessaires, suivant les espèces, et suivant la nature du sol. Lorsque les labours du champ sont donnés avec Paraire, (*voyez* le mot charrue) il en exige davantage, parce que les racines fibreuses s'étendent presque à sa superficie: il en est de même, lorsque les olivettes sont semées en grains; la récolte du *hât* ou du seigle appauvrit le sol. *Pierre*, *Caton*, *Columelle*, exigeoient que l'olivier fut fumé au moins tous les trois ans.

On exige de cet arbre une abondante récolte; et quoiqu'on le tienne

rigoureusement par la taille. Mais s'il jette beaucoup de bois têtard. La noumure doit donc être proportionnée aux besoins et à la consommation des principes seveux, ainsi, nul doute à ce sujet, et l'expérience a prouvé que telle ou telle espèce d'olivier, qui se charge naturellement de plus de bois que telle autre, a besoin d'une forte masse d'engrais; mais à quelle époque convient-il de fumer, c'est là le point de la question.

L'automne me paroît être la saison la plus favorable; et le mois d'octobre doit être choisi de préférence. Il est encore trop chaud en septembre, et souvent trop froid en novembre; quant au transport des terres nouvelles, des platras, etc. il peut avoir lieu dans toutes les saisons, et surtout à la fin de novembre, afin que les pluies de l'hiver puissent se lessiver, et pénétrer la terre du sel qu'elles en ont extrait.

Il est essentiel de ne pas perdre de vue que je parle d'un *Jumierfait*, d'un fumier qui a subi la fermentation putride; en un mot, d'un fumier dont la chaleur de la masse est, à peu de chose près, égale à celle de l'atmosphère: cet engrais, charné en automne, et enterré tout de suite par un labour, donnera de la vigueur à l'arbre dont les frillets, qui ne seront cueillis qu'en novembre ou en décembre, seront plus gros et mieux nourris. S'il survient des pluies, la dissolution de ce fumier et la combinaison de ses principes avec ceux de la terre, seront promptes, et tourneront au profit de l'arbre et à la bonification du sol. On ne craindra pas que ce fumier bien consommé attire la fraîcheur pendant l'hiver,

el que par son évaporation il concentre l'humidité sous l'arbre: enfin, à l'agira, dans ce cas, non comme principe d'élevage, mais mécaniquement comme principe nutritif et restaurateur des principes épuisés par la récolte des grains, faite deux ou trois mois auparavant. f humidité

Les fumiers pailleux, non consommés, etc. deviennent nuisibles, parce que la charrue, la pioche, etc. ne les divise jamais bien; ils sont cependant enfouis dans la terre, et dès qu'ils sont pénétrés par les pluies à la fin de l'automne, il s'agit d'une nouvelle fermentation, et toute fermentation produit de la chaleur. Voyez *hmly couché*. T. > *hs-ors* surviennent les phénomènes cités ci-dessus pour exempt. Il me paroît que les écrivains et que les cultivateurs n'ont pas assez examiné la manière d'agir des fumiers, et n'ont pas insisté sur la différence des fumiers consommés, et des fumiers qui ne sont pas encore faits, ou qui ne sont pas du tout.

On objectera, sans doute, que la qualité de Thuile fournie par un arbre fumé en octobre, ne sera ni aussi fine, ni aussi délicate que si on ne lui avoit pas donné d'engrais; cette objection est vraie dans toute son étendue: mais si on excepte le territoire d'Aix, et quelques terroirs privilégiés, ne recherche-t-on pas par-tout la quantité plus que la qualité? Dans ce cas, l'amendement produit un double effet, la quantité et l'amélioration de l'arbre. Si, jusqu'à la récolte du fruit, il ne pleut pas, si la terre reste encore sèche depuis l'été, (cas assez ordinaire) le fumier bien consommé ne produira ni Lien ni mal; il restera intact;

puisque, pour faciliter la combustion de ses principes avec ceux de la terre, et pour les rendre plus savonneux, il faut absolument qu'ils soient dissous par l'eau des pluies: sans elle il n'y a ni décomposition ni recomposition; mais dira-t-on que de la terre suffit; on la suppose cette humidité, et je demande aux Provençaux, aux Languedociens, si la terre n'est pas souvent sèche, et très-sèche, à plus d'un pied de profondeur, à cette époque? J'aurai pour raison, dans cette circonstance, de leur répéter cet adage: *corporation agunt, msi sint soluta*: On est toujours heureux dans ces provinces, d'avoir de temps à autre ces vents de grande humidité; sans elle, les arbres et tous les arbres périroient; ils se nourrissent par leurs feuilles. (Voyez ce mot.)

On objectera encore que ce fumier sera épuisé, qu'il n'aura plus de principes, et qu'au retour du printemps l'arbre n'en retirera aucun profit. La chose n'est point ainsi, à moins qu'on n'ait laissé cet engrais sur la superficie du sol, exposé au soleil, etc.; mais s'il a été convenablement enfoui, il ne craint plus rien. À mesure que la saison s'avance, la chaleur diminue, et les décompositions et recompositions sont plus lentes à s'établir. L'arbre profite de celles qui sont faites jusqu'à l'entrée de l'hiver, et c'est d'une très-petite partie; c'est dans l'hiver que se font les grandes dissolutions, et le renouvellement de la chaleur du printemps, opère les recombinaisons d'où dépendent les principes seveux.

Les engrais consommés, & V^{pn} < " *

pendant Phi J! n^produisen, aucun dièt; puisqu'ils ont jeté tout kur feu, dans leur fermentation putnde, iU ne sont plus susceptibles de se réchauffer, à moins qu'ils ne soient très-sees, ou qu'ils n'ayentétérendus telsant&ieurement, soil par unelermentation oul'humiditen'apasé^en proportion des besoins, soit par one

consequent de la chaleur; mais xi ne s'agit pas ici des exceptions, il s'agit du fumier bien fait, et qui a conservé l'humidité q

On auroit tort de conclure de ceci que cet engrais suppose parfait, l'assemblé en masse contre le pied de l'arbre, n'est pas dangereux, chaleur étoit assez forte, il pourroit arriver qu'il reagit sur lui-même, de même que cette l'aleur agit dans cette saison sur les amandiers, pêchers, etc. Dans aucun cas, et dans quelque'état que soit le fumier, on nedoit pas le laisser amoncelé au pied de l'arbre; il demande à être étendu et enfoui sur le champ.

Siles engrais sont pas convro-m^, l'eifedes gees se^a plus sensible pour peu qu'ils ne soient pas reduits a la plus grande division.

Les fumiers reapndus a la fin de l'hiver, en mars, et sur-tout en avril, ne produisent pas tout l'effet qu'on est en droit d'en attendre, a moins "que des pluies un peu fortes ne surviennent. Il arrive souvent que depuis le mois d'avril jusqu'à l'automne, il ne tombe pas une seule goutte d'eau, ou que si par hasard il pleut, c'est par un oi-age passawr, dont la pluie court, plutotsur

!f sol qu'elle ne l'imbibe. Dans cet état, ue les principes del enguub sol, et la grande d'aw une grande en P^Sserofepo- que la P^X euse de cette que la P^ core la res-saison, jarce <£ on o i de mars. - source des guies du mo* de dire éprou-

le contradictions; même chaque vil- uait une routine dont il ne s'ecarte pas; mais je prie les culti- yateurs qui ne se laissent pas sub- juguer par la coutume, de répéter l'expérience aux trois éps. de tenir compte de la manière d'être des saisons. et sur-tout de bien ob-

seivci l etab udii- r H e w. de tmiSSvient à l'ohvier, pour u cu soit bien consommé: l^p&iel ce a rouvé que ceiu de uton èvre étoit le plus acu: >> des mu- lete, ^ ^ 4; le fix- n^ de y b f et de est le L e transport des nou- mons bon. L, ^-- décombres ^

Scale, m dans les moving tourteaux sacnfieroit sans peme les 's elles ou marc des' oUv«»^ a P^r ^ est ont et 5 pressees, ^ ontien t beau. tres-bon, parcc: q titeuses. si on ne poup de P?rlie^ ensrais, ni pour -em P^c^nl ^ g^ it du moins^ une lechauHnge. ^ ri On n'aisse perdre ? is « w de bag qui mu lem « w de bag qui et -ui ^ servi ^TM ^ / e r \ pate; ces eauX ras- a ecnauu^ r ,

semble's dans un vase réservoir que Fon remplit de paille , de feuilles et de toute espece de végétaux, manifestent un foie de souffre sur toute la superficie et sur les bords, après qu'elle a fermenté; l'odeur en est désagréable et fétide mais la tout forme un engrais excellent, On peut encore à la paille et aux végétaux , ajouter lit par lit de bonne terre; et à mesure que l'eau superfines'évapore, on couvre, de semblable terre, la partie du sol et de la masse totale qu'elle laisse à sec. L'ouverture des moulins est fixée en novembre ou en décembre, suivant les cantons et les espèces d'olives qu'on y cultive, et on les ferine ordinairement en février; pendant ces mois il y a peu d'évaporations, la chaleur de l'air n'est pas assez forte pour l'établir; enfin, la trop grande quantité, d'eau s'oppose a la fermentation et a la putridite. A la tin de l'Inver, et lorsque cette eau a depose le mucilage et les autres parties qu'elle contenoit; enfin, lorsqu'elle ne conserve pour ainsi dire plus que la partie colorante dont elle est chargée, on degage l'ouverture que Ton avoit bouchée pour la retenir , et on la laisse ecouler a la hauteur que Ton veut; mais il est essentiel de conserver une certaine quantity dans le fond du reservoir, afin que la masse du fumier la poiupe en proportion de celle qui a été perdue par revaporation dans la partie supérieure,

La grande fermentation putride s'établit lorsque les chaleurs du printemps commencent a prendre une certaine force, et celles de l'été en achèvent la décomposition. Dans le courant de septembre , l'engrais est

enlevé du réservoir , et il reste amoncelésur les bords jusqu'au moment où il sera transporté sur le champ. La couleur de cet engrais approche du noir bleuâtre, sa consistance ressemble a celle du fromage de Gruyère, et la bêche ou la pelle le coupe et l'enlève par tranches semblables à celles de la tourbe. La partie de l'engrais exposé au soleil, perd bientôt sa couleur foncée, et devient grisâtre. Aucun engrais n'approche en bonté de celui-ci, soit pour les champs > soit pour les oliviers. La simple eau des moulins, et qui a fermenté pendant plusieurs jours, voiturée sur les champs, de la même manière que les Flamands y transportent et y répandent les eaux de fumier, assure la beauté des récoltes et la forte végétation de l'olivier; mais leur effet est moins durable que celui de l'engrais en nature, quoicju'on ait labouré le sol aussitôt après l'irrigation.

Ces reservoirs, ce mares sont, pendant les chaleurs, des vrais foyers de putridite, d'ou s'echappe sans cesse une quantity prodigieuse de miasmes, (voy. cemot) et d'ou il sort beaucoup d'infection. L'avantage qu'on en retire ne peut-etre mis en comparaison avec la sante des cultivateurs; la prudence exige donc que ces reservoirs soient tres-eloignes de toute habitation, et que malgré leur distance, aucune ne soit sous le vent. On dit que l'air est mal sain dans telle ou telle métairie, dans certains villages, etc.; que la fièvre y regne pendant tout l'été qu'elle consume les habitans, et l'on ne fait pas attention que ces maux tiennent à de petites et à de semblables causes. Il me paroît que l'on peut, par voie de justice, forcer les propriétaires à détruire ces germes de corruption.

Chaque tenancier a reçu de la nature le droit de retourner son fonds comme il lui plaît; mais personne n'a osé lui d'attenter à la vie de ses voisins. (V. le mot ETANG.

On dit que le marc de raisins jeté dans la circonférence d'un livier, chasse les insectes qui nuisent à ses branches, à ses racines, Cette assertion est vraie, sans doute, puisque les cultivateurs s'accordent sur ce point; mais je n'ai pas osé assez heureux pour en voir les bons effets, quoique je l'aie essayé à plusieurs reprises différentes. Je conviens que de ce marc il s'exhale un acide volatil, et que les insectes qui se sont reposés sur ses branches, en étant incommodés, abandonnent la place; celui qui est en état de ver, et qui vit dans l'intérieur des bourgeons et de leur propre, substance ne peut pas s'envoler: il doit donc mourir dans sa prison, d'où il ne sortiroit qu'après s'être métamorphosé en cysaïde, et avoir pris ensuite la forme d'un insecte ailé. J'avoue que malgré ce marc, malgré l'activité de l'acide volatil qui s'en échappe, j'ai toujours trouvé le ver plein de vigueur, ainsi que celui qui est niché dans le fruit.

Quant aux insectes qui attaquent les racines, si le marc, après avoir été enfoui, les incommodent, ils descendent un peu plus bas, et travaillent tout à leur aise. D'ailleurs la partie volatile pénètre la terre, s'échappe par sa superficie et ne se précipite pas au dessous de la partie où le marc est placé. Que le marc produise ou ne produise pas reflet Dans dont on vient de parler, il n'en est pas moins vrai qu'il forme un très-bon engrais, et encore meilleur, si on

Fa laissé pendant un temps convenable fermenter avec des matières animales.

Il ne faut jamais perdre de vue que les fumiers, de quelque nature qu'ils soient, n'agissent qu'autant qu'ils y ont eu décomposition de leurs principes constituants, que de cette décomposition, il est résulté une recomposition nouvelle et de nouveaux principes, différents des premiers, et très-susceptibles d'être dissous par l'eau; que c'est de l'union de ces derniers, avec ceux du sol, que résulte la vraie combinaison saponneuse qui constitue la sève; que dans cette sève on y trouve l'eau, la terre, l'huile, le sel et l'air fixe en grande quantité; que c'est de la juste proportion du mélange de ces principes que dépend la plus ou moins bonne végétation de toute espèce de végétaux quelconques; enfin, que jamais un fumier, qui n'est pas à son point de consommation requis, ne produira une juste combinaison, tant une fois disséminé et enibui dans le champ,

G H A P I T R E V I I L

De la taille de l'olivier

En Corse, on ne taille point l'olivier, ou du moins j'ignore si depuis dix ans cette coutume s'y est introduite; dans quelques parties de l'Italie, on les taille rarement; à Nice, à Antibes près Toulon, les oliviers ressemblent par leur hauteur, aux arbres forestiers de la seconde classe, dans les environs d'Aix, ils sont tenus si bas par la taille, que l'on cueille l'olive à la main; depuis Nîmes jusqu'à Pézeas, ces arbres sont

élevé un peu moins qu'à Toulon, et taillés en table, c'est-à-dire, que leur circonférence est arrondie, et leur partie supérieure tenue horizontalement. A B^ziers, la tête des oliviers n'a point de forme déterminée; Ton voit de longues mères branches dirigées horizontalement et pousser, sans ordre, leurs bourgeons. A Perpignan, on supprime chaque année une mère branche, au point où elle s'unit au tronc; dans d'autres endroits, on évide l'arbre comme un poirier taillé en buisson; enfin, chaque pays, chaque canton, et pour ainsi dire, chaque village, suit une méthode particulière; et l'époque de tailler les oliviers varie également. Il faudroit être bien habile pour oser décider à vue d'oiseau, quelle est la meilleure, et quelle est la plus défectueuse de ces méthodes; je laisse à des cultivateurs plus savans et plus tranchans que moi, le droit de prononcer là-dessus. Cependant il ne peut y avoir qu'une bonne méthode, quoique chacun regarde celle de son canton comme la plus saine, et comme celle que Ton doit préférer à toutes les autres, Cette bonne méthode que j'appellerai naturelle, parce qu'elle produit de plus abondantes récoltes, et manage beaucoup mieux l'arbre, quelle qu'elle soit, ne doit-elle pas être soumise à de grandes modifications? L'espece d'olivier qui se charge de beaucoup de bourgeons dans l'intérieur: la *mourette*, par exemple, N^o. 8, dont la végétation est toujours plus forte dans certains climats que dans d'autres, ne demande-t-elle pas une taille différente de celle de *Volviere*, N^o. 2? Dans les régions peu froides le

le pied oil tronc de Parbre, et ses rameaux, doivent-ils être tenus aussi, sievés que dans les lieux bien abrités. Les oliviers plantés sur les coteaux et dans un terrain maigre, demandent-ils à être conduits, comme ceux des bas-fonds, où il règne plus d'humidité? Que de modifications et de différences dans la manière d'être des oliviers, il seroit facile de citer. Cependant, en suivant les olivettes d'un canton, ou souvent les especes sont multipliées, on voit que les oliviers en sont traités et talliés de la même manière, soit sur les hauteurs, soit dans les vallons. L'usage devient la loi: je sais que des particuliers se conduisent d'après des principes raisonnés; mais le nombre n'est pas grand, et quoiqu'ils fassent exception, ce que je viens de dire n'en est pas moins très-vrai dans sa généralité.

J'avoue avec franchise, que de tous les articles que j'ai traités dans ce cours de cet ouvrage, aucun ne m'a paru et ne me paroît plus difficile que celui-ci; à cause de la prodigieuse quantité de modifications qu'il présente.

SECTION PREMIERE.

% %
D'après quels principes doit-on tailler l'olivier?

La réponse à cette question suppose la taille indispensable. Elle l'est à certains égards, mais non pas d'une rigueur aussi absolue qu'on le suppose. Je reviendrai toujours à l'exemple de la Corse, de quelques cantons d'Italie, et peut-être d'un très-grand nombre dans la Méditerranée et le Levant, où Ton ne taille pas les oliviers. Si ces arbres sont plantés dans un sol mauvais et de médiocre qualité,

se chargent bientôt de branches chiffonnées, qui, se croisant les unes les autres, ne présentent plus qu'une confusion dégoûtante à la vue; les mères branchés se chargent de bois mort, les autres branches se défeuilleent par le bas, la verdure n'est plus qu'au sommet. Cet arbre, dont l'aspect est hideux, donne cependant du fruit, et quelquefois en très-forte quantité. J'en ai vu qui étoient aussi chargés de fruits qu'aucun autre olivier bien tenu et bien taillé soit en Provence, soit en Languedoc. Je conçois malgré cela, que les olives sont petites, peu charnues, et que, si l'on prend dix années pour terme de comparaison, l'avantage sera tout entier pour nos provinces du midi. Les oliviers de Corse, plantés dans un terrain substantiel et dans une exposition qui leur convient, sont volumineux, et donnent abondamment presque toutes les années, avec l'intermittence d'une année plus ou de quatre. C'est sans doute cet exemple qui a engagé les anciens à dire que les oliviers ne s'auroient être famés que tous les huit ans. A coup sûr, par le mot *faillie*, ils entendoient seulement parler de la soustraction du bois mort et de l'amputation des branches tabougries ou Liguissantes, et c'est plutôt émonder l'arbre que le tailler; car, pour le remettre en état, et d'après nos procédés actuels, on devrait supprimer presque toutes ses branches, puisqu'à peine y trouveroit-on du bois nouveau, capable de regarnir la tête de l'arbre; il faudroit même le couronner.

S'il étoit permis de raisonner d'après l'analogie, on diroit: nos arbres fruitiers aplein inventet livrés eux-mêmes, imploreroient-ils sans cesse le secours de la haie, ou de la serpe? Non: cependant ils n'ont pas de fruits} n'est-ce pas

sur les bourgeons de l'année que chargent les arbres à noyaux? Ne faut-il pas deux années pour préparer et nourrir les boutons à fruits des aïdiés apt; Pins, etc.? Taille-t-on les ceps que l'on laisse gagner jusqu'au sommet, aux noyers, des ormeaux, ainsi qu'on le pratique près des Echelles, partie de France, voisine de la Savoie. Pendant chacun de ces ceps jourmt, année commune, assez de raisins pour remplir une barrique de la contenance de deux cent cinquante bouteilles, etc. lines'agit pas si w des hautains proprement dits. (Voyez le mot, VIGNE;)

Pourquoi l'olivier, fait-il donc exception à la règle générale? Pourquoi celui qui se taillait tous les trois ans, ou tous les deux ans ou tous les ans, par parcelles, a-t-il des récoltes et de beaux arbres ?

J'en appelle ici au témoignage des anciens de chaque canton, et je leur en demande dans leur langue s'ils ont à l'olivoie les officiers de la même manière qu'on le fait aujourd'hui, et à quelle

Pespace, de quarante à cinquante ans, cette méthode n'a pas vaine plus eu lieu? Cette question n'est pas sans motif, puisque dans le journal de mon voyage fait en novembre, décembre 1775, Janvier, février, mars et avril 1776, dans lequel je suivis la lisière de la Méditerranée, depuis Narbonne jusqu'à la rivière de Gènes, et toute celle de la Corse, uniquement pour y étudier la culture de l'olivier, je vis que dans tel canton du Languedoc, c'étoit un provençal qui avoit introduit la méthode que l'on y pratiquoit

alors; que dans tel autre de la Provence, on ne l'a point encore introduit, etc.; je ne sçais pas si c'est aujourd'hui que dans le canton que j'habite, plusieurs cultivateurs font ve-

nir des émondeurs de quatre à cinq lieues des environs. C'est le foible de l'homme, d'a mer à parq tre instruit, d'avoir un talent que n'ont pas ses voisins, et l'homme effronté et plein de jactance, est toujours assuré de briser l'opinion des sots. Que cet homme se présente donc dans un village où la récolte des olives ait manqué* depuis quelques années, par l'intermède des saisons! il ne manquera pas de dire: c'est que vos arbres sont mal taillés; si j'y mets la main, je vous promets de bonnes récoltes. Il est cru sur sa parole: il faille, il abat beaucoup de bois; les saisons le favorisent, et voilà une méthode adoptée dans le pays. Qu'un Provençal ou qu'un Languedocien, émondeur, se transporte dans une de ces deux provinces, il abandonnera son ancienne manière de tailler, pour adopter celle du canton dont il est devenu citoyen. L'un et l'autre tiendront à leur marotte; et, pour peu que leur travail soit couronné par le succès, ces hommes donneront le ton au pays, parce qu'on n'y travaille pas d'après des principes/montres, mais par routine.

Des pratiques locales augmentent encore la bigarrure de la machine d'œuvre. Ici la taillerie de l'olivier est confiée aux bergers qui sont devenus tailleurs d'arbres, sans doute par l'imposition des mains. Il est bon d'observer que ces her*** des troupeaux de cent cinquante bêtes, sur lesquelles il y en a au moins quarante qui leur appartiennent en propre. Il leur importe, de préférence à l'intérêt du maître, que leurs brebis et leurs agneaux trouvent une ample nourriture; en conséquence, qu'ils abattent autant de branches qu'ils peuvent, bonnes ou mauvaises,

cela est fort égal pour eux. Ici le répondeur reçoit le prix de sa journée en argent; par exemple, vingt sols; mais il lui revient chaque jour une branche qu'il emporte chez lui. Si, dans la journée, il n'en est présente aucune assez grosse, qui méritât d'être abattue, soit à cause de sa vétusté, soit parce qu'elle se trouvoit mal placée, il attaque une grosse et bonne branche. On évite cependant cet abus, en lui payant cinq sols de plus, et n'est alors tenu de ne point emporter de bois. Cette convention subsiste, si le propriétaire est aux travaux; sinon, s'il est absent, l'ouvrier ne revient jamais les mains vides; on gagne néanmoins la conservation des mercurielles brattches par cette convention.

L'abus est bien plus enant, plus scandaleux, lorsque l'on donne tout le bois de la taille à l'émondeur, en échange de son travail. Il est clair, et démontré jusqu'à l'évidence, qu'un pareil marché est toujours au très-grand préjudice du propriétaire. Celui-ci se plaint, se fâche, on lui répond par un adage vrai et usé, quand on a fait une maxime de la taille. L'arbre dit: *fais-moi pause**

bois, et je te ferai rhede. L'oracle a parlé; il faut se taire.

Quelle conséquence doit-on tirer des exemples et des abus qu'on vient de citer? et qu'on pourroit multiplier le nombre des exemples? La, voici une olive qui se couvre chaque année d'une quantité prodigieuse de fleurs; elle va à l'infini dans l'année qui suit celle de la taille; ainsi, quelle que soit la méthode suivie, la récolte sera abondante si la saison la favorise: preuve convaincante de la fécondité de l'arbre; preuve plus convaincante encore que la récolte n'est pas altérée

tive, comme on le prétend, et que c'est la main de l'homme qui la rend alternative par la taille, *Nutis* ^{inter} = Vertissons l'ordre de la nature: les oliviers qui ne sont pas talliés, chargent toutes les années, si les circonstances leur sont favorables.

On dira, peut-être, voyez, examinez un olivier pendant l'époque de sa fleuraison, après qu'il a été taillé, il donne moins de fleurs, proportion gardée, avec les rameaux qu'on lui a laissés, et la majeure partie des fleurs ne nouent pas. Ces assertions sont vraies, mais elles portent sur des points qu'on n'a pas assez examinés. Raisons par comparaison: 1°. l'expérience a démontré aux jardiniers instruits qu'ils peuvent par la taille changer les *hourses*, *esbrindilles* * *lambourdes*, (*vojs*, ces mots) en véritables branches à bois; il suffit de les rabattre à un ceil ou deux tout au plus, mais encore mieux à un seul ceil. Or, si ces petits retranchemens font effet sur un espalier, quel ne doit donc pas être celui de la subtraction d'une quantité considérable et de branches et de rameaux? 2°. La même expérience prouve encore que lorsqu'on abat beaucoup de bois en espalier ou en buisson, les fleurs ne nouent pas, à moins que la saison ne leur soit très-propice. L'arbre tend à se regarnir de bois, à produire des pousses nouvelles; la sève est détournée, attirée vers les nouveaux jets avec plus de force que dans les anciennes branches. Ce sont des fails qui n'échappent point aux yeux de ceux qui sont accoutumés à examiner et à rebir. Il en est ainsi pour l'olivier, plusieurs boutons qui étoient à fruit se mettent à bois, et les nouveaux bourgeons attquent à eux trop

de sève pour que le fruit noue. Telle est la marche ordinaire de la nature, *si elle n'est favorisée* singulièrement

par les saisons. La récolte de tout dans mes environs aussi bien que sur les arbres en rapport, que sur ceux qui avoient été talliés aux mois de mars ou d'avril précédent. Des exemples très-rare ne détruisent pas des principes qu'on vient d'établir. L'olivier est donc forcé par la taille à devenir bienne: si la faille est trienne, son produit sera mixte, ainsi que celui de taille annuelle; c'est ce que l'on examine ci-après.

3°. L'expérience prouve encore qu'un vieux arbre, en espalier ou en buisson, ou même à plein vent, et qui na plus la force de pousser de nouveaux jets, soit par vétusté, soit parce qu'il est chargé d'un très-grand nombre de bourses, brindilles, etc., fleurit et fructifie chaque année; ou bien qui n'est pas taillé est dans le même cas; mais souvent le fruit noue pas, et le fruit tombe bientôt quoique aouté, parce que les canaux sèveux sont trop obstrués, et que la sève ne monte pas en quantité proportionnée aux besoins.

4°. Il est rare et très-rare de voir deux grandes récoltes consécutives. Ce phénomène tient-il uniquement aux différentes manières de traiter les saisons, ou bien l'arbre est-il trop épuisé par les productions de l'année précédente? Mais si l'olivier ne donne son fruit que sur les années où il n'a pas été taillé, on voit que les boutons qui ont été formés l'année précédente se développent toutes les fois qu'ils sont formés, quelle qu'ait été la production de l'année antérieure. S'ils ne réussissent pas, cela tient à la constitution des salons. H h ^

5°. Si dans le cours de l'année précédente, la rigueur du froid, l'extrême sécheresse, ou toute autre cause quelconque s'est opposée en tout ou en partie à la production des rameaux secondaires sur les bourgeons, il est clair que leur année de rapport sera nulle, ou presque nulle, malgré la taille bien ou mal faite.

Résumons: 1°. L'olivier n'est pas par lui-même bien triennier, etc; la main de l'homme le rend bien par la taille; on sacrifie presque entièrement le produit d'une année pour en obtenir un très-considérable, l'année suivante.

2°. En supposant qu'on ait couronné un olivier, il ne donnera du fruit qu'à la troisième année. Il commence dans la première à pousser des bourgeons qui deviendront des branches, à la seconde, ces branches poussent des rameaux; et c'est sur ces rameaux que le fruit naît à la troisième. Dans la taille ordinaire on laisse, autant qu'on le peut, les jeunes branches implantées sur les anciennes; elles se chargent des rameaux pendant cette année, et ces rameaux donnent du fruit l'année d'après.

3°. Tout l'art de la taille consiste à débarrasser l'arbre des branches qui ne produisent que de faibles rameaux et de le forcer à donner beaucoup de bois nouveaux. *s* attach en*

4°. Toutes les branches de l'olivier sont dans un de ces trois états: ou en vigueur, ou malades ou mortes. Celles des deux dernières classes demandent à être abattues; c'est sur les premières que la taille doit être faite. ^^

4°. Les branches se divisent en petites branches ou en branches secondaires, et ces dernières en rameaux de l'année et en rameaux de deux ou de plusieurs années.

Telle est la base et le seul principe d'après lequel la taille doit être dirigée. Comment doit-on tailler? On l'examinera dans la troisième section de ce chapitre.

SECTION II.

A quelle époque doit-on tailler?

Cette question présente deux objets à examiner, 1°. Doit-on tailler chaque année, ou tous les deux ans, ou plus longs intervalles? 2°. Dans quelle saison de l'année doit-on tailler?

g. I. *Doit-on tailler chaque année, ou tous les deux ans?*

Les sentiments sont très-partagés sur ce point. Écoutons les auteurs des différents systèmes.

De la taille annuelle.

Parmi les auteurs modernes, Monsieur Labrousse est un de ceux qui le mieux préconise ce genre de taille, dans un mémoire couronné par l'Académie de Marseille, en 1772, sur cette question: *Quelle est la meilleure manière de cultiver l'olivier, et de le préserver des insectes qui*

l'attaque sur le tronc et sur les branches? L'auteur s'explique ainsi: « Dans la Provence et dans le Bas-Languedoc on taille les oliviers de deux en deux ans; dans d'autres lieux on les taille tous les trois, quatre ou cinq ans. Les cultivateurs du Haut-Languedoc les coupent de manière à les étouffer; ils abattent les grosses branches et en retranchent une infinité de petites. Nous blâmons tous ces usages. »

« Il conviendrait, sur-tout à présent, »

OLI

pour soutenir la vieillesse, et rflablir l'eta. languissant de nos oliviers, de les émonder chaque ann^à la fin dePdulomne,oupiirleplustardau commencement de l'hiver, avec tout le menagement possible. Il nefaudrquit coupcr que le-bois mort, vieux ou malade, et quelques petites branches qui se croisent entre eiles ».

« En emondant ainsi l'olivier, toute l'annee, laseve qui, sans cela, seroit disperse*en plus d'endroits, devient alors suffisante pour bien nourrir l'arbre dechargiS d'un bois nuisible. Etant plus vieoureux, il resistera davantaee .aiw riueurs de l'hiver; ilporteià beaucoup plus de fruils chaque annee, et Tormera flans le Prinlemps beaucoup plus de nouvelles Pousses pout l'anne'e suivante. On aura par ce moyen,chaque anne"e, une recolte au dessus da mediocre, et l'arbre sera toujours en bon «lat. C'estlaprincipalementcequele cultivateur doit rechercher, et ce que l'experience dii passe lui assure pour l'avenir».

« Il résulte encore de cette méthode un avantage considerable; c'est que les olives d'un arbre ainsi émondé, donnent beaucoup plus d'huile que celles d'un olivier surchargé de brahesetde fruits mal nourris: d'ailleurs en «nlevant avant l'hiver tout le bois mort, vieux ou malade, on ôte et l'on détruit tous les insectes qu'il renfermejaulieuun'êne'mondantl'olivier dans le printemps, dès que le bois Cat - pour - il - - - - - ferment dans la terre i«squ'a ce qu'ils aient la liberty de remonter sur l'arbre ».

D'apresletexte de cet auteur respectable, on ne peut pas affirmer Huïl tianche la question jsavoir, si les

O-LI

H>

«^sieiinesou]icnpovtantcloiv,m ôtre exillement tallies chaque aⁿnee, ainsi que. les viaux et ks souflians. Oaoseroil presque avancer que M. LabrousseconseilUexelte methode, et qu'il ne l'a suivie; car s^amere dè s'exprimer seroit plus decisive, et l'apppyeroit de sa propre existence; il v^e»^e* «t voy ez mes olivettes; leur bon &af prouve plus que mes l-aisonneriens.

M.l'abbeCouture,cure deMiramàs dans un memoire sur la 'Culture de /O//Vwr,quid&elelepraticienetl'observateur, auquel l'academie deMaiseille a accprde le'second accessit en 1782, s'expnmeainsienparlantdela melhodeci-dessus indiquee.

« Inutilement on a blame cet usage (la taille bienne), inutilement on nous a assure" qu en emondant l olivier • chaque annee, chaque annee il porteroit bien plus defruit,qu'ilLformerait beaucoup plus de nouvelles pousses pour l'annee suivante; inutilement on promet que par ce moyen on aura de la mediocre, et que l'arbre sera toujours en bon état; inutilement on assure que c'est là ce que le cultivateur doit pncipalement rechercher, et ce que l'experience du passe assure pour l'ayemr. Malgre tant de promesses ilatteuses, le plus grand nombre des cultivateurs a sum .la mèUode bienne. Quelques proprietaires s'en sont-ils ecartes, on l'Js émondé leurs olivierstoutes les années. le manque de recolte les a forcé de reprendre leur ancienne methode ».

• « Je votilois suivre la taille ai^lnuelle, et je conseillai a un pajrsan d'adopter cette mcthode. Voici sa reponse : choisissez, me dit-il; voulez-vous desceuls.^ laissez pndre

Vos poules. Voulez-vous des poulets? ayez des poules qui pondent et d'autres qui couvent; mais voulez-vous en même temps, et d'unemêtae poule, avokdes poulets et des œufs? vous n'auml ni œufs ni poulets. De même voulez-vous de belles pousses? fumez, taillez, labourez vos ar-bfes. Voulez-vous beaucoup d'huile? ralentissezla sève de vos oliviers. Voulez-vous chaque année du fruit et de nouvelles pousses? taillez, fumez la moitié de vos olivettes > et semez Fautre. « Je fus docile > et une expérience constanle m'a appris que ce paysan moniteur avoit raison ».

La taille pratiquée dans le Roussillon, vrai pays des hespérides relativement au reste de la France, et où les oliviers sont très-nombreux, cette taille, dis-je, justifieroitpresquela taille annuelle par Pamputation des meres branches à leur insertion au trohc. En admettant quatre meres branches, eten supprirriant une cette année, dans le printemps# et pendant Tété ii sortira des bords de la plaie une prodieuse quantité de bourgeons droïts, Ksses, forts et vigoureux, sur un seui côté de Parbre; à la seconde année, ces bovirgeons deviendront branches, et ces branches produiront des ranieaux qui, a la troisieine aniiee, donneront du fruit. Si la taille est *methodique*, c'est-a-dire, si *Yon* croit agir d'aprèsdes principes, il faut donc chaque année couper quelques meres branches > afin d'a voir par succession des rameaux à fruit; anisi une partie de l'arbre sera taillé annuellement; mais si, par ex^mple^on laisse pendant quatre ou cinq années substituer les autres meres branches, il est clair, naturellement parlant, qu'il y aura moins de rameaux à fruit, qu'ils

seront plus courts et plumai res^ i°, parcequ'ils partent d'un bois déjà trop vieux; 2°. parce que les bourgeons et les pftusses nouvelles attireront trap à eux la sève qui auroit dû se partager. Plus le canal est direct^ et plus la sève monte; plus elle trouve de ces canaux directs, et moins les rameaux voisins en profitent. Us sont à l'olivier cè que les gourmands sont aux autres arbres fruitiers. O'ailleurs par la méthode suivie dans le Roussillon, il ne se trouve plus d^quilibre entre toutes les branches de l'arbre, etc. Mais que penser arhomme exempt de préjugés, si on lui dit, et si l'expérience confirme que, malgré l'extrême fléfectuosité de cete taille, la recolleenhuile est toujours très-abondante dans cette province, a moins que les vicissitudes des saisons ne s'y opposent. Ces récoltes prouvent ce que j'ai d^ja avanc^, que Tolivier est si productif, et sa végétation sianimee lorsqu'ileprouve le degré de phaleur qui lui convient en hiver comme en été, qu'ii brave les vaines opinions des hommes, et qu'il est par-tout au dessus de Pimpéritie des ernbndeurs. M. Pages, seigneur de plusieurs terres dans le Roussillon, avoit fait venir de Provence et de Languedoc des émondeurs pour ses oliviers^ afin de substituer leurs melhodes à celles du pays. Les habitans les forcerent de sortir, et les gens sensés leur conseillèrent de se retirer. L'empii; du préjugé e^t si puissant qu'il nous aveugle jusque sue nos propres intérêts. Nous *nticioii** dans de plus grands détails en parlant de la manière de tailler.

Les partisans de la taille bienne me paroissent avoir un grand avantage sur ceux qui pratiquent l'annuelle, la trienne, etc. Si cette taille est bien con-

«duite» et si elle est en treprise et main-
 tenue telle par un homme intelligent,
 il est de fait que le fruit ne paroît qu'à la
 seconde année*, sur le ratneau poussé
 pendant la précédente. Ainsi, que la
 taille ait été bien ou mal faite dans la
 première année, il est clair qu'il y aura,
 proportion gardée, plus de boutons à
 fruit dans la seconde. Pendant la pre-
 mière, on supprime beaucoup de vieil-
 les branches, et la forte végétation de
 l'arbre le force à donner beaucoup de
 rameaux: d'ailleurs, la taille > l'abon-
 dance de sève, etc. métamorphose
 beaucoup de boutons à fruit en bou-
 tons à bois, et ces derniers donnent du
 fruit et beaucoup plus de fruits à la ré-
 colte suivante, que s'ils étoient restés
 boutons à fruit à la première. Chaque
 bouton de l'olivier se bifurque en
 deux ou trois et l'olivier se bifurque en
 deux rameaux, et chaque rameau
 en deux autres etc.; il y a donc un
 plus grand nombre de rameaux à
 fruit. Ce que je dis ici, n'implique pas
 contradiction avec ce que j'ai avancé
 plus haut, lorsqu'il a été question de
 la fleuraison > pendant l'année de la
 taille. Il faut une infinité de circon-
 stances heureuses pour que les oliviers
 fleurissent pleinement, et que leurs
 fleurs nouent. Quelles sont les cir-
 constances, et de laquelle, en particu-
 lier, dépend la grande apparition
 des fleurs et leur accroissement? Je crois
 que des jours sereins et chauds y con-
 tribuent, ainsi que l'absence des vents
 violents, ou par rafales; mais cela ne
 suffit pas. J'ai souvent et très-exacte-
 ment observé, malgré ces circon-
 stances heureuses, que sur telle branche
 les boutons à fruit ne se convertissent
 pas en boutons à bois y que sur telle
 autre, la fleuraison étoit parfaite, et
 le fruit manquoit; enfin, que sur le
 bon arbre, chaque fleur produisoit

son fruit. Si on assigne pour cause
 différencielle la santé de la branche,
 je répondrai que celles dont l'égalité
 ne paroît la plus parfaite, & soient
 les seules soumises à mes recherches.
 Si Ton veut être de bonne foi on
 conviendra qu'il est très-difficile de
 prendre la nature sur le fait, et de
 déterminer le vrai caractère d'après
 lequel elle agit.

Il résulte cependant de mes obser-
 vations, que toutes circonstances
 égales, et proportions gardées > il y a
 beaucoup moins de fleurs panouies
 pendant l'année de la taille, que pen-
 dant la suivante. Il est encore très-rare
 de voir, pendant deux années consé-
 cutives, les récoltes pleines et en-
 tières. L'olivier semble épuisé, dit-on,
 par les efforts qu'il vient de faire, et
 demande à se reposer. Cerepos sup-
 pose est peut-être ici purement
 métaphorique, et il peut fort bien
 ne tenir qu'à la manière d'être des
 saisons.

L'avantage de la taille bienne est
 Incontestable; mais il en résulte un
 manque de récolte qu'il seroit impor-
 tant d'éviter. Les partisans de cette
 taille conseillent de diviser les olivettes
 en deux parties, afin que, chaque an-
 née, une de ces parties travaille à pro-
 duire du bois nouveau, et l'autre à
 donner du fruit: c'est donc une perte
 de moitié presque franche. Si la partie
 en rapport se prouve un échec, soit par
 les brouillards pendant la fleuraison,
 ou par les pluies abondantes ou froides
 à cette époque, soit enfin par la sé-
 cheresse ou par les vents impétueux
 pendant l'été; on perd donc deux ré-
 coltes consécutives. Telle est la grande
 objection faite par les partisans de la
 taille annuelle.

Si, en fait d'agriculture la coutume

presque généralement adoptée, doit être un loi, alors la taille bienne devrait être admise sans examen: cependant cette universalité parle en sa faveur. Il faut tailler les oliviers, voilà un point de fait[^] qui est vrai. On trouve des exceptions à cette règle: ainsi, en taillant chaque année la moitié de ses arbres, toutes les probabilités se réunissent pour faire espérer une récolte égale chaque année. La taille triennale n'est pas à rejeter, lorsque, soit par le peu de vigueur de l'arbre, soit par l'appréhension de l'hiver, on a été forcé d'abattre beaucoup de grosses branches, beaucoup de bois mort, etc.; après une circonstance aussi fâcheuse, à quoi servirait la taille bienne, sinon à détruire le bon bois, et par conséquent le produit qui aurait eu lieu la troisième année? Un simple amendement suffit la seconde année afin de supprimer le trop grand nombre de bourgeons inutiles qui croissent et s'embrouillent avec d'autres.

- La taille de quatre en quatre années est bonne en elle-même, lorsque les oliviers soutenus par la chaleur des saisons, végètent dans un bon fonds, et lorsque leur belle apparence extérieure annonce la vigueur de leur végétation.

Le but de la taille est d'aider l'arbre à pousser de jeune bois, et à le maintenir dans sa force. C'est donc cette force de végétation qui varie d'espèce à espèce d'olivier, et de champ à champ, qui doit décider l'année de la taille, et non pas une règle générale toujours soumise à mille exceptions. Tant que l'on voit l'arbre donner de nouveaux rameaux avec l'apparence de vigueur et d'embonpoint, la taille est inutile. Il n'agit autrement, c'est de gaieté de cœur agir systématiquement et contre ses propres intérêts.

Je conclus que la taille est nécessaire suivant les circonstances; que, généralement parlant, la bienne est la plus nécessaire de toutes; que la triennale, et même celle après quatre ans, ont quelquefois de grands avantages, suivant les climats/le sol, etc. Si l'olivier de nos champs pouvait être cultivé^{*en} espaliers, comme les arbres fruitiers dans nos jardins, et avec les mêmes soins, j'admettrois alors la taille annuelle, parce que je serais le maître de retrancher, de disposer, et de conserver les branches à volonté. On peut donc dire que l'usage > plutôt que le raisonnement, a établi des règles générales, et encore une fois > toute règle générale est abusive,

[^] %* II. Dans quelle saison de l'année doit-on tailler?

^{>#} Les opinions sont encore partagées sur ce point: les uns conseillent de tailler aussitôt après la récolte, et d'autres^r après l'hiver.

* Les partisans de la première méthode disent 1°. que si l'on taille au moment de la récolte, le cueilleur n'ont aucune peine à ramasser le fruit sur la tranche qui vient d'être abattue, et que la récolte est plutôt faite; 2°. que lorsque l'arbre est dégagé de ses branches surnuméraires, il est bien évidé; il est moins abîmé par le poids de la tige, qui souvent fait briser et écarter les branches près du tronc; 3°. l'arbre ainsi évidé et dégarni, permet au courant d'air de circuler plus librement tout autour des branches et du tronc; cet air dissipe l'humidité qui augmenterait l'évaporation^{^1} et par conséquent le froid; 4°. l'été la saison est morte, c'est-à-dire, que les ouvriers ont peu de travail & faire, et

<t les jounces sont à meillⁱ mar-
<ihé.

Les sectateurs de la seconde méthode disent : 1^o. la dépense de la cueillette faite à terre ou sur l'arbre, n'est pas un assez grand objet d'économie pour qu'on doive s'y attacher. D'ailleurs, les coups multipliés de l'instrument tranchant qui abat la

branchie, font tomber beaucoup d'olives et beaucoup de feuilles sur les toiles. On perd ensuite au tir^ge plus de temps qu'on en a gagné à la cueillette. 2^o. Le cas d'une grande quantité de neige à la fois est excessivement rare; et il faut qu'un arbre soit prodigieusement feuillé, et qu'il ne regne aucun vent capable de la détacher pour que ses branches cassent. 3^o. La circulation de l'air et l'évaporation de l'humidité sont eux-mêmes un objet important; mais comme l'olivier trans-

pire sans cesse, le froid doit donc agir surtout sur la transpiration d'une branche isolée que sur celle qui est défendue par les branches voisines. La brebis a les jambes grêles à grand soin de les resserrer l'une contre l'autre, lorsqu'elle est exposée à un grand courant d'air. Ce que cette réunion produit sur l'animal, l'approximation des branches des rameaux voisins le produit également, du moins en partie, sur l'arbre.

4^o. Le prix des journées mérite considération; mais l'économie est-elle en proportion des plaies que chaque amputation de branches et de rameaux fait à l'arbre? Et personne n'ignore que c'est le nombre prodigieux de ces plaies. Chaque partie mise à nu n'a rien qui la défende contre la neige > la pluie, le verglas et la glace qui la re-ouvrent. U n'est donc pas surprenant que les météores exercent leurs ravages sur un arbre qui ne craint que

le froid, et dont la substance résineuse est exposée à ses effets destructeurs/La taille, faite avant l'hiver, ne dispense pas de faire la visite des oliviers après l'hiver. Des branches > des rameaux paroissent bien portans lors de la taille; mais soit que plusieurs fussent attaqués de vers, soit que le froid en ait détruit un certain nombre, ils demandent alors à être supprimés. Cette double opération devient dispendieuse et absorbe du temps, au lieu que la taille en mars ou en avril > suivant le climat et la saison, réunifie deux objets à la fois.

D'après l'exposé de ces différens motifs, le lecteur n'aura pas beaucoup de peine à se décider,

SECTION III.

Comment doit-on tailler ?

Il faut distinguer l'émondage de la taille. Par l'émondage on ne supprime que quelques petites branches, ou seulement le bois mort; au lieu que par la taille on dépouille l'arbre de toute espèce de bois superflu.

La taille de l'olivier se réduit à peu de principes, dont l'application cependant va à l'infini, puisqu'elle doit être subordonnée au climat, au sol, à la manière d'être des courans d'air du pays; enfin, à chaque espèce d'oliviers, en général, et relativement à chaque individu en particulier. Chaque arbre dit à l'émondeur: J'ai besoin d'être taillé de telle ou telle manière; si vous agissez autrement, vous ne savez pas votre métier. Je ne puis me soustraire à vos coups meurtriers, mais le propriétaire payera chèrement l'aveugle confiance qu'il a en vous, et votre maladresse.

La première loi est d'examiner l'arbre, d'abord dans sa totalité et ensuite dans chacune de ses parties, après avoir vu de près les yeux de branche en branche et d'établir un jugement raisonné, de décider quelles branches demandent à être abattues, et quelles branches méritent d'être conservées; de faire ensuite plusieurs fois le tour de l'arbre, en continuant toujours son examen, afin de rectifier ses idées au besoin; enfin, lorsqu'on a, pour ainsi dire, tout l'arbre dans la tête, il faut appliquer l'échelle, monter dessus et commencer la taille. Je n'ai jamais pu m'accoutumer à la marotte des bûcherons; sans examen préliminaire ils montent sur l'arbre, et du milieu de cette forêt de branches où la vue est confusée en mille sens différents, ils tranchent et abattent à leur gré. Nous n'avons pas besoin d'examen préalable, disent-ils > nous sommes si au fait de notre travail, que nous taillerions un olivier les yeux fermés. Que répondre à de pareils travailleurs? Cependant on admettra qu'il est difficile à comprendre.

La seconde loi est de conserver l'équilibre entre toutes les branches, c'est-à-dire, d'observer que les principales branches et les secondaires gardent dans le pourtour, et autant qu'il est possible; la même grosseur, le même volume, et la même étendue. La taille du Roussillon pêche essentiellement en ce point. Si l'équilibre n'est pas conservé, la sève se porte beaucoup plus d'un côté que de l'autre; «celui-là regotte de sève et celui-ci se revolt plus qu'un mûrier foible et chétif» liourriturfc.
> La troisième est de ne laisser jamais ni tronçons, ni *chicots*. Stir la partie coupée. Cts *chicots*, (voyez ce mot) ainsi qu'il a déjà été prouvé au mot

mtlrij^oni Porigine de la pourriture qui gâte, de proche en proche, l'intérieur du tronc, et qui le rend caveux. L'écorce seule se régénère et non le bois joint l'écorce, par son extension, ne peut pas recouvrir une plaie saillante, aiguë > etc. ^

La quatrième exige que l'arbre soit taillé où chaque amputation est faite, soit uni; que l'amputation soit taillée, autant que la position de la branche le permet, dans un sens perpendiculaire et non pas horizontal. Dans le premier cas, l'écorce recouvre plus vite la plaie; dans le second, l'eau, le verglas, la glace se jettent sur la plaie, attaquent l'écorce et le bois.

La cinquième, qui ne sera pas observée par nos paysans, consiste à couvrir les grandes plaies avec *Yonguent de Saint-Fiacre*. (voyez ce mot) Sans cette précaution elles ne seront jamais cicatrises; l'expérience de tous les jours et de tous les lieux le prouve. L'humidité et l'évaporation alternatives, le hale, le soleil dessèchent le bois; il se gerce, l'eau introduite dans les gerçures, la cause suit de plus, etc.

La sixième, celle qui demande le plus de connaissance, est de laisser subsister un nombre de branches secondaires, jeunes, droites, pleines de vigueur, en proportion de la vigueur de l'arbre, de ravalier ou rabaisser à la taille suivante ces mêmes branches devenues trop élevées et trop grosses. Ce ravalement doit être proportionné à leur vigueur. À la troisième faille y d'est-à-dire, six ans après, si on suit la méthode bienne, cette masse de branches surbaissées dix ans auparavant, doit être beaucoup diminuée quant au nombre, et il convient de reprendre l'arbre d'une manière convenable.

blable à celle de la première taille. En suivant cette méthode générale, on est assuré d'avoir toujours du bois nouveau, par conséquent, beaucoup de rameaux* et beaucoup de fruits: tt^is peut-on toujours la mettre en pratique ? J'ai déjà dit que chaque arbre demandoit une taille particulière, que le bon sens et la pratique devoient conduire la main de l'Émondeur; et j'ajoute que l'homme qui çit le mieux posséder la théorie de la taille des arbres, seroit embarrassé s'il lui donnoit un olivier à conduire. Pendant les deux premières années j'ai habité les environs de Béziers, j'ai suivi exactement les émondeurs, j'étudiois les oliviers, et je me disois: il convient de supprimer cette branche, de conserver celle-ci ; l'expérience m'a prouvé que je ne savois ce que je disois. Il faut du temps pour Voir et pour bien voir; il ne faut qu'un moment pour écrire, donner des préceptes, faire l'homme habile et tranchant; mais qu'il y a loin du travail du cabinet à la pratique et au manège de la taille de l'arbre. Des loix générales passons aux observations particulières.

Tout olivier planté ou transplanté pousse de différens endroits une quantité considérable de bourgeons très-approchés les uns des autres: on ne doit pas y toucher pendant la première année, parce que les racines s'établissent en raison de ces bour-

geons. Cependant, si on en voit sur le tronc de l'arbre, et en même temps beaucoup à son sommet, il convient de supprimer les intérieurs qui absorbent inutilement la sève. Toutes les opérations de la nature sont marquées au sceau de la sagesse de ce Dieu qui la gouverne ; ces bourgeons placés près

à près, et, pour ainsi dire, par -paquets, se soutiennent mutuellement; et si leur longueur n'étoit nullement proportionnée à leur grosseur, ils deviendroient le jouet des vents: on peut commencer, dans le cours de la seconde année, la soustraction de quelques uns, c'est-à-dire, de ceux qui seront étouffés par les autres. La troisième est l'époque où il ne doit laisser sur l'arbre que les bourgeons destinés à former sa tête. Cette loi est cependant soumise à la force de la végétation de l'arbre, et quelquefois il est avantageux d'attendre à la quatrième année.

L'olivier est, je crois, celui de tous les arbres qui devient le plus branchu: cette considération doit donc entrer pour beaucoup dans la taille générale et particulière. Chaque branche secondaire demande à être séparée de toute autre, de manière qu'aucune ne la couvre et qu'elle n'en couvre aucune. Sans cette précaution, la confusion sera établie aussitôt après la pousse des rayons. Cet arbre ne donne du fruit que sur les rameaux qui jouissent librement de l'air et du soleil, motifs de plus pour éviter la confusion,

La maladresse des ouvriers fait souvent éclater des branches dans le endroit où ils veulent les supprimer. La grosse branche à moitié coupée est tirée avec force vers le bas, et il s'ensuit une déchirure dans l'écorce du tronc ou d'une autre branche. Le seul moyen de réparer le mal, est d'unir la plaie, et de la recouvrir avec *Vonguent de Saint-Fiacre*.

Souvent une grande partie de l'intérieur du tronc de l'arbre, et quelquefois tout le tronc, jusqu'à l'intérieur des racines, est pourri, carié. La carie a été produite, dans son principe, ou par des chicots, ou par des plaies qui

n'ont jamais pu être cicatrisées, de manière qu'il ne lui reste plus qu'une Fécorce avec une partie du bois; et souvent même de grandes étendues de Fécorce ont subi le même sort que le bois. Les pluies, les gelées, les coups de vents, etc., sont dit-on, la cause de cette pourriture; il n'en est rien: elle dépend toujours de la main de l'émondeur. Dès qu'on s'aperçoit d'une carie commençante, il faut aussitôt tailler jusqu'au vif, enlever tout le bois carié, et suivre le mal dans toute sa longueur, dans toutes ses ramifications, etc. Plus on retardera, et plus les progrès de la carie seront rapides. Si la cavité est petite, on la remplira avec de l'argile bien corroyée, avec la fiente de boeuf ou de vache, et que Ton serrera à coups redoublés, afin qu'il ne reste plus de vide entre le bois et la fiente. En se séchant, elle se gercera; mais de temps à autre, on la rebattra de nouveau, de manière que les eaux pluviales aient un écoulement rapide, et ne soient jamais stagnantes sur et emplâtre. Si, au contraire, la carie est considérable, si elle perce à jour de part en part sous une portion d'écorce desséchée, il faut impitoyablement abattre, soit le bois, soit la Fécorce, et réduire tout au vif, et au

très-vii. Dans ces circonstances, on prend de la paille longue, n'importe quelle espèce, on la couvre, soit en dehors, soit en dedans, d'ongent de *Saint-Fiacre*, et on l'applique sur la partie du bon bois restée à nu, et les rebords de l'écorce en sont également recouverts. De petits liens, et en assez grand nombre, placés de distance en distance, maintiennent le tout. Cette opération ne doit avoir lieu qu'après l'hiver; et avec une semblable pré-

caution, il n'est souvent arrivé de voir l'écorce contourner le bois dans la partie intérieure, et le recouvrir entièrement dans le cours d'une année. Si la carie a gagné l'intérieur de quelques grosses racines, la même opération doit avoir lieu, et aussi profondément qu'on le peut. Si on a été assez heureux pour la supprimer entièrement, elle ne fera plus de progrès. Dans ce cas, *Yonguent de Saint-Fiacre*, dans la consistance d'une bouillie, est vidée dans le cœur de la racine et à mesure que son humidité s'évapore, que la bouillie prend de retraite, on en ajoute de nouvelle que l'on comprime avec force. Je réponds qu'en suivant ce procédé, ces troncs d'arbres caverneux et percés à jour, donneront, par la suite, d'aussi belles récoltes que les autres, puisque la cause permanente de leur foiblesse est détruite. Que Ton prenne la peine de répéter cette expérience, et on jugera lors de ces résultats.

L'olivier a ses bois gourmands comme nos autres arbres fruitiers. Us deviennent ou très-avantageux, ou très-nuisibles; avantageux, si on a besoin de garnir une place vide; nuisibles dans tout autre cas, parce qu'ils feraient les branches voisines. On le nomme *suceurs, teteurs, hweurs* à cause qu'ils sont absolument surnuméraires, c'est le cas de les abattre; s'ils sont trop exhaussés à l'époque de la taille, on doit les rabaisser, et ils deviendront branches à fruits. Ces gourmands ne s'élancent pas seulement des branches, ils percent souvent Fécorce du tronc, ou bien ils partent des racines. Si l'arbre est caverneux, carié, le gourmand servira un jour à le renouveler; mais si le gourmand n'a point de des-

mination marquée, il faut le couper. f e gourmand, place sur les racines, et a une certaine distance du tronc, donnera par la suite un bon sujet. Il est respecté par les troupeaux, et si, au lieu des épines et des ronces dont le propriétaire le fait environner, il le garantit de leurs dents meurtrières. Comme la sève monte avec vigueur dans ces espèces de gourmands, comme l'écorce a bientôt cicatrised la plaie, et a forme un *bourrelet*, {consultez ce mot) il n'est pas rare d'en voir pousser de nouveaux du même endroit, et ils doivent être abattus suivant l'exigence des cas. Le grand avantage des gourmands est de servir à établir l'équilibre dans la totalité des branches, et lorsque cet équilibre est rompu, on n'a pas à volonté le pouvoir de le rétablir. Si la branche qui porte le gourmand est maigre et peu nourrie à cause de sa place, si elle est caduque, on aura grand tort de supprimer ce gourmand puisqu'il remplacera la branche au grand profit du propriétaire; et d'un mal en lui-même, il en tirera un grand bien. C'est un *buveur d'huile*; vous dit-on, il faut l'abattre. Oui, il y a des cas où il demande à l'être; mais il est fort rare que l'on ne le puisse enlever sans que l'on ne tire parti. Il y a tant et tant de branches, qui demandent à être renouvelées, que sur vingt gourmands on doit en conserver quinze, ou les valent.

La forme de l'olivier varie suivant les cantons, ou plutôt elles suivent la marotte des émondeurs; mais n'en existe-t-il pas une que l'on devrait chercher à imiter partout? Je veux dire celle que l'arbre affecte naturellement, lorsqu'il est livré à lui-même. Si je considère un oli-

vier sauvage, je le vois arrondi dans son pourtour, et se termine en pyramide à son sommet. Je demande si cette forme, qui est presque toujours naturelle à presque tous les arbres fruitiers, n'est pas la meilleure? Elle présente plus de superficie que toute autre, par conséquent plus de rameaux à fruit. La forme facile que l'on donne à l'olive sans doute détermine à écraser le sommet, à ne pas excéder en hauteur les côtés, enfin à donner la forme horizontale. Une tête d'olivier ainsi tenue, bien arrondie dans la circonférence, plaît à la vue, offre une forme agréable. C'est beaucoup, j'en conviens, mais je demanderai encore: est-ce le mieux possible? Je ne le pense pas.

La crainte des troupeaux oblige presque par-tout de tenir à une hauteur, hors de leur portée, les rameaux inférieurs; d'où il résulte que la surface du dessous de l'arbre devient parallèle et horizontale, comme la supérieure; alors il ne se trouve plus qu'un très-petit diamètre de rameaux circulaires dans le pourtour, et tronqués et horizontaux en dessus comme en dessous. Il résulte de cette taille forcée, que l'arbre est dans une gêne et dans une contrainte perpétuelles, et qu'on ne peut pas donner à ses rameaux le diamètre qui leur convient. L'expérience journalière prouve cependant que les rameaux que l'arbre se plaît à laisser prendre, sont ceux qui se chargent le plus de fruit; c'est donc une perte réelle pour le propriétaire, outre celle des bons bourgeons ou rejets qui s'élancent des racines, et servent dans la suite à renouveler les olivettes. On peut dire avec certitude que les troupeaux et le froid sont et sont de plus en plus la cause de la destruction de l'olive.

des oliviers dans nos provinces du midi. Sur cent pieds d'arbres qui périclentchaque année dans un territoire, on n'en replante pas dix pour les remplacer.

Si quelques mères branches s'étendent beaucoup plus d'un côté que de l'autre, c'est le cas de les raccourcir, afin que les bourgeons qu'elles donneront soient au niveau des voisins; ainsi rapprochés, ils se prêtent un secours mutuel, et se défendent contre l'intempérie des saisons.

L'hiver de 1709 fit périr les troncs de presque tous nos oliviers. Ils poussèrent heureusement de leurs racines plusieurs bourgeons qui, dans la suite, devinrent des arbres, et servirent à regarnir les places vides. On voit aujourd'hui sortir de la même souche deux troncs, et même jusqu'à trois. Il est trop tard maintenant pour songer à les séparer, même pour remplacer des arbres morts. On nuirait aux pieds voisins, soit à leurs racines, soit en les laissant chargés de branches d'un seul côté; cependant, si le second ou le troisième décline visiblement, s'il languit, on ne donne que très-peu de fruit; on peut le couronner, lui tenir la tête jusqu'à la naissance des branches. Si cette opération ne le rajeunit pas, si elle ne le remène pas en bon bois nouveau, cet arbre ne doit être coupé par le pied.

Vernage est une opération de Tanne après la taille, et elle doit avoir lieu lorsque l'on ne craint absolument plus le retour des gelées. Elle consiste dans la soustraction des branches et des rameaux, que les rigueurs de l'hiver ont fait périr, et particulièrement des rameaux desséchés par la piquure des insectes. Si à cette époque on aperçoit des bois gour-

mands, c'est le cas de les abattre avec la réserve dont on a parlé plus haut. Mais comme la végétation des gourmands se fait rapidement, et se fait, pour ainsi dire, tout-à-coup, il est prudent de suivre de nouveau son olivier, et, dans le mois d'août, de supprimer les gourmands qui auront poussé, et dont on ne peut tirer aucun parti.

La taille de l'olivier est comme celle de tous les autres arbres fruitiers, elle demande beaucoup de discernement; mais elle a de particulier, c'est qu'elle ne ressemble à aucun autre. Le plus habile tailleur d'arbres de Montreuil seroit bien embarrassé si on lui confioit la conduite d'un olivier. Après un an ou deux d'étude je lui livrerois sans peine mes arbres, parce que, accoutumé à travailler d'après des principes, et à réfléchir sur son ouvrage, il donneroit la même attention à la taille de l'olivier qu'à celle de ces arbres.

CHAPITRE IX

* x i A r i x x \ j ^ i y ^ .
de la greffe de l'olivier.

Cet arbre est susceptible de recevoir toutes les espèces connues, (voyez ce mot). Celle en écusson et *hceil potis-sant* mérite la préférence, et réussit mieux que toute autre. Comme cet article a déjà été traité, j'en insisterai ici que sur les points essentiels à l'olivier.

La greffe a lieu dans trois cas; sur le sauvageon, afin de le rendre franc; sur l'arbre d'espèce native ou productive dans le pays; sur le sujet qui s'élève des racines et rejetons. La meilleure époque pour greffer est lorsque l'arbre commence à être en fleur. Les greffes hâtives ou plus tardives sont moins sûres. Si on ne craignoit les effets du froid, la greffe à *ceil*

dormant seroit très-bonne. la greffe sur rejets doit être placée fort *has*, afin que dans la suite, si le tronc périt, ils sortent du collet des racines des bourgeons francs. Lorsque Ton replantera ce scijet, il sera enterré de manière que la greffe soit au niveau du sol, et qu'elle commence la souche proprement dite. Si elle est entente, l'arbre guira. On voit cependant des exemples du contraire de ce que j'abbaiée, mais quelques exceptions ne détruisent pas la loi générale; il faut des circonstances heureuses, rares et difficiles à trouver.

La greffe sur sauvageon se pratique à la même époque. On place un ou deux écussons sur chaque branche que j'indoit laisser, et on supprime toutes les autres; celles à prélever sont les branches jeunes dont l'écorce n'est pas encore gercée, et qui ont depuis douze jusqu'à dix-huit lignes de diamètre. A deux pouces au dessus de l'écorce on en lève circulairement une bande d'écorce sur trois à quatre lignes de hauteur, et on laisse à l'arbre la partie supérieure des branches greffées. Ces branches chargées de rameaux fleurissent et fructifient aussi bien que si elles fussent restées intactes; d'ailleurs leurs rameaux, leurs feuilles, germent les écussons des grandes pluies et des forts coups de soleil. Il est possible de greffer toute une branche entière; il suffit de multiplier les écussons: mais c'est un tour de force, et rien de plus. L'année suivante, ou même deux ans après, la partie de la branche supérieure a reçu son, est entièrement supprimée. La force et la vigueur de la pousse de l'écusson décident cette époque. Quelques particuliers cependant ont pour méthode d'abattre de

temps à autre quelques uns des rameaux supérieurs à la greffe. Cette méthode peut être très-honne, mais elle exige de petits soins multipliés qu'on omettra avec peine du commun des cultivateurs.

Si toutes les branches de Parbre sont trop grosses, l'écorce trop dure, trop coriace, on les abat, et on greffe en couronne (voyez ce mot) sur le tronc.

L'opération pour l'arbre d'espèce chétive ou peu productive, ou trop tardive, relativement au pays, est absolument la même que celle de la greffe de l'olivier sauvage.

Si l'arbre que Ton veut replanter est de mauvaise espèce, ou sauvage, on le greffe aussitôt qu'on l'a mis en terre, on en couronne ou en écusson, si on a eu la précaution, en abattant les branches, de conserver sur un certain nombre des plus jeunes, un tronc de quatre à six pouces, afin d'avoir la facilité de placer les écussons.

On fera très-bien de recouvrir la plaie du tronc avec *Yonguent de Saint-fiacre*.

Si on prend les écussons sur un bois gourmand, son bourgeon devenu branche, sera long-temps à se mettre à fruit. Si on laisse ces écussons livrés à eux-mêmes la sève les emportera; ils s'élanceront avec force et produiront beaucoup de bois. Il convient de les ravalier à la seconde ou à la troisième année au plus tard, afin de modérer leur sève, et de les forcer à se mettre à fruit: retrancher le canal direct à la sève, est l'unique moyen de faire produire des bois nouveaux, et par conséquent du fruit.

C H A P I T R E VI.

De la récolte des olives.

Je suis déjà entré dans plusieurs détail importants sur ce sujet, en traitant Particle *huile d'olive*, page 533, Tome I pendant il est essentiel d'y ajouter de nouvelles observations, Presque par-tout on gaule les olives comme les noix. Si le fruit n'est pas bien raûr, il tombe difficilement, et certaines espèces sont beaucoup plus tenaces que les autres. Pourquoi ne gaule-t-on pas aussi les cerises*, les prunes et les autres fruits ? G'est cju'en tombant, la peau seroit meurtrie, le fruit se gâteroit promptement, et dans cet état U seroit rejeté au marché, ou du moins très-peu vendu. Ce qui arrive à ces fruits arrive également aux olives, aux amandes. La peau du fruit une fois endommagée, la pulpe moisit, rancit, et pourrit. La peau est la conservatrice de la partie pulpeuse du fruit, comme notre peau est la conservatrice de notre chair, comme Pecorce Test dubois, etc. Il est donc important de ne point meurtrir l'olive. D'après ce principe, comment concevoir que des coups de gaule redoublés ne meurtrissent et ne déchirent pas d'abord la texture du fruit ? et comment ce fruit, par une chute accélérée et rapide, peut-il venir frapper contre terre, sans être endommagé ? On me dira, sans doute, que les toiles étendues sous les arbres amortissent le coup. Le fait est vrai pour les olives qui tombent sur ces toiles; mais lorsque la violence des coups les porte au delà, il ne se trouve pas de corps intermédiaires et mous.

A'dmettons, même contre l'évidence, que les meurtrissures ne préjudicient pas à la qualité et à la quantité de l'huile, lorsque l'on porte les olives au moulin, le jour suivant; mais si, suivant l'habitude presque généralement adoptée, on les accumule, on les laisse s'écouler, fermenter, la putrefaction et la rancidité seront bien plutôt établies dans un morceau dont les fruits sont altérés, que dans celui qui renferme des fruits sains.

Supposons encore qu'il soit inutile de songer à la conservation du fruit; il n'en est pas de même de celle des feuilles et des rameaux. Chaque feuille, à sa base, protège, chauffe, conserve, alimente un bouton qui dans la suite, sera à bois ou à fruit, et l'absence de ce bouton se prolonge pendant deux ans. Or, en gaulant les feuilles, en les meurtrissant, en massacrant ces mercuries nourricières, on détruit, d'un seul coup, et le bouton à bois, et celui à fruit, dont l'accroissement et la vie tiennent à la conservation de la feuille. Lorsque celle-ci leur deviendra inutile, laissez agir la nature, peu à peu elle desséchera la synovie qui nourrissoit la partie de la feuille, et conservoit l'emboîtement de son court pétiole sur le rameau ou sur la branche. Le temps venu, sa mission remplie, elle tombera d'elle-même; tout secours étranger lui est funeste.

On est tout étonné de voir, à la fin de Thiver, une grande quantité de rameaux, et même des branches un peu fortes, desséchées sur la tête d'un olivier qui paroît très-sain. que l'on prenne la peine d'examiner la place où commence la dessiccation et on trouvera, à coup sûr,

commence dans Pendroit où le coup de gaule a meurlri Pécorce. Il est bien aisé de dislinguer celle branche de celle dont la dessication tient à la piquure d'uri insecte; un seul coup d'oeil suffit. Par la seule opération de la gaule on détruit donc et les boutons par les feuilles et les rameaux ; et du même coup les ressources pour la récolte prochaine et pour celle de l'année d'après sont anéanties. On se plaint que la rigueur des hivers nuit beaucoup aux rameaux , et qu'elle en fait périr un grand nombre ; c'est dans l'ordre naturel: une branche, un rameau chargés de meurtrissures et de plaies dont les cicatrices ne sont pas encore formées, sont bien plus vivement atteints par le froid que des semblables rameaux bien sains , etc.

Les cultivateurs accoutumés à gauler, regarderont ces observations comme minutieuses. Nous gaulons et nous avons des récoltes, voilà leur réponse. Mais les récoltes ne prouvent que l'excessive fécondité de Polivier , ainsi que je Pai déjà remarqué si souvent ; les marques du gaulage ne sont pas moins visibles sur l'arbre qui semble deshonoré après la cueillette du fruit. Les partisans du gaulage devaient donc ajouter que leurs arbres sont plus maltraités par le froid ; et qu'une plus grande masse de rameaux et de feuilles sont détruits ; ce fait est palpable.

• ^r ⁿ ^J ^a qy^ie 'aeule bonne manière de cueillir les olives: c'est à la manière, comme on cueille les cerises , les pèches , etc. ; c'est la méthode suivie dans les environs d'Aix, où les oliviers sont tenus fort bas; mais est-elle admissible dans les cantons où les oliviers sont plus élevés ?

Tome VII.

Il s'agit de s'entendre. Si l'on parle des oliviers d'une très-grande hauteur, comme ceux de la rivière de Gènes , etc. , elle est difficile quoique très-possible; il suffit d'avoir des échelles qui seront décrites au mot *outils d'agriculture* > et dont on se sert dans une très-grande partie du royaume pour la cueillette des feuilles de *mtrier*, dans les provinces où l'on n'a pas la sottise manie d'écraser la tête de cet arbre, (voyez le mot MURIER). Il suffit dans ce cas , que l'écharasson soit léger et long; en un mot, tel qu'on l'applique communément! contre les plus hauts cerisiers.

Si l'olivier est de hauteur moyenne, les mêmes écharassons , ou encore mieux de légères Echelles d'engin , (Voyez le mot OUTIL) que l'on promène tout autour de l'arbre , donnent la plus grande facilité pour la cueillette , et quelques personnes placées sur les branches de l'arbre ramassent le fruit des rameaux du centre , en courbant doucement le sommet des jeunes branches. Je réponds et j'affirme, d'après ma propre expérience, que ce travail n'est ni plus long, ni plus coûteux que le gaulage, si toutes les circonstances sont égales; et j'ajoute qu'il est moins dispendieux pour moi, parce que je n'emploie que des femmes, dont la journée est à huit sols , tandis que celle d'un homme est à vingt sols. Un homme fait dans ce genre deux fois et demi plus de travail qu'une femme ? Les toiles une fois tendues sous l'arbre, la femme n'a qu'à cueillir et à laisser tomber, et après la cueillette de l'arbre , plier les toiles et les débarrasser si elles sont trop chargées.

£ k

Peut-on cueillir ainsi les fruits d'un olivier placé sur le bord d'un tertre, d'un endroit escarpé, rempli de xonces, de broussailles, etc.? Que font quelques légères exceptions, de petits cas particuliers à une marche générale? Alors cueillez, gaulez, faites comme vous pourrez. Si tous les oliviers d'un propriétaire soient ainsi placés, il vaudrait mieux, pour ainsi dire, abandonner à elle-même une semblable olivette, parce que la levée de la récolte en devient excessivement dispendieuse.

Avant de commencer la levée de la récolte, on doit faire passer les femmes rangées les unes auprès des autres, et sur un rang de front, afin qu'elles ramassent toutes les olives déjà tombées par terre. Lorsqu'elles ont fini un rang, elles en reprennent un second également sur toute la longueur du champ, et ainsi de suite, jusqu'à la fin, après quoi la récolte commence. Ces olives exigent d'être rigoureusement mises à part, parce que l'huile qu'on en retire est détestable.

Le propriétaire vigilant suivra les femmes dans leur travail, ou du moins il aura quelqu'un de confiance qui le remplacera, il observera qu'elles ne fassent pas à la dérobée quelques cachettes dans le coin d'un champ ou ailleurs, et sur-tout qu'elles ne remplissent pas d'olives, leur poche toujours très-amplie dans cette occasion. C'est avoir une mauvaise idée de son prochain, me dira-t-on; mais pourquoi ce prochain que je paie pour travailler et non pour me voler, me force-t-il, par sa conduite, à prévenir de ces excroquenes ceux qui sont dans le même eas que moi!

Si on a gaulé les arbres, il faut absolument faire repasser les femmes avec autant de soin qu'avant la récolte, attendu que la gaule disperse un très-grand nombre d'olives; elles seroient perdues sans cette précaution; si, au contraire, les olives ont été cueillies à la main, il suffit que les femmes fassent le tour du pied de l'arbre et parcourent les environs de l'espace que les toiles occupoient sur le sol; ce qui est une très-grande diminution dans le travail,

À Particle *huile d'olive*, déjà citée, on a désigné l'époque à laquelle on doit cueillir les olives; on y voit l'abus criant de les annoncer, et la perte réelle qui en résulte quant à la quantité et à la qualité de l'huile: j'ajoute seulement ici qu'on doit choisir autant que la saison le permet, un beau jour pour la récolte: si le ciel est pluvieux, le travail va très-mal; s'il est froid, comment exiger des femmes qu'ont les doigts engourdis, une célérité impossible? Il est donc importante de multiplier les bras, lorsque les jours sont beaux, afin de profiter d'une circonstance heureuse qu'on trouve difficilement dans l'année. Cette observation est importante, lorsque Ton veut se procurer une huile de bonne qualité. La rapidité de la cueillette est moins urgente, s'il ne s'agit que de la quantité, ou si le manque de bras force à la différer. Les olives se conservent saines sur l'arbre jusqu'en avril; mais celles qui tombent pendant ce laps de temps se pourrissent bientôt, et servent à assouvir la faim des troupeaux que les bergers mènent furtivement dans les olivettes. Les pressoirs, les tourneaux font de grands

gâts dans ces olivettes. Les anciens, ou du moins un très-grand nombre, prétendoient que l'olive, ainsi laissée sur l'arbre, donnoit plus d'huile que lorsqu'elle étoit cueillie en novembre ou en décembre, et ils avoient raison; avec cette différence cependant, que l'huile des olives cueillies en février, mars et avril, avoit en sortant de la presse, un goût âcre et fort, en raison du plus ou du moins de temps que la cueillette en avoit été différée; j'ai suivi de très-près ces comparaisons. Si actuellement on prend la peine de calculer la perte indispensable

du nombre des olives qui tombent, qui sont dévorées par les oiseaux et par les autres animaux, ou qui sont enfouies dans la terre par les pluies, on verra que la cueillette tardive ne offre aucun bénéfice, quant à la quantité d'huile, que cette huile est puante, âcre et détestable.

L'agriculteur de la qualité fait cueillir chaque espèce d'olive, suivant le degré de maturité qu'elle a pour être à son point de perfection. Ce point passé, la qualité dégrade: c'est un fait que chacun peut vérifier par des expériences en petit, très-facile à exécuter. C'est donc un abus que de commencer, comme certains propriétaires, à faire cueillir de toutes les olives, et à mettre à part les dernières cueillies sur les arbres, pour l'huile de la provision de leur table, si la cueillette ne dure que quelques jours; passe à l'écoulement; mais le grand propriétaire, qui cueille pendant un certain temps, ne voit pas qu'après que l'huile ne sent plus le goût de fruit, et n'a ni la finesse, ni le caractère qu'elle auroit, si l'on avoit

choisi de préférence les premières olives, et mis à part les espèces les meilleures, et produites par le soleil plus convenable à l'olivier.

Je ne reviendrai pas ici sur l'usage de l'amoncellement, sur la manière de préparer les pressoirs, et tout ce qui sert à la fabrication de l'huile, ni sur la meilleure méthode de la conserver; ces objets sont suivis dans le plus grand détail, à l'article *huile*, déjà cité; mais il est essentiel que je revienne sur ce mot, ainsi que je l'ai promis à l'occasion des expériences de M. Sieuve, citées dans le même

article, page 556, et qu'il est important de relire.

CHAPITRE XL

Observations suites parties du fruit qui fournissent de l'huile.

L'écorce du fruit, sa partie pulpeuse ou charnue, le bois du noyau et son amande contiennent-ils tous de l'huile, et cette huile est-elle la même? Tel est le point de la question à laquelle les expériences de M. Sieuve ont donné lieu. Plusieurs auteurs lui demandent dans quel pays il les a faites > et comment il les a faites? D'autres en nient le résultat. Je rappelle ici que je ne connais M. Sieuve ni directement, ni indirectement; que je vais dire la vérité sur ce que j'ai vu. Lorsqu'un homme fait une expérience pour son instruction, lorsque, de cette instruction, il espère retirer un bénéfice, il est clair que, la trompette à la main, il n'invitera pas le public à venir dans son laboratoire, pour le voir travailler: c'est alors aux personnes

nécessées à répéter ses expériences, et à décider s'il a tort ou s'il a raison; mais il est du moins certain qu'elles doivent, avant de prononcer, avoir répété ces expériences. Cependant il ne paroît pas, dans les écrits de quelques auteurs, qu'ils aient pris cette peine.

Il est démontré paries expériences de M. Sieuve, que la chair des olives, piquée par les insectes, donne moins d'huile et une huile de mauvaise qualité. Si le noyau est attaqué par l'insecte, il devient renflé, plus gros qu'à l'ordinaire, et presque toujours l'huile qu'il contient est viciée. Ce sont deux points de fait que j'ai vérifiés; d'où il résulte que l'on doit, autant qu'il est possible, séparer les olives piquées des olives saines, surtout lorsque l'on se propose de faire de bonne huile.

L'écorce ou la peau de l'olive est parsemée de petits points qui sont tant de vésicules destinées à contenir de l'huile, et cette huile, quoique analogue à celle de la chair, contient plus de parties résineuses et d'huile essentielle que celle-ci; ce dont je me suis assuré.

La partie charnue est parsemée d'un nombre infini de petites vésicules remplies d'huile, lorsque le fruit est mûr, et visibles, lorsque le fruit est encore vert; mais, dans cet état, il n'existe point d'huile dans ces vésicules, comme il n'existe point de parties sucrées dans le raisin, avant sa maturité. S'il en existe, j'avoue qu'aucune expérience n'a pu me prouver sa présence; d'autres seront peut-être plus heureux que moi, je le souhaite.

La substance charnue renferme beaucoup d'eau de végétation, plus

ou moins amère, suivant l'espèce d'olive. L'eau que renferme l'olive est d'abord acide, âpre, austère et acerbe, avant d'être amère. Cette eau et la substance charnue sont parfaitement miscibles à l'eau; la fécule seule se précipite.

M. Sieuve dit avoir retiré de l'huile fétide du bois du noyau; et M. Amoreux, qui a écrit ses expériences, dit dans son excellent Mémoire déjà cité: « que les noyaux ayant été pilés dans le mortier de fer, avec un pilon de même métal, furent un peu humectés avec de l'eau bouillante; mais on ne put jamais les réduire en pâte hante: ce ne fut qu'une masse pesante, qui, quoique délayée dans l'eau chaude, et mise à bouillir dans un poëlon, ne laissa pas échapper un seul globule d'huile. La dégustation ne laissa apercevoir dans cette decoction qu'un goût désagréable et terreux.

» D'après cela il est bien avéré, nous pouvons conclure avec assurance que le bois des noyaux est un corps étranger, qui doit s'opposer au fait de trituration de la chair des olives; que c'est une substance absorbante qui ne peut que dénaturer l'huile; que plus elle est trituée, plus elle doit retenir une partie de l'huile que l'on veut exprimer. Il est vrai que plus les noyaux seront brisés, plus l'huile qu'ils contiennent sera réduite en pâte, et pourra fournir de la seconde huile. »

L'expérience de M. Amoreux est donc complètement contradictoire avec le principe mis en avant par M. Sieuve: cette contradiction est-elle réelle dans le fond? Ceci mérite examen. Après avoir lavé, essuyé, relavé et essuyé plusieurs fois de suite les noyaux entiers que je voulois

examiner"; après les avoir laissés sécher, et être bien assés qu'il ne restoit aucune portion huileuse de fruit, les noyaux furent cassés, et toute l'amande et ses plus fines parties furent *rigoureusement* séparés. Après avoir rassemblé une certaine quantité de bois de noyau, et l'avoir réduite en poudre fine, elle fut étendue sur un (amis, de soie qui fut exposé à la vapeur de l'eau chaude. Après que cette vapeur eut pénétré la poudre, et quelle eût été fortement imbibée. Le tout fut placé dans un sachet à tissu très-serré et exposé à une bonne presse. La Liqueur recue dans un vase laissé apercevoir, après le repos, quelques gouttelettes d'huile, mais en très-petite quantité.

L'eau obtenue par l'expression avoit un goût complètement différent de celui qui est propre à l'eau des olives, séparée de l'huile; soit à froid, soit à chaud. L'huile n'a jamais été claire, limpide, mais semblable à une gelée laiteuse; sa saveur étoit fade, ranée, et son odeur nauséabonde. Cette substance recueillie avec le plus grand soin et mise dans une bouteille où il y avoit de l'esprit de vin et l'en a bien bouchée, a augmenté en odeur et en saveur après quelques jours. Elle a toujours conservé la même consistance et la même couleur; et après quelques mois l'esprit de vin a perdu sa propre odeur, et s'est adaptée celle de l'huile, c'est-à-dire, l'odeur de cardé, odeur rebutante. J'ai mis sur la langue un atome de cette huile, et après l'avoir rincé la bouche, avoir craché sans cesse, il m'est resté encore une heure après l'époque la sensation la plus désagréable.

Mon expérience diffère de celle de M. Sieuve, en ce que sept livres deux onces de bois de noyau lui ont

fourni trois livres quatorze onces d'huile, c'est-à-dire plus de la moitié du poids; tandis que d'une demi-livre environ de noyaux, j'en seulement retiré à peu près le volume, etc. deux à trois grosses lenilles en huile: sans doute que M. Sieuve n'avoit pas été exact à séparer la partie charnue et huileuse qui adhéroît aux noyaux, la destinée à ses expériences. Je suis certain qu'une seule goutte de cette huile suffiroit pour infecter en moins de six mois une masse d'huile capable de remplir vingt bouteilles; d'où l'on doit conclure que le bois du noyau est un corps étranger à la fabrication de la bonne huile; et d'après l'observation de M. Amoreux, qu'il absorbe en pure perte beaucoup d'huile. Il nous reste à examiner l'huile des amandes et les différents marcs. Elles furent lavées avec soin et à plusieurs eaux, afin de les purger de tout mélange.

Cette huile est claire en sortant de la presse; sa couleur est moins foncée que celle de l'huile du fruit, et elle ne fait point de dépôt. Sa saveur est aussi douce que celle de l'huile d'amande douce; tenue dans une fiole bien bouchée, et placée dans son cabinet où la chaleur est, pendant l'hiver, à peu près à dix degrés, elle y est restée quinze mois depuis sa fabrication; et aujourd'hui elle a été débouchée, je lui ai trouvé une odeur, qui n'est point celle de l'huile du fruit, mais aromatique, sentant un peu l'onguent. Sa saveur est différente de celle de l'huile faite à la même époque, avec la chair, le noyau, et l'amande de l'olive, tenue dans les mêmes circonstances que celles dont je parle: celle de l'amande est résineuse, un peu âcre quoique douce, et sans

dépôt. La couleur est belle, claire et hmpide, moins jaune que celle du fruit, ellen'est pas agréable, mais elle ne sent ni la carde ni le ranee , en quoi elle differe essentiellement de l'huile d'amande douce qui rancit, quatreou six semaines après qu'elle aétéfaite, et mêmeplustôt, suivant la chaleur de la saison. Cette huile mêlée avec de Feau très-claire et froide clans une fiole 9% et agitée pendant un moment, s'en est séparée ensuite; elle a pris le dessus et a donne a Feau une couleur laiteuse. Apies avoir decant^ Phuile/ j'ai reconnu dans l'eau la même saveur et la même odeur qu'à l'huile.

A Pepoque dont on a parlé, je partageai en deux parties egales l'huile obtenue des amandes d'olives ; la seconde iut mêlée avec l'esprit de vin qui a constamment surnage', etentre la couche d'huile et d'esprit de vin, il se trouva une couche de demi-ljgrte, d'épaisseur au plus, qui paroissoit etre un sédiment. Lorsque jouvns la fiole, l'esprit de vin avoit conserve son odeur propre, mais mélan gee avec une odeur aromatique, r&ineuse, et il avoit perdu de sa transparence ; mélangé et agilé sans Peau , il la rendit de couleur opale et Ires-laiteuse. La fiole contenant de Fhuile d'amande et de Pesprit de via , et &ant remplie d'eau, l'huile s'unit avec Peau qui étoit devenue laiteu^e, et l'huile cette fois surnagea le mélange. Cette huile que je goutai apres avoir laissé reposer pres d'une heure, se trouva douce au goût, ne sentant pas la carde, étant sans rancidite, aromatique, et conservant cette especede sentiment defraicheur que i.espritaeymjinpri_{me}auxA////M, ain-
-^ c] ue J^e ai <ut eutroitant cet article,

Dans "cetie seconde expérience f' Pespjrita attaquela partie résineuse, Phuile essentielle; il s'en est chargé etil a laissé Phuile pure, à Fodeur près, mais douce et agréable sur la langue ; cependant quelques minutes après il est survenu un arrière-goût un peu âcre; peut-être cet arrière-g mît est-il encore l'efet de celui des huiles (jue j'ai goûtées pendant tous la matinée.

Le marc des amandes se'parées des noyaux a été mis à la même époque'en digestion avec l'espiit de vin; cet esprit coloré en jaune rougeâtre, mélé avec au moins dix fois son volume d'eau claire , Fa rendue très-laiteuse et trouble. Ce mélange n'a aucune odeur d'huile, mais il est aromatique, résineux, et fort; sa saveur est amere et résineuse.

Le marc de la poudre des noyaux mélé avec l'esprit de vin , a simplement rendu Feau dans k(luelle j'avois versé une quantité d'esprit, louche, et un peu laieuse. Son odeur fétide se distingmit trfe-aisément de celle de Pesprit-de^vin ; sa saveur étoit fade et sans amertume.

Le même esprit de vin ajouté au marc de la chair, des noyaux et des amandes des olives , a contract^ une couleur approchantedecelle des vins routes d'Kspagne , et transparente , l'addition d'eau Fa troublée. Sa saveur s'est trouvee ,extfémement amere, et elle a laissé Pempreinte du goût d'une huile de^g^eable et résineuse,

M. Sieuve dit^que Vi^is livres sept onces d'amandes out rendu une livre quatorze onces d'huile : n's expériences différent en ce que Pauteur n'a procédé à Pexamen que trois ans après avoir extrait l'huile, et je xi'ai attendu que quinze à seize mois;

ensuite il a tenu les bouteilles exposées à la forte chaleur du soleil de Provence, tandis que le degré de chaleur de mon cabinet est de dix à douze degrés pendant l'hiver, et de vingt à vingt-quatre pendant l'été. Ainsi mon Me d'amandes n'étoit pas âcre et corrosive, au point d'occasionner des ulcères dans la bouche, comme elle dont parle M. Sieuve, et la différence est très-grande. Malarcelaon peut conclure car personne n'expose de gaité de crever ses huiles à la forte chaleur du midi, et aux vicissitudes de l'atmosphère, que l'huile de l'amande ne vicié pas celle du fruit autant qu'on auroit pu l'imaginer d'après les expériences de M. Sieuve; que celle du noyau imprime un caractère très-fâcheux à l'huile douce; heureusement elle est en très-petite quantité. Enfin la saveur du noyau nuira à la qualité de l'huile, lorsqu'on le broie avec des olives. Ah si la grande perfection exige la séparation complète du noyau.

Il résulte de mes expériences que les amandes d'olives contiennent une huile très-distincte de celle de ce fruit, dans laquelle est interposée une quantité assez forte d'huile essentielle, et que celle du bois du noyau en contient encore plus. Or, j'ai prouvé, à l'article *huile*, que la rancidité étoit le résultat de la réaction de l'huile essentielle sur l'huile: ainsi, plus on éloignera le principe de la rancidité par la soustraction des noyaux, et plus long-temps l'huile du fruit restera douce, sans mauvais goût ni mauvaise odeur. J'ai dit de bonne foi ce que j'ai vu, et comme je l'ai vu; je puis m'être trompé; cependant je reste dans la ferme persuasion que les assertions que j'ai établies sur les

principes des huiles, sur leur manière d'agir les uns sur les autres, sont vraies et conformes aux lois de la saine physique. Je m'en fierai de bon cœur, et avec reconnaissance, celui qui voudra bien prendre la peine de me prouver que je me suis trompé.

^ T X A B T m - D - p Y T T

G H A P I T R E XII.

. Des insectes qui se nourrissent de la substance des olives, et des moyens de les détruire.

M. Bernard, directeur de l'Observatoire royal de la marine à Marseille, dans son Mémoire, couronné en 1782, par l'Académie de cette ville, sur *la Culture de l'Olivier*, entre dans un détail très-circonstancié des insectes qui vivent de la substance des différentes parties de cet arbre; ce Mémoire de ce célèbre observateur exact et attentif, accoutumé à bien voir. Comme ce que l'auteur a dit vaut beaucoup mieux que ce que je pourrois dire, j'annonce hautement que j'en ai copié cette partie de son Mémoire, sans y changer un seul mot. Je suis charmé de trouver ici une occasion de lui témoigner ma reconnaissance du plaisir que m'a fait la lecture de son Mémoire.

« On trouve un assez grand nombre d'insectes sur l'olivier. Quelques uns se nourrissent des fruits sans nuire aux arbres, d'autres nuisent également aux arbres et aux olives; il s'en trouve qui, sans toucher aux fruits, affoiblissent singulièrement les oliviers; on en voit en si grand nombre qu'il est préjugé seul peut-être regarder comme dangereux. Je compte parmi ceux-ci la fourmi; elle ne se nourrit pas des productions de l'olivier, elle

recueille seulement les substances mielleuses qui distillent des kerraës et des psylles; elle d'vore même s:u-vent ces iasectes. On observe aussi didérenies sortes d'araignées ; mais elies sont encore plus utiles à Thomme que la fournv. Ellesdiminuent considérablementle nombredesmouches, des psjlles et des teignes qui sont si funesles à nos récoltes. Il y a , sans doute , un grand nombre d'insectes auquell'oliviero lire sou vent unappui ou des abris: mais dès qu'on n'a lien a craindre de leur part, pourquoi chercheroit-on a les priver de ces retraites?

*De la chenille qui ronge la soucJie de tolivier**

^T^C^ ^ ? ^ J ^ a m a i s v u l i n i s e c t e a u q u e l M. de Labrousse donne ce nom , et Guildit avoir observe, (i) Beaucoup de cultivateurs que j'ai interrogés, et qui ont été dans le cas d'arracher des racines ou *souquets* d'oliviers, n'ont pas été plus heureux que moi. (a) Dans le reste de cet article, M. Bernard rapporte la description donnée par M. de Labrousse, qui n'a pas connu la manière de vivre du hanneton, et il le réfute.

3) M. de Labrousse recommande

de répandre de la suie aux pieds' de\$ olivers pour faire périr la chenille qu* les ronge. L'histoire de cet insecte est évûlement supposée , mais comme la suie est un engrais excellent, on Temploiera avec avantage pour rammer les arbres foibles, et pour entretenir la vigueur de *ceux* qui en ont déjà beaucoup. Si poutait il y avoit quelcju'fois des vers dans les racines d'oliviers , on pourroit , pour les détruire , employer la lie d'huile , elle serviroit d'engrais a Parbre, et on sait qu'elle est mortelle pour les iisectes. (Voyez TAUPE; GRILLON).

Ves Scafabées (3),

» J'ai observé, sur Folivier, des scarabées qui avoient environ deux lignes de longueur. Ils étoient noirs, et avoient leurs antennes en masse. Us n'attaquent ni les feuilles ni les fruits; ils se fixent sur les branches et se ncurr's^ent de l'aubier : les branches ou ils vivent perissent constamment. Il y a apparence àu'ils ne les ^attaquent que lorsqu'elles sont d^ja foibles. Il arrive» quelquefois qu'ils s'attachent aux sujets nouvellement plantes. Au leste, il n'a ~~ocda~~ paru que les dommages qu'ils

^r (i) *Note de PEditeur.* C'est la larve du hanneton. (voyez ce mot). Je t'ai trouvée deux fois dans la vermoulture du bois pourri, du centre du coUet des racines , dont elle n'est pas la cause. J'ai également trouvé celle du rhinocéros. Les cas sont ?rîtes 5 et je crois même que ces larves ne s'étoient nichées dans cette espèce de terreau que pour s'y métamorphoser en chrysaUde , en sortir ensuite plus facilement sous la forme d'insecte parfait, c'est-à-dire, eⁿ lianneton et en rhinocéros ; ce qui me porte à le croire , c'est que ces larves avoient P^{ris} tout leur accroissement^ et que c'est en mars que je les ai trouvées.

(2) *Notede l'Auteur.* M. Isnard dit avoir vu dans de vieux ceps, a` demi-pourris ? ^es yers blancs, et de longs insectes noirs , assez gros , sans ailes , sans écailles , composés , à peu près du même nombre d'anneaux, sur lesquels il a fait pou d'observations.

(3) *Note de PAuteur.* Cet insecte est vraisemblablement le même que celui dont M. de Labrousse a parlé sous le nom de *ciron*, et auHI désigne très-bitn pour un *scarabée*.

slonnent, soient dans aucun cas considérable, je n'ai pas trouvé leur larve.

Des Kermès.

» J'ai observé sur toute la côte, depuis Marseille jusqu'à Antibes, des kermès sur les oliviers. Dans quelques contrées, cet insecte étoit tellement multiplié que beaucoup de particuliers avoient brulé dans le cas de couper les plus grosses branches de leurs oliviers, et avoient entièrement renouvelé leurs arbres/

» Cette espèce de kermès est différente de celles qui vivent sur le figuier, le mûrier, l'oranger, etc. J'ai trouvé sous quelques uns de ces insectes, jusqu'à deux mille oeufs: voici en peu de mots leur histoire. En naissant, ils se rampent sur la partie inférieure des feuilles et sur les pousses les plus tendres. Us sont d'abord d'un rouge fort lavé, ils deviennent ensuite plus grisâtres, et ils conservent pendant assez de temps cette couleur. Lorsqu'ils ont quatre ou cinq mois, ils abandonnent les feuilles, ils s'attachent aux brindilles, et ils ne changent plus guères alors de position. Ils sont plus longs que larges, et une de leurs extrémités est taigüe, tandis que l'autre est arrondie. A mesure qu'ils grossissent; leur peau se colore davantage en rouge, et lorsqu'ils ont acquis toute leur grosseur, ils sont d'un rouge-brun foncé; leur robe est coramée relevée de nervures; ils ne sont jamais plus ren-

flés, que lorsqu'ils sont parvenus à leur dernier état, et qu'ils produisent leurs œufs. (i)

» Les kermès qui naissent sur les arbres qui se dépouillent de leurs feuilles, ont une vie relative à l'état de ces arbres; mais l'olivier, et le figuier, pour ainsi dire, toujours en seve > je kermès qui lui est particulier, se peut renouveler dans toutes les saisons. On en trouve avec des œufs pendant tout l'été; et la grosseur des petits qui sont sous les feuilles est singulièrement variée.

» J'ai vu quelquefois des kermès de l'oranger sur l'olivier; mais cela n'arrivoit qu'au voisinage des jardins où l'on cultivoit le premier de ces arbres. Le kermès de l'olivier vit très-bien sur le myrte. J'ai vu des arbuscules qui en étoient tellement couverts, que je ne saurois trop décider; quel est celui de ces deux arbres qui a été principalement destiné à cet insecte par la nature.

» Le peuple donne le nom de poux au kermès, et il croit que les fourmis les produisent (Voyez ce mot et ce qu'il faut penser de cette supposition). Cet insecte ne se nourrit pas d'olives, et je n'en ai jamais vu sur ces fruits. La manière dont il nuit à l'olivier ne consiste pas dans la seve qu'il aspire pour sa nourriture, mais dans l'extravasation extrême de cette même seve.

», On observe, le matin pendant l'été, que les oliviers infectés de kermès sont couverts de gouttes d'eau, et que

(O Note de l'Éditeur. La partie du Languedoc que j'habite encore est assez heureuse pour ne pas coïncider cet insecte établi sur les oliviers, du moins je ne l'ai jamais aperçu | il est assez commun sur les orangers, moins sur les mandarines, et je pense qu'il est la description de M. Bernard, que l'insecte en question appartient à la famille des galls-insectes (Voyez ce mot.

la surface du terrain qui repond à leur feuillage est humide. On conçoit aisément qu'une transpiration aussi abondante, qui doit exciter aussi pendant le jour que la nuit, quoique la chaleur de l'atmosphère l'empêche dans le premier cas d'être sensible, doit affaiblir considérablement les arbres; aussitôt-ils extrêmement languissants. Us donnent des récoltes peu multipliées, peu abondantes; et leurs fruits sont plus petits que ceux des arbres de même espèce qui n'ont pas de kermès.

» On sait que les figuiers infectés & de kermès périssent en peu d'années, et que, dans cet état, leurs fruits ne parviennent pas toujours à leur maturité et sont extrêmement fades. Il n'a paru que le kermès ne nuisoit pas autant à la durée de l'olivier qu'à celle du figuier; mais le flet est presque le même pour le propriétaire. Des (ju'il n'a point de fruits, c'est comme s'il n'avoit point d'arbres.

» Les kermès sont des ennemis d'autant plus dangereux, qu'ils multiplient prodigieusement, qu'ils sont fort petits pendant une grande partie de l'année, et qu'ils vivent pendant longtemps sous les feuilles. Ainsi on ne peut pas même proposer de nettoyer ces arbres, comme cela se pratique quelquefois pour le figuier (i).

» Les oliviers infectés par le kermès vus d'un peu loin, paroissent être singulièrement vigoureux. La sève extravasée delayant les excré-

ments de ces insectes, prend une couleur noire, et donne cette ténacité aux feuilles et aux branches. On sait que des oliviers affaiblis ne présentent que des rameaux jaunes. Ici le jaunissement le plus grand est comme masqué: il faut voir de près sur ces arbres le peu de longueur des poussees et leur maigreur, pour s'assurer, à déplorer (à quel point ils sont réduits).

» Il pourroit être utile d'observer si le kermès de Polivier donneroit pas un rouge aussi beau que les mûres du même genre employées par les teinturiers. On pourroit dans ce cas tirer quelque avantage d'un maigre qui ne peut pas empêcher; le kermès ne se trouve guère sur l'olivier dans les contrées les plus froides de la province. On a observé que les froids un peu rigoureux contrebuoient beaucoup à la destruction de cet insecte.

77 , , 7 .

De la psylle de l'olivier.

» Cet insecte a une ligne de longueur; ses ailes sont en toit ovoïdes, transparentes; au nombre de quatre, pointillées en jaune dans l'intérieur et de noir sur ses bords: ses antennes sont siliformes; son ventre a une demi-ligne; il est verdâtre et terminé en pointe. La psylle a six pattes jaunâtres elle a trois yeux lisses et se suspend sur le dos; elle saute parfaitement bien. Cet insecte vu par dessus

(0 Note de l'Éditeur. Je ne sers d'une brosse trempée deux fois du vinaigre très-fort pour nettoyer les feuilles et les bourgeons des orangers. Le vinaigre tue le kermès ou le gauc insecte, et les poils de la brosse détachent les corps morts des branches. Les lavages & grande eau achevent le reste. On fait cette opération avant d'entrer dans les orangers, ou avant de les sortir de la serre; mais quelle patience et quelle dépense si on vouloit la mettre en pratique dans une olivette!

ressemble parfaitement à un bateau renverse.

Sa larve est d'un vert fort lavé; elle a des antennes en masse; elle marche sur six pattes; elle a d'abord moins d'une demi-ligne de longueur. Parvenue à l'état de nymphe, elle a deux boutons aplatis attachés à son corcelet; ce sont ces deux des ailes qu'elle doit avoir dans sa dernière métamorphose. L'extrémité du ventre, la tête et les yeux sont d'un rouge brun. Cet insecte vit dans les aisselles des feuilles et autour des pédicules des fleurs, caché sous une matière visqueuse qui ressemble à du duvet fort blanc. Lorsqu'on veut l'observer il faut enlever avec un pinceau tout le duvet qui se trouve à l'aisselle d'une feuille. On le distingue bientôt à son mouvement, lorsqu'on passe bien d'un pinceau de la matière blanche qui environne; on le voit marcher assez rapidement: il a environ une ligne de longueur, lorsqu'il est près de sa dernière métamorphose. Il se place alors au dessous des feuilles de Pollivier, et y laisse sa dépouille.

» Il y a presque toujours plusieurs nymphes de psylle aux aisselles des feuilles et autour des pédicules des fleurs. La matière visqueuse qu'elles

produisent souvent abonde pour envelopper toutes les fleurs: Je suis assuré qu'elle est produite par la partie postérieure de l'insecte. J'ai observé qu'il se nourrit toujours de la sève que sa tête reprend à l'origine de la feuille ou du pédicule.

» On voit des bulles rondes et transparentes suspendues au milieu du duvet blanc: elles sont produites par l'insecte; elles sont fort douces et tort mielleuses. qu'il ne soit

J'ai trouvé des nymphes dans toutes les saisons; elles sont cependant en petit nombre en automne et en hiver. On ne les voit alors que sur les pousses les plus tendres et sur les oliviers qui jouissent d'une bonne exposition; mais le temps où elles sont multipliées au-delà de toute expression, c'est lorsque les oliviers sont en fleur. On remarque même que ces arbres n'en sont guère atteints dans l'année où ils ne produisent rien.

» La matière visqueuse produite par les nymphes de psylles et que l'on pourroit regarder comme la manne de l'olivier, est connue des cultivateurs sous le nom de *coton*. Us la regardent comme une maladie à laquelle l'arbre est sujet, et dont les brouillards occasionnent le développement. Us sont éloignés de soupçonner que ce soit l'ouvrage d'un insecte; il est fort nuisible, car indépendamment de la transpiration abondante qu'il occasionne avec sa trompe, il doit altérer jusqu'à un certain point l'organisation des grappes. D'ailleurs, comme les fleurs sont environnées de matières visqueuses, elles se développent difficilement. L'humidité et la rosée s'arrêtent plus aisément à l'entour, et elles coulent autant plus facilement que le nombre des insectes est plus considérable.

» Le temps pendant lequel cet insecte vit, avant de prendre sa dernière forme, est d'environ un mois. J'en ai élevé très-souvent sous des cloches de verre, en y tenant des rameaux d'olivier plongés dans l'eau.

» Les cultivateurs aiment à voir régner le vent de nord-ouest, pourvu qu'il ne soit pas trop violent, lorsqu'il

les olives sont en pleine fleur ; il emporte le coton produit par les psylles, et contribue ainsi à la conservation des fruits.

De la chenille mineuse.

» Cette chenille naît d'un œuf déposé sur les revers des feuilles de Toulivier. Elle a douze anneaux ; sa tête est écaillée et armée de deux crochets : le masque est d'abord noir, mais il jaunit ensuite. On voit sur le premier anneau deux taches noires et disposées symétriquement. Celles qui se trouvent sur les autres anneaux sont en même nombre, disposées de la même manière, mais beaucoup plus petites. Aux trois premiers anneaux il y a de chaque côté trois pattes écaillées et noires. Les deux anneaux suivants sont sans pattes ; les quatre qui leur succèdent ont chacun une patte membraneuse de chaque côté ; il y a enfin trois anneaux sans pattes : le dernier a ordinairement deux taches noires assez grandes.

» Le corps de la chenille présente des poils sur toute sa longueur. Us sont pourtant assez rares, et il faut la loupe pour les bien distinguer. Cette chenille est d'abord d'un vert foncé, mais elle prend insensiblement une couleur plus tendre et fort approchant de celle du dessous des feuilles d'olivier ; elle est quelquefois assez fauve.

» Cette chenille en naissant pendant l'hiver, cherche sa nourriture dans l'intérieur même de la feuille de Toulivier : elle l'attaque par dessous qui est le côté le plus tendre ; elle y fait un trou rond, et elle dévore ensuite le parenchyme intérieur ; elle est en peu prouvée. J'ai vu pendant plusieurs de temps à Vabri des injures de Pair, années aux environs de Toulon, que les

des attaques des oiseaux et des insectes qui s'en nourrissent. On ne soupçonne pas son existence : la feuille Varoit comme tache dans l'espace que la chenille occupe. On attribue cet effet au brouillard ; mais le naturaliste attentif découvra sa retraite. Il observe aux environs du trou qui y conduit, des excimens suspendus à des fils de soie, il augmente avec précaution l'ouverture, et il met l'insecte découvert.

La chenille reste ainsi cachée tant qu'elle est faible ; mais à mesure qu'elle grossit et qu'elle peut s'accommoder d'une nourriture plus solide, elle devore à la fois le parenchyme intérieur à la pellicule inférieure de la feuille ; alors elle est entièrement apparente : c'est ainsi qu'elle vit pendant l'hiver. Elle s'établit de préférence sur les branches les mieux exposées ; elle subit sa métamorphose dans cette saison, et elle se reproduit facilement.

Lorsqu'elle naît de manière qu'elle ait encore toute sa vigueur au printemps, elle est alors extrêmement nuisible. Elle n'attaque plus les feuilles anciennes ; elle fait communément qu'elle termine les branches, et à cet effet, qui, destinées à donner des fleurs, se trouvent à Taiselle des feuilles ; elle se nourrit alors de la matière molle que ces pousses tendres renferment. L'écorce lui sert d'abri et elle pénètre jusqu'à leur insertion sur le vieux bois.

» D'autres fois elle se contente de dévorer en partie, et extérieurement, ces nouvelles productions, et à mesure qu'elles se développent, elles inontrent les mutilations qu'elles ont.

feuilles d'olivier étoient presquetoutes découpées. Personne ne soupçonnoit que ce fût là l'ouvrage d'un insecte.

» Cette chenille parvenue à sa maturité se fixe ordinairement sous une feuille. Lorsqu'elle s'y est nourrie, elle ne s'écarte pas ordinairement de l'endroit qu'elle a devore. Dans cette partie la feuille se route, et lui offre un abri sûr. Très-souvent aussi elle rapproche et fixe, au moyen des fils de soie qu'elle file, plusieurs feuilles d'oliviers, et y a sa retraite. Elle fait toujours à la campagne un cocon dans lequel elle est entièrement enveloppée, indépendamment des fils de soie qui la soutiennent. Dans l'état de chrysalide, elle a une forme conique. La tête répond à la base; sa couleur est alors d'un brun foncé,

» La longueur de cette chenille excède rarement cinq lignes; et il s'en trouve un très-grand nombre qui, lorsqu'elles sont parvenues à leur dernier degré d'accroissement, ont moins de quatre lignes.

» La longueur de l'insecte parfait, qui est une espèce de teigne, est d'environ deux lignes et demie. Ses ailes sont au nombre de quatre. Il ressemble beaucoup, par la couleur et par la forme, aux teignes domestiques. Ses ailes sont grisâtres avec de petites taches d'un rouge brun. Ses antennes sont siliformes, et elles ont un peu plus d'une ligne de longueur: on compte sur son ventre six anneaux. Sa tête est armée d'une trompe recourbée; il a six articles aux tarses: ses pieds sont couverts d'écaillés, et ils sont ornés de petits organes qui servent à cet insecte pour sauter. La première paire

des pattes n'a point de ces petites organes, si ce n'est sur chacune des pattes de la seconde paire, et ils sont immédiatement au-dessus de la dernière articulation. Il y en a en outre quatre sur chacune des pattes de la troisième paire, et ils sont disposés au-dessus et au-dessous de la dernière articulation.

» La destruction des pousses nouvelles occasionnée par la chenille, au commencement du printemps, n'est pas le seul dommage qu'elle porte à l'olivier.

On sait que la piquure de plusieurs insectes produit sur différents arbres une extravasation de sève qui donne naissance à des corps que l'arbre ne porteroit pas naturellement. Les galles sont les productions les plus cuneuses de ce genre.

» J'ai déjà dit que la chenille s'insinuoit dans le centre des bourgeons naissans, et les devoroit jusqu'à l'endroit où ils étoient articulés sur le vieux bois. Cette chenille se cicatrise rapidement sur plusieurs espèces d'oliviers, mais il en est d'autres sur lesquels il se forme à la racine du bourgeon devore, une excroissance d'abord tendre et recouverte comme toutes les autres parties ligneuses de l'écorce naturelle de l'arbre. Dans les années où les chenilles sont abondantes, il y a une excroissance à l'aisselle de la plupart des feuilles. Ces monstruosités grossissent inégalement selon les espèces d'oliviers, et elles se dessèchent par degrés; mais lorsqu'elles embrassent tout le rameau la sève est ordinairement interceptée, et tout ce qui est au-dessus périt,

(i) *Notede l'Auteur.* Ces excroissances diffèrent beaucoup des véritables galles par leur organisation; d'ailleurs elles ne renferment aucun insecte.

galles ne s'étendent pas assez, même dans jecours de plusieurs années, pour empêcher la sève de circuler. Les rameaux augmentent alors à peu près comme s'ils étoient sains. Il reste pourtant non seulement une cicatrice assez considérable à l'endroit où l'excroissance s'étoit formée, mais on observe que les parties voisines se vicient successivement, et que le mal s'étend assez loin. Il se manifeste par des gerçures qui ont des directions irrégulières, et qui paroissent indiquer des galeries tracées par un insecte.

» Les chenilles, toutes foibles qu'elles sont, sont pourtant très-funestes; mais c'est parce qu'elles sont très-multipliées > parce qu'elles attaquent les pousses naissantes, parce qu'enfin le mal qu'elles produisent, se perpetue. Leur piqueure à l'endroit où le ver est le foyer d'un chancre qui s'étend successivement, et qui détruit au fin l'organisation des rameaux.

» Jen'ai encore fait connoître que la moitié du mal produit par la chenille dont je fais l'histoire : elle se nourrit de la chair de l'olive, et elle pénètre dans l'intérieur du noyau pour manger l'amande.

» C'est vers le milieu du mois d'août qu'elle commence à faire ses dégâts, et elle les continue jusqu'à ce que l'on recueille l'olive. On sait que le noyau du fruit est fort dur, mais il se trouve, à la partie qui répond immédiatement au pédicule, un petit espace par lequel l'amande tire sa nourriture, qui est toujours tendre. Son diamètre n'est pas grand, une épingle ordinaire y passe avec quelque difficulté, mais cette largeur est suffisante pour permettre à la chenille de pénétrer dans le noyau. Sou-

Instinct la conduit à l'endroit foible: Souvent elle coupe entièrement les liens qui attachent le pédicule à l'olive; elle sifit alors sa proie : souvent aussi elle ne détruit qu'une partie des ligamens, l'olive reste alors suspendue; mais à proportion que le dommage qu'elle a senti est considérable*, elle donne plutôt des signes de raaturite. Elle tombe lorsque le vent l'agite, ou lorsque le temps de la métamorphose arrivant, l'insecte sort de sa retraite. Toutes les olives dont le noyau est attaqué en août et en septembre, sont entièrement perdues pour le propriétaire, parce qu'elles ne renferment encore que peu d'huile. Celles qui tombent ensuite par la même cause, peu vent être cueillies avec quelque avantage.

» J'ai trouvé aux premiers jours du mois d'août des olives à terre, perchées à la partie qui répond au pédicule; j'en cassai les noyaux, et j'y trouvai des chenilles mineuses. Ces insectes n'auroient pas resté longtemps dans cet endroit parce que l'amande n'étoit pas encore formée. Si on prend au mois de septembre, ou à la fin d'août, quelques uns de ces fruits que l'on voit à l'œil nu, on verra l'amande devorée en tout ou en partie, et la place qu'elle occupoit remplie d'excréments noirs. Il est certain que les années où un très-grand nombre d'olives est piqué, les matières excrémentielles se combinent avec l'huile, lui donnent un mauvais goût et la rendent quelquefois noire; d'où il résulte la nécessité absolue de mettre de côté toutes les olives tombées par terre avant le temps de la récolte.

» J'ai observé généralement que les espèces dont les fruits ont beau-

coyp de chair, étoient ataqués de préférence par les chenilles, et que les oliviers sauvages n'éprouvoient presque pas de dommage. Tout le monde s'accorde à regarder la chute des olives, dans le mois d'août et de septembre, comme un effet de la sécheresse : on reviendra de cette erreur en observant que ces fruits ont tous le noyau percé et l'amande dévorée. Voici encore quelques remarques faites sur la chenille olivineuse. Lorsqu'elle se nourrit de l'amande, elle est fort blanche; mais lorsqu'après l'avoir tirée de sa retraite, je la forçois à se nourrir des feuilles d'olivier, elle devenoit bientôt verte; la nature des alimens qu'elle prenoit, occasionnoit sans doute ce changement de couleur.

» Lorsque je mettois des chenilles sous des cloches de verre, en ne leur laissant que des olives, elles les attaquoient et se nourrissoient de la chair; mais elles préféroient d'entrer dans le noyau pour se nourrir de l'amande.

» Après que la chenille a fait son cocon, il ne lui faut ordinairement que douze à quinze jours pour prendre l' dernière forme. J'ai vu d'autres fois qu'elle ne se changeoit en papillon qu'après plus de vingt jours,

» Je presume que la chenille olivineuse ne vit guères sous sa première forme que pendant une quarantaine de jours. De toutes celles que j'ai vues rassembler sous des cloches de verre, et qui vivoient sur des olives, dont les pieds plonoient dans l'eau, il n'en est point qui n'ait même parmi les plus foibles, qui n'ait filé son cocon avant vingt-cinq jours.

Be la mouche qui pique les olives.

off. l'in<>

» La mouche femelle se sert d'une pince fine qui se trouve à l'extrémité de son ventre pour piquer l'olive. Elle fait couler alors un peu de sève dans l'ouverture un peu prolongée qu'elle a formée. L'orifice de la plaie se ferme bientôt, mais le suc qui reste, et on la reconnoît aisément. Il sort de cet œuf une larve blanche, molle, qui pénètre dans la chair jusqu'au voisinage du noyau; elle n'a point de pattes. Aussi, lorsqu'on la tire de sa retraite et qu'on veut la faire marcher, il faut avoir l'attention de la mettre sur un plan qui ne soit pas incliné, sur-tout si la surface est lisse. On compte onze anneaux sur cet insecte; sa tête est armée de deux crochets noirs. On n'y aperçoit point d'yeux. Son corps est plus petit vers la tête, et sa forme est conique. A mesure qu'il grossit, la galerie qu'il trace augmente; mais comme il se tient fort près du noyau, les dommages qu'il occasionne ne deviennent bien sensibles au dehors (à moins qu'il ne soit élévé sur des olives peu charnues) que lorsque le temps de sa métamorphose approche.... Il arrive toujours alors qu'il ronge l'olive jusqu'à la partie où le fruit est revêtu; mais après s'être ainsi assuré de son entrée, il se retire assez profondément dans sa galerie et s'y change en nymphe. Lorsqu'il étoit parvenu à son plus haut point d'accroissement, il avoit plus de trois lignes de longueur, et en se contractant il se réduit à deux lignes ou environ. * pendant qu'il est en forme d'œuf, il est d'abord blanc; mais elle brunit

ordinairement ensuite, sur-fout à sa séparation des anneaux. Lorsque Pincte est parfait, ce qui arrive au bout d'une douzaine (i) de jours, sa coque s'ouvre à une des extrémités sans que la petite calotte qui lui permet de s'échapper, se détache entièrement de la coque. corcelet

» Taut que Polive reste sur Parbre le ver qui s'en nourrit ne sort point avant sa dernière métamorphose. Je n'ai jamais cueilli un de ces fruits rars sans y trouver l'insecte vivant ou sa dépouille; mais lorsque l'on cueille les olives piquées, et lorsqu'on les entasse dans des greniers, la fermentation qui s'y établit, force les insectes à s'éloigner des olives, et on en voit quelquefois une quantité étonnante sur le plancher. J'ai pris quelquefois des vers, lorsqu'ils étoient à peine parvenus aux deux tiers de leur grosseur. Après les avoir mis dans des boîtes, ils se resserroient bientôt, et après le temps ordinaire, une mouche sortoit de chaque coque,

» La mouche est de couleur brune, le corcelet et le ventre sont couverts de poils; la tête a deux antennes formées de deux parties distinctes qui sont elles-mêmes composées de grains très-courts, mais qu'on * aperçoit avec le microscope, On observe un poil sur chaque antenne de même longueur qu'elle, et il a son origine au milieu de cet organe. On distingue outre les grands yeux à réseaux, trois

petits yeux lisses : le corcelet est terminé par une protubérance jaune. On remarque deux points de même couleur près de la tête sur chacun des côtés. Le dessus du corcelet présente sur sa longueur trois petites bandes d'un brun foncé : à l'extrémité sont les balanciers. On ignore encore l'usage de cet organe. Le ^{cor}R^{ne} ne tient au corcelet que par un n^{assez délié} mais fort court. Le ventre chez les femelles a à son extrémité et audessous, un étui qui renferme le dard dont l'insecte se sert pour piquer les olives; ce dard n'est pas apparent, sa forme est conique, et il est terminée par une pointe très-fine. On le voit aisément au microscope en pressant légèrement l'extrémité du ventre. Les pattes sont d'un jaune sale : onj. compte six articles.

» Le mâle est plus petit que la femelle, et son ventre est arrondi; il a d'ailleurs le même port, la même couleur et la même forme.... Cette mouche n'a que deux ailes, et elle les tient dans une agitation continue. Lors même qu'elle marche elle n'appuie pas sur son corps. On la rencontre aisément sur les oliviers vers la fin de septembre; elle vole d'une olive à l'autre, et fait ordinairement une piquure unique à chacun des fruits sur lesquels elle passe. Cependant, lorsque la récolte est peu abondante, on trouve quelquefois jusque à quatre vers dans la même olive. Il faut environ seize jours pour

(i) Note de P. Jutevr. Le temps qu'il faut à la Cympe pour se changer en mouche, dépend beaucoup du degré de la chaleur auquel elle est exposée. Dans le mois d'août et de septembre, sa métamorphose se fait ordinairement en douze jours; mais ce temps devient plus long à proportion que la température de l'air est plus froide, ainsi il peut durer quinze, de vingt, de trente jours, etc. Il n'arrive même de ne voir sortir qu'un seul ver de jauve, de ces mouches qui avoient été élevés au commencement de novembre.

le changer en nymphe; ainsi avant de devenir un insecte parfait, il reste dans Folive pendant vingt-huit ou trente jours. *Existe-t-il des moyens de détruire les*

» J'ai trouvé quelques dépouilles de mouches dans les olives, avant la fin d'août. Ces insectes se reproduisent successivement, tant qu'il y a des olives sur les arbres. Ils arrivent de les perpétuer pendant tout l'hiver sous des cloches, en leur offrant des olives nouvelles.

» Chaque ver rouge, avant de se métamorphoser, environ la cinquième partie de la chair de Polive. Lorsqu'il s'en trouve plusieurs sur le même fruit, il n'y reste presque rien au moment de le cueillir.

« Voilà en peu de mots l'histoire d'un insecte qui est au moins aussi funeste que ceux dont j'ai déjà parlé. Il n'attaque Polive que peu de temps avant qu'elle soit parvenue à maturité, et il vient ainsi détruire l'espoir du cultivateur, quand il est sur le point de jouir du fruit de ses peines. La connaissance de sa manière de vivre, de sa reproduction, et de son développement, il est vrai, sur la voie de tenter des moyens pour le détruire; mais on n'en a encore trouvé aucun; il n'y aurait pas de récompense qui ne fut au dessous d'un pareil bienfait ».

M. Bernard vient de donner la preuve la plus complète de l'exactitude et de son excellente manière d'observer. Tout ce que l'on avait écrit jusqu'à ce jour, sur l'histoire naturelle des insectes de l'olivier, n'était qu'un roman ou un enchaînement de conséquences fausses et absurdes: il a enfin déchiré le voile qui cachait la vérité.

CHAPITRE XIII.

des moyens de détruire les insectes des oliviers ?

On a vu dans l'histoire naturelle de ces insectes, qu'ils sont tous ailés, qu'ils se transportent facilement d'un lieu à un autre, et qu'un seul, au moyen des articulations de ses pattes de derrière, stagne par des sauts à de très-grandes distances. On a vu encore que les larves ou chenilles naissent sur les feuilles, dans les fruits, et qu'elles ne prennent pas leur origine dans la terre; enfin, qu'elles ne grimpent pas du tronc aux branches, aux feuilles, aux fruits, etc. C'est donc sur la tête même de l'arbre que doivent être appliqués les moyens à employer contre ces insectes destructeurs, et malheureusement trop multipliés.

M. Sieuve est, je crois, le premier qui est proposé de ratisser par bandes circulaires l'écorce du tronc, et d'appliquer sur ces bandes devenues lisses une espèce de goudron, de la composition duquel il fait un secret. Ce goudron, de quelque nature qu'il soit, est complètement inutile, quant aux insectes qu'on suppose gratuitement venir du sol et grimper du tronc aux branches. Il peut tout au plus empêcher les fourmis d'y monter, et de profiter du dégât causé par les autres insectes; car elles n'y font d'ailleurs aucun mal. *Partie FORRMI*

Si ce goudron opère de bons effets, c'est donc par son odeur pénétrante et vive qui chasse les insectes. Dans ce cas, il y a mille et mille moyens plus simples, et qui ne s'opposent pas à la transpiration de l'arbre.

la partie recouverte de goudron,

Plusieurs auteurs, partant du même principe que M. Sieuve, ont donné la recette de différentes espèces de goudrons à employer de la même manière. La base de ces préparations est le guitran, les poix-résines, l'huile de cade, d'aspic, la térébenthine, fondus ensemble; auxquels on ajoute des feuilles réduites en poudre dont l'odeur soit très-forte, telle que celle de la rue, de la tanaisie, etc; ces préparations n'agissent donc que par l'odeur qui s'en exhale. Dans ce cas, si l'insecte ne meurt pas dans son état de larve, et s'il parvient à celui d'insecte parfait, il quittera et abandonnera promptement un séjour qui lui devient funeste, et il passera sur un autre olivier où il respirera mieux à son aise. Le goudron aura donc simplement produit un déplacement de Puceron d'un arbre sur un autre. Ce sera déjà beaucoup; et si tout un village, tout un canton répète cette opération à la fois et aux mêmes époques, il est constant qu'on parviendra à les éloigner tous, si toutefois la supposition que l'odeur forte produise cet effet, est vraie. Dans ce cas, de petits paquets faits avec les tiges et les feuilles de la tanaisie, de la rue; du marube, et imbibés de goudron, et sont suspendus de distance en distance sur les branches, produiront un effet plus direct, parce que le foyer de l'odeur sera plus rapproché de l'insecte, et par conséquent agira plus vivement que lui. actif qu'aient

Je sais, d'après ma propre expérience, que les odeurs vives et pénétrantes, et tout le monde le sait aussi bien que moi, éloignent les insectes. Par exemple, celle de la rafle du raisin lorsqu'on le retire de dessous

le pressoir et qu'on en jette une certaine quantité au pied de l'arbre; mais cette odeur vraiment spiritueuse peut-elle être comparée à celle des goudrons? D'ailleurs l'insecte niché dans l'olive n'y est pas exposé, et il s'y nourrit et vit fort tranquillement; je me suis assuré de ce fait. L'odeur quelconque n'éloigne donc l'insecte que lorsqu'il se trouve dans son état parfait, c'est-à-dire dans l'état de mouche; mais cette odeur tue-t-elle la larve nichée entre les deux écorces des feuilles, et qui s'y nourrit de leur parenchyme? tue-t-elle les larves qui vivent dans la partie intérieure de jeunes pousses, et dont l'écorce leur sert d'étui? J'ose dire que non. J'ai vu ces faits avec la plus grande attention. Les odeurs chassent les seuls insectes parfaits, et empêchent seulement, pendant un certain temps, que de nouveaux insectes se jettent sur l'arbre ainsi préparé. Les fumigations ne produisent pas des effets différents. Il résulte de là que ces préparations si vantées, que ces arènes, ont séduit plutôt que convaincu les hommes qui les ont employées. Cependant des procès-verbaux authentiques, et signés par un grand nombre de témoins, sembleroient devoir obtenir notre confiance, et elle seroit justifiée si on avoit auparavant bien constaté que la rigueur des froids de l'hiver n'avoit pas détruit un grand nombre de larves dans les feuilles, dans les bourgeons, etc. car le froid est l'ennemi le plus décidé et le plus efficace de ces insectes. Il faudroit encore avoir examiné une infinité d'autres circonstances dont le détail seroit ici superflu. Il ne manque jamais de témoins de ces sortes de miracles; mais il faut auparavant constater que le miracle existe. D'ailleurs, si le foyer

des odeurs n'est pas renouvelé de temps à autre, et même chaque mois, elles ne produiront qu'un bien passager, et le ^al recommencera à chaque pont et a chaque époque où l'insecte se raeta- Hiorphosera en insecte parfait; c'est aiors le temps qu'il s'accouple et que la femelle pond ses oeufs.

On a encore proposé un mélange d'orpiment et de miel. C'est un remède efficace, et qui aurait bientôt repeuplé le pays de mouches à miel, et qui tuera un très-grand nombre de touches communes, mais il n'est pas démontré que les mouches des °Hviers se laissent surprendre par le piège qu'on leur tend. Chaque insecte trouve sur l'arbre ou sur la plante qu'il habite, la nourriture qui lui convient dans tous ses états, et elle s'y tient; peu de mouches font exception à cette loi.

- M. Gronsted, suédois, a proposé de suspendre des paquets d'écorce, de petites branches, etc. enduits de cambouis / et que Ton entretient gluans. Il est clair que l'insecte qui le touchera ou avec les pattes ou avec les ailes, y s^ra piis; la giu produiroit le même et: je crois ce moyen avantageux; mais comment le multiplier dans une olivette d'une certaine étendue ? il détruira quelques ennemis, et il y en a des milliers à vaincre. Si tous les voisins J^a gissent pas de concert et en même er^{er}ps, à quoi servira cet attrape-ⁿ]ouche? Soyons de bonne foi, et Rayons pas Pair de vouloir tout savoir^oU', de vouloir tout connaître; convenons que le mal est visible, que son principe, sa cause, etc. sont démontrés, et que nous n'en sommes pas plus avancés. L'intérêt pécuniaire invite à détruire l'être qui nuit, mais l'intérêt de l'insecte est de vivre, et >^^l autant de droit que l'homme

à se nourrir des produits des végétaux. Heureux celui qui parviendra à faire faire un pas de plus dans la science destructive des insectes : il sera le bienfaiteur de l'humanité.

OMBELLE, OMBELLIFERE.

Voyez Planchc XT, fig. 2, Tome V. pag.656. *Onnomuxe ombellifère* une famille de plantes très-nombreuse, caractérisée par la disposition des pédicules des fleurs qui, sortant d'un centre commun, s'évasent comme les rayons d'un parasol, et qui forment supérieurement un hémisphère ou un plan dans lequel on distingue le disque et la circonférence. L'assemblage des fleurs ainsi disposé est appelé *l'ombelle* / *le.*

L'ombelle se divise en *générale* et en *particulière*, ou *partielle* ou *petite ombelle*. La générale est celle qui naît au sommet de la tige, et la partie fleur est l'assemblage de plusieurs petits rayons qui partent de l'extrémité des rayons de l'ombelle générale, et qui sont disposés de même manière qu'eux.

Les plantes ombellifères ont un calice ou enveloppe, composé d'une ou de plusieurs pièces, placé à la base des rayons ou liges secondaires : on nomme ce calice *enveloppe générale*; elle sert à défendre et à envelopper toutes les fleurs et leurs supports avant leur développement, par exemple la carotte sauvage, etc. ; l'*enveloppe partielle* fait le même office, et elle est placée à la base des ombelles particulières.

Cette famille contribue beaucoup à la variété des plantes potagères : elle fournit les espèces de persil, de céleri, Tanis, la carotte, le fenouil, le cerfeuil, la coriandre, l'angelique, le panais, etc.

Toutes les plantes ombellifères qui

CTO\ssen\spo7ita77emen£ dans un sol aquatique, ou dans les marais, sont vénéneuses ; la ciguë en fournit l'exemple ; le persil, le céleri y sont eux-mêmes des poisons. Les plantes ombellifères qui végètent dans un terrain sec, sont aromatiques, carminatives, stomachiques, etc.

L'activité du poison des ombellifères aquatiques, est beaucoup plus forte dans les régions méridionales que dans celles du nord.

ONCE, poids qui représente la huitième partie du marc, ou la seizième partie d'une livre poids de marc. La pesanteur spécifique de l'once varie beaucoup suivant les provinces. Dans plusieurs, la livre est de seize onces ; mais elle ne représente que douze ou quatorze onces poids de marc. Ailleurs, la livre n'est que douze à quatorze onces poids de marc. Ces variétés dans les poids et dans les mesures d'un même royaume ou d'une même province, sont bien ridicules, et elles exposent ceux qui ne sont pas commerçants à d'être souvent trompés.

ONGLE. (Voyez PIED)

ONGLET, ONGLÉE. MÉRCAINE vixiRraiiBB. Le cheval y est beaucoup plus sujet que les autres animaux. **Ce n'est autre chose qu'un relâchement de la membrane** conjonctive, rftufe dans le grand angle de l'œil, entre la caroncule et le globe, (Voyez CARONCULE, CEIL.) Cette membrane cartilagineuse a été accordée au plus grand nombre des quadrupèdes, ainsi qu'aux oiseaux, pour chasser sans doute les ordures

qui sont dans l'œil, et pour soutenir le globe, lorsque ces animaux sont obligés de tenir la tête basse.

Quoi qu'il en soit, l'onglet, très-mal à propos regardé jusqu'ici comme une vraie cataracte des animaux, est facile à détruire par les remèdes et par l'opération.

Quand on s'aperçoit de ses progrès, on fait dissoudre du sel dans de l'eau commune, et l'on touche la membrane avec un pinceau. La dissolution de sel commun dans la bouche d'un jeune cheval, a parfaitement réussi dans ces circonstances : le sel ammoniac a produit aussi de grands effets ; mais l'opération, selon nous, être le remède le plus efficace ; elle se fait avec une membrane avec une pièce de six et percez-en les bords avec une aiguille enfilée d'un long fil ; soulevez ensuite cette membrane, et coupez-la avec des ciseaux, aussi près qu'il se pourra, du côté où elle naît : cela fait, laissez le cheval avec de l'eau fraîche pendant tout le temps de la cure, « ne donnez point d'ayome à l'animal, sa nourriture, doit être même plus modérée qu'à l'ordinaire. Par cette précaution, on prévient l'inflammation que l'on craint de voir naître. **Il ne manqueroit pas d'entraîner dans certains sujets.**

Ce traitement convient également aux bœufs, aux moutons et aux chèvres. M. T.

ONGLET. *Bolani* Partie inférieure de quelques feuilles de la fleur ; ou peignées s'attachant au fond du calice et de l'œil, par exemple dans l'œil >

daiwla fleur de chou, de raves, etc. La partie supérieure qui s'étend horizontalement^o est appelée *lame*.

ONGUENT. Médicament de consistance plus molle que dure, principalement destiné au traitement des maladies extérieures, depuis la plus légère égratignure jusqu'à l'ulcère le plus sordide. On trouve chez l'apothicaire l'onguent qu'on s'imagine devoir être employé à la guérison. Si la plaie se cicatrise, l'onguent est réputé admirable; si, au contraire, elle subsiste malgré l'application des topiques, on s'en prend à la nature: et dans les deux cas, on se trompe grossièrement. Dans le premier, la nature seule agit plus lentement que si l'on n'avoit point mis d'onguent; et dans le second, l'onguent a visiblement contrarié les efforts de la nature. Les grands médecins et les grands chirurgiens de ce siècle, l'Académie même de chimie de Paris a pour l'ouvrage en couronné le Mémoire de M. Champeaux, que les plaies simples, les brûlures, etc. ne exigent d'autres traitemens que d'être soustraites à l'action de l'air atmosphérique, et tenues humectées avec de simples compresses imbibées d'eau pure, ou un peu acidulée par la vinaigre, s'il survient quelque inflammation. Us ont encore prouvé et démontré que si la plaie étoit produite par un vice intérieur, on auroit beau appliquer tous les onguens de l'univers, on ne la guériroit jamais sans attaquer le vice primitif: la cause détruite, l'effet l'est bientôt de lui-même. L'arrogance et la charlatanerie firent imaginer les compositions des onguens; l'ignorance a perpétué l'usage de ces médicamens: enfin, le

bon sens et la réflexion, guidés par l'expérience, ont levé le voile dont le couvroit l'intérêt de « l'onguent » sans principes. Des decoctions de plantes valent mieux que l'usage des onguens, et elles content beaucoup moins; il suffit de se servir avec connoissance de cause, si je ne craignois d'être taxé d'homme tranchant, j'oserois avancer que l'eau simple ou de rivière, l'eau saturée d'air fixe (voyez ce mot) suffisent pour toutes les plaies sanieuses. L'eau aiguë par un peu de vinaigre de Goulard suffisent pour tous les cas, ou l'inflammation se manifeste: il faut alors tenir les compresses sans cesse imbibées. L'aveugle crédulité a été portée au point de se persuader que plus un onguent étoit chargé de drogues, et plus il avoit d'efficacité. De là sont nées ces formules compliquées, ou l'on associe des substances qui ne sont pas faites pour être mêlées, et dont l'effet de l'une détruit celui de l'autre. Un homme de bon sens, disoit un jour, que le meilleur des onguens étoit bon à étaler par les fenêtres; et que s'il en existoit un bon, ce devoit être celui qui étoit aussi simple que la marche de la nature. Les pharmacopées sont nombreuses; mais, dans aucune, les formules du même onguent ne sont semblables. Celle-ci est composée de vingt drogues, et elle en a de cinq à six. Cependant les plaies se ferment, se cicatrisent avec tous les deux: ce n'est donc pas l'onguent qui a opéré la guérison, ni la prescription, mais la nature, soit par ignorance, soit par économie, si elle est faite avec de vieilles drogues,

n'est-il par clair que la gue'ri-son ne tient pas a l'onguent. Les abus dans ce genre sont crians; la capitale va en journir la preuve.

A la fan de chaque anne'e , les maitres-gardes du collège de pharmacie font une visite chez leurs confreres, et les obligent de se defaire de leurs drogues vieilles ou allèges ; elles sont vendues aux chirurgiens et pharmaciens habitans des campagnes. ces, derniers les achètent a bon marche, el sen servent pour composer les onguens et les emplâtres dont ils auront besom. Pareille réfrme a lieu chaque annee dans les hôpitaux de jayon et elle entraîne a sa suite ie meme abus. Cependant les drogues lie leout melamorphosees en onguent ' sont reputees pour guérir les pieces des malheureux habitans de la campagne ; il est donc clair que c'est id nature qui Jes guent et non les onguens, puisque, de l'aveu des maitres de l'art il Ue Son! pas di S nes d, «» employes dans les preparatiions destinees au service ou des hopiraux ou des habitans des grandes villes. Il y a abus dans le choix des drogues, dans leur dose, dans la manipulation , et l'onguent sans savoir quelle substance a gueri plutot qu'une auire.

On a classe les onguens comme les maladies, et la classe de ceux qui sont réputes les plus propres a la regeneration des chairs est la plus nombreuse. Cependant la chair une fois croissée, la peau seule est MIS-ceptible de regeneration, et elle est Scarce

Jene'fin! les yeux de W PaS V* ?* ltois les yeux des lectors la bngue suite

d'abus qu'entraîne l'usage des onguens. Voyez ce qui a déjà été dit au mot *Empldtre*; et sur-tout consultez le me"moire de M. Champeaux, insért dans le tome IV des prix, publiè par l'académie de chirurgie de Paris. Il est impossible de se refuser à l'évidence. Les graces , les huiles, le beurre , la cire", sont les excipients les plus communs des onguens. Chacun sait que ces substances ont une singulière tendance à la rancidiié"; que cette rancidité est promptement é"lablie, si elle ne Test déjà, ou augmented par la chaleur du corps. On sait également que les substances-ranees deviennent des vésicatoires, excitent rinflammation, et en " m rt, que tout corps grassex applique" sur la peau, s'oppSse à la transpiration insensible et la répercute ; de-là des amasd'humeurs en diffetentes parties. Aussi quels ravages ne produisent pas les onguens appliqués sur les dartres, les érésipeles, les brufures , et sue toutes les maladies de la peau ? Si, mal're" ce que je viens de dire, on persiste à se servir des onguens , voici la recette de quelques uns des plus renommes et des plus faciles à preparer.

Basilicum. Cire iaune, p&ine blanche, enc;ens, de chacun trois onces. Mettez le tout sur un feu doux et quand tout sera fondu, ajute"z deux onces de saindoux ; passez rontuent sans dis qu'il usue encore le chan. On se d, cet Q nt : favonser la guerison" des ulaies et des elle o se lile ^ Uans ^ ^ P d'olive , YTM' til>e ulcères. ^ ^ P Blanche et blanco' de baleine, de chacun trois onces. f mtes fondre * »ne douce chaleur • reiauez coustamment et fortement

jusqu'à ce que le tout soit refroidi....-'
Si on ajmte à ces ingrédies deux
g'ios de camphre, qu'on aura aupara-
vant batlu avec un peu d'huile, on
^^i^ce qu'on appelle l'onguent blanc
camphré.

Ong^{ne}ntoucerât de Turner. B. ui\ e
d'olive, trois livres, cire blanche,
pierre calaminaire, préparée en pou-
dre fine, de chaque six onces. Faites
fondre la cire dans l'huile, et aussit-
tôt que ce mélange aura pris un peu
de consistance, saupoudrez-le avec
fe pierre calaminaire, ayant attention
de bien remuer jusqu'à ce que le tout
soit refroidi. On se sert de cet on-
guent contre les excoriations et ks
briilures.

Onguent à cautère, ouvé sicatoire
wdowcz. Gantharides en poudre fine;
demi-once; onguent basilicum jaune,
&ix onces. Cet onguent est utile pour
panser les vésicatoires, et par son
moyen entretenir l'écoulement autant
qu'on le veut.

Onguent contre la gale. Fleur de
sou fire, deux onces; sel ammoniac
cru, réduit en poudre très-fine, deux
gros; saindoux ou beurre, quatre
°nces.... Mêlez intimement ces sub-
stances ensemble, ajoutez un scrup-
pule ou demi-gros d'essence de ci-
^on^pourenôter l'odeur désagréable.
On pmid gros comrae une noix
fruiscade de cet onguent, dont on
frotte chaque partie malade; on at-
te nd que la personne soit au lit, et on
feitere ce irotleinent deux ou trois
fois la semaine.

On doit prendre chez les apothi-
caires les onguens mercuriels.

Onguent de la mère. Saindoux,
beurre frais, cire, suit' de niouton,
litharge préparée, de chacun une
Kvre, huile d'olives, deux Uvres.....

Meltez le tout, excepté la litharge,,
dans un vaisseau de terre yernisse;
faites chauffer jusqu'à ce qu'il inme;
alors ajoutez la litharge bien s^chée,
remuez jusqu'à ce qu'elle soit en-
tièrement combinée; ensuite laissez
chauffer jusqu'à ce que le mélange
ait acquis une couleur brune, tirant
sur le noir; laissez refroidir a demi,
et versez dans un pot tandis qu'il est
encore liquide. Cette preparation
peut remplacer tous les onguens sup-
puratifs.

Onguent de plomb ou de saturne.

Huile d'olive, huit onces; cire blan-
che, deux onces; sucre de_ saturne
on de plomb, trois gros: triturez le
sucre de saturne réduit en poudre
avec un peu d'huile; ensuite ajout^/
le reste de l'huile et de la cire que
vous aurez auparavant fait foil are
ensemble, ayant soin de remuer jus-
qu'à ce que le tout soit refroidi. Cet
onguent rafraichissant et legerement
astringent, est employe dans les cas
ou ii s'agit dedessecher et cicatriser
quelque partie.

Onguent pour les yeux ou de tuthie.

Saindoux^ quatre onces; cire blanche,
deux gros; tuthie preparee, une once,
Faites fondre le saindoux et la cire
à petit feu; saupoudrez avec la tuthie
en remuant toujours jusqu'à ce que
l'onguent soit r.froidi. On rendra
cet onguent plus efficace et d'une
consistance plus appropri^{e>sl} Ol^ y
joint deux ou trois gros de camphre
broye auparavant avec un peu d'huile,
et ensuite mele intimement avec les
autres ingrediens.

Ces formules sont tirées de l'ou-
vrage intitulé *Medecine domestique*,
public par Buchan. Tout habitant
de la campagne un peu aise, devrait
en avoir un exemplaire.

L'onguent *canet* a été fort en vogue, il est même encore trop estimé pour ne pas en donner ici la composition. *iaicatitio*, une livre; *iriapnarmacum*, une livre; cire jaune, une livre; huile d'olive, une livre: conpez la cire par morceaux, jetez-la dans un vase de terre vernisse et place sur un feu léger; la cire fondue, ajoutez le *dialcatitio*, et remuez; ajoutez ensuite le *triapharmacum*; remuez jusqu'à ce que le tout ait acquis une couleur rouge; enfin melez avec ces drogues. *Phuile* d'olive; remuez sans cesse à mesure que le tout cuit ensemble; après cela, videz dans un pot de terre vernissé, pour le conserver, ou dans un cylindre fait avec du papier fort et huilé. Cet onguent se conserve très-longtemps.

L'expérience m'a prouvé que le *beurne* de Geneviève (voyez ce mot) pouvoit suppléer presque tous les onguens dans le pansement des plaies, même les plus sanieuses et les plus putrides.

ONGUENT DE SAINT-FIACRE, JARDINAGE. Nora donné à un mélange de bouse de vache ou de bœuf avec de *Pargile* ou autre terre tenace; il a été appelé *de Saint-Fiacre**, parce que ce saint est le patron des jardiniers. Lorsque ces deux substances sont fortement corroyées ensemble, elles se gercent peu, et présentent un tout solide et très-utile pour recouvrir les plaies faites aux arbres, ou la place sur laquelle on a fait l'amputation de quelque branche. La bouse de vache lie entre elle les molécules de l'argile, et leur sert de gluten; ce qui n'empêche pas cependant, si la plaie est considé-

nable, que *Pargile* ne prenne de la retraite en se desséchant et qu'il ne gerce; mais si pendant le corroi on ajoute des bouses de blé ou d'orge, elles forment, par leur entrelassement, autant de liens qui empêchent les gerçures. Il en est de cet onguent, comme de ceux qui sont employés sur les chairs de l'homme et de l'animal; il soustrait la plaie au contact de l'air, preserve la partie ligneuse (qui correspond à la chair animée) du hale, du dessèchement, et permet à l'écorce (en tout ensemble à l'épiderme) de s'étendre, de se dilater, de recouvrir la plaie, et de former la cicatrice.

Si chaque fois que l'on taille un olivier, un mûrier, un châtaignier, (voyez ces mots) ou tel autre arbre, on avoit la sage précaution d'employer l'onguent de *saint-Fiacre*, la pourriture ne s'établirait pas dans la plaie, et le bois ne pourrirait pas depuis le sommet jusqu'à la base, et par ce moyen on n'auroit aucun tronc creux ou caverneux. Il entend bien peu ses intérêts et ne pas conserver avec le plus grand soin les trous des arbres dont le bois est si précieux pour la menuiserie, et dont les fruits offrent d'excellentes récoltes. L'amateur des arbres fruitiers a toujours en réserve une certaine quantité d'onguent de *Saint-Fiacre* afin de s'en servir au besoin, pendant que l'agriculteur charpente ses arbres sans tâcher de remédier au mal qu'ils leur fait.

On prépare avec soin, et on vend dans les boutiques des cires jaunes, vertes, rouges, etc. dont on se sert inutilement pour les oranges ou pour tels autres arbres fruitiers. On verroit, si l'on prenoit la peine de

Se l'examiner , i°. que les cires, ou telles autres préparations graisseuses, ne s'appliquent jamais bien sur les plaies des arbres; Phumidité causée par Pascension de la sève sy^ oppose, et la cire se détache par écailles ; 2°. on verroit que la portion de Pécorce, seu/epqrte rege'nérative, sedessbche parce que la transpiration a été intercepte : des-lors eile peut toufau pkts et à la longue, être chassée parPextension de l'ecorce inférieure à elle, & la plaie n'est que très-tard cicatrisée. Un pareil Inconvénient n'est Point à craindre si Ton se sert de l'onguent de Saint-Fiacre: ils⁵ adapte iniiement au bois , intercepte Pacction de Pair extérieur, et garantit la plaie du hale et du dessèchement; ensuite les bords de l'ecorce forment le *bourrelet* (voyez ce mot: ce bourrelet soulevé IWgile qui lui devient inutile: enfin peua peu Peqorce recouvre toute la superficie de la plaie: ceci n'est point un objet de theorie ; il suffit d'avoir des yeux pour être en état de juger soi-même.

OPIITALMIE , MÉDECINE EVRALE. Norn que Ton donne à Pinflammation de Pceii.

Cette maladie a pour Pordinaire son siège dans les membranes externesdePoeil, et n'affecte jamais cct ^'gane aussi essentiellement que le iait la gouttesereine, lacataracte, etc. -, Les symptômes qui accompagnent l'ophtalmie, sont si sensibles , qu'il est impossible de la méconnoitre. Ceux qui en sont attaqués, ont le blanc des yeux très-rouges et très-enflammés; les vaisseaux qui rampent sur la membrane con jonctive , sont gorgés , de manière qu'ils sont très-teillans: les malades éprouvent dans

Peril un sentiment de chaleur, de tension et une douleur insupportable. Les parties vbisines participant pour Pordinaire de Pinflammation, ainsique le pouls qui devient dur, serré et fréquent La fièvrese manifesto cjuelquefois; les paupières se tuméfLni; on sent un battement bien marquedans vies artères temporales. La lumière fatigue beaucoup : tantôt les yeux leur paroissent pleins dc pelijs points noirs, et tantôt on croit voirdes moitches. Il arrive quelque* ibis que les paupières sont tellement renversées, que Pœil deineure ouvert sans pouvoir se fermer. D'autres fois* elles tiennent tellement ensemble que Pœil ne peut s'ouvrir.

La cause immédiate de l'ophtalmie est le sang qui coule en trop grande quantité dans les vaisscaux de la conjonctive, qui y resteen stagnation, et conséquemment les distend. L'ophtalmie estsouvent causée par lasuppression des évacuations périodiques, par la répercussion de la gale et d'autres maladies de la peau > par la suppression de Pécoulement de quelques vieux ulcères.

Des coups pork's sur Poeil, des corps étrangers qui peuvent s'y intro* duire, Papplication des matièresâcres, lapiqueredecertainsinsectes, peuvent aussi occasionner cette maladie,

Elle dépend très-souvent de Facceté du sang et de la lympe, de Pabus des boissons ^chaufiantes , de Pexcès dans les plaisirs de Pamour, desveilles immodérées^d'un extrcice trop violent, d'un long séjour à Pair froid ethumide, du passage subit d'uii endroit chaud en un lieu froid ; mais rien n'est plus capable de causer Tinflammation des yeux que de les fixer long^tenipssutlaueigeousurd'autres

corps d'une blancheur éblouissante* de regarder fixement le soleil, un feu clair, ou tout autre objet éblouissant, et de passer subitement d'une proionde obscurité à une lumière éclatante.

L'ophtalmie n'est pas toujours une maladie essentielle; elle est souvent symptomatique et produite par quelque maladie, inveteree, comfne la verole, les ecrouelles et autres maladies tres-opiniatres.

Il regne souvent en été des ophtalmies epidemiques. On a même observe* qu'elles devenoient contagieuses, particulièrement pour ceux qui vivoient dans la meme maison que le malade.

Le meilleur remede contre Pinflam-
 mation de l'oeil, est la sa We : on doit
 le pratiquer ordinairement dans l'en-
 droit le plus près de la partie affectée.
 Il faut donc ouvrir la veine jugulaire
 quand Pinflam-
 mation est portée au
 dernier degre; mais quand elle n'est
 pas extraordinaire, la saignée du bras,
 plus ou moins répétée, procure assez
 promptement du soulagement aux
 malades.

L'applkation des sangsues aux
 tempes et aux paupières inférieures
 a toujours les plus grands succès, sur-
 tout si l'ophtalmie ne dépend pas
 d'une pléthore générale. Les malades
 doivent prendre en assez grande
 quantité de boissons délayantes et
 quelques remfedes laxatifs.

Les tisanes les plus appropriées à
 cette maladie, sont le petit lait, une
 limoriade légère, l'eaude veaunitree
 l'eaud'orgef celledegruau d'avoine.

Les pédiluves saiguises avec la mou-
 tardeenpoudre, ouavec une forte dis-
 solution de savon, produisent le plus
 grand bien; mais il faut en prendre ^ju
 mox nb deux par j(>ur; lemHtinetfesQ^

On combattra Pophtalmie cansee
 par la suppression de quelque éva-
 cuation habituelle, par l'application
 des sangsues à l'an^{us}; si elle dépend
 de la suppression du flux^ hemor-
 roi'dal, on emploiera la saign^e du
 pied, il faut retablir l'evacuation
 périodique des regies : enfin on apph'
 quera des cauterés dans certains en-
 aroits/ou des vésicatoires mi col, ou
 entre les deux ^pauls, s'il fautaya-
 cuer une quantité d'humeurs qui se
 sont portées sur l'oeil, soit par me-
 tastase ou par toute autre cause,
 Lorsque la maladie susbtiste depms
 long-temps; on obtient de bonseHets
 d'un seton qu'on ouvre entre les
 deux ^pauls, ou au cou. Lorsque la
 chaleur, et la douleur, sont consi-
 dérables, on doit appliquer des coa-
 plasmes faits avec des pommes de rei-
 nettes cuites dans l'eau de rose. La
 pulpe des pommes pournes ou cuites
 sous la cendre, sert dans le même
 cas et avec un égal succes. Une
 émulsion simple, employée en tomen-
 tation, calme aussi la douleur des
 yeux.

Si les malades sont tourmentés
 d'insomnie, on leur donnera quel-
 ques gouttes de laudanum liquide
 dans une emulsion simple.

• Enfin on en vient aux collyres pour
 laver et deterger les yeux, lorsque
 l'inflammaUon est dissipée.

On employe pour cela un melange
 d'une cuillerée d'eau-dt-vie et de
 cinq cuillerées d'eau commune, de
 bien trois onces d'eau distillée de
 frai de gienuille et de celle
 morelle, un gros de trochisques
 de l'asis, et dix grains de sucre
 de saturne qu'on mele ensemble...
 on en bassine les yeux plusieurs fois
 dans la journée.

l'inflammation et les rougeurs des yeux ne demandent souvent pour être gurries, que le rétablissement du ressort des petits vaisseaux de la cornée et des paupières; il faut alors se servir du collyre suivant. Prenez un gros de vitriol blanc, douze grains de camphre, vingt-quatre grains d'iris de Florence; mettez macérer pendant quatre heures dans un blanc d'œuf durci, dont le jaune aura été ôté auparavant, avec six onces d'eau de plantain, broyez le tout jusqu'à une entière solution et coulez. M. AMI.

OPHTALMIE. Médecine vétérinaire.
Inflammation du globe de l'œil à laquelle le cheval est beaucoup plus sujet que le bœuf et le mouton. Pour peu que cet animal se froisse contre quelques corps durs, ou qu'il ait reçu un coup sur l'œil, il lui survient une rougeur plus ou moins grande, et de la tumeur dans la partie antérieure du globe, digne sous le nom d'ophtalmie.

Outre ces causes accidentelles, le tempérament du sujet, la constitution de l'air et du sol qu'il habite, un virus interne quelconque, entrent aussi pour beaucoup dans le pronostic de cette maladie.

Les chevaux, par exemple, d'un tempérament humide, ou qui vivent dans des pâturages marécageux, en sont plus souvent et plus long-temps affectés que ceux qui habitent les montagnes. Il en est de même de ceux dont l'inflammation est entretenue par une maladie, telle que la gale, le farcin, les dartres, la morve, etc. Elle ne cède point aux remèdes ordinaires sans le secours des remèdes propres à combattre ces genres de maladies, et suppose qu'elle se

lisse, ce ne sera que pour un court espace de temps. (voyez J. DARTRES, FARCIN, GALE, MORVE, Mais hors tous ces cas, pour guérir l'ophtalmie, il suffit seulement de saigner, une ou deux fois l'animal, suivant le degré d'inflammation, et de bassiner souvent l'œil avec de l'eau vulnérable, ou bien avec une légère infusion de roses et de plantain. M. J.

OPIUM. Extrait gomme-résine préparé avec le suc exprime des feuilles, des tiges et des têtes de pavot blanc: l'Egypte et la Turquie fournissent toute l'Europe de cette préparation ordinairement remplie d'impureté, et qu'on est obligé de purifier avant de l'employer en médecine. Les pavots blancs de nos jardins tournoient un opium aussi purcut que celui d'Egypte, si on s'occupoit en France de la culture de cette plante. On enlève toute la graine des têtes, on pile les coques, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre très-fine: on prend une once de cette poudre qu'on laisse infuser à froid pendant deux jours, dans deux pintes d'eau: après cela, on exprime l'eau contenue dans les têtes, et on passe le tout par le filtre. On fait ensuite évaporer, au bain-marie, jusqu'à ce que la liqueur soit réduite à un demi-septier. Après avoir filtrée de nouveau, on la verse sur des assiettes de faïence ou de terre en évaporation jusqu'à siccité, et l'opium collé fortement aux assiettes, et qui en est détaché, est mis dans une bouteille bien bouchée: il sert aux mêmes usages que celui de Turquie, et il est moins dangereux. Une fermentation de quelques heures ou deux jours, fait perdre à l'opium sa qualité narcotique.

Un attribue à l'opium la propriété de dans un instant le fruit de ses peines et de ses travaux. Qu'il est affreux ce spectacle, qu'il est cruel pour une sensible! Les mois de mai et de juin sont les époques où les orages sont les plus communs dans les provinces limitrophes de la méditerranée; ceux de juin et de juillet dans ceux du centre du royaume, et de juillet et d'aout dans celles du nord.

Un attribue à l'opium la propriété de dans un instant le fruit de ses peines et de ses travaux. Qu'il est affreux ce spectacle, qu'il est cruel pour une sensible! Les mois de mai et de juin sont les époques où les orages sont les plus communs dans les provinces limitrophes de la méditerranée; ceux de juin et de juillet dans ceux du centre du royaume, et de juillet et d'aout dans celles du nord.

J'ai vu les fortes migraines, un empêtre d'opium mis sur la partie souffrante produit de bons effets. Une mouche de laudanum ou l'on aura incorporé un peu d'opium, appliquée sur la tempe calme les douleurs de dents biladentes creuse, on introduira dans sa cavité et dans la même intention, un peu d'opium uni au camphre. Vans les grandes insomnies, dans les

J'ai vu les fortes migraines, un empêtre d'opium mis sur la partie souffrante produit de bons effets. Une mouche de laudanum ou l'on aura incorporé un peu d'opium, appliquée sur la tempe calme les douleurs de dents biladentes creuse, on introduira dans sa cavité et dans la même intention, un peu d'opium uni au camphre. Vans les grandes insomnies, dans les

L'opium mis sur la partie souffrante produit de bons effets. Une mouche de laudanum ou l'on aura incorporé un peu d'opium, appliquée sur la tempe calme les douleurs de dents biladentes creuse, on introduira dans sa cavité et dans la même intention, un peu d'opium uni au camphre. Vans les grandes insomnies, dans les

ORANGER. Le *Citrus aurantium* Linné a réuni sous le genre qu'il nomme *Citrus*, l'orange et le citronnier; presque tous les autres botanistes en ont fait deux genres différens, ce qui n'empêche pas qu'on ne puisse parler de l'orange et du citronnier dans le même article, puisque ces deux arbres ont le plus grand rapport entre eux et que la culture qu'ils exigent est la même. Tournefort les place dans la sixième section de la vingtième classe destinée aux arbres à fleur en rose dont le pistil devient un fruit charnu de deux valves calleuses: il appelle le premier *aurantifolius* ou des citronniers; von-Linné les classe dans la polvandrie icosandrie, et les nomme *Citrus*.

KILL.

du iv Tempete, jent Impen deux, grosse plme, ordinairement peu de durée, presque toujours suivie de grêle, d'eclairs, et de tonnerres. La nature, dans ces momens d'horreur, semble entrer en convulsion; le visage de la crainte est peint sur tous les visages, et le malheureux convulseur semble de voir à l'air de

PLAN du travail
TMaiL

CHAPITRE PREMIER. Des espèces de limoniers. (ATTENTION) de limoniers. moyem de multiplier

Tempete, jent Impen deux, grosse plme, ordinairement peu de durée, presque toujours suivie de grêle, d'eclairs, et de tonnerres. La nature, dans ces momens d'horreur, semble entrer en convulsion; le visage de la crainte est peint sur tous les visages, et le malheureux convulseur semble de voir à l'air de

CHAP. III *De la grrffe,*
 CHAP. IV. *De la conduite de Vorangcr,*
provenu du semis ou de bou lure, et apres
C&Tvet conduite de Granger en
pleineterre
 CHAP. VI. *Desjleursetdesfmits.*
 CHAP. VII. *Des maladies de V or anger et*
 CÉtip' *Vm. % temps au,uel on doit le*
renfetmer.

CHAPITRE PREMIER.

*&es especes d*orangers et de citron-*
niers.

5. L *Des orangers.*

Fleur. Compose de cinq petales oblongs, blancs, pâles et ouverts; son calice d'une seule piece verte, Q cinq denlelures et petit; une vintaine d'etamines réunies par leurs fa-Jets > en plusieurs corps. Les fleurs sont rabsemblees en bouquet ausom-jnet des branches dans le plus grand nombre des especes.

Fruit. Baie dont l'écorce est charnue, lapulpecomposée de vésicules; ia baie ordinairement arrondie, aplatie par les deux bouts, divisée en neuf luges qui renlèrment chacune deux semences ovales, y calleuses.

Feuilles, simples, presque enti^res > épaisses, luisantes, arrondies ^u sommet; le pétiole garni de jolioles qui le font paroître ailé en iorme de coeur.

fois. L'écorce des tiges ou des branches de couleur brune, quand piles sont âgées, verdâtre sur les jeunes. Les branches non greHées sont armées de longs et durs aiguillois.

• Racine cheveli^e et fibreuse.

Ces arbres sont originaires des graudes Indes; ils sont devenus incli-

gènes dans les iles de l'AméYique :
 eafin OQ Les a naturalisés enPorlUgal,
 ^ E spagn e? en ItaHe et daisies lies,
 de la meditei'rannee. On en voit quel-
 ques uns en plein champ en fro-
 vance, mais on ne peut pas dire
 y soi^ent en culture réglée; il
 fa* cependant en excepter les lies
 d' iere?

Le pere Ferrard, Je'suite et natif de Sienne, publia en 1646 un ouvrage *in\itu\6Hesperides, sive de Malorum aureorumcullurd et z/sz/, in-folio* dans lequel il indique soramairement toutes les especes d'orangers, de citronniers et ^e linaoniers rassemblés à Rome*

Il seroit difficile de faire Tapplication de ses descriptions ciux especes ou varietes soigneusement cultivees en France. M. de Laville-Herv^, neveu, et redacteur des memoires de M. Tabbe Roger de Schabol, donne *danssa Theorie dujardinage* la liste des especes cultivees à Paris, et c'est cette meme liste que je transcris ici sans y^rien changer ni ajouter.

- x. Orange à écorce lisse, à pulpe aigre-douce; ses feuilles sont comme celles de la bigarade 7 hors le talon qui est plus étroit.
2. Orange lisse et douce; le fruit et la feuille ressemblent à l'orange de Portugal.
3. Oranae lisse^ cornue, de même que celle de Portugal, except^ qu'il y a des excroissances sur le fruit. (f
4. Orange lisse, sauvage, aigre; on pense que c'est un sauvageon du Portugal.
5. Orange lisse, étoilée, ou couronnée.
6. Orange, dite simplement de Portugal.
7. Orange rouge de Portugal, ainsi

- appelée à cause de sa couleur; on la nomme orange-grenade ou de Malthe.
8. Oranger à feuilles de laurier.
 9. Oranger à feuilles dorées.
 10. Oranger à feuilles panachées et argentées.
 31. Oranger de Nointel > à feuilles longues, quoique son fruit soit orange de Portugal,
 12. Orangers à fleurs doubles.
 13. Bigarade ronde.
 14. Bigarade cornue; sa fleur jusqu'à huit pétales, et d'autres fort étroites qu'on prendroit pour des étamines, si elles contenoient des poussières.
 15. Bigarade sauvage ou sauvageon.
 16. Bigarade violette, à fruit violet, dont la pousse et l'œil, ainsi que la fleur, sont violets.
 17. ¹ Rega ou orange suisse; son fruit est tranché de blanc, ainsi que la feuille et le bois.
 18. Orange turque, sa feuille est bordée de blanc; elle est raccourcie, en pointe, et large par le bout.
 19. Oranger à fruit, semblable à un gland.
 20. Le véritable oranger de Curassao.
 21. Lime très-petite de Curassao,
 22. Oranger Riche-dépouille, à feuilles rondes et frisées.
 23. Riche-dépouille, à feuilles pointues, frisées.
 24. Riche-dépouille à feuilles panachées, argentées et frisées.
 25. Orange aigre de Chine, ou sauvageon; ses pépins sont comme - ¹ u ¹ de Poranger chinois,
 26. Orange douce de Chine.
 37. Orange de Chine, dont les feuilles sont panachées, dorées, et le fruit tranché de jaune.

- ±8. Pampelmous du Levant, ou Schaddeck.
29. Pampelmous d'Amérique.
30. Pampelmous des Barbades, ou - Schaddeck, qui n'a point d'épine comme le Schaddeck; son fruit, de même que sa feuille, a le talon très-grand; la feuille est épaisse et ovale.
31. Pampelmous à feuilles panachées.
32. Huit espèces ou variétés d'hermaphrodites.
33. Hermaphrodite de Provence.
34. Hermaphrodite à feuilles panachées.
35. Cèdrat sans épines.
36. Cèdrat ordinaire.
37. Cèdrat *mella-rosa*; sa feuille sent la rose; son fruit est rouge, et le pistil de sa fleur est court.
38. Cèdrat du Liban, à feuilles longues, ovales, épaisses; sa fleur est grosse, son fruit est un cèdrat chagrine.
39. *Mella-rosa* à fleurs blanches; son fruit est ovale, comme celui de la bigarade jaunâtre.
40. Ponce commun, sa feuille est aussi épaisse que celle du balotin* est un peu plus longue.
41. Ponce blanc; le bois, la peau et la fleur, sont blancs; sa feuille est ronde ainsi que son fruit.
42. Ponce violet; c'est le plus beau fruit, son bois est court, il ¹¹⁰ forme pas une belle tête.
43. Ponce figure comme le commun; sa feuille est un peu plus longue.
44. Lime douce, à feuille d'une belle forme; le fruit a une peau lisse, entouré par un pistil qui avance.
45. Lime aigre, ou sauvageon la lime douce.

- 46, Balotin d'Espagne; le fruit en est rouge et gros ; la feuille ronde et épaisse ; la fleur violette.[^]
- 47- Balotin comraun; le fruit plus petit, la feuille comme celui
- 48, d'Espagne. ,
Bergaraotte orange, dont le fruit est rond et bon à manger.
- 49-Bergamotte à côte, dont le fruit est aussi à côte, et jaune pale quand il est mur.
50. Bergamotte *mella-rosa*, demême que la mella-rosa, à l'exception qu'il n'a point d'épines. :
- 5i.Pommier d'Adam de Paris; son fruit est beau, la pomme est lisse et sa feuille allongée.
- 5s. Bigarade sans pepins. Il est des fruits oil il s'en trouve, et d'autres où il n'y' en a pas.
3. Orange lisse, sauvage , dont le fruit est doux, et le bois garni d'épines.
- 5f. Orange jumelle; espèce d'hermaphrodite doijt les feuilqs varient.
- 55.Limon de Portugal, ou citron-orange, bon fruit, plus arrondi que le citron.
56. Orange lisse sans pepins; dans d'autres ily a des pepins.
- A • Or anger à feuilles étroites comraecelled du saule
58. Le même à fruit doux.
- 9^Oranger à feuilles pointues et épaisses ; soil fruit est gros et hâtif.
00. Oranger à fleurs rouges.
- ^i.Oranger à fruit sembl^ble au limon.
62. Oranger dont le fruit est h côtes.
63. Oranger sauvage dont la feuille et le fruit sont' très-bien panachés.

§. II. *Des citronniers.*

Il est difficile d'établir des caractères tranchans qui séparent les citronniers des orangers. L'on peut dire cependant, en général, que le fruit des citronniers est tenniué en pointe; que leurs feuilles sont plus pointues que celle de l'oranger, et leurs petioles nus et simples: que leurs jets sont plus forts, croissent avec plus de promptitude, et qu'il est plus difficile de maintenir en tête arrondie le sommet de l'arbre.

1. Citron de Chine, à feuilles très-petites, d'un vert blanchâtre ; son fruit fort petit, et en forme de toupie.
2. Citroneigre, à feuilles panach^es; le fruit à Fordinaire, provenant d'un pepin panaché.
- S. Citron d'Italie; il a le fruit à Fordinaire , de belles feuilles d'un vert de pré.
4. Citron d'Am^rique, la feuille en est étroite, longue; son fruit est petit et en fuseau.
5. Citron ou limon-challi, à feuilles longues, larges, tant soit peu Epaisses; son fruit est long et son ^corce Epaisse,
6. Citron *mella-rosa*; sa feuille a une odeur de rose, et son fruit est citron.
7. Cinq à six espèces de citrons extraordinaires, tant pour la figure de Tarbre , que pour le feuillage et le fruit.
8. Citron perrette, dont le fruit est en fuseau, la feuille allongée par les deux bouts et Etroite.
9. Citron à côte ou limon de Calabre; la feuille est longue, large,

- pointue, et le fruit en toupie quoique à côté,
10. Citron de Saint-Cloud ; sa feuille est ronde par le bout, et étroite depuis le talon ; le fruit est l'orange douce.
 11. Citron blanc à fleurs doubles ; le fruit est moins long que l'ordinaire ; la pousse en est blanche.
 12. Citron extraordinaire, dont la feuille est faite comme du chagrin et de figure ovale.
 13. Citron extraordinaire, dont les feuilles ressemblent à celles du cèdre du Liban, épaisses, longues et arrondies par le bout, et le fruit d'ailleurs comme les citrons ordinaires.
 14. Citron doux d'Espagne ; il a la peau violette, et la feuille d'un beau vert de pré.
 15. Citron blanc d'Espagne, il a la peau blanche, et son fruit est plus pâle que les autres.
 16. Citron, bergamote, dont le fruit est plus court que celui des citronniers ordinaires ; sa feuille est aussi plus courte.
 17. Citron de Nointelle, qui approche beaucoup du citron-perrette par sa feuille étroite et longue, ainsi que par son fruit.
 18. Citron de Madère.
 19. Citron musqué.
 20. Citron ou limon chéri.
 21. Citron gayetan.

Il est plus difficile de séparer les limoniers des citronniers, que ceux-ci des orangers. On se fait une méthode sur l'habitude de les voir et de les comparer ; cette manière est plus sûre à la vérité, il n'en résulte pas un grand inconvénient quant à la nomenclature ; et aucun pour la conduite de l'arbre.

1. *nmk* k flettr pleihe ; le fruit souvent double ; mais toutes ses fleurs ne le sont pas toujours.
 2. Limon dont la forme du fruit ressemble à celle du citron, f.
 3. Limon dont le fruit est très-gras.
 4. Limon Saint-Dominique.
 5. Limon à feuilles très-longues.
 6. Limon à feuilles longues et épaisses.
 7. Uman dont le fruit est en forme de grappe de raisin.
 8. Lijioii-cannelle.
 9. Limon d'Espagne à fines.
 10. Limon à feuilles ondules.
 11. Limon demarais à fruit oblong.
- Même le nombre de variétés des oranges est plus grand que celui des citrons, il est plus probable qu'il en existe encore un grand nombre d'attentes, soit aux Indes soit en Italie en Espagne, ou au Levant. Le changement de climat, et surtout le mélange des étamines ou poussière fécondante, portées par les abeilles qui vont butiner de fleurs en fleurs, doivent, chaque jour augmenter le nombre des variétés.
- Les citronniers et les limoniers sont plus affectés du froid que l'orange. Lesunes et les autres forment de très-grands arbres dans leur pays natal, et on y voit souvent des orangers dont le tronc jusqu'à soixante pieds de hauteur sur six ou huit de circonférence. La nécessité ou l'on est en France de planter les orangers pendant l'hiver dans des serres, ne permet pas de laisser acquies cette hauteur. Le plus fort n'excede guère celle de quinze à vingt pieds au plus. Ces arbres difficilement de les tailler.

arbres produisent leurs fleurs et leurs fruits en même temps, c'est-à-dire que sur le même pied on voit des fleurs, des fruits naissans, des fruits ayancés, et des fruits mûrs. Ces derfliers, dans nos climats, ne sont mûrs qu'à la seconde année. L'oranger est plus agréable à contempler dans nos jardins que lorsqu'il est forestier. Les citronniers épineux forment des haies impénétrables dans les îles; elles y sont multipliées afin de défendre les plantations de Cannes à sucre de l'incursion des animaux. On les rendra plus impénétrables encore et plus fructifiantes, si on suit la méthode indiquée au *^ot haie*.

Si on excepte quelques cantons privilégiés de la Provence, on ne voit guère en France des orangers ou citronniers plantés en pleine terre, à moins que, par des soins multipliés, on ne les garantisse des gelées. Dans le village d'Hières, on est même obligé de couvrir les citronniers, les cédrats, etc. pendant les rigueurs du froid. Des amateurs, dans les provinces du midi, ont quelques orangers et citronniers en espaliers contre des murs qui les abrite du froid. Au château de la Craie, entre Villefranche et Beaujeu, et sur la hauteur, on voit un bel et très-long espalier d'orangers en pleine terre. À l'entrée de chaque hiver, on construit, sur toute la longueur, une espèce de serre en bois, et l'espace qui se trouve entre les planches et le mur est rempli avec des feuilles sèches. Lorsque la rigueur du froid augmente, on allume le feu à une des extrémités, et la chaleur est portée, par des tuyaux, dans toute la serre. Au printemps, lorsque la

Tome VU.

saison est décidée, toutes les enveloppes sont emportées, et le voyageur est très-étonné de voir des orangers en pleine terre sur cette montagne.

Ces palissades sont un défaut essentiel; elles sont trop épaisses; ce qui provient sans doute du peu de capacité de la personne chargée de les entretenir; elle se contente, chaque année, de supprimer le bout des branches et les feuilles qui dépassent la ligne... En tenant ces branches plus ravalées près du tronc, on diminue le diamètre, le tapis de verdure seroit plus égal, et les fruits plus gros et plus multipliés,

C H A P I T R E II.

**

Des moyens de multiplier les orangers et les citronniers.

Les semis, les boutures, les provins et les marcottes, servent à multiplier ces arbres, et les Génois ont établi une branche de commerce de ces provins et de ces marcottes. Ce sont eux qui fournissent les pépiniéristes de Provence, qui les distribuent dans le reste du royaume, à moins que des particuliers ne trouvent des occasions pour les tirer directement d'Italie.

I. *Des semis.* Il convient de choisir les plus beaux citrons, les plus belles oranges, de les laisser pourrir, et d'en séparer ensuite les pépins. L'homme a regardé comme de son domaine Routes les espèces de fruits; mais la nature en a originallement destiné la chair ou la pulpe pour la perfection de la semence: c'est donc un très-petit sacrifice à faire lorsqu'on désire avoir une graine parfaite.

O o

Aussitôt après avoir séparé la sève de la pulpe, on la confie à la terre; si elle est sèche et maintenue telle, la semence ne germera pas; elle se conservera pendant l'hiver, et ne développera sa racine qu'au printemps.

Les semailles mises en terre, dans le pays de Y&é, donnent et produisent les rudimens de petits arbustes si tendres et si délicats, qu'ils passent difficilement l'hiver, même dans les bonnes orangeries. Il est donc avantageux d'avoir des grilles prêtes à germer au printemps, telles que celles que Ton met en terre et que Pony conserve pendant l'hiver. La terre ou le sable empêche que la semence ne se dessèche et ne se hâte par l'impression de l'air, et sa germination est beaucoup plus prompte que celle qui n'a pas été conservée par ce moyen.

On sème en général trop épais les graines; elles doivent être placées en quinconce, et au moins à quatre pouces de distance les unes des autres: on en verra bientôt la raison.

La terre destinée au semis doit être composée moitié de terre de vieilles couches, bien consommée, et moitié d'une bonne terre franche. Au défaut de ce terreau peu commun ailleurs que dans la capitale, on en préparera un avec des feuilles que l'on fera pourrir, celles du noyer exceptées. La terre noire que l'on trouve dans les troncs des vieux saules, des vieux peupliers, etc., est excellente. Le point essentiel est de se procurer une terre très-douce, légère, et très-substantielle. ^ ^

Dans les provinces du midi du royaume, on remplit de cette terre des caisses ou des pots, et on les

place centre des expositions abritées des vents froids. Dans celles du nord, les semis exigent plus de soins. On prépare des couches, des châssis (voyez ces mots) et chaque pot est enterré dans ces couches modérément chaudes. Les sujets ainsi élevés craignent ensuite beaucoup plus le froid que ceux élevés suivant la méthode des provinces méridionales.

La semence enterrée et recouverte à la hauteur d'un pouce, exige de petits arrosements au besoin, d'être débarrassée de toute herbe parasite, et lorsque la tige commence à s'élever, de se former la terre de temps à autre. Comme dans les provinces du midi la chaleur et surtout l'évaporation sont très-fortes, il est bon de couvrir la superficie de la caisse ou du pot avec de la paille hachée et encore mieux avec du crottin de cheval; ils maintiennent et conservent l'humidité dans la terre. Je me suis très-bien trouvé de changer tous les mois ce crottin, de le remplacer par du crottin frais, et de donner aussitôt une bonne mouillure. Get engrais fait pousser vigoureusement les jeunes pieds; or, ce point est essentiel, 3 ans qu'ils acquièrent une certaine force, une certaine consistance avant de les fermer dans l'orangerie.

La coutume généralement suivie est de lever à la fin de l'année, chaque pied, de le replanter dans un pot. Si on a eu soin de semer dans des caisses ou dans des pots profonds; si chaque graine a été semée à une distance convenable, je préfère attendre à la fin de la seconde année; les pieds ont plus de corps, plus de racines, et ils se

ressentent moins des effets de la transplantation. C'est d'après des expériences de comparaison que j'avance cette assertion.

A la fin de la première année, et lorsque l'on sort les caisses ou pots, de l'orangerie, on gratte la superficie de la terre qu'ils contiennent, on la fait tomber afin de la remplacer par une terre nouvelle et bien préparée. Le tassement de la première est ordinairement de quatre pouces sur une caisse d'un pied de profondeur, et la nouvelle terre qu'on ajoute chausse les pieds, et les enterre d'autant. On doit, pendant cette seconde année, changer le crotin frais de la superficie, aussi souvent que dans la précédente. En suivant cette méthode, on est assuré d'avoir dès-lors des sujets très-forts, très-bien enracinés, et qui ne souffriront point de la transplantation. A la troisième année, et lorsqu'on sort l'arbre de l'orangerie, c'est le cas alors de placer séparément chaque pied dans de grands pots.

Si on considère la multiplicité et la longueur des racines chevelues que poussent l'oranger et le citronnier, ou jugera combien le sujet che- souffre dans de petits pots, et combien sa tige gagne en grosseur et en hauteur, lorsque les racines peuvent s'étendre sans gêne, et trouvent en abondance la nourriture qui leur convient. J'insiste sur ce moyen, parce qu'on gagne du temps et des sujets vigoureux et plus promptement disposés à recevoir la greffe.

II. Des boutures. On choisit une branche jeune, saine, droite, de la longueur d'un pied environ, que l'on enfonce à trois ou quatre pouces dans une terre préparée, ainsi qu'il

a été dit. On tient le pot ou la caisse à l'ombre et dans un lieu chaud, jusqu'à ce que l'on s'aperçoive que la bouture ait poussé des racines; alors on la retire de ce lieu, et on l'expose peu à peu à l'action du soleil. Cette méthode n'exige que des sarclages et des arrosements au besoin.

III. Des marcottes et des provins.

Lorsque la tête d'un oranger ou d'un citronnier est élevée, il n'est pas aisé de les marcotter; il faut avoir recours à Tart. On choisit sur cette tête une jeune branche, et l'on prend où il convient de la marcotter; on fait une ligature avec une ficelle qui presse et serre un peu l'écorce. Cette ligature donne naissance à une *bourrelet* (voy. ce mot) parce que la sève descendante, ne pouvant plus se porter avec la même facilité de la tête aux racines, s'engorge en cette partie, oblige l'écorce à se mamelonner, et de ces mamelons naissent des racines. La ligature faite, on prend un pot partagé en deux parties sur sa hauteur, et percé d'un trou dans le bas par lequel on fait passer la branche. Les deux parties du pot étant rapprochées l'une contre l'autre, on les tient resserrées par un lien de fil de fer, soit en haut, soit en bas; *enim* on remplit ce pot de terre. Afin de maintenir et supporter ce poids ajouté à la branche, pour qu'elle ne soit pas exposée à être cassée, on assujettit le pot contre deux piquets fortement fixés en terre, et avec ce secours la branche n'est tourmentée ni par le poids, ni par les coups de vent. La terre du pot est arrosée au besoin. Lorsque la branche est enracinée, on la coupe au dessous du pot, on la dépose, et on

lui donne une caisse ou tin autre pot convenable à son volume. Si on ne sert pas de ligature on coupe un peu l'écorce dans quelques points de la circonférence, et il se forme des bourrelets à la base de chaque partie coupée. Cette méthode est minutieuse, casuelle, et ne mérite d'être employée que lorsque Ton veut se procurer des espèces rares. Le provin est plus sûr, et Ton travaille sur un plus grand nombre de sujets à la fois, si la greffe a été placée près des racines.

On coupe le tronc de l'arbre à cinq ou six ponces au dessus de la greffe, et on lui laisse tous les nouveaux jets qu'il pousse. Lorsqu'après la première, ou encore mieux après la seconde année, les jets ont de la consistance, on forme tout autour un encaissement dont la hauteur excède de cinq à six pouces la partie supérieure du tronc qu'on a laissé; on le remplit de terre à mesure que Ton couche les branches, et on *provigne* le tout (voyez ce mot): enfin on remplit de terre tout l'encaissement. La petite ligature dont on a parlé facilite la sortie des racines.

S'il ne s'agit que de se procurer des sujets non greffés, on coupe le tronc presque à fleur de terre, et il sort du collet des racines une multitude de jets.

Des quatre manières de multiplier les orangers et les citronniers, celle du semis est à préférer; on a tout à la fois un grand nombre de sujets, et il en est de ces arbres comme des forestiers: ceux venus de brins sont toujours les plus beaux, les plus forts et les plus vigoureux.

De quelque manière qu'on se soit procuré des sujets, si on veut avoir

des pieds élevés, on ne doit pas se hâter de supprimer les branches inférieures. C'est par leur secours que le tronc prend de la consistance et une belle grosseur. A force d'élaguer, le tronc s'énerve et file; il ne se trouve plus proportionné avec la tête, et il ne fera jamais qu'un arbre de médiocre valeur.

On s'amuse peu dans les provinces du nord à multiplier les orangers, parce que leur végétation est très-lente: il vaut beaucoup mieux tirer de Provence ou d'Italie les arbres tout formés, quoique leur reprise soit casuelle, longue et quelquefois difficile. Dans celles du midi, au contraire, on semis bien conduit donne, à la quatrième année ou à la cinquième au plus tard, un beau sujet propre à être greffé; si on se contente d'un pied de médiocre hauteur, et à la sixième, un pied propre à garnir les plus grandes caisses.

Les graines de citron poussent plus rapidement que celles de l'orange, et les pieds qui fournissent les premières, sont plus tôt formés pour la grosseur et pour la hauteur, et par conséquent plus tôt susceptibles de recevoir la greffe.

CHAPITRE III

De la greffe.

On peut placer la greffe à trois endroits différens: ou à quelques p^{ou}*ces au dessus du collet des racines, ou à deux ou trois pieds, ou enfin à cinq ou six pieds au dessus, l^{ors} que Ton se propose d'avoir de grands arbres pour l'orangerie. Il est cependant aisé, en plaçant la greffe au dessus des racines, de conserver sou

jet, <a de l'élever en haute tige; mais de son pays natal. La greffe en jeu-
cette maniere de greffer esttuj, tie à son , placé comme celle dwauties
desinconvéniensflorsquel'oncleMre arbres fhiitiers, rtussit beaucoup
avoir des troncs élevés : pendant la mieux;,'en at la pwjive sousles
première et la seconJe année, le jet yeux' On greffe a œil d ° TM n t E f -
formé par la greffe est, tendre, pen- dant l'dt^la conduite est ici la meme
ligneux, et il est par consequent so jet a que celle decrite au mo^greffe. L on-
être cassé ou surpris par les premières guenlde Saint Fiacre (voy. ce mot)
geles, ou enfin à souffrir et a se doit lecouvrir toutes les plaies que
dessécher dans l'orangerie. Le tronc. l'on a faites; les cires naturelles ou
alors ne reste plus droit, uni; il composees, les mastics, etc., sont^u
forme un coude dans la partie d'ou momsmutiles, en supposant qu'ils ne
part la nouvelle tige, et la beaute soient pas dangereux. '

Le tronc de l'arbre que l'on veut greffer doit avoir au mOIns la gros-
du tronc depend de sa regularity 11 seur du petit doigt, et encore mieux
vaut beaucoup mieux placer les celle du pouce, dans l endroit ou l on
greffes, a la hauteur de la tige que place la greffe. La grosseur du petit
l'on desire conserve. D'ailleurs, en doigt suffit pour les branches,

greffant pres des racines, on ne doit Uiiie autre observation a faire lors-
placer qu'une seule greffe, et si elle que l'on greffe sur les Grangers pro-
ne reprend pas, c'est une année venus de semis ou de boutures, erè.
perdue, et il est a craindre qu'a la est que, si on place une greffe de
seconde l'ecorce ne soil trop dure. Au citronnier, il est a craindre que par
contraire, les ieunes branches de la la suite , il ne se forme dans cet en-
tete de l'arbre permettent de placer droit une exostose un boufrdeL
plusieurs gieffes qui reprenn nt plus L'inegalite dans la force de veg^ta-
facilement, et leur nombre sunplee tiondecés deux arbres en est la cause,
celles qui ne prennent pas. frail- et rend le tronc difforme. Il vaut
leurs la greffe, placee pres des donc bien mietx greffer les citron-
racines, produit rarement une tige niers sur eux-memes que sur lorán-
belle, haute et nette. ger, et meme greffer sur citronmec

L'epoque de greffer depend <e la
chaleur du pays que l'on habite. On
peut greffer*en ecusson des que la
fceye est en mouvement dans l'arbre,
qu; la peau se souleve facilement; ou
Plusieurs personnes pensent qu'il est
n^cessaire de placer la greffe en sens
comraire, c V it^ù-e, de haut en
has; il en resuhe une courbure inu^
tile , et celte maniere contre nature
prouve combien l'oraneer est un
arbre peu delicat, des fu'il trouve
un degre de chaleur coivenable a
>es besoins et approchnt de celui

et greffe encore par *approche*. (vojez le
mot *greffe*).

CHAPITKI^ - . .

. i>_nrvirrr rvrn
De la conduite de °TMf*JTM-
venu de semis ou de bouture ,
apres qu'il est grjj .

. . T
g. I. De la plantation Lorsque
l'on ne veut pas prendre la peme de
semes, de mavecotter, etc., on

achète, ou on fait venir d'Italie ou de Provence des arbres tout formés, et dont la hauteur et la grosseur du tronc est conforme à la demande qu'on en a faite. Si à l'arrivée de ces arbres les feuilles sont molles, flasques, sielles se plient sans se casser, c'est une preuve que les arbres ont souffert en route. Le seul expédient pour ranimer leur fraîcheur, est de les débarrasser, d'enlever la mousse qui recouvre les racines, de les plonger ensuite, pendant quelques heures, dans une eau dont la chaleur soit de douze à vingt degrés, suivant le thermomètre de Réaumur : ou les plante après cela, dans de grands pots de terre vernissés, ou dans des caisses (voyez ce mot, afin de ne pas répéter ici ce qui a été dit sur les moyens de les conserver pendant long temps). Les caisses sont préférables aux pots, parce qu'à hauteur et à diamètre égaux, elles contiennent beaucoup plus d'espace et par conséquent plus de terre ; d'ailleurs, elles sont moins sujettes à être renversées par un coup de vent.

Lorsque l'on donne aux Génois ou aux Provençaux la commission d'envoyer des arbres, on doit stipuler qu'on ne paiera que les pieds auxquels on aura laissé toutes les racines garnies de tous leurs chevelus. Ces racines doivent être, après les avoir séparées de la terre qui les environnoit, mollement rangées entre des lits de mousse fraîche, et encaissées avec soin. Lorsqu'on les sort de la caisse, on retranche les racines chancées, cassées ou gâtées, et rien de plus, quoi qu'en disent les jardiniers dont la fureur est de couper les racines, ce

qu'ils appellent *rajraichir*. Je n'ai cessé de m'élever contre ces abus toutes les fois que l'occasion s'en est présentée, et je reviendrai si souvent là-dessus, que peut-être viendrai-je à bout de persuader les incrédules. La multiplicité des racines et de leurs chevelus accélère et garantit leur reprise; la méthode de planter des arbres en motte est très-casuelle. En suivant la première méthode, il est inutile d'épêter les arbres; elle est indispensable si on suit la seconde, parce que le peu de sève pompée par des racines courtées*, n'est pas capable de nourrir les branches que l'on laisse.

§. If, *De la préparation de la terre pour les caisses*. Chaque amateur a sa méthode plus ou moins compliquée et chacun est persuadé qu'il suit la meilleure. Tous les extrêmes sont préjudiciables.

Quelques personnes n'emploient que le terreau des vieilles couches uni par moitié avec la terre ordinaire. Le terreau rend l'autre terre trop perméable à l'eau qui, en s'écoulant avec facilité, entraîne les matériaux de la sève; la seule terre végétale ou so-

luble dans le terreau (voyez le mot *mandement*) et la terre matrice s'appauvrissent à chaque arrosement: d'ailleurs, comme cette masse, comme ces molécules sont peu liées entr'elles, l'évaporation est plus forte, et elle exige de plus fréquentes irrigations. Alors les feuilles jaunissent, parce que la sève est trop aqueuse et trop peu nourrissante,

Par un système tout opposé, d'autres n'emploient que de l'argile, ou quelque autre terre qui approche de la ténacité et de la compacité de ses molécules. Cette terre, si elle n'est

Nas besoin d'autant d'arrosements que l'autre ; mais les racines et leurs chevelus ont la plus grande peine à s'étendre: on a beau passer et repasser au crible cette terre, Finir avec un fumier quelconque, ce n'est qu'à la longue, et avec beaucoup de peine, qu'on parvient à la mêler.

La terre des taupinières a son mérite lorsque l'animal travaille dans un sol depuis long-temps en prairie, sur-tout si elle est sujette à être couverte par des inondations qui charient et déposent beaucoup de limon. Le limon seroit par lui-même trop compact; mais les débris anciens des végétaux et des animaux lui donnent de la souplesse et augmentent la masse de *Yhumus* ou terre végétale. Mais la terre des taupinières d'un champ ordinaire n'a pas plus d'efficacité que celle de ce même

champ.

Quelquefois on fait mélange de parties égales de fumier de cheval, de fientes de vaches, de crottins de moutons et de bonne terre : on mêle le tout ensemble, on le laisse amoncelé pendant un an ou deux, et de temps à autre, on le passe à la claie, afin de le bien combiner. Cette préparation n'est pas mauvaise; j'aurois cependant voulu qu'il y eût moitié franchement de bonne terre.

Les balayures des rues, les matières des voieries, et même les excréments humains, unis à une bonne terre, et lorsqu'on a laissé le tout fermenter ensemble pendant deux ou trois ans, fournissent un mélange bien substantiel. On ne sauroit trop le laisser vieillir, ni le passer souvent à la claie après la pre-

mière année, afin que la combinaison devienne parfaite. Le grand point est de rassembler beaucoup de *Yhumus* ou terre végétale, puisque c'est la seule qui fournit les matériaux de la vie et dont est formée la charpente de la plante.

Il n'est pas toujours facile de se procurer ces divers engrais; quelquefois on n'a pas le temps de les préparer, car ils ne sont utiles qu'autant qu'ils sont consommés et bien unis avec les molécules de la terre. Dans presque tous les cas, je préférerois des gazonnées prises dans les prairies dont on a parlé ci-dessus, parce que le limon déposé par Teau est une vraie terre végétale qu'elle a tenue en dissolution, et qui devient noire par l'addition des débris des plantes et des animaux. (Voyez le mot AMENDEMENT, et le dernier chapitre du mot AGRICULTURE, où

sont détaillées très-au long les opérations de la nature, et les combinaisons qu'elle suit dans la préparation de la sève.) Ces gazonnées amoncelées pendant un ou deux ans, et criblées quelquefois, sont à mon avis la meilleure terre pour les orangiers.

Si l'on veut bien préparer les terres on doit, auparavant avoir ouvert des tranchées de deux à trois pieds de profondeur pour les recevoir. Lorsqu'elles sont remplies du mélange, on les recouvre, ou avec d'autre terre compacte, ou avec des gazons, ou avec des planches, afin d'empêcher l'évaporation de leurs principes. Lorsqu'il s'agit de les cribler, on lève la couche supérieure, ensuite on passe tout le mélange qui est remis dans la fosse avec les mêmes précautions que la première fois.

Lorsqu'il règne une longue sècheresse, ou bien lorsque les eaux pluviales ne peuvent pénétrer la couche supérieure, il faut de temps en temps, avec un bâton, ménager des trous qui pénètrent jusqu'au mélange, et y *wider* une quantity d'eau proportionnée à son volume. Sans humidité il n'y a point de fermentation, et sans fermentation, nulle décomposition, nulle combinaison nouvelle. Siaucontraire la masse d'eau est trop considérable, la fermentation cesse aussitôt et ne se rétablit qu'autant que la chaleur augmente et que l'humidité superflue diminue. D'après de tels principes on voit clairement pourquoi les argiles et autres terres sont peu susceptibles de se recombinaison et de s'approprier les autres substances auxquelles on les unit.

§. III. *Be Vencaissement* L On a imaginé, pour le service des grandes orangeries, un expédient bien commode, lorsqu'il s'agit d'encaisser ou de décaisser les orangers. Qu'on se figure une échelle double, assez élevée pour surmonter plusieurs pieds le sommet des branches de l'arbre, et formant un triangle assez évasé par le haut pour que ces mêmes branches ne touchent point le montant de l'échelle. Quatre perches réunies par le haut et assez élevées, produisent le même effet, et sont plus maniables que les échelles. On attache fortement au sommet une poulie, dans laquelle passe une corde dont le bout est terminé par un noeud coulant. On commence par ouvrir le noeud assez pour le faire passer tout au tour des branches, et on le descend ensuite sur le tronc; là on le serre, mais auparavant on a soin de faire glisser la corde entre les branches, et de la fixer le plus près qu'il est possible sur

la perpendiculaire; enfin, de garnir avec de vieux chiffons la partie du tronc que le noeud doit embrasser. Des hommes prennent l'autre extrémité de la corde par la poulie, la tirent, et l'arbre se soulève de manière que la base des racines soit au dessus de la partie supérieure de la caisse. Par ce moyen l'arbre reste suspendu; on peut, fort à son aise, supprimer les racines superflues, et replacer la motte dans le milieu de la caisse.

Si on trouve ce moyen trop embarrassant, on peut s'en servir avec un levier semblable à celui-ci; on se sert pour soulever les ventouses, lorsqu'il s'agit de graisser les roues,

Lorsque l'on est privé du secours de l'une de ces machines, la nécessité oblige de couper le pot ou la caisse, et de tirer l'arbre en dehors à force de bras; mais comme la circonférence de la tête des orangers est ordinairement du double, ou du triple et même du quadruple de celle de la caisse, il arrive, presque toujours, que les branches froissées contre le sol, sont endommagées ou cassées. D'ailleurs, il est très difficile de tourner l'arbre dans tous les sens, lorsqu'il s'agit de retrancher les racines superflues. Pour le rencaisser, c'est encore un nouveau embarrass, il faut multiplier les bras; on augmente la dépense et les accidents lorsque tous les travailleurs ne sont pas intelligents; au lieu qu'avec le secours des machines, l'arbre se place de lui-même dans le milieu de la caisse et sur la ligne la plus perpendiculaire.

Plusieurs jardiniers placent dans le fond du pot ou de la caisse, des graviers, ou des décombres à la hauteur d'un pouce ou deux dans la vue de

Conner issue aux eaux snpcrflues des arrosements, et par-là d'empêcher la pourriture des racines. A la vérité ~~cette~~ methode est bonne; mais je me suis également bien trouvé de jeter dans ce fond une couche de deux pouces de fumier pailleux et bien serré..

Il y a deux manières de disposer la terre dans la caisse; dans la premiere on bat la terre > on la serre le plus que l'on peut jusqu'à la hauteur sur laquelle doit reposer la motte de Parbre. L'oranger mis en place, on ajoute de ki terre tout autour, on la serre et °n labat denouveau, jusqu'à ce que l'on soit parvenu a remplir le pot ou la caisse. Le but de cette operation est d'empêcher i°. que Peau des arrose- ^ens ne p^netre trop promptement la terre, ne la dflave et n'entraîne avec die la graisse de la terre, Phumus ou terre vegetale soluble dans Peau ; 2°. que le tronc de Parbre ne soit couché d'un côt^ ou d'un autre par les coups de vent. 'laisse pas

Dans la seconde methode on ne foule point la terre, mais on connoit jusqu'à quel point elle doit se tasser. Alors on dispose la motte de maniere que le collet des racines excède l'au- tant la superficie de la caisse; et a assure que la terre se tasse, Parbre s'enfonçe; mais comme il reste un grand nombre de racines a decouvert, on a le soind garnir tout le pourtour de la caisse ou du pot avec de petits morceaux de planches, ou avec des briques ou des tuiles plates et minces, d'ou resulte uii encaissement que l'on remplit de terre. Au premier arrosement, la terre se plombe et Parbre des^ndr^, apres quelques jours, il est aussi enfonçe qui doit Petre : alors on debarrasse

la superOcie de la caisse, de la masse de terre qui est devenue inutile.

Gette seconde méthode est a tous égards préférable à la premiere qui a été adoptée par le travailleur paresseux, afin d'arroser moins souvent, mais beaucoup trop à la fois, comme on le dira ci-après.

IV. De la suppression des racines.

La v<\$getation de l'oranger et du citronnier est rapide, soit pour les branches, soit pour les racines; et ces dernieres remplissent tellement la caisse la plus grande, qu'a la fin de la seconde année elles tapissent leurs parois interieures ainsi que le fond. Les jardiiiiers doiment le noin *deperru-* que k ces chevelus, parce qu'ils sont tellement entrelasses et places si pres les uns des ^ autres, qu'ils semblent former un tissu de cheveux : cette surabondance de chevelus neces* site leur suppression, a la fin de la seconde année.

La majeure partie des jardiniers ns a la souche le diametre d'un pied en tout sens, de maniere qu'il ne reste, pour ainsi dire, que ies chicots des grosses racines. Gomrae il ne reste plus de proportion entre les racines et la tete de Parbre, on est force de serrer, debattre la terre tout autour du pied, afin qu'elle ne cede pas a la moindre agitation que le vent imprimera aux branches, et afin que le tronc reste perpendiculaire. un homme de bons sens concevra aisement que cette terre si torlement serree equivaut a de l'argile, et que les nouvelles racines et chevelus quo Parbre va pousser, auront la plus grande peine a la ptaetrer; des-lors la v^gétation des branches doit neces- sairement languir pendant un temps considerable, d'ou resulte la chute

•presque totale des feuilles, et la couleur pâle, jaune et souffrante des premières qui paroîtront.

Il vaut beaucoup mieux laisser plus de diamètre à la masse des racines, n'enlever et ne couper que les chevelus qui tapissent la caisse, et retrancher seulement les racines à trois ou quatre polices. S'il se trouve de grosses racines, il est essentiel de ne pas les couper en bec de flûte, mais le plus net et le plus rond qu'il sera possible. Cette plaie se cicatrise et non pas celle en bec de flûte : sans cette précaution la pourriture fait de grands ravages. On dira peut-être qu'en laissant une telle &endue aux racines, il faudra chaque année décaisser les arbres. afin d'éviter le trop plein, et que c'est multiplier inutilement la dépense et les travaux. Si, de cette opération, il résulteroit une plus ample récolte de fleurs et de fruit, si l'arbre se portoit et prospéroit beaucoup mieux, ne seroit-on pas amplement d'omagé de ses avances ? Mais cette dépense que Ton redoute n'est pas nécessaire. Il suffit, l'année d'après Tencaissement, de donner un demi-encaissement, e'est-à-dire sur tout le pourtour intérieur de la caisse, et sur une largeur de quatre pouces d'en enlever la terre ainsi que les chevelus. On enfonce successivement le tranchant d'une bêche, on retire la terre pénétrée par les racines et qu'elle a coupées, et ainsi successivement, sans en déranger le tronc. Ce travail renouvelle une bonne partie de la terre, et l'oranger ne s'aperçoit pas qu'on lui aient levés les chevelus qui ne lui sont plus d'aucun secours. Les chevelus placés entre les parois de la caisse et de la terre ne

servent point, ou du moins très-peu à la nourriture de l'arbre, } ils absorbent inutilement une humidité nécessaire aux grosses racines. L'oranger profite, pendant toute l'année, de la bonification que l'on ajoute à l'ancienne terre.

V. De Parroisement. Il est, inn, tile de r^peter ici ce qui a déjà été eut au mot ARROSEMENT, sur la qualité des eaux, sur leur degré de fraîcheur, et sur le temps auquel il convient d'arroser. Il suffit d'observer que Ton arrose trop, a la fois, d'ou » résulte plusieurs inconvéniens. Les grands layages dissolvent l'humus, et l'entraînent ; ce qui appauvrit considérablement la terre inatnée. Les racines se trouent, pendant quelques jours, environnées d'une eau surabondante, dans laquelle les matériaux de la sève se trouvent noyés, et celle qui est portée aux branches est trop aqueuse et trop délayée ; on peut s'en convaincre : si on cueille une orange mûre, on trouvera, en l'aingeant qu'elle ne sent que l'eau ; la même observation a lieu lorsque des pluies continuelles ont trop abreuvé les feuilles et la terre. Il v^ait beaucoup mieux donner chaque jour, (suivant le besoin ou le climat) de " petits arrosements capables de maintenir une l^gèie humidité dans la terre, et rien de plus : mais dans les pays méridionaux, l'oranger demande de larg^{es} et fréquentes irrigations.) Voj^{e:L} ce mot.)

On a coutume, dans presque tous les pays, de donner à chaque p^{*ed} cPoranger, immédiatement après l'encaissement, ce qu'on nomme une lessive. Cette préparation varie, et suivant le système de chaque jardini^{er}

die est plus ou moins surchargé, Kile consiste en général dans un mélange de crotte de cheval, de crotte de raoulon, de fiente de vache, de lie de vin, de salpêtre, etc. et de toute espèce d'assemblage ridicule qu'on imagine. Les plus sages se contentent d'avoir du fumier vieux bien consommé, point éventé; d'en jeter une quantité proportionnée au besoin dans un bassin, dans un creux, etc. de le remplir d'eau, et de laisser le tout ainsi pendant plusieurs jours. La fermentation ne tarde pas à s'y établir, et lorsqu'elle s'est bien manifestée, on arrose les caisses avec cette lessive. L'opération est très-bonne en elle-même; mais dans ce cas elle est faite à contre-temps, puisque la terre des caisses est censée avoir déjà servi avec soin. Elle n'exige donc pas, dans ce moment, une surabondance de principes, sur-tout quand les racines n'ont pas encore travaillé: un arrosage avec de l'eau simple suffit. Si l'on emploie cette lessive un mois après, elle produira beaucoup plus d'effet, et réparera le commencement de la perte de principes que la terre aura déjà prouvée: mais un moyen plus simple m'a toujours réussi, soit au centre, soit au midi du royaume; tous les mois, ou toutes les six semaines au plus tard, je fais enlever le fumier qui couvre la caisse: et il est suppléé par du crottin de cheval ou de mulet, encore frais, sur une épaisseur d'un bon pouce; l'eau de l'arrosage en détache la partie soluble. et l'on porte à toutes les racines.

Plus on approche des provinces du midi, plus il est nécessaire de faire une couche de fumier ou de

débris de végétaux sur la surface de la caisse. La chaleur trop active excite une trop grande évaporation humide des principes de la terre; c'est donc un bien petit embarras que celui de renouveler cette couche.

VI. *De la Taille de l'oranger et de son débourgeonnement.* J'emprunte cet article tout entier de la *Pratique du jardinage*, de M. Roger de Schaboll, et publié par M. de la Villehervé. Ce que dit l'auteur vaut mieux que ce que je pourrais dire, c'est un hommage que je me plais à lui rendre.

§. I. *De la taille.* « Quelques uns prétendent que la taille des orangers est très-difficile; elle l'est comme celle des autres arbres, quand on n'y entend pas, et qu'on n'étudie point leur nature et leur façon de pousser. On n'a pas, à ce qu'il paraît, assez distingué dans le régime de l'oranger la taille proprement dite, et l'ébourgeonnement; la première a pour objet la pousse actuelle; toutes deux étant fort différentes doivent être traitées différemment. »

» On demande si l'on doit tailler les orangers en sortant de la serre, ou après qu'ils ont donné leurs fleurs, ou avant de les rentrer? Chacune de ces époques a ses trois partisans. Ceux qui taillent après la fleur, et qui suppriment ou raccourcissent à mesure les pousses irrégulières, contendent la taille avec l'ébourgeonnement. Quelques uns laissent aller les arbres à leur gré, et se contentent d'éviter la difformité, de retrancher les branches mortes ou qui se déchangent »

» Il est des particuliers qui taillent au printemps et qui ébourgeonnent durant la pousse. Us traitent les branches fructueuses des orangers, comme celles des autres arbres, et

allégeant les bois à fleur, et les conservant autant qu'il est possible, saut à ravalier après la fleur, lors de l'ébourgeonnement, celles des branches à fruit qui pourroient faire difformité. Les partisans de cette méthode allèguent en sa faveur > le recouvrement le plus prompt alors des plaies faites aux arbres, et ils prétendent que leur vigueur, leur santé et leur accroissement en sont les suites. En convenant qu'elle est assujettissante, parce qu'il faut de quinzaine en quinzaine ébourgeonner les orangers, ils assimilent cette sujétion à celle qu'occasionnent nos espaliers pour lesquels on prend les mêmes soirs ■

» La plupart de nos jardiniers taillent les arbres immédiatement après la fleur? Cette méthode a ses avantages et ses inconvénients. La taille étant faite, il faut attendre vers le solstice à venir, c'est-à-dire la plus grande pousse de ces arbres, la production du nouveau bois est aisée, et les bourgeons peuvent encore s'ajouter; d'un autre côté, vous les obligerez à faire de nouvelles pousses à la place de celle que vous leur ôtez dans le temps où ils se sont comme épuisés à produire leurs fleurs. Si on ne leur supprime pas à la taille une aussi grande quantité de bourgeons, il est certain qu'ils auroient assez de force pour les nourrir, puisqu'ils en reproduisent un nombre équivalant à ceux qu'on leur a ôtés, et que la sève qui passe dans ceux-là, eût suffi pour substantier ceux-ci. Or, je demande pourquoi abattre ce que la plante ne manque pas de repousser; ce qui lui est nécessaire, et ce qu'elle est elle-même forcée de reproduire, parce

qu'elle ne peut pas s'en passer? »

» Si, au lieu de dépouiller, comme on fait, les orangers de tous leurs bois, on les méiigeoit davantage, on en tireroit un meilleur parti. Tous les jardiniers taillent suivant leur goût particulier, sans principes, sans règles; mais quelles sont les bonnes règles? en voici un exposé succinct. >

» Je commence par adopter la méthode de ceux qui taillent leurs arbres au sortir de la serre. Veux-voilà sortes de branches s'offrent d'abord, savoir des bois de la pousse précédente et des bourgeons nés durant le séjour des orangers dans la serre. Les premiers se sont allongés, ou n'ayant pas eu le temps de se former en espaliers, ils deviennent périodiques et se perdent. Le second est flasque ou trop tendre, et ils ne résistent point au grand air. Il faut donc les couper et rabattre à un bon ceil, et la meilleure saison est le printemps. En taillant ou supprimant alors quelques branches de vieux bois, mortes ou mourantes, l'arbre n'en souffrira que mieux. »

» On taille encore toutes celles qui s'emportent, qui excèdent et qui s'abaissent trop, celles dont l'extrémité est fluette, celles qui ayant poussé doubles ou triplement n'ont pas été éclaircies, lors de l'ébourgeonnement, ou qui sont nées postérieurement à cette époque; on les taille, dis-je, par-tout où se trouvent de bons yeux, et on les arrête dessus. Ces branches ainsi rapprochées font éclore par la suite des bourgeons dont on se sert pour renouveler l'arbre. »

» Si Von trouve qu'un oranger poussé plus d'un côté que de l'autre, ou qu'il paroisse vouloir s'y jeter,

on laisse au côté long beaucoup de branches et de boutons, dusent-ils faire un peu confusion. Au contraire, on soulage amplement le côté foible; par ce moyen le côté fort étant plus chargé, fait un emploi de sève plus considérable que si on le tenoit court. »

» L'oranger a une sorte d'inclination à pousser des branches longuettes, à larges feuilles, qui se rabattent horizontalement et tombent sur les inférieures. Beaucoup de branches fortes, dont les feuilles larges et épaisses abondent de suc nourriciers, se renversent pareillement sur celles du dessous. On remédiera à ces inconvéniens en taillant court et les mettant sur un ceil du dehors pour faire éclore des bourgeons montant perpendiculairement. »

» Une des perfections des oranges, outre leur figure ronde et régulière, est d'être également pleins par-tout. Il en est où se trouvent des vides causes par la mortalité ou par la fracture des branches. Comment réparer ces défauts? Voici ce qu'un jardinier intelligent ne manque pas de faire. Le vide se rencontre dans le haut de l'arbre, dans son contour, ou dans le bas; si c'est dans le haut, le jardinier prend deux petites baguettes qu'il attache en croix au milieu de la partie vide, et y amène les branches voisines. On remédie aux lacunes des contours, en attirant avec des osiers ou des joncs les branches les plus proches vers le côté défectueux. On fait la même chose dans le bas, où l'on force un peu avec un osier fort > et jamais avec du fil d'archal, les gros bois pour les anaener, de façon que les branchages se rapprochent par leur extrémité.»

» Il arrive encore à l'oranger de produire des branches fortes et bien nourries qui ne sont pas néanmoins gourmands. Comme elles dérangent sa belle ordonnance, et que l'arbre est d'ailleurs suffisamment rempli, il faut les supprimer. Quantité de petits jets sont poussés en juillet et en août aux aisselles des branches fortes; on a négligé de les ôter lors de l'ébourgeonnement; et plusieurs ont grossi et se sont aoûtés (voyez ce mot); c'est encore à la taille qu'ils doivent être retranchés.

» Les jardiniers, pour avoir plutôt fait, cassent ces jets: pratique vicieuse dont les suites sont de petites esquilles qui nuisent à l'oeil, voisin de font dormit, et causent par la suite, en se séchant, une sorte de petite chancre. On aura l'année précédente laissé des gourmands ou des branches de faux bois à certains endroits garnis de bois mesquin: c'est au temps de la taille qu'on coupe ces derniers et qu'on se retranche sur les premiers. Il faut, autant que la régularité de l'arbre le permet, tailler un peu long ces sortes de bois, et les charger en leur conservant quelques uns de leurs bourgeons du bas, sauf à les retailer en ravalant quand ils auront jeté leur feu.

» Quoique nous conseillons de faire prendre aux oranges cette forme de calotte ou de dôme qui plaît si généralement, néanmoins nous ne craignons pas qu'il faille sacrifier leur santé pour l'ornement. > 'ui peut s'obtenir avec une certaine décoction. Nous connoissons beaucoup de jardins dont les arbres, sans être parfaitement symétrisés, ne sont point déformés, et qu'ils rapportent par an des fruits considérables.

^U- Vcl à l'égard de l'entretien. Les

orangers font ordinairement éclore trois ou quatre bourgeons ensemble: e'est le plus droit, le mieux nourri, le mieux placé qu'il faut conserver. On les visitera une fois le mois, et vers le solstice d'été tous les quinze jours, Depuis la fin d'août jusqu'au temps où Ton les serre, PÉbourgeonnement n'a plus lieu. Quantité de jardiniers, et la Quintinie entre autres, s'accordent à laisser croître la tête de leurs arbres de six pouces au pourtour pour chaque bourgeon de l'année, ce qui fait un pied de diamètre. Il s'en faut bien que cette règle soit suivie; si elle l'étoit, on ne les verroit pas presque toujours les mêmes. De plus, si un oranger augmentoit chaque année dans cette proportion, sa tête, au bout de six ans, auroit une toise de plus dans son diamètre, ce qui en feroit trois de tour. Les **orangers de Versailles, âgés de plus de cent ans, n'ont pas cent pieds de diamètre qui en feroient trois cents de tour.** La cause de leurs progrès peu sensibles, doit être attribuée ou au défaut de conduite, ou aux événements fâcheux, tels que les vents, la gelée et la grêle qui obligent de les rapprocher de temps à autre. D'ailleurs, si tous les ans ils croissoient d'un pied de diamètre, quelle caisse les contiendrait, et quelle serre pourroit les recevoir? «

)> Nous avons parlé dans le paragraphe précédent de certains bourgeons qui se rabattent sur leurs inférieurs: voici comment on les ^bourgeonne. Ou ils sont nécessaires dans la place qu'ils occupent ^ ou ils ne le sont point; dans le premier cas on les conserve, mais on les empêche de se renverser, en attachant en travers ou perpendiculairement

tine petite ! agueite aux branches Voisines, qui leur sert de tuteur jusqu'à ce qu'ayant été ajoutés, »* aient pris leur pli. Dans le second cas, on les supprime entièrement. 1* peut arriver qu'il n'y ait qu'une partie de ces bourgeons d'utile pour la l'brflie de l'arbre, ou pour remplacer quelque petite pousse voisine: on l^{es} raccourcit alors à trois ou quatre yeux en les faisant monter droit, et ces yeux font éclore de bons bourgeons, dont par la suite on fait choix pour gamii: l'arbre.

» Dans le fort de la pousse des orangers, au commencement de juillet, sur-tout lorsque les années sont humides, il paroît une multitude de petits faux bourgeons maigres, tendres, et d'un vert pâle naissant, Ces branches folles qui poussent fréquemment des aisselles des gourmands, peuvent se couper dès leur naissance avec l'ongle du pouce. Le qui embarrasse le plus dans nos orangers, ce sont dans nos autres arbres iVuitiers, ce sont les gourmands et les demi-gourmands* Il est des moyens sûrs d'en tirer de grands avantages et d'éviter les maux qu'ils peuvent occasionner. Ils deviennent très-précieux toutes les fois qu'ils sont placés avantageusement, c'est-à-dire qu'ils n'ont autour d'eux que du bois mesquin et des pousses chétives, ce qui les met en état de renouveler cette partie de l'arbre où ils ont pris naissance. Vi y a deux moyens d'en faire usage: le premier est de ne point trop laisser grandir ces gourmands, mais de les arrêter de bonne heure pour leur faire pousser des drageons capables de garnir la place. On les coupe à cet effet à moitié au dessus d'un ce*[^]

d'où il arrive que plusieurs yeux du bas s'ouvrent et font éclore des bourgeons. On les ravale ensuite sur un d'eux, et même sur le dernier : celui-ci s'allonge et a encore le temps de s'aouter, et Panned suivante on taille dessus. Le second moyen est de supprimer ce bois frêle quand le gourffiant est en état de suppléer ; ce qui est du ressort de la taille.

» Faire une tête aux orangers n'est pas l'ouvrage d'une seule taille ni d'un seul ébourgeonnement. Il faut durant plusieurs années, les redresser et les corriger, leur donnant l'essor, du côté DU ils poussent trop, et les tenant courts du côté foible, puis rabattant, lors de la pousse, la partie forte, et serrant fort près du haut pour leur procurer une figure ronde et régulière également par-tout. De même leur beauté consiste à être un peu haut moniés, et à avoir une taille élégante ; ce qu'ils acquièrent lorsque, d'année en année, on élague tantôt une branche et tantôt une autre ou plusieurs. J'ai vu des jardiniers qui, pour avoir plutôt fait, ^lagaient tout à la fois leurs arbres dont ils faisoient par la tige ce que l'on appelle des *manches à balai*. »

r T T A P T T - R T T V
l i f l A i U t t J l V *

De la conduite de l'oranger en pleine terre. *

Cette culture en France doit tout à Part, ou louta la nature. Le premier triomphe dans les espaliers places derriere de bons abris et par le secours de vitreaux, de tuyaux de chaleur, etc. ; et le second est l'effet de la situation : tels sont quelques cantons pi vilés de la Basse Provence et du Rous&illon. C'est un luxe assez de plate

que de vouloir braver la longueur des Livers en mult) pliant les soins et les dépenses. Il ne faut qu'une seule nuit, qu'un seul jour, ou qu'une seule mailvertance de la part du jardinier pour perdre le fruit d'un travail de longes années. On se fait honneur de ladicte culture vaincue, lorsque l'entreprise réussit ; mais que cette gloriole est froide et passagère ! Combien peu elle dédommage de Passujeltissement journalier qu'elle exige !

La culture artificielle de l'oranger en pleine terre se réduit à deux points : à avoir des espaliers ou bien des orangers à hautes tiges. Les premiers sont plus aisés à conduire, puisqu'ils sont déjà bien abrités d'un côté par des murs ; il ne s'agit plus que de leur donner un toit et un mur factice sur le devant : tels sont les espaliers du château de la Chaise dont on a déjà parlé. A mesure que le froid augmente, on reraplit l'espace avec des feuilles, et on redouble le feu dans les conduits de chaleur qui règnent d'un bout à l'autre. Dans les endroits où le froid est de cinq à six degrés au plus, ces conduits deviennent inutiles, pour peu que la loiture et les murs de face soient assez bien calléut^S, pour qu'il

ne s'dtablisse aucun courant d'air. 1^ toils e j bois sont pre^ra Wes i ceuK en paille, les eaux nluv ales le. penetient moins. Cependant, si la paille est arrangée avec au tant de som que l'est le chaume sur les maisons dans quelques provinces du lioyaume, elle iouinit alors la toiture la nielleure, et centre le froid, et contre les pluies. Les murs de lace ne doivent être formés que par des planches dont la jointure est recouverte par une petite bande en bois

On glisse ses planches les unes après les autres dans la forte rainure ménagée dans la pièce de bois qui les fixe par le bas, et dans celle du haut qui supporte le toit, de la même manière qu'on ferme le devant d'une boutique par des planches qui glissent dans les coulisses. Dans le milieu sont deux montans qui se placent dans les mêmes coulisses, et qui sont assujettis par en haut et par en bas avec des chevilles de fer, que l'on

pose et que Ton enlève à volonté. Ces deux montans servent de support à la porte que Ton tient ouverte ou fermée suivant le besoin ; mais dans les provinces du midi, elle ne reste guère close plus de quinze jours à trois semaines pendant tout l'hiver. Si la crise passagère du froid devient très-rigoureuse, on recouvre ces planches avec de la paille ou avec des paillasons. Avant l'hiver on a le soin de garnir toute la surface de la terre d'une bonne couche de fumier. Dans beaucoup d'endroits on se contente de couvrir les orangers avec de simples paillasons. Le coup d'œil agréable qu'offrent ces arbres, la récolte très-lucrative de leurs fleurs et de leurs fruits encore verts et petits, tout invite à multiplier leurs espaliers, puisqu'ils exigent si peu de soins et si peu de dépenses : mais dans les provinces du nord, des semblables espaliers sont de purs objets de luxe qui rapportent très-peu, et qui ne conviennent qu'à des financiers, ou à des seigneurs qui préfèrent la difficulté vaincue à un espalier d'arbres fruitiers ordinaires ; bien plus productifs et plus analogues au climat.

La conduite des orangers est la même que celle des autres arbres pour

la faille, Pébourgeoisement, e^{*c} mais ces arbres exigent une terre bonne, souvent renouvelée, et sur-tout bien fumée. Avant de planter on doit s'assurer de la profondeur de la couche végétale, reconnoître si elle est au moins de quatre pieds de diamètre, et sur-tout si elle ne repose pas sur une couche d'argile : cette dernière retient l'eau, et l'aquosité fait pourrir les racines. Il en est ainsi des fonds marécageux

ou constamment trop humides. Avant l'hiver, ainsi qu'il a déjà été dit, on couvre le sol d'une couche de fumier d'une deux-pouces de épaisseur. Après l'hiver c'est-à-dire au commencement de mars, ce fumier est enfoui par un fort binage et lorsque la sève commence à être en mouvement on donne une ample moulture avec la lessive dont on a parlé. La multiplicité des racines de l'oranger, et sur-tout de ses chevelus, effrite beaucoup la terre, détruit le gluten qui donnoit du corps à ses molécules, enfin absorbe l'humus ou terre végétale, seule partie qui constitue la charpente des plantes. Il est donc essentiel de réparer ces pertes par la suppression de la terre usée, et par l'addition d'une terre remplie des matériaux de la sève. Le même travail des Orangers en caisse doit avoir lieu pour les espaliers, c'est-à-dire que, tous les deux ou trois ans, on enlève, après l'hiver, la couche supérieure, et qu'on ouvre une tranchée à une certaine distance du pied de l'arbre, en ménageant soigneusement les racines que Ton trouve : on remplit, et on recouvre tout avec de la terre préparée. Le plus grand défaut de tels espaliers bien conduits est de pousser une trop

trande quantité de bob nouveaux ; les citronniers sur-tout qui exigent beaucoup de connoissance et de pratique dans la personne qui est ohargée de les entretenir. Un seul oranger peut facilement couvrir un mur de huit pieds de hauteur sur vingt à vingt-cinq de longueur, et c'est à tort qu'on n'espace ces arbres qu'à dix ou douze pieds , principalement les citronniers dont les pousses sont trois fois plus fortes que celles del'oraneer.

Quant aux orangers à haute tige , ou taillés en eVentail, ou mtoe'ea buisson , qui restent toute l'an^ée en pleine terre , on élève pour les oonserver, une charpente destine à cet effet, et dont la longueur et la largeursontproportionnéesal'espace qui demande à être recouverte. De grand«s pierres plates sont, dedistance en distance , enfoncé'es en terre, « dans le milieu sont pratiquées des ouvertures carrées pour recevoir les pieds droits qui doivent supporter les pierres du toit , et recevoir les traverses des côtés. Chaque traverse est sillonnée par une forte rainure ou coulisse dans laquelle l'on fait glisser les planches de fermeture. Bans certains endroits , on supplé ces coulisses par des volets : cette méthode est plus sûre, parce qu'on est moins exposé à avoir des courans d'air, des planches dé etées, et qu'enfin on les ouvre et on les ferme plus commodement à volonté : on a soin de placer , de distance en distance, des vitraux , afin que la lumière du jour ^claire l'intérieur de cete orangorie. Cette précaution estessentielle, puisque sans lalumiei-e, leslx)urgeonss'e-tiolentjesfeiuonesjdunissent/ell'arbre Kmffre beauc-oup. Si le besoin l'exige,

Tome VII.

on allume des pofiles garms d'une longue suite de tuyaux , ahncle conserver plus long-temps la chaleur et économise!- le bois. La saison décide du nombre de volets qui demanden. a être ouverts ou fermes. Avec de semblables precautions , les arbres ne s'apperçoivent pas qu'ils sont transportés dans des climats qui leur sont presque gangers. Lorsqu'on ne redoute plus les gelées, toute cette charpenfe est démontée aussi iacilement qu'elleavoit étéernise en place, puisque chaque pièce de bois n'est assujétié que par des clavettes ; et chaque piece est transportéd sous un hangar , pour y raster pendant la belle saison. Lhacun peut aisément imaginer de semblables serres, et lesfaire construire avec les naatériaux les moms chers du pays.

Aux iles d'Hieres, à Grasse, a JNice, en Espagne , en Itahe et-en Corse , ces soins sont mutiles. La douceur du climat pendant l niyer..dispense des soins qu'on est, force, ailleurs de prodiguer au ve"getaux etj-angers ; l'oranger y ve"gete , y. croit .comme nos arbres fruitiers. : il sy éleveroit fort haut si on le lui permettoit, mais comme on le cultive pour en recolter les fleurs, les fruits, ençore jeunesou. à leur parfaite maturité, on est forcé d'arrêter leurs tiges à une certaine hauteur. Cet arbre exige dans ce pays comme ailleurs beaucoup d'engrais , et qu'on travaille la circonterence du pied del'arbre. Les Genoïs yiennent jusqu'en Languedoc acheter la colombine. Les orangers planles dans des caisses exigent de frequens arrosementsrln'eu est pas tout a laitainside' ceux qui sont en pleine terre , parce que leurs racines trouvent assez de place pour s'etendre, pour plonger ef

Q %

aller pomper au loin l'humidité: malgré cela, des irrigations copieuses et faites, à propos Jeur sont d'une grande utilité. J'ai vu des haies de citronniers semblables à celles qui ferment les héritages, qui, quoique non arrosées étoient cependant chargées de fruits. Il faut, il est vrai, convenir que le suc de Jeur fruits citrons est (trois) acide, parce que les arbres avoient manqué d'eau.

L'oranger lui-même n'exige pas d'autres soins que nos arbres fruitiers à plein vent; il suit, comme eux, les lois de la nature, et n'a presque aucun besoin de la main de l'homme. Retrancher la sommité des bourgeons qui péricite quelquefois, supprimer les branches mortes lorsqu'il s'en trouve, élaguer, de temps à autre, les branches chifonnées ou de l'intérieur; voilà tout ce que cet arbre demande.

G H A P I T R E VI.

Des fleurs et des fruits de l'oranger.

Je emprunte encore de l'Ouvrage cité plus haut cet article si conforme au climat de Paris et des provinces voisines, mais qui ne Test point à celui des pays méridionaux où l'arbren'est pas contrarié dans sa végétation. Cependant on feroit bien d'y approprier quelques pratiques indiquées par l'auteur. Nous empruntons ses propres paroles: « On distingue trois sortes de branches sur l'oranger, celles à bois, celles à fruit, et celles à bois et fruit tout ensemble; les unes de vieux bois, et les autres de la pousse de l'année précédente. C'est vers le milieu de Juin (climat de Paris) que les fleurs des orangers com-

mencent à paroître, puis elles croissent de jour en jour; quelques uns donnent des fleurs dans la serre même, et d'autres les y font éclore. Ces fleurs précoces, ordinairement petites et fort maigres, tombent sans parvenir à leur grosseur; elles indiquent dans les sujets un dérangement mécanique, d'où je conclus qu'ils doivent être médicamentés, taillés souvent, et déchargés de fleurs.

Les premières qui croissent dans l'ordre de la nature, sont celles qui prennent naissance sur le vieux bois, on les connoit aisément: au lieu de pousser une à une, ou deux à deux ensemble, elles sont groupées et entassées; elles se font pousser, et tombent fréquemment; leur multiplicité les empêche de grossir, et elles nouent rarement. Ceux qui, autour de Paris, font un commencement de fleurs pour les bosquets, tirent de celle-ci un grand profit; mais les curieux orangistes les jettent bas et prétendent qu'elles détruisent les arbres. Quant aux fleurs des branches de la pousse dernière, elles sont grosses, longues, bien nourries, et plus communément placées aux extrémités que dans le bas: c'est une des raisons qui empêche beaucoup de gens de tailler les orangers au printemps après leur sortie de la serre.

Il n'y a point de règles certaines pour la quantité plus ou moins grande de fleurs à laisser sur les orangers. Tout arbre fort qui n'aura pas été épuisé par la soustraction annuelle de son bois, ne peut pas porter de fleurs; mais à celui qui est fatigué, il ne faut point en laisser. On demande en quelle quantité elles doivent rester sur les arbres pour

nouer et devenir oranges ? Voici mon sentiment que je soumets intelligemment des personnes dégagées de toute prévention. Je ne puis voir, sans douleur, la quantité prodigieuse des branches qu'on abat tous les ans sur des orangers dont on fait autant desquelettes, pour leur faire pousser de nouveau bois qui aura son tour l'année suivante. cette foule de bourgeons est jetée bas en pure perte pour l'arbre : on ne peut pas dire qu'ils soient mauvais, ni que ceux qui les remplaceront puissent être meilleurs. En vain me répondra-t-on que c'est pour rapprocher l'oranger, pour peur qu'il ne s'emporte et ne s'étende trop. Voici un moyen plus efficace, et qui ne viole pas du tout la nature.)>

On convient qu'un arbre vigoureux qui ne se porte point à fruit, peut faire que des pousses fongueuses, mais que des qu'il s'y met il devient sage : ainsi donc au lieu de réduire les orangers presque à rien, on doit leur faire porter assez amplement de fruits pour consommer même : cela ne revient-il pas au réel. Pourquoi la plupart de nos oranges arrivent-elles rarement à maturité, sont-elles dépourvues de goût nettes, c'est-à-dire «* , ^v.ix^o, oc^uc » ei raDougnés r est parce qu'elles prennent naissance sur des arbres qu'on altere dans le principe, dont on déranger le mécanisme par des coupes reférées, et dont on détruit l'organisation par des encaissements meurtriers, en coupant les racines, principe de toute végétation. Toutes ces mutilations entendent à l'arbre sa substance, et opèrent le même effet que des saignées fréquentes faites à un homme

jeune et robuste. Lorsque cet arbre n'épanchera plus sa sève dans des bourgeons dont on le prive incessamment, que ses racines ne seront plus à l'air, qu'on ne laissera plus manquer d'eau; il poussera sagement, et ses fruits, venus dans l'ordre de la nature, mûriront et auront suffisamment de goût, autant que nos muscats blancs et violets, nos figues, nos melons, nos grenades, quoique leur goût soit inférieur à celui qu'ont ces fruits dans leur pays natal ».

» C'est à l'âge, à la force, à la santé des arbres, et à diverses cir-

constances qui décident de leur état, à régler la quantité d'oranges qu'ils peuvent nourrir, je crois qu'on doit la proportionner à celle du bois que tous les ans on a coutume de leur ôter. Ainsi, par exemple, je suppose que la suppression que je fais annuellement des pousses d'un oranger puisse équivaloir à une trentaine d'oranges, je lui en laisse ce nombre; si je crois que c'est trop, ou pas assez, je me réforme. Ces fleurs doivent être laissées dans le bas des branches, près de l'endroit où est la jonction, et non dans le centre de l'arbre, où le fruit seroit trop ombragé, non plus qu'à l'extrémité des branches, où son poids pourroit occasionner leur fracture lorsque le vent les anime. L'oranger ayant beaucoup de disposition à jeter ses oranges toutes nouées, il faut lui en laisser nouer plus que moins, sauf à le décharger si le nombre se trouve trop grand. On conserve encore les fleurs les plus allongées, qui ont la queue la plus grosse, et qui se portent vers le haut.»

» On cueillera tous les jours la

fleur d'orange lorsqu'elle sera fermée encore, mais prête à s'ouvrir; l'après-midi Sur les cinq ou six heures, quand le soleil commencera à passer, jamais chirant ni imm^diatement après la pluie. On observera de ne point tirer ui <-<asser, mais, avec Pongledupouce, de détacher en coupant et en la prenant dans son pédicule. Il n'est pas besoin de recommander qu'en transportant l'échelle double, on doit veiller à ne point offenser les branches ».

» A l'égard des oranges, depuis le temps où elles nouent jusqu'à celui de leur maturité, elles sont ordinairement sur les arbres durant quinze mois. C'est une des raisons pour lesquelles leurs feuilles se coiaservent plus long-temps et ne tombent point toutes à la fois; elles ont toujours à travailler pour ces fruits : leur séjour prouve encore que, par leur ministère et les fonctions qu'elles sont chargées de remplir envers les arbres, elles pr^parent et digèrent la sève. La Quinlinie prétend que les feuilles des orangers les plus vigoureux sont trois ou quatre ans attachés à la branche, et qu'aux autres elles ne restent pas plus d'un à deux ans. Je puis assurer, au contraire, que <haque feuille tombe à peu près dans le cours de l'année, à compter du jour de sa naissance. Lorsqu'on voit les oranges à leur grosseur, vers le temps que j'ai indiqué, on les tire foiblement; si elles se détachent, c'est un signe qu'elles sont à leur point de maturité; si elles insistent, on les laisse sur l'arbre».

L'oranger est pour les pays méridionaux ce que les arbres fruitiers et apleivent sont pour la France, on ne regarde pas de si près à leur lieu-laj-on et à leur fructification. La

récolte des fleurs est un objet considérable; on les confit et on les distille, pour en obtenir ce qu'on appelle l'eau de *Jleur d'orange* > et dont il se fait une très-grande consommation. Cette récolte ne permet pas de laisser nouer un trop grand nombre de fleurs. On confit également les petites oranges, et par la cueillette qu'on en fait, on ne laisse sur l'arbre, pour mûrir, qu'une quantité déterminée par le c^up-d'ceil; moins on en laisse, et plus l'orange devient belle. Cependant il en est de ce fruit comme des poires, des pommes, etc.; sa grosseur dépend beaucoup de la qualité de l'arbre, et de celle de sa greffe : on a beau multiplier les soins, les engrais, etc., les fruits grossiront un peu plus à la vérité; mais ils ne seront jamais annuellement bien beaux. Si dans ces pays on attendoit la maturité complète du fruit, on seroit forcé de le consommer sur les lieux mêmes, et il ne pourroit pas soutenir le transport sans pourrir : on est donc forcé de le cueillir long-temps avant sa maturité et avant Thiver, comme nous récoltons les pommes de calville, de reinette, etc. ; il mûrit sur des tableilles ou dans les caisses que l'on expédie.

CHAPITRE . VII

Des maladies de l'oranger et de ses ennemis.

Ses maladies sont, pour l'ordinaire, une suite de l'éducation forcée que l'on est obligé de suivre, afin de conserver cet arbre dans un climat si différent du sien ; elles sont moins fréquentes, moins graves et moins

multipliés, à mesure qu'il approche d'un pays semblable à celui où la nature l'a placé : on ne les connoit pas en Chine, en Amérique ; elles sont rares en Espagne, un peu plus communes en Italie, et très-fréquentes en France. Dans les pays méridionaux de l'Europe, la gomme et la jaunisse sont à peu près les seuls maux auxquels l'oranger est sujet. Le premier est dû à une transition trop forte du chaud au froid : quand la sève commence à être en mouvement, le froid fait refluer la matière de la transpiration dans la masse de la sève, la partie affectée devient livide, ensuite brune, et la gomme se recouvre. Ce mucilage produit sur l'oranger les mêmes ravages que sur nos arbres fruitiers à noyaux. (Consultez le mot GOMME, et les moyens d'en prévenir les suites dangereuses.) Ces froissements inattendus brisent quelquefois la sommité des bourgeons qui ne sont pas encore bien aoûtés, et même une partie de la sommité de ceux qui sont plus nouvellement aoûtés : supprimer la partie morte et tailler jusqu'au vif, est alors le seul remède. La couleur pâle et livide des feuilles, dépend ou du peu de nourriture que les nombreux chevelus des racines trouvent dans une terre épuisée, ou du défaut d'irrigation, ou enfin d'une surabondance d'eau pluviale ou d'arrosage, sur-tout lorsque la couche de terre inférieure est argileuse.

Ces mêmes maladies se manifestent en France ; cependant on y voit très-rarement la gomme en nature. Les mêmes maux subsistent et sont la cause de grands dégâts si on ne les prévient par un arrosage jusqu'au pied. Sans cette précaution les chancres,

et la pourriture gagneront insensiblement toute la branche. Il est inutile de répéter que chaque plaie, que chaque coupure doit être recouverte avec *Vonguent de Saint-Fiacre*.

Outre les causes déjà indiquées de la jaunisse, la mutilation forcée des chevelus et des racines, lors de l'écaillement et du décaissement, y contribue beaucoup. En effet, comment peut-on concevoir qu'un oranger à haute tige, et dont le tronc a six, huit pieds de diamètre, puisse recevoir une nourriture proportionnée à ses besoins, par un bloc de troncs de racines qui a un pied, ou tout au plus dix-huit pouces de diamètre, et qui est placé dans une terre surchargée d'eau ? Le gros soleil que l'arbre éprouve en sortant de l'orangerie contribue encore à la jaunisse : les feuilles sont devenues tendres pendant l'hiver ; elles ont peu joui de la lumière, et le trop grand jour les affecte ; mais cette jaunisse est passagère et de peu de durée ; dès qu'elles sont accoutumées au plein air, elles reprennent promptement la couleur qui leur est naturelle. La jaunisse est encore quelquefois la suite d'une taille trop souvent répétée qui détourne inutilement le cours de la sève. Une ou plusieurs de ces causes réunies font souvent perdre à l'arbre toutes ses feuilles. Si c'est par défaut de nourriture, on doit lui donner une nouvelle terre bien préparée, et de temps à autre une lessive, afin qu'il ait la force de réparer la perte qu'il vient de faire.

- La brûlure provient encore quelquefois, sur-tout dans les provinces du midi, de fortes rosées ou de petits brouillards qui paroissent dans le courant de juin, et qui sont tout

A coup dissipés par un soleil violent, Un est sûr alors que le vent du midi veut chasser le vent du nord, et que dans la journée même le premier triomphera des efforts de son antagoniste : les pointes tendres des bourgeons en sont également affectées. On doit laisser tomber les feuilles d'elles-mêmes > c'est l'affaire de quelques jours, et supprimer les extrémités des bourgeons qui sont desséchées. Les feuilles et les pousses des citronniers, plus délicates - quip celles de l'oranger, sont communément les plus maltraitées. Si la rosée ou le brouillard sont légers et le coup de soleil moins chaud, alors l'arbre est exempt de brûlure et tout le mal se réduit à une espèce de rouille sur les* feuilles, qui n'est réellement dangereuse que lorsqu'elle est trop multipliée.

Les chancres s'annoncent sur les branches et sur les bourgeons ; on doit les traiter comme la gomme, ainsi qu'il a été dit plus haut.

La galle n'attaque point les orangers plantés en pleine terre. Sur ceux encaissés, elle provient sans doute ou du défaut de préparation de la terre, ou d'une sève vicieuse qui s'extravase, ou de telle autre cause que je ne connois pas. Le remède consiste à frotter les branches avec un bouchon de paille, ou avec une brosse à poils rudes, afin d'enlever les boutons galleux, et à passer légèrement par dessus un peud'ot7gientdeSaint-I<iacre, a quel'on. détache aussitôt après qu'on le juge inuile.

Les galles-insectes, (voyez ce mot.) dont la multiplication est excessive, ^{soit} les plus grands ennemis des orangers. Ces insectes passent l'hiver sur les pousses et sous les

feuilles de l'année; ils y sont attachés et paroissent immobiles. Lorsque l'oranger est sorti de la serre, la chaleur du soleil tire ces insectes de leur engourdissement; ils quittent leur ancienne demeure et peu à peu gagnent les nouveaux bourgeons et les jeunes feuilles. Là, par des piquures multipliées > ils occasionnent une grande déperdition de sève dont ils se nourrissent, et la fourmi toujours en quête ne tarde pas à appeler ses compagnes. Il résulte de l'extravasation de la sève, de la multiplicité des insectes, et de celles de leurs excréments, que les branches et les feuilles paroissent être couvertes d'une poussière noire qui s'oppose à la transpiration des humeurs superflues de l'arbre, et dérange, d'une manière marquée, le cours de la sève. Je ne répéterai pas ici ce qui a été dit au mot *galle-insecte*, sur la manure de débarrasser l'arbre de ces parasites dangereux, j'insiste seulement sur l'usage de frotter le tronc, les branches et les feuilles avec une brosse souvent trempée dans du vinaigre très-fort; c'est le seul moyen de détacher les galles-insectes et de les faire mourir. Plusieurs auteurs blâment l'usage du vinaigre; est-ce parce qu'il a une odeur vive et pénétrante? Mais elle ne nuit pas à l'arbre. Dira-t-on que le vinaigre bouche les pores de l'écorce, qu'il les resserre? Mais rien n'empêche de laver ensuite le tout à grande eau, et cette espèce de courant entraîneva le gluten du vinaigre et les cadavres des insectes, ainsi que les débris de leurs excréments. Le vinaigre tue également la galle-insecte, le kermès, les cantharides, etc. Si on excepte les liqueurs acides, je doute qu'on eu

trouvât d'autres qui pussent les remplacer ; je réponds , d'après mon expérience , de l'efficacité de ce moyen ; l'opération est longue à la vérité, puisqu'il faut passer au vinaigre les feuilles et les branches les unes après les autres. Si on en connoit un plus prompt et plus efficace , je prie de me le communiquer. La galle-insecte est en général plus connue sous la dénomination irapropre de *punaise*. Quand l'arbre sera entièrement débarrassé des galles-insectes et de leurs œufs, on est assuré que les fourmis n'accourent plus pour butiner ; (*voici ce mot*) ce n'est pas l'opinion de plusieurs auteurs , mais s'ils prennent la peine de bien examiner, ils verroient que les fourmis n'accourent que lorsqu'il y a extravasation de sève. Pendant les galles-insectes ne sont pas la cause unique de cette extravasation ; souvent des pucerons s'attachent au sommet des bourgeons, les piquent afin d'en tirer leur nourriture ; mais les fourmis accourent et profitent des restes de l'extravasation. Dans les rangs d'épis de ble barbus , la pointe des barbes en bas et attache tout au jour du tronc de l'arbre, empêchent l'arbre de parvenir à son sommet. Alors le maïs est le moins considérable, mais il est toujours assés. Ceindre le pied des caisses avec des terrines que l'on tient continuellement pleines « au » est encore un moyen excellent contre les fourmis , non seulement pour garantir l'arbre de leurs excursions, mais encore pour les empêcher d'établir leur domicile dans la terre même de la caisse. A force d'aller, de venir, de fouiller, de creuser les galeries, elles mettent des racines libres, facilitent des issues trop à l'eau dans les arrosements en un

mot , l'arbre périt , si on ne détruit cette cause du mal. Le premier expédient est de changer la caisse de place , et de la laisser ainsi pendant plusieurs jours ; d'enlever autant de terre que l'on pourra de la caisse, de lui donner une nouvelle terre , de répéter cette opération pendant plusieurs jours de suite. A la fin, les fourmis sentant sans cesse tracassées, prennent leur parti et abandonnent une retraite où elles ne sont plus en sûreté. Pendant cet intervalle on met du fumier frais sur la place que la caisse avoit occupée, ou on fouille la terre à un pied de profondeur ; la fouille est renouvelée chaque jour et est chaque jour fortement arrosée ; alors la fourmi ne trouvant plus une libre issue à travers cette terre pâteuse, en établit ailleurs de nouvelles. Si la caisse est portée par une dalle ou large pierre carrée , il faut lever cette pierre, et on trouvera par dessous les principales entrées des galeries de fourmis, et même le dépôt de leurs œufs.

G H A P I T R E V I I I .

Du temps auquel on doit fermer les orangers > et de leur conduits dans la serre.

Dans les provinces un peu montagneuses, et même dans les plaines qui sont à quelques lieues de la mer, et qui sont habitées par des chaînes de montagnes éloignées, on est souvent forcé de fermer les orangers plus tôt qu'on ne le voudroit , pour éviter les petites gelées trop fréquentes à la fin du mois d'octobre, ou au commencement de novembre. Ces gelées sont quelquefois assez fortes pour endommager la partie encore trop tendre des

jeunes branches. Le terme à peu près de ces gelées est de quatre à sept jours. Si on est assez heureux pour ne pas les endurer, on ne doit pas presser d'entrer les orangers, parce qu'ils pourront sans risque rester un mois entier exposés à l'air où ils s'éleveront mieux que dans l'orangerie, sur-tout si la température de l'atmosphère se soutient de six à huit et à dix degrés de chaleur au thermomètre de Réaumur. Dans la partie des provinces du midi, qui n'est pas assez chaude pour la culture des orangers en pleine terre, il arrive souvent qu'on peut les laisser dehors jusqu'au mois de Janvier. Alors les arbres souffrent peu pendant les trois mois qu'ils ont à rester dans l'orangerie.

Plus on approche d'un oranger, plus leur rentrée doit être accélérée, autant pour les garantir du froid que des pluies continuelles : car il est important de ne leur donner l'orangerie que lorsqu'il fait beau. Si leurs feuilles, leurs branches, leur terre même sont mouillées, la chancissure est à craindre, principalement si le froid oblige, aussitôt après, de tenir la porte et les fenêtres fermées. Dans ce cas, il n'existe plus de courant d'air capable d'enlever et de dissiper une humidité superflue et nuisible. On doit conclure de ces principes, que c'est la saison plutôt qu'aucune époque fixe qui présente le véritable moment de fermer les orangers,

Lorsque l'on place les arbres dans l'orangerie, il est essentiel qu'il règne un intervalle d'une tête à une autre, afin d'établir un courant d'air tout à l'air, et afin que le jardinier puisse, à toute sur son échelle, tourner et

nettoyer ces têtes pendant le séjour des arbres dans l'orangerie.

Les arrosements* doivent être légers, parce qu'au Brésil y a peu d'évaporation de l'humidité et peu de déperdition de sève. Si le jardinier aime ses arbres, il profitera du long repos de l'hiver, et du temps qu'il ne gèle pas, pour débarrasser les orangers de galles-insectes qui sont engourdis, des œufs de puceron et des autres immondices qui salissent les branches ou les feuilles de ces arbres.

À l'approche du froid, il fermera les portes et les fenêtres, calfeuturera avec de la filasse, leurs fentes, de manière qu'il ne s'introduise aucun vent coulistre-dangereux à l'arbre contre lequel se porte la direction; enfin il préparera les poêles, examinera si leurs tuyaux sont en bon état et si ils ne donneront point de fumée.

Il ne s'agit pas d'exciter une chaleur dans l'orangerie, mais de maintenir une température de huit à dix degrés; un thermomètre placé pour l'indiquer, servira de règle au jardinier. Pendant les gelées, lorsqu'il fait froid est long et rigoureux, l'air ne peut pas être renouvelé dans l'orangerie; il se vicie, il se dessèche par l'action du feu; on y remédiera en plaçant sur les poêles des terrines remplies d'eau, et en proportion des besoins; l'eau qui s'évapore rend à l'atmosphère de l'orangerie une humidité qui est bonne pour les feuilles, qui les nourrit, et qui perpétue leur croissance. J'ai vu conserver par ce moyen, les feuilles des citronniers qui tombent quelquefois très facilement.

Des auteurs conseillent de compléter les poêles par des lanternes à l'huile.

Himées ; ils n'ont pas fait attention que la lumière de ces lampes rend *Vair fixe* (voyez ce mot) ou méphitique , et que quoiqu'une des grandes propriétés des arbres soit d'absorber cet air fixe , les orangers ainsi renfermes ne sont pas dans le cas d'épurer l'air, parce que leur végétation , pour ainsi dire , suspendue, et qu'elle ne peut agir que très-faiblement sur une grande quantité d'air vicié, et qui ne se renouvelle point, Le feu du poêle, au contraire, attire l'air intérieur de l'orangerie , il le chasse au loin à l'aide de ses tuyaux , et le purifie; à la vérité il le rendroit un peu trop sec sans la précaution des terrines.

Il est essentiel , aussitôt que les froids sont passés, et que le temps «t beau , d'ouvrir les portes et les fenêtres afin de renouveler l'air. Le thermomètre de Reaumur servira de règle au jardinier. Comme les orangeries sont toujours exposées au plein midi «t bien abritées du nord, pour peu que le soleil paroisse, la chaleur y deviendra assez forte; mais dans la crainte que la température ne devienne plus froide la nuit, on aurasoin, chaque soir, de les enfermer, à moins qu'on ne soit presque sûr qu'il n'y ait rien à craindre.

ORANGERIE. Lieu fermé et destiné pour y mettre à couvert les orangers en caisse, afin de les préserver de la gelée.

La grandeur de ce bâtiment doit être proportionnée au nombre de pieds d'orangers qu'il doit contenir fort à l'aise; la forme d'un carré long est celle qui lui convient, le mieux , trop de profondeur empêche les parties placées sur le derrière de jouir

Tome FIL

des bienfaits de la lumière. La meilleure orangerie est celle qui est élevée au dessus du sol du jardin ; dont les fenêtres sont placées au midi, dont les murs et la voûte ont une élévation supérieure de quelques pieds à celle des plus grands orangers; enfin, qui est bien abritée des vents du nord , et sur-tout des vents qui règnent par rafales: les murs doivent être épais et fortement crépis tant en dedans qu'en dehors. Il est prudent d'avoir dans l'orangerie même , et dans la place qui gêne le moins le service, un bassin assez grand pour contenir toute l'eau nécessaire à un arrosement. Comme cette eau sera à la même température que celle des orangers, l'arrosage ne leur nuira pas comme celui qui est fait avec de l'eau plus froide , ou sortant du puits. Une bonne orangerie ne doit pas être humide naturellement, parce que cette humidité occasionneroit la chançisure des arbres. Quelques particuliers font couvrir le sol de l'orangerie avec des dalles ou avec des carreaux : cette attention est inutile ; il vaut autant que le sol soit bien battu et un peu sablonneux,

On désigne encore par le mot *forangerie*, le lieu où sont plantés les orangers, lorsqu'on les sort après l'hiver , et qu'on les laisse pendant l'été,

ORCANETTE. Voyez *Planchc III*, page 114. Tournefort la place dans la quatrième section de la seconde classe des herbes à fleurs d'une seule pièce, et en enl'onneur; dont le fruit est composé de quatre semences renfermées dans le calice de la fleur, et il rappelle *radice rubra*, sive *anchusa vulgaris*. Von-Linne la nomme *anchusa tinctoria* , et il

Rr

*e classé dans la pentandrie monogyne.

Fleur; en entonnoir, représentée en B : c'est un tube cylindrique, évasé en soucoupe à son extrémité, et divisé en cinq parties égales, et arrondies comme on le voit en C, où la corolle est représentée ouverte. Les étamines sont au nombre de cinq, et plus courtes que la corolle ; le pistil D est placé au centre. Le calice qui renferme la fleur est un tube d'une seule pièce, divisé à son extrémité en cinq dentelures égales, longues, terminées en pointes, représentés figure E.

Fruit; quatre semences, figure F, ovales, terminées en pointes dures.

Feuilles; velues, simples, entières, adhérentes aux tiges, couvertes d'un duvet.

Racine; A, rameuse, ligneuse, rouge.

Port. Elle diffère peu des bourraches par ses tiges foibles et simples. Le plus grand nombre des feuilles tient à la racine, quelques unes sont placées alternativement sur les tiges.

Lieux; les terrains sablonneux des provinces méridionales fleurissent en juin et juillet.

Propriété's. JuB. racine est plus employée dans les arts qu'en médecine; elle est inodore, d'une saveur légèrement austère: on se sert, en médecine, de son écorce pour teindre en rouge les graisses et les huiles.

OREILLE D'OURS, ou #AURICULE. Tournefort la place dans la première section des herbes à fleurs d'une seule pièce et en entonnoir, dont le pistil devient le fruit, et il l'appelle *auriculaursiflore luteo*. Von-Lmne *-h* classé dans la pentandrie monogy-

nie, et la nomme *primula auricula** tube pentagone, découpée en cinq parties, en forme de cœur et obtuses.

Fruit; capsule cylindrique à une seule loge, s'ouvrant par le s inflexé découpé en dix parties, remplie de semences rondes.

Feuilles; partant du collet des racines, entières, dentées, épaisses, oblongues, couvertes d'une poussière blanche, pénétrantes au collet.

Racines; en forme de fuseau, nombreuse.

Port. Du milieu des feuilles s'élève une tige de la hauteur de quatre à huit pouces, cylindrique, droite; les fleurs naissent au sommet.

Lieu; originaire des Alpes où elle est vivace. La culture a tellement fait varier cette plante, les fleurs ont acquis une si belle forme, de si vives couleurs, que l'oreille d'ours est devenue un des plus grands ornemens des amphithéâtres des amateurs.

Il est inutile de parler de Poreille d'ours, telle qu'elle croît spontanément sur les Alpes, sur les Pyrénées et sur les montagnes élevées. Dans cet état de simplicité et de petitesse elle lécrée les yeux des naturalistes, mais elle fixe peu l'attention du curieux. Transportons-nous donc dans les jardins du curieux, et suivons ses opérations.

Il divise les auricules en trois classes. La première est destinée à celles dont les fleurs sont pures, c'est-à-dire, d'une seule couleur ; la seconde est réservée pour les panachées ; la troisième, pour les bizarres, à-dire celles dont les couleurs sont épanchées d'une manière indéterminée: selon lui, la beauté d'une auricule consiste :

1°. A avoir des feuilles de maïoore grandeur , plutôt courbées et couchées que droites,-afin que la tige et ses fleurs ne soient pas cachées par les feuilles.

20. La tige de la fleur doit être forte, capable de soutenir le bouquet lorsque toutes les cloches qui le forment sont ouvertes.

3°. Les fleurons doivent être ronds , plats , composés de parties égales, et qui semblent ne former qu'une seule pièce.

40. Les beaux fleurons sont ceux qui ont un pouce de diamètre , dont les parties sont toffes , épais , velutes, satinés et lustres.

50. Le tube du lleum doit être grand, bien proportionné, rond , et ne peut participer de la couleur du fleuron.

*6». 11 faut que les ramifications ne soient ni saillantes sur le tube, ni enfoncées dans l'intérieur. Elles doivent , au contraire, être de niveau avec l'orifice du tube.

7°. Que la fleur conserve sa couleur se plisse point sur le bord*.

80. W n , que l'obu ne soit pas trop ouvert; plus il est petit, plus il est beau.

La racine exige une terre bien préparée; dont moitié soit de terre franche, un quart de fumier de vache, enfin l'autre quart de vieux fumier de couches ou de débris de feuilles pourries ; le tout bien mélangé, et amoncelé : six semaines après, cette terre doit être criblée afin de mieux diviser les parties , et amoncelée de nouveau sous un hangar , afin que la masse ne soit pas favorisée par les pluies. Il convient cependant, si la terre est trop sèche, d'ou-

vrir dans le moment où elle est en fleur, afin d'y jeter de l'eau, afin d'entretenir une humidité sans laquelle la dissolution, la décomposition, la recombinaison. Elle se cultive pendant un an ou dix-huit mois à l'avance : un pot de quatre à cinq pouces de diamètre sur une profondeur, suffit pour contenir la racine.

« La terre. Tous les trois ans on renouvelle la terre de chaque pot, et on replante les pieds après les avoir débarrassés des racines superflues ou ceillons, qui servent à multiplier et à conserver les espèces. On a grand soin dans la replantation d'examiner si la racine ou partie charnue est saine, dans le cas contraire, on ampute jusqu'au vif tout ce qui est gâté. On ménage les racines fibreuses ; on les raccourcit un peu, et on supprime le chevelu qui tapissait le pot. Après l'opération on donne, en novembre, une moulture, afin que la terre unisse exactement aux racines & on place les pots à l'air du soleil. La fin de l'hiver est l'époque à laquelle les opérations s'exécutent. Il convient, à la même époque de l'année de détacher toute la couche de terre de la superficie du pot, et autant qu'on le peut celle de dessous. WJtes, pour lui en substituer une nouvelle. Cette opération donne beaucoup de vigueur à la plante ; parce qu'elle lui fournit les éléments nécessaires à sa nourriture. Elle est enfoncée jusqu'à l'émission des racines, mais pas au delà.

On appelle l'opération de séparation du tronc principal les petites racines qui partent des escotements, ou plutôt du collet de la mère racine. Cette dm-

sion est facile à faire avec un couteau d'ivoire, ou de bois, ou tel autre instrument tranchant; mais il faut observer que l'oeillette ait quelques racines qui lui appartiennent en propre, sans lesquelles la reprise seroit difficile. ^ trop grande

humidile est Penneuii capitai des auricules, et que la véritable saison de leur transports est pendant l'été. On les enveloppe avec de la mousse sèche, et elles peuvent demeurer un mois en route. A leur arrivée, si elles sont placées dans des pots, tenues à l'ombre, et arrosées, elles reprennent bientôt leur fraîcheur naturelle.

Après le temps de la fleuraison, on laisse les pots sur l'amphithéâtre, s'il n'est pas exposé à un soleil trop ardent, ou bien on les transporte dans un endroit où la plante ne reçoit que le soleil levant.

Comme l'oreille d'ours est originaire des plus hautes montagnes; elle ne craint pas le froid, mais beam où la trop grande humidité. Le meilleur moyen est de renverser le pot sur son plat, et sa terre n'est plus imbibée par les eaux pluviales. Quelques amateurs transportent leurs pots sous des hangars ou dans des lieux fermes; c'est une peine de plus, et l'origine de la pourriture, s'ils n'ont pas fait ce transport par un temps sec, où la serre est humide. Imiter la nature est le parti le plus sage. A la fin de l'hiver on remet les pots dans leur position ordinaire, et on détache de la plante toutes les feuilles desséchées ou pourries.

L'auricule peut être regardée comme une plante grasse, ou qui se nourrit autant par ses feuilles que par ses racines, et par conséquent qui peut supporter sans beaucoup de risque d'assez longues sécheresses, Les

plantes grasses se fanent alors, et se dessèchent, mais le plus léger arrosement ranime leur végétation, Je ne rapporte ce fait que j'ai sous les yeux pendant les étés brûlants du Languedoc, que pour prouver que la humidité est Penneuii capitai des auricules, et que la véritable saison de leur transports est pendant l'été. On les enveloppe avec de la mousse sèche, et elles peuvent demeurer un mois en route. A leur arrivée, si elles sont placées dans des pots, tenues à l'ombre, et arrosées, elles reprennent bientôt leur fraîcheur naturelle.

Multiplier les oreillettes, c'est multiplier ses richesses, mais ce n'est pas les varier; les semis seuls sont dans le cas de procurer de nouvelles jouissances. Quand doit-on semer? Les avis sont partagés; la question me paroît cependant décidée, si on a égard au climat. Plus on approche du midi, et plus on doit se hâter de faire les semis. Vers le nord, au contraire, les semis doivent être faits après l'hiver, ou en février ou en mars. Dans les provinces approchant du midi, l'oreille d'ours fleurit beaucoup plus tôt, et les graines sont plus tôt mûres que vers le septentrion; de sorte que la graine a le temps de germer et le germe de se convertir en une plante capable de soutenir les rigueurs de l'hiver suivant, toujours plus tardif et moins rigoureux dans le midi. Dans le nord, les plantes, encore trop faibles et trop herbacées pour résister au froid, demandent à être renfermées, et la pourriture les gagne et les morfond. Dans ce cas, il vaut mieux semer après Thiver.

La maturité de la graine s'annonce

Par Voijverture de Id capsule; alors on coupe la lige, et on Fenferme avec ses graines dans des boites ou ^ns du papier : si on veut semer ^aUssitôt après lamaturité delagraine, cette précaution devient inutile. Les ^a^nateurs ont grand soin de ne laisser ^{su}r un pied qu'une seule tige , et quclques uns poussent l'attention à ^{*,*}^e conserver de tout le bouquet que ^{*,*}^a plus belle fleur , afin d'avoir une **graine** mieux nourrie.

On sème dans des pots, dans des ^c^isses, dans des terrines, peu impotte la forme, pofirvu que la terre ^s^oit douce , legere et substantielle ^{*,*}^a ^agraine ne demande presque pas ^aetre recouverte. Un tamis de ,crin garni d'un peu de terre, et agite sur la terrine, sufBt ^galeraent pour enterrer la semence : si la terre est bich sèche , on arrose tres4egerement et ^a^differentes reprises , afin que Teau **Centraîne** pas la terre et par cons6-ent les graines. , ,

m Dans les semis d'ete, la graine de-
eurequinze a vingt jours a lever, ^e^treinte ou quarante jours en hiver, ^e^ce qui depend de la saison. Arroser **Increment** et sarcler au besoin , sont ^{es}^seuls soins à dormir aux semis **arrrs** que [^]terrines ont été mises **dans u** lieu a Tab rides grosses pluies, [^]clans une exposition bien au nord **Jorsque** Ton s k e dans les provinces ^{du}^J^ldl_

^ Des que les plantes ont six feuilles, cest alors le moment ou elles doi->ent etre levees et repiquées , soit dans d autres pots, soit dans des caisses, soit enfin en pleine teire, *si Yon* **a**, a pas un nombre de pots suffisant. **irois** v quatre pouces de distance <j une nlante a l'autre, suffisent dans ce **wrnier** cas, etles pieds restent ainsi

jusqu'à ce qu'ils fleurissent, C'est de cet instant que dépend la satisfaction de.ramsteur; il sourit à la vue 'es nouvelles espèces dont il enrichit son amphithéâtre: set amis , les curieux s'empresent de venir lui rendre hom-
mage, er leurs applaudissemens sont la récompense qu'il désire. Si , au contraire, le succès ne répond pas à son attente, il se console en disant, je serai plus heureux un autre fois.

L'oreille d'ours figure très-bien dans les bordures d'un parterre ou jardin , si on sait varier les couleurs; les vieux, pieds sont ordinairement **sacrifiés** a cet usage.

OREILLES, ' M^DECINE **RURALE.**

Tout le monde sait qu'elles sont au nombre dedeux , qu'eilessont situees sur les parties laterales de la tete , et qu'elles sont Porgane de l'ouie. On distingue ordinairement l'oreille en externe, "et interne. Par oreille externe*, on entend tout ce cjui se trouve hors du conduit auditif de l'os des tempes. Par oreille interne, on comprend tout ce qui est renfermé dans la cavité de cet os et ce ^{id} dans k cavité de cet os et ce qui y a cjuelque rapport. Gomme leur description anatomique ne peut être d'aucune utilité aux **personnes** qui cultivent les champs et vivent a la campagne , on fera seulement observer que les oreilles sont sujettes a une infinité de maladies. On renvoie le lecteur au mot *otalgic*, on y traitera de celles qui attaquent le plus ordinairement cet organe.

M, AMI.

OREILLES. *Medecine vétérinaire.*
Entrons dans le détail de ces pai ties, et considerons-en > I °. la situation qui est assez connue. Mais elle doit être

telle, que leur origine, ni trop en avant, ni trop en arrière, soit près du sommet de la tête dont elleS font partie. Sont-elles sur le même sommet ? elles son* trop élevées; cette difformité rend le cheval oreillard, comme lorsqu'elles sont trop basses. On le regarde aussi comme tel, cjuand elles sont trop larges, trop épaisses, trop longues et pendantes.

2°. La distance. Placées près du sommet de la tête, leur distance n'a rien qui blesse les yeux : placées trop haut ; dies sont trop rapprochées, places trop bas, elles sont inconctablement trop éloignées et visiblement difformes.

3». L'paissèur. Elle doivent être minces et déliées.

40. La largeur. Elle doit être proportionné"e à la longueur.

5°. La hardiesse et les mouvemens. Nous appelons oreilles hardies celles dont les pointes se présentant fermes et en avant, lorsque l'animal est en action, semblent s'unir l'une et l'autre, et se rapprochent beaucoup plus toutes les deux à cette extrémité qu'à leur naissance et à leur origine. Ces parties battent-elles, pour ainsi dire, sans cesse, et ont-elles un mouvement continuel de haut en bas, et de bas en haut, dans le cheval qui marche? elles sont appelées oreilles de cochon. Le cheval accorapagne-t-il chaque pas qu'il fait d'une action par laquelle il baisse et retire sa tête continuellement ? on dit très-improprement que l'animal boite de l'oreille, puisque cette même action n'a aucune sorte de rapport avec ces parties, Loucne-uil ses oreilles en avant ? ce inouvement annonce la volonté dans laquelle il s'agit de raordre ou de

frapper avec le pied. Porle-lf-il en cheminant, tantôt une oreille et tantôt l'autre, en avant? Panira^{a*} projette quelque défense. Il arrive très-souvent aussi que cette action, est un indice de la foiblesse et de l'incertitude de sa vue.

Lechevalet est appelé moineau quand on lui coupe les deux oreilles; courteau, quand, outre les deux oreilles, ja queue a été coupée aussi.

Quelquefois on rapproche les oreilles, et quelquefois on les diminue, soit de longueur, soit de largeur.

Cette opération imaginée par les maquignons, est aisément décelée et reconnue par les points de suture que Ton remarque entre la nuque et par le détenu de poil à Penar^{olt} où le cartilage a été coupé, ainsi que par le cartilage qui demeure sou vent à découvert lorsque cette section a été mal faite.

Maladie des oreilles.

On observe quelquefois au dedans de la conque de l'oreille des grosseurs qui en remplissent toute la cavité. Ces tumeurs sont la suite d'un coup ou d'une morsure; elles sont ordinairement remplies d'une eau rousse, jaunâtre.

Le mal n'a pas de suite; dès qu'on s'aperçoit de la tumeur, on l'ouvre afin de donner issue à l'eau, et on pansé la plaie avec des étoupes sèches.

Les oreilles du cheval ne sont sujettes au chancre, comme celles du chien. Comme nous avons traité au long cette maladie au mot charrier nous croyons devoir dispenser le lecteur d'une répétition qui seroit fait inutile (Voyez le CHANCRE, ...)

ORGE. Tournefort la place dans la troisième section de la quinzième classe des herbes à étamines et propres à faire du pain, et il l'appelle *hordeum*: von-Linne' lui conserve la même dénomination, et la classe dans la triandrie digynie.

CHAPITRE PREMIER.

Des espèces d'orges cultivées.

C'est à tort que les auteurs les distinguent en orges d'été et en orges d'hiver, c'est-à-dire, espèces qu'on sème à l'entrée de ces époques. Le moment des semailles dépend du climat que Ton habite. Il y a certainement une grande différence entre le sol et la température de l'atmosphère des hautes montagnes, et celle du pays plat des provinces qui bordent la Méditerranée. De cette différence doit nécessairement en résulter une pour l'époque des semailles. Ici on a à craindre la sécheresse du printemps et de l'été; là les riges de l'automne et de l'hiver: il ne peut donc exister aucun régime général en agriculture, et le cultivateur doit, d'après l'expérience, examiner le point de démarcation où il se trouve entre les deux extrêmes, et régler sa culture en conséquence. Je prends pour exemple les bleds *tremois*, ainsi nommés, parce qu'ils ne restent que trois mois en terre, et encore appelés *martiaux*, ou bleds de *mars*, époque à laquelle on sème. Ces bleds sont presque aussitôt murs que les bleds d'hiver, mais leur produit est bien inférieur à celui des bleds qui ont passé l'hiver en terre, et encore bien moindre, si la culture n'est pas dirigée par le printemps

« pendant l'été. A plus forte raison dans les climats naturellement chauds et secs, on est forcé de semer avant l'hiver. toute espèce de grains, tant neux si on veut avoir une récolte assurée* Dans les hautes montagnes, au contraire, ils persistent ensevelis sous la neige; on y est donc contraint d'attendre qu'elle soit fondue, et la grande chaleur n'y précipite pas la végétation.

Von-Linne' compte huit espèces d'orge; on se contentera de parler ici de celles que Ton cultive.

I. *Orge commune*, ou *orge carree*, ou *ougrosse orge*, ou *escourgeon*.....
hordeum poljstichum venum. C. B.
D. *hordeum vulgare*. LIN.

La tige, à pétales ou à fanes, composée de trois étamines et d'un calice ou enveloppe, divisée en six folioles linéaires, aiguës, droites, renfermant trois fleurs; sous l'enveloppe on trouve une espèce de corolle composée de deux battans dont l'intérieur est en forme de lance et plane; l'extérieur renfle, annulé, ovale, aigu, plus long que l'enveloppe, se terminant en une longue barbe armée de pointes tournées vers l'extrémité, ce qui la rend dure au toucher, lorsque l'on glisse les doigts de haut en bas.

Fruit \ semence oblongue, renflée, anguleuse, aiguë à ses deux extrémités, sillonnée dans sa longueur, renfermée dans une balle qui lui demeure étroitement attachée.

Feuilles, longues, étroites, embrassant la tige par leur base et avec un rebord demi-circulaire.

Racine, nue, longuement fibreuse.

Port. La tige varie dans sa hauteur, suivant le climat, la saison, le sol et

l'époque à laquelle le grain a été semé ; elle est ordinairement moins haute que celle du froment et plus Micculente. Les fleurs naissent au sommet, disposées en longs épis droits, renflés à leur base, garnis et surmontés de longues barbes.

Lieu. On ignore quel est son pays natal. Cette espèce d'orge a produit une variété que von Linné nomme *hordeum coeleste*, orge céleste, dont renveloppement ne tient point aux semences,

II. Tuorge à deux rangs on petite orge haillarge, ou pamelle ou paumouille. . . . Hordeum distichon quod spica binos habeat ordines, TOURN. *Hordeum distichon* \\xR. Elle diffère de la précédente par son épi, plat, long, qui n'a que deux rangées de grains; ses barbes et la tige sont dures au toucher.

La variété de cette espèce est la *paumouille nue* ou *orge pillet* dont les semences sont angulaires, en recouvrement les unes sur les autres et sans enveloppe. On ne connoit pas le pays natal de cette espèce et de sa variété.

III. *Uorge ou faux riz d'Allemagne. . . . Orjza germanica*, TOURN. *Hordeum zeocritum*, LIN. Son épi est plus court que celui de la paumouille, plus large, ses grains plus blancs et rassemblés plus près.

Si on s'occupoit de distinguer les petites différences que présentent ces trois espèces bien caractérisées, on compteroit un grand nombre de variétés dont la connoissance seroit très-peu utile au cultivateur. Il vaut bien mieux distinguer laquelle des variétés des trois espèces paraît plus tôt que l'espèce dont elle j'en est le plus avantageux pour lui

de s'en servir lorsque des circonstances quelconques retardent l'époque des semailles.

C H A P I T R E II-

De la culture de Forge.

Si, comme il a été dit, il n'est possible de fixer par règle générale l'époque des semailles, il en est de même de l'espèce que l'on doit cultiver de préférence; c'est à l'expérience locale à prononcer sur ce point, à moins que l'auteur ne détermine le canton isolé pour lequel il écrit. On peut cependant dire en général, que la première espèce convient mieux que les deux autres aux provinces qui approchent du midi et qu'elle y réussit très-bien lorsqu'elle est semée avant l'hiver; que la seconde espèce réussit très-bien dans celles du nord, et mieux quand elle est semée avant qu'après l'hiver; que la même espèce est très-avantagée aux pays élevés et froids, semée après l'hiver; enfin, que la dernière est plus commune en Allemagne qu'en France.

L'escourgeon demande une bonne terre qui ne soit ni trop forte, ni trop tenace ni argileuse; et pour que la saison la favorise, elle proclut une récolte des plus abondantes: malgré cela, il vaudra beaucoup mieux semer du froment dans un pareil terrain, à moins qu'on ne prévoie que la valeur du produit de l'orge surpassera celui du froment.

La paumouille ne demande pas un sol aussi fertile, et elle s'accommode mieux des terrains légers que le faux riz; mais on doit observer que toutes les espèces d'orge

effrilent beaucoup la terre, et absorbent une grande quantité d'humus ou terre végétale. Un bon cultivateur ne sème pas deux fois de suite de l'orge dans le même terrain.

Cette espèce de grain ne réussit jamais mieux que dans les champs où l'on a cultivé des pommes de terre, des raves, de gros navels, nommés *turneps* par les Anglois, parce qu'il a fallu profondément défoncer la terre, afin de tirer de terre leurs bulbes ou leurs racines : alors l'orge trouve mi sol bien défencé, et il profite singulièrement.

Dans les pays montagneux et froids, l'orge exige des engrais, surtout si le terrain a peu de fond et s'il est de médiocre qualité : il en est de même dans le pays plat où cette récolte est intéressante, soit pour la confection de la bière, soit pour la nourriture des chevaux, etc.

Je n'ai cessé jusqu'à ce moment de répéter que les labours ou les défoncements de terre doivent être proportionnés à la longueur des racines des plantes que l'on sème. D'après ce principe, les labours pour l'orge doivent être profonds, quoique certains auteurs aient dit que ses racines ne plongent pas à plus de trois ou quatre pouces : j'ai la preuve la plus complète qu'elles s'allongent de sept et même de huit pouces. Si elles recourent sur la superficie, si au lieu de s'enfoncer, elles multiplient leurs **chevelus et forment une touffe, ce n'est pas la faute de la plante, c'est celle du cultivateur qui n'a pas assez fait entrer le soc de la charrue ; aussi la récolte est médiocre, à moins que la saison ne soit très-favorable, ou que le sol n'ait été enrichi par une** Winécouche de fumier.

Tome VII.

L'orge que l'on sème avant l'hiver exige les mêmes labours préparatoires que le froment, le même défoncement, et il demande à être semé avant lui par un temps sec. *bu* pleut, si la terre est trop humectée, le grain pourrit/le champ destiné à être semé en orge après l'hiver, demande un fort labour croisé après qu'on a fini les semailles des seigles et des fromens. La pluie, les neiges, et gelées préviendront la terre soulevée par la charrue. (*Voyez le mot LAFO.R*) Dans les cantons où la saison permet quelquefois de tracer des sillons pendant l'hiver, on fera très-bien de saisir cette occasion, et de donner encore un labour croisé, et s'il est possible, plus profond que le premier, afin de soumettre à l'action des météores une plus grande masse de terre. (*Plojrezk* mot AMENDEMENT) Enfin, aussitôt après l'hiver, ayant toujours gardé au climat, on labourera, on recroisera de nouveau, enfin on semera et on hersera.

Plusieurs écrivains portent le scrupule jusqu'à fixer la quantité de semences à repandre sur une étendue donnée d'un champ : j'admire leur exactitude sans pouvoir l'imiter. Il suffit de dire que l'orge d'hiver doit être semée le double plus clair que celle de mars, parce qu'elle a le temps de se fortifier et de préparer un nombre considérable de tiges, qui s'élèveront au retour de la belle saison. **L'orge de mars est presque toujours trop pressée par la chaleur, à moins que le climat ne soit naturellement froid ou très-tempéré ; elle se hâte de mettre ses tiges en petit nombre., et elle ne peut pas tailler.** Dans l'un et dans l'autre

Ss

cas, la quantité de semences à repandre dépend de la qualité du sol ; personne ne peut la fixer, à moins qu'il ne connaisse spécialement celle de tel ou tel champ. Le cultivateur doit suivre la méthode de son canton jusqu'à ce qu'une expérience de plusieurs années lui ait démontré qu'elle est déficiente. Cependant on peut dire, en général, que l'on sème par-tout trop et, puis que l'orge est, de toutes les plantes qui poussent le plus grand nombre de tiges. D'après ce seul point de fait, le cultivateur intelligent devrait diriger ses travaux et ses semis.

Un agronome qui jouit d'une réputation distinguée, propose de couper l'orge avant que l'épi ait acquis sa parfaite maturité; et il s'explique ainsi : » l'orge, coupée précisément quand la tige commence à durcir, rennra, se bonifiera dans l'épilage qu'elle sera en javelles; elle se séchera ensuite insensiblement, sans diminuer de volume. J'ai vu au contraire dans l'orge que l'on a laissé sur pied jusqu'à pleine maturité, surtout lorsqu'il étoit tombé une quantité considérable de pluie avant la coupe. Le grain qui, dans ce cas, avoit renflé tout d'un coup, et qui étoit alors durci en quelque sorte dans l'épi, s'étoit retiré d'une façon surprenante. Dans un été sec, l'orge doit être coupée plutôt que quand cette saison est humide; le tout dépend de ce principe, que sa racine n'est plus d'aucun usage quand l'extrémité de ses fibres se périt; ce qui arrive toujours avant la parfaite maturité de la graine; et pour lors, quand les racines ont cessé leurs fonctions, il

reste encore dans la lige un moyen de tirer de la nourriture par l'humidité de l'air. C'est un avantage qu'on doit absolument procurer au grain pour le faire rentier et mûr. Or, il n'y a pas d'autre moyen pour cela que de couper l'orge précisément lorsque la racine a cessé de fournir la nourriture, et que la tige est en état de renouveler ce secours de le porter jusqu'à l'épi ».

» Le véritable moyen pour connaître cet état de la plante, est d'examiner la tige; car dès que les fibres des racines commencent, elles deviennent moins remplies de sève qu'auparavant, la tige est encore en état de recevoir la nourriture, et de la faire passer en épi, quoiqu'elle la racine n'en fournisse plus. L'air contient assez de cette nourriture, mais le tuyau ne peut pas en recevoir une quantité suffisante, qu'il ne soit coupé et détaché de sa racine, au lieu qu'alors tout le procédé se fait utilement et convenablement ».

Je ne suivrai pas l'auteur dans la suite de ses raisonnemens qui partent du même point de vue. J'admettrai, avec lui que l'orge ainsi coupée est la meilleure pour faire la drèche. A force de raffiner, de théoriser, on s'écartera de la marche et du but de la nature qui, sans le secours de l'homme, conduit chaque espèce de végétaux à son véritable point de maturité, par conséquent à sa perfection et au terme où il doit être pour se reproduire. Si le grain de l'orge coupée ainsi qu'on le suppose, profite encore du reste de sève de la tige et des bons effets de l'air, à plus forte raison l'orge coupée en mieux, puisque chaque tige

environnée d'un courant d'air qui circule ; et quoique le bas de la tige commence à être mûr, ses couloirs ne sont pas assez oblitérés, assez desséchés pour qu'il ne passe plus de sève. J'oserois dire, au contraire, que le peu qui monte est mieux Lahore, et perfectionne le grain. Malgré cela, adoptons pour un moment les principes de l'auteur. De deux choses l'une, ou l'orge coupée doit rester étendue sur le champ, jusqu'à ce que son humidité superflue soit dissipée, ou bien elle doit être montée en gerbier, un ou deux jours après avoir été coupée.

Dans le premier cas, il faut qu'on soit bien assuré de la saison, pour donner le temps à l'orge de sécher ; et suivant le climat, huit à dix jours sont à peine suffisants : dans le second, qui pourra répondre que l'orge ne s'échauffera pas dans le gerbier ? De

toutes les plantes graminées que Ton cultive, aucune n'est plus susceptible de fermentation que l'orge, lorsqu'elle n'est pas anioncée dans un état convenable de siccité. Cette fermentation, et cet échauffement sont encore singulièrement augmentés, si, comme il arrive très-souvent, faute d'avoir étendu le chaulé avant d'être semés, les grains sont attaqués par la fausse teigne qui attaque les blés. Consultez Tome V., page 162, et la gravure qui représente cet insecte destructeur. La diversité des climats, la végétation différente de la plante s'opposeroient-ils à cette fermentation ? Je ne le crois pas, puisque l'expérience de tous les lieux et de tous les pays prouve que la balle de l'orge est de toutes les enveloppes des grains celle qui est susceptible de

la plus grande fermentation de la plus grande chaleur, &c. qu'elle est un peu humide,

J'insiste sur cet objet, parce que les habitants de plusieurs cantons sont imbus d'un préjugé funeste, et qui est encore perpétué par les écrits de plusieurs auteurs. Je leur dirois : ne vous en rapportez ni aux préjugés, ni aux écrits, mais consultez l'expérience, et jugez par comparaison. On doit couper l'orge quand elle est bien mûre, laisser les épis étendus sur le sol et exposés à l'ardeur du soleil, au moins pendant la journée entière, ensuite les herbes en javelles, les retourner plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, et ne les amonceler jamais en gerbier tant qu'ils concentreront encore une certaine humidité. Le grain se perfectionne dans le gerbier, même pendant six mois et une année entière, si toutefois il n'y a pas une

humidité capable d'établir la fermentation d'où suit l'échauffement,

G II A P I T R E 111.

Des propriétés de l'orge.

Propriétés économiques. L'orge coupée en vert et donnée largement aux chevaux, mules, bœufs et autres animaux de labour, devient pour eux en ce moment une nourriture très-saine, et vaut mieux que tous les remèdes imaginables. L'orge leur tient constamment le ventre libre, les purge, les rafraîchit, et les met en état de supporter les chaleurs de l'été ; mais si l'orge est déjà épiée, si elle est prête à fleurir, elle occasionnera à coup sûr la fourbure aux chevaux et

aux mules. Il est imprudent de donner Forge au moment qu'elle vient d'être coupée. Il faut Pétendre et la laisser un peu faner, afin qu'une partie de son air de végétation ait le temps de se dissiper. Trop fraîche, elle cause quelquefois des tympanites. Le grain supplée Pavoine qu'on donne aux animaux : mis à tremper pendant vingt-quatre heures avant de le donner aux vaches, il augmente leur lait.

La farine est plus courte, plus serrée que celle du seigle et de Pavoine; elle a un oeil rougeâtre. Pour la réduire en pain, elle exige plus de travail que les autres farines, et un levain plus fort. Malheur au pays où Phabitant est réduit à manger du pain uniquement fait de ce grain; mais heureusement sa farine s'assimile très-bien avec la farine du seigle et du IVoment, et de leur mélange il résulte un meilleur pain (Voy. ce mot.).

Le plus grand emploi de Porge, après la nourriture du bétail, est pour la bière. (V. ce mot.) On préfère la paumule, et sur-tout celle qui a été semée avant l'hiver.

L'orge mondé sert aux bouillies que Pon apprête de différentes manières.

Les Hollandois sont, je crois, la seule nation qui prépare l'ovge perle, qu'ils transportent ensuite chez tous les peuples. Ce grain est alors dépouillé de toute son écorce; et sa racine allongée qui étoit devenue sphérique, en un mot, ressemble à une petite perle d'où Porge a tiré son nom.

Si on veut avoir une idée de l'opération, qu'on se représente un moulin à blé ordinaire avec ses deux meules; celle de dessous fixe et celle de dessus mobile, et tournant hori-

zontalement. Il n'est pas nécessaire qu'elles soient de pierre, mais de bois épaissement. La meule supérieure ne diffère de celle du blé que parues cannelures en quart de cercle, pratiquées en dessous, au nombre de six ou huit, suivant la largeur de la meule. Elles sont moins creusées à l'extrémité, et leur profondeur est de deux à trois pouces. A la place du bois, ou caisse, dans laquelle la meule tourne, sont placées des râpes en toile contre lesquelles Porge est sans cesse poussée par le courant d'air qui imprime les cannelures, et qui est attiré de l'ouverture centrale de la meule jusqu'aux râpes; par ce mouvement centrifuge le grain est sans cesse poussé contre les râpes, son écorce s'use, ensuite les angles de la partie farineuse sont emportés, enfin peu à peu le grain s'arrondit. Pendant cette rotation soutenue, la farine et une grande partie des débris de l'écorce passent à travers les trous des râpes, et sont reçus dans un encaissement circulaire et en bois fermant exactement, d'où on les retire après l'opération. Dans d'autres moulins on se contente de placer une toile grossière et épaisse tout autour des râpes, et de laisser un espace de deux pouces entre les râpes et la toile; mais cet espace est exactement fermé par dessus. Cette toile retient la farine et les débris, et les laisse tomber doucement dans le coffre auquel elle répond. Lorsque le grain est censé avoir acquis sa forme ronde, on ouvre une petite porte ménagée dans les râpes; cette porte correspond à un grand sac, et la farine, et les débris de l'écorce qui restent ainsi que l'ovge perlé, sont entraînés dans cette ouverture par le mouve-

sment centrifuge : on porte ensuite ce mélange dans différents blutoirs qui séparent le grain, la farine et le son. Ces derniers servent à la nourriture des bestiaux, de la volaille, etc.

Par une seule opération, le grain s'acquiète pas assez bien la forme ronde qu'on lui désire, et que la masse des débris de l'écorce empêche qu'il prenne. On la répète une ou deux fois jusqu'à ce que le grain soit réduit en véritable orge perlé.

Propriétés médicinales. Les semences nourrissent peu, tempèrent la soif et la chaleur dans les maladies inflammatoires, et les fièvres aiguës avec sécheresse de la bouche, avec chaleur dans l'abdomen et ardeur des urines dont elles maintiennent le cours ; elles favorisent l'expectoration, rendent la respiration facile, pourvu qu'il n'existe point de météorisme, ni d'humeurs acides dans les premières voies, ni d'humeurs tenantes à la putridité.

Moulu grossièrement on en fait des décoctions, des tisanes, des lochs, des gargarismes.

La farine d'orge est au nombre des quatre farines résolutive. Appliquée en cataplasme, elle est émolliente, résolutive, maturative.

. ORGEOLET. MÉDECINERUBALE, Petit bouton de la grosseur d'un grain d'orge, renfermé pointu, éminent, rouge, chaud, douloureux, et véritablement légers, qui se fixe sur les bords des paupières, tout auprès des racines des cils.

L'orgeolet, dans son principe, se laisse bien apercevoir, mais il ne se fait guère sentir. On ne l'observe que quand il a acquis une certaine grosseur qu'il excite de la rougeur, de la tension

et de la douleur dans la partie où il se situe.

Pour l'orgeolet, il ne tarde pas long-temps à blanchir et à venir en suppuration ; mais cette suppuration ne fournit guère plus de deux gouttes de pus, encore même on en accélère la sortie en pressant doucement le bouton ; et dès que le pus en est sorti, le bouton se flétrit, et le malade est guéri.

C'est dans les glandes sébacées des paupières, que l'orgeolet se forme. Il est visible, ajoute ce célèbre médecin, que l'orgeolet doit se former toutes les fois que l'humeur sébacée qui en découle est obligée de couler dans quelque un de ces vaisseaux ; et à plus forte raison si elle coule dans plusieurs ; à la fois ; que cet humeur doit couler dans ces vaisseaux toutes les fois que leur extrémité est bouchée ou fort rétrécie, et par conséquent incapable de se laisser sortir avec la liberté ordinaire, d'où il est aisé de conclure que tout ce qui peut boucher, étrangler ou rétrécir l'extrémité, soit d'un, soit de plusieurs canaux sébacés, doit produire un orgeolet plus ou moins grand. Or, on peut compter une infinité de causes qui produisent ces effets, telles que l'inflammation des bords des paupières, les différents corps étrangers qui peuvent affecter les yeux, les différentes substances acides qui les attaquent, les intempéries de l'air. Les personnes qui ont eu des ulcères aux paupières ou qui les ont très-délicates, sont très-sujettes à cette maladie : le moindre vent, un froid assez piquant la détermine ; mais la cause la plus ordinaire est l'épaississement de la lymphe.

L'orgeoletse termine ordinairement aubout de ^uinze jours, ou de trois semaines au plustard, par la sortie d'une goutte de pus; mais il dure plus long-temps lorsque le pus épaisi s'y durcit: on ne peut pas dire qu'il sort toujours sans danger. a la fleur, et

Dès qu'on s'aperçoit qu'on est atteint de ce bouton, on doit le laver souvent avec une simple infusion de racine de guimauve et de graine de lin. On emploie point d'autre remède tant que l'inflammation se soutient; quand elle diminue, on applique sur l'orgeolet, pour aider la fonte de la matière qui le produit, un emplâtre de diachylon gommé, et s'il tarde trop à s'ouvrir, on y fera à la pointe, une incision presque superficielle avec la lancette, afin de s'opposer à P^paississement du pus, et à sa stagnation, qui pourroient causer un petit squarre difficile et long à se résoudre, mais qui c^deroit à la fia a l'application des emplâtres de *vigo cum mercurio* > ou de *diaboetanum*.

Enfin, tout le traitement se borne aux secouris et aux remèdes extérieurs. M. AMI.

ORIGAN SAUVAGE. *Planche IV.* Tournefort le place dans la troisième section de la quatrième classe des fleurs d'une seule pièce en forme de lèvres, dont la supérieure est retroussée, et il l'appelle *origanum silvestre, sive cunila bubulce Plinii*. Von-Linne le classe dans la didynamie gymno - spermie. et le nomme *origanum vulgare*.

Fleur, labiée, droite, cube cylindrique, comprimée; la levre supérieure ^ plane, obtuse, tronquée; l'inférieure divisée en trois; les découpures presque rondes, presque

égales, les étamines du double plus longues que la corolle rouge, ou blanche. La lettre G représente la fleur avec ses quatre étamines; la lettre D, le pistil dans son calice; la lettre E, les graines qui succèdent à la fleur, et la lettre F une des quatre graines séparées.

Fruit; quatre semences ovales au fond du calice.

Few lies; ovales, à petites lures, portées sur un court pétiole, un peu veuées et blanchâtres.

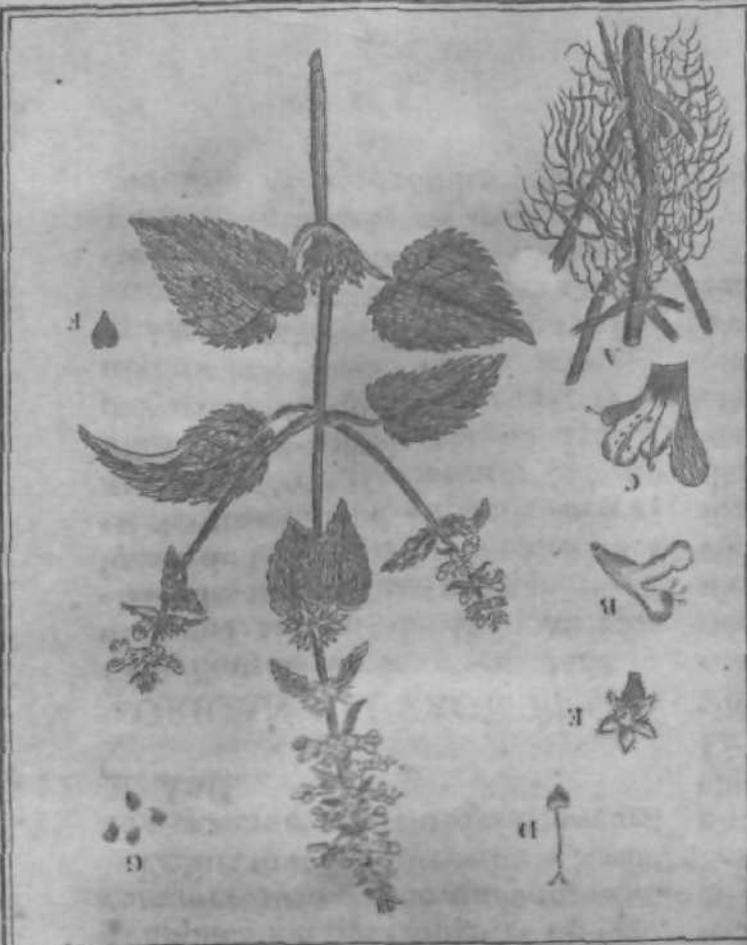
Racine A, menue, ligneuse et poussant des rejetons.

Port; tiges de la hauteur de deux à trois pieds, dures, carrées, veuées; leurs fleurs ramassées en

presque ronds, entourés de feuilles florales, nombreuses, ovales, souvent colorées en rouge, plus longues que les calices; les fleurs opposées sur les tiges.

JJeux; les champs, les collines; les haies. La plante est vivace et fleurit en juin et en juillet.

Propriétés. Les sommités fleuries ont une odeur aromatique et douce, elles sont légèrement acres et anisées. La plante est réputée cordiale, aperitive, emmenagogue, detersive et résolutive: on emploie plus communément les sommités fleuries. Ces dernières se chauffent médiocrement, elles raniment les forces vitales; elles sont indiquées dans la toux catarrhale, les couleurs, et les maladies de foiblesse; elles sont nuisibles dans la phthisie pulmonaire essentielle, l'hydropisie avec obstruction de foie, l'ictère sentiel et la passion hystérique,



ORME, ORMEAÛ. Tournefort le place dans la troisième section de la vingtième classe des arbres à fleur d'WSeule pièce, dont le pistil devient un fruit membraneux, et il l'appelle *ulmus campestris* et Theophrastus. * W. Von-Linne le classe dans la pentandriedigyme, et l'enomme « *Ulmus campestris* ».

I S7 d'une seule pièce; le calice tient lieu de corolle; il est en forme de cloche, divisé par ses Wds en cinq parties droites, intérieurement colorées et vertes en dehors. Ses fleurs sont au nombre de 6.

Fruit; membraneux, large, ovale, sec, comprimé, échancré à son sommet, renfle dans son centre, on se trouve renfermée une semence en forme de poire un peu comprimée.

Feuilles; portées par des pétioles, simples, entières, ordinairement rudes à la surface dentées par les bords à double rang, en manière de

Racine; ligneuse et très-fortement

Très-grand arbre, dont le tronc est droit, corce rude, brune et roussâtre en dehors, blanche en dedans. Les jeunes tiges souvent chargées de grosses vessies produites par des pucerons qui les habitent; les fleurs sont portées sur des péduncules disposés en tête au sommet des tiges.

2. **Uorme d'Amérique.** Les dentures des feuilles sont simples, égales, mais inégales à leur base; il est originaire de Virginie: c'est *Ulmus americana*. LIN.

3. **Uorme nain**, originaire de Sibirie, « t e ^ TM k L m ». Il diffère des premiers par la petitesse de ses

feuilles et de sa tige, également dentelées et égales à la base.

Get arbre produit un grand ombre de van & tsoacs p c a c s i e d n a d s (voyez ce mot) très-différentes de différence à cause du peu, qui se trouve entre elles, m 6 me parler des vanetes a te UI

panachées de différentes couleurs. Ces panachures doivent être évitées à une maladie, et on les perd par la greffe. La tige est saine de toutes les vanetes pour l'Wment, est l'ormeau à la ges feuilles, vulgairement appelé de Hollande:

On nomme mal à propos oïmé mdle, puisque toutes les fleurs de cet arbre sont hermaphrodites, la vanete dont les feuilles sont petites, et dont les branches « m j « m » c « e ^ kj t.ges; et ovme Jemelle, la vanete à feuilles plus grandes, et dont les branches sont à petites feuilles.

II. De leur multiplication.

On prend de bouture (voyez ce mot) si on a soin d'entretenir l'humidité

nécessaire dans le sol. Les jets doivent être faits au commencement de novembre, sur les provinces du midi, en février.

La première époque est au printemps, ou les jets ainsi que pour les autres manières d'être replantés par rejetons, ou coupés

un ormeau par le P d, quelque temps avant qu'il soit tout-à-fait sur son retour, il sortira un grand nombre de paucilles des racines les

plus superficielles et de totifes celles qui sont exposées à Pair. Pour multiplier ces rejets, il suffit d'ouvrir des tranchées; et toutes les racines qui se trouveront exposées à l'air, pousseront des tiges à l'endroit où elles auront été coupées. On peut, de cette manière, établir fort aisément un taillis ou une masse de grands arbres, sion élague les taillis. Il suffit donc de sacrifier quelques pieds d'ormes à des distances données, et diviser le sol par des tranchées. Lorsque les racines ont poussé un nombre suffisant de sujets, on jette dans la tranchée la terre qu'on en a ôtée, et bientôt leurs racines s'étendant dans cette terre remuée et travaillée, et bonifiée par les météores, (voyez le mot AMENDEMENT) procurent aux jeunes pieds une très-forte végétation.

Il faut cependant convenir que les arbres ainsi élevés ne sont jamais aussi beaux que ceux venus de brins, c'est-à-dire, par le semis.

Dès qu'on s'aperçoit que la graine commence à tomber de l'arbre, qu'elle est emportée par les vents, c'est le temps de la cueillir pour la semer tout de suite; on la secoue de dessus l'arbre, ou bien on la ramasse par terre avec des balais.

La terre destinée au semis doit être douce, légère, substantielle, et défoncée à la profondeur de deux fers de bêche. (Voyez ce mot.) Elle sera très-bien placée à l'abri du soleil du midi et du soir sur-tout dans les provinces du midi.

La graine doit être semée très-dru et recouverte d'un demi-pouce de terre; si elle est très-légère elle se hachera de moule, et empêchera la trop grande Evaporation de l'humidité.

dilée, et maintiendra la fraîcheur nécessaire. Il vaut mieux semer dans des caisses profondes, parce qu'on les a plus sous la main; il est plus facile de les nettoyer des mauvaises herbes et de les arroser au besoin. Si on sème en pleine terre et en planche, il est plus avantageux de semer par sillons qu'à la volée. L'espace qui reste entre chaque sillon se perraet de sarcler et de donner de temps à autre, de petits labours. Les graines germeront, et sortiront à terre vingt ou trente jours après avoir été semées. A la fin de la seconde année, on lève les plans, et on les transplante en pépinières.

L'auteur de la Maison Rustique n'a sans doute jamais vu la graine de Formeau, puisqu'il s'exprime ainsi: « Il faut amasser, au mois de septembre, la graine qui se forme dans les petits boutons des feuilles de chaque orme. Il est bon que cette graine soit déjà un peu rouge et bien venue, sans cependant qu'elle ait rien perdu de sa forme. On cueille cette graine au mois de mars, quand elle commence à jaunir, quand ses bourgeons ne sont encore qu'en grappes, d'où les feuilles naissent ensuite, et où la graine est enfermée: on la fait bien sécher à l'ombre pendant plusieurs jours, et, dans quelque temps qu'on l'ait rassemblée, on la sème en plein champ, au mois de mars, sur des planches de terre grasse, humide, et labourée. Souvent dans les provinces du nord du royaume, l'orme n'est pas fleuri en avril, et sa graine n'est ordinairement mûre qu'en mai ou en juin dans celles du midi; il n'est donc possible de semer en mars une graine qui n'existe pas encore. On croiroit qu'elle

cette absurdité a été copiée par d'autres écrivains ?

Les caisses offrent un grand avantage : celui de pouvoir tirer chaque pied sans blesser un seul chevelu, et sur-tout sans endommager le pivot, objet essentiel pour tous les arbres, et principalement pour ceux qui doivent s'élever à une très-grande hauteur. Si les ormeaux sont les destructeurs des moissons et des autres arbres de leur voisinage, c'est parce que n'ayant plus de pivot, ils sont obligés de pousser de longues racines horizontales.

Lorsque l'on désire se procurer des arbres d'une belle venue, d'une végétation vigoureuse, le sol de la pépinière demande à être défoncé à tranchée ouverte sur une profondeur de deux pieds. Quoique l'orme vienne dans presque toute espèce de terrain, il se plaît peu dans les sols argileux et humides. Cette considération est essentielle pour le placement de la pépinière. On doit encore remarquer que les ormeaux sont destinés à former des avenues, des bosquets, à être plantés le long des chemins dans toute espèce de fond; ainsi leur éducation ne doit pas être soignée, par exemple, autant que celle des arbres fruitiers. Les pépiniéristes, dont le seul but est de vendre et d'avoir promptement de beaux arbres, fument beaucoup trop le sol de leurs pépinières, et le sujet, lorsqu'il sort de leurs mains, ne retrouvant jamais une terre semblable à la première, souffre pendant plusieurs années. D'ailleurs, pour ménager le terrain, ils les plantent trop près les-uns des autres; ce qui oblige ces arbres à élaner leurs tiges, et leur grosseur n'est pas dans la suite proportionnelle à leur hauteur. On

Tome VII

s'aperçoit moins de cette défectuosité dans la pépinière, que lorsqu'on en a retiré l'arbre, et qu'il est planté à demeure.

On doit distinguer deux choses lors de la formation de la pépinière : ou les sujets sont destinés à former des *ormilles*, que Ton doit ensuite planter pour des cabinets de verdure semblables à ceux plantés en charmillles, ou les sujets sont destinés à devenir de grands arbres. Dans le premier cas, il est à peu près inutile d'établir des pépinières; il suffit d'espacer un peu plus les sillons des semis et de semer clair chaque sillon. De cette manière les pieds peuvent rester deux ou trois, et même quatre ans en place, jusqu'à ce que le moment de la transplantation soit venu. Si on veut mettre en pépinière le semis, on espacera chaque sujet à un pied l'un de l'autre, et il deviendra plus fort. On peut, à la rigueur, planter à six pouces.

Les sujets destinés à devenir de grands arbres, exigent entre eux un espace de trois pieds en tous sens.

III. *De la transplantation.* Il est inutile de répéter ici ce qui a déjà été dit sur ce sujet. {Consultez les mots CHATAIGNIER, MURIER, etc/} Plusieurs auteurs recommandent de couper la tête de l'orme lorsqu'on le replante. Cette opération est-elle indispensable? je ne le crois pas, et j'ai la preuve au contraire. Si on a écourté, châtré, mutilé les racines à la manière des jardiniers, il est clair que la reprise de l'arbre sera longue, pénible, laborieuse et que par conséquent la sève ne pourra pas monter assez à temps et en assez grande quantité pour nourrir

sez
ia t\$if
T t

de l'arbre; mais si le pivot a && conservé ainsique les racines el leurs chevelus, il est Irès-inutile deretrancher la tête de l'arbre, et ce retranchement est plus inutile encore si l'orme a été plants en novembre, parce que la terre a eu le temps de s'unir aux racines, et de faire corps avecelles pendant rhiver.

Plus on approche des pays méridionaux,,et plus il est essentiel de planter de bonne heure. Les sèches-resses du printemps et de l'été s'opposent à la reprise des arbres mis en terre après l'hiver.

IV. *Be Vutilite' de Torneau.* Si on considère cet arbre comme un objet d'agrément, il tient un rang très-distinct dans les avenues, dans les Lordui-es des grands chemins, dans les massifs, et il supplée la charmille dans les lieux où elle ne prospère pas. L'orme réussit très-bien depuis le bord de la Mer-diterranée : après l'ypreau ou peuplier blanc, il est un des plus grands arbres des provinces du midi. L'immortel Sully ordonna d'en planter à la porte de toutes les églises paroissiales séparées des habitations, il existe encore plusieurs de ces arbres qui attestent la vigilance de ce ministre ; et par reconnaissance on leur a conserve le nom de *Rosni*. Il n'est pas rare d'en trouver dont le tronc à quinze ou dix-huit pieds de circonférence, et qui sont de la plus grande hauteur.

X⁴ utilite, dont-oet'-arbte. « ! Pour les provinces méridionales; m'oblige à revenir sur la manière dont il y est traité. Autrefois toutes les balnies ou terrains dont la pente est trop rapide, ainsique les bords des rivières, étoient couverts d'ormes, et les

racines'opposaient aux dégradements* des terres. Un intérêt mal entendu en a fait abattre un grand nombre, détruit encore tous les jours les nouvelles qui s'élevaient des racines. L'olivier a pris leur place, et le L'orme achève de se dégrader : Un ne cue donc presque plus, d'ormes sur le bord des rivières, ou dans les lieux sujets au courant des incursions: en un mot, la consouvenance journalière dans chaque canton cède de beaucoup le pas à ce qui peut fournir. Il n'est donc valant que le cultivateur, par les impôts ou par l'entrelvement de la nombreuse famille, ne voie au moment présent, et l'insuffisance des ressources qu'il faut attendre. La gène est mise au pied de l'arbre avant qu'il ait acquis sa valeur, et l'argent se dissipe, et la bourse et le champ sont appauvris... Le peu de foin et l'économie du ménage obligent à déquiller ces arbres les trois ans de leurs branches, de manière qu'on ne laisse qu'un petit bouquet au sommet de l'arbre. Les branches coupées au mois d'août, rassemblées en fagots que l'on conserve ensuite sous des hangars quand leurs feuilles sont sèches, servent à la nourriture des troupeaux pendant l'hiver, et le bois à brûler. Il résulte de cette taille qu'il ne doit avoir lieu que tous les quatre à cinq ans au plus, que la tige de corps qu'elle se jette tantôt d'un côté tantôt de l'autre, suivant que l'arbre y est attaché; enfin qu'on n'a pas une belle pièce de bois, mais des chicots que l'on laisse en tant qu'ils donnent de nouve-

branches forment de» bourrelets contre le tronc ; souvent plusieurs chicots ne repoussent pas; ils pourrissent, et le chancre gagne insensiblement l'intérieur du tronc depuis son sommet jusqu'aux racines. Enfin, ces arbres ainsi dépouillés présentent à l'oeil un menueillage.

Nevaudroit-il pas infiniment mieux mettre ou tenir en taillis les bordures des rivières, les balmes, etc. ? il en résulterait de grands avantages à raison de l'absence d'un torrent qui se porte au-dessus de chaque un autre tronc d'arbre. Si au contraire un tronc d'arbre est dans le passage; de là les excavations sans nombre. Le taillis, au contraire, présente moins d'obstacle, les courans sont plus divisés, et ses branches inférieures sont autant de conducteurs qui retiennent les masses

que la « u p e d » t ^ d e e m q « J fournira le double plus de fagots que celle des branches des arbres. Les serades, pour la formation de l'opération mal entendue, fatiguent l'arbre, et qui est peu productive. La coupe du taillis de cinq ans fournit, outre les fagots, de bonnes perches, si utiles dans une ménageuse, ou du moins beaucoup plus de bois à brûler; objet qui est si rare dans le pays où il est si rare. La coupe du taillis se bonifie, et se rehausse chaque année, soit par les débris des arbres, soit par celui des feuilles qui tombent. L'arbre au contraire reste perché dans sa base où il ressemble à un chalaz et les taillis se développent le peu de temps qu'il faut pour être formée tout automne. Ils retiennent beaucoup mieux que les arbres.

dans ce cas, préférable, à tous égards, au grand arbre. Personne n'ignore que le grand arbre abattu donne prise à l'eau sur le terrain qu'occupaient ses racines, et par le courant qu'il augmente, s'il tombe du côté du rivage.

Il reste à examiner si le cultivateur tirera un plus grand nombre de fagots d'un taillis que d'un nombre déterminé de grands arbres, en admettant que toutes les circonstances soient égales. Quoique ce soit à l'expérience à approfondir, et que les raisonnements

paraissent en faveur de quelque manière que l'on envisage la question, l'avantage est pour les taillis. En outre, de quelle ressource ne seront-ils pas dans les cantons où la vigne est si chère et si difficile à cultiver, et les vignes sont-elles plus coûteuses ? ils dureront le double de ceux qui sont taillés de saule ou de peuplier. La manière de couper les branches dans un taillis est meilleure que celle de les couper au sommet d'un grand arbre. En effet, on voit à une distance

grande distance de la capitale, des arbres border tristement les grands chemins, et officiels passans le triste spectacle d'un squelette végétal, tandisqu'ils espéroient voyager paisiblement à l'ombre de leurs rameaux. Cette pratique est, dit-on, nécessaire, afin d'entretenir un plus grand courant d'air sur les chemins. Il seroit plus naturel d'avouer que c'est pour avoir un plus grand nombre de fagots *a vendre, et que celui qui dirige ou qui est chargé de l'émondage des arbres en sent tout le prix.* La suppression des branches inférieures jusqu'à la hauteur de vingt a vingt-cinq pieds au plus, établirait le courant d'air nécessaire à la dessiccation des chemins, et la route seroit plus agitable.

L'orme bien sec est un des meilleurs bois pour le charronnage; il a le défaut de se tourmenter s'il est vert. On ne peut donc trop b^uc^v la pratique d'un très-grand nombre de charrettes qui tiennent perpétuellement dans l'eau les billes destinées à faire des moyeux de roue, et qui placent, dans des endroits frais ou humides, celles qui sont destinées aux jantes. *ils travaillent plus facilement ces pièces de bois, mais leur commerce s'accorde peu avec l'intérêt de l'acheteur.* Le bois paroît sain au moment qu'ils délivrent leurs marchandises; mais bientôt après le bois se dessèche, se gerce, les cerceaux deviennent trop larges, les rayons et les jantes se défont; *enfin* une roue demande, quelques mois après, à retourner chez celui qui l'a faite. L'acheteur devroit obliger le charretier à la faire six mois à l'avance, à la tenir dans un lieu sec, et à ne la payer qu'à cette époque. Alors, le charretier

veilleroit de plus près sur son travail. On se sert également de ce bois bien sec pour les presses et les pressoirs. Le cultivateur qui Je destine à cet usage, doit, une année avant de couper l'arbre, l'écorcer en grande partie, afin d'avoir un bois dur et nullement sujet à être piqué des vers. *Consultez les détails et les avantages de cette opération au mot AUBIER.*

Le cultivateur intelligent se gardera bien de placer des ormeaux sur les bords de ses champs à moins qu'il ne les plante avec leur pivot. Des que ce genre d'infestation, l'arbre ne pousse plus que des racines horizontales presque entre deux terres, et qui vont affaiblir les récoltes, les vignes, les prairies, etc. souvent à plus de dix à quinze toises.

V. *Propriétés médicinales.* La semence de Forme est remplie d'un Sac doux; son écorce et ses feuilles contiennent un suc mucilagineux et gluant, d'une saveur astringente. L'écorce moyenne et les racines passent pour astringentes, et la liqueur renfermée dans les vessies formées sur les feuilles, est un *Qij-est astringent.*

Il y a quelques années que M. Banau, docteur en médecine, a fixé l'attention du public sur les propriétés de l'écorce moyenne de Forme, ou gairement nommée orme male, et orme pyramidal. Il a annoncé par plusieurs expériences, que l'infusion et la décoction de l'écorce moyenne de cet arbre dans l'eau se guérissent les dartres et autres maladies de la peau. On a aussitôt dans presque toutes les villes des dépôts de cette écorce, mais n'a pas toujours répondu à l'attente des malades.

**ORPIN, REPRISE, JOUBAR-
BE DES VIGNES.** (Voyez *Pl. IV.*
P^m 166) Tournefort le place dans
la sixième section de la sixième classe
des fleurs en rose, dont le pistil de-
vient un fruit composé de plusieurs
pièces ou capsules, et il l'appelle
telephium vulgare. Von-Linne* le
classe dans la décandrie pentagynie,
et le nomme *s'edum anacampseros*.

Fleur rosacée B, composée de
cinq pétales charnus; les dix étami-
«*environnent le pistil; cinq sem-
blent être attachées à la base des pé-
tales, comme on les voit figure G, et
dix sont courtes; les cinq autres D,
paraissent attachées entre le fond
du calice et l'ovaire, et elles sont
longues; le pistil est composé de
cinq ovaires; la corolle est rougeâtre
ou blanche; le calice F est d'une
seule pièce, divisé en cinq seg-
ments.*

Fruit; cinq capsules droites, com-
primées, échancrées à leur base,
ouvertes pour laisser sortir plusieurs
semences menues, cylindriques E.

Feuilles; droites, très-paisées,
carnues, en forme de coin, pleines
de sève, quelquefois crénelées sur
leurs bords, très-entières.

Racine: A, charnue, avec tubercules
blancs.

Port. La tige paraît aussitôt que les
feuilles, ce qui la distingue des jou-
barbes; cette tige s'élève d'un pied et
demi, elle est courbée, cylindrique,
solide, avec quelques rameaux reve-
tus de feuilles; les fleurs sont ausom-
met, disposées en bouquets, et les
feuilles opposées sur les tiges.

Lieux. Les terrains pierreux, les
vignes; la plante est vivace et fleurit
en juin, juillet et août.

Propriétés. La racine est gluante,

légèrement acide et douce au goût,
plus résolutive, plus rafraîchissante
que les feuilles qui sont vénéreuses
et astringentes. Le suc exprime des
feuilles, en boisson et en lavement,
calme les ardeurs d'une lèpre
causée par des substances acres, la
dysenterie, le typhus, l'angine, le Ham-
matisme. Les feuilles, sous forme de
cataplasme, sont employées contre
les brûlures récentes et superficielles,
ainsi que pour calmer les hémorroïdes
externes.

^ m n j. n/roumr nirc "ROIS
ORTIE MORTE DES BOIS.

(Voyez *Planche IV*, page 62b.)
Tournefort la place dans la deuxième
section de la quatrième classe des
fleurs en lèvres, dont la supérieure
est creusée en cuiller, et elle est appelée
galeopsis procerior, fœtida, spicata.

Von-Linné* la nomme *stachis silva-
tica*, et la classe dans la didynamie
gymnospermie.

Fleur; elle se divise en la supérieure
est creusée en cuiller; l'inférieure
partage en trois segments, dont celui
du milieu est obtus, long, large,
refléchi des deux côtés; les deux
autres sont petits et courts; la corolle
pourpre et la lèvre inférieure tachée-
te; B représente une fleur dépouillée
de son calice; C, les étamines attachées
aux parois du tube; D, le pistil
composé de quatre ovaires; J, le ca-
lice de la fleur.

Fruit F; quatre ovaires
pointus; elles sont ovaires et pointus
en G.

Feuilles; portées par des pétioles,
larges, en forme de cœur, dentées,
rudes au toucher,

Racine; rampante A, avec quel-
ques fils grêles qui sortent de nœuds.

Port. Les tiges s'élèvent à la hau-

teur de deux pieds; elles sont carrées > quelquefois placées sur velues, creuses, branchues; les fleurs placées comme les rayons d'une roue autour de l'axe, naissent au sommet des rameaux. On y voit deux feuilles florales très-enlières; les feuilles sont opposées sur les tiges.

Lieu; les forêts, les bois; la planche est amelle.

Propriétés. Cette plante a une odeur de bitume; une saveur un peu sate, un peu astringente; elle est vulnéraire, emme'gogue. On emploie les fleurs en infusion; les feuilles fraîches, pilées et appliquées, sont anti-ulcéreuses; macérées dans l'huile d'olive, elles sont utiles contre les plaies des tendons.

L'ortie morte tjeurjaune, appelée par Toumefort *galeopsis sii-è* par von-Linné, *galeopsis*, *galeop-Solon*, a les mêmes propriétés que la précédente. Elle en diffère par la couleur de sa fleur, par sa lèvre supérieure dentée à son extrémité, par ses feuilles radicales, et sur-tout par celles qui naissent au sommet des tiges en forme de lance, sans pétiole.

Lagrande ortie, ou ortie brdlante. I. *Propriétés économiques*. Toumefort la place dans la sixième section de la quinzième classe des herbes à fleurs, à étamines, séparées des fruits sur des pieds différens et *Yappe Weurticaurens maxima*. Von-Linné la nomme *urtica dioica*, et la classe dans la monocotylédone.

Fleurs; mâles et femelles sur le même pied; les fleurs mâles sont composées de quatre étamines placées dans un calice divisé en quatre folioles presque rondes, concaves, obtuses, au milieu de ce calice on trouve de l'intérieur un petit nectar en abondance. Les fleurs femelles sont

Ureas; c'est pourquoi on donne à cette ortie l'épithète *Ureas*. Ces fleurs sont composées pistil renfermé dans un calice ovale concave, droit, divisé en deux parties.

Fruit; semence solitaire, ovale obtuse, luisante, un peu aplatie, renfermée dans le calice qui se contracte.

Feuilles; ipoviées sur des pétioles, simples, entières, en forme de cœur, couvertes de poils.

Racine; rameuse, nombreuse, jaunâtre.

Port; tiges hautes de deux à trois pieds, suivant le sol, carrées, cannelées, roides, hérissées de poils creuses, rameuses, feuillues; les Betes au sommet en forme de grappe; les feuilles sont opposées sur les tiges toutes les parties de la plante sont couvertes de poils articulés figurés en alène, piquans, et qui causent des inflammations sur la peau.

Lieux; les bords des chemins, les champs; la plante est vivace, fleurit en juin et en juillet.

tiges de la grande ortie, quel'on vient de découvrir, fournissent un fil assez beau et aussi bon que celui du chanvre, et un fourrage en vert et en sec excellent pour les bestiaux. En France dans quelques districts sur ces deux objets.

De l'ortie considérée relative à son mérite, son utilité. Si le chanvre et le lin manquent à nos besoins, la grande ortie est la plante qui mériterait le plus de leur être substituée. Jusqu'à cette époque, les avantages de sa culture sont trop inférieurs à ceux du chanvre, et du lin, pour que le

Vaur instvu^ s fcope. Open-
 dam les tossés, leurs bords, les amas
 de cailloux dont on debanasse les
 d'amp., les vignes, peuyen.' sans
 r t S e ' TM TM f C » n to a T s ^ e c o l t e s .
 CiZri?££S!LaL~in- uouveron. une no» pendant
 lertls. 11 «t des cas cependant qui
 permettent cette culture, c'est lorsque
 l'on a des terrains arides, comme les
 craies de Champagne, de Picardie,
 les ls très-sablonneux et un peu
 wT des les jandes, les balmes à
 pemes rapide, etc. Il est constant
 que d a i X t ; ^ u n . on n'auva pas
 I belles. rfC oltes, ; mais on aura au
 moins, sil'annee est pluvieuse' de,
 tiges propres a donner du nl, une
 ^ ournture pour le beta ^ et u n com-
 mencement de formation d humus
 ou terre vegetale , (v o y e z le mot
 A I O S S M ^) par la decomposition
 annuelle de ces p antes. .

Une ibis que la grande ortie sest
 empale des amas de cailloux elle y
 reussit fort ^ en , parce que a ftai- ^ a
 cheurse conserve' sous les penes, et
 les racines rencontrent un grand
 nombre de cavites ou elles trouvent
 as'Aendre. Les fosses qui bordent
 les chemins, qui terminent les pos-
 sessions , separent les heritages, etc.
 peuvent etre utilement consacres a la
 grande ortie, sur-tout si le sol est bon:
 on ne dcit donc raisonnablement ré-
 glé de l'usage de la terre que de terre im-
 propre, de dependant de s'us des cailloux
 afin que v'raie coeurs Airie bien .re-
 glé. Si l'on n'a pas qu'on vient de dian-
 des d'ulti d'ateurs veulent mettre l'Wk
 en culture reglee, apres avoir bien
 labouré le sol, qn semeca la graine

" » * 1 * TM £ e ' 4 " TM J ^ S
 le champ d i maniere a ne pûs e est
 ser la face s e l l e ^ m a ^ p t o v e e d a n s
 ^ ^ " tant d'années qu'elle pro-
 ^ e c o l t e s . g r o u p e a u x y
 uouveron. une no» pendant
 les saisons mortes, et le * = " £ sera
 fumé d'autant. Le climat de le de
 l'époque à laquelle on doit couper
 les tiges , lorsqu'elles prennent une
 couleur jaunâtre, lorsque les feuilles
 se fanent; mais on ne doit pas at-
 tendre une defecation complete ,
 parce f * * * ^ ^ , * ^
 ~~~~~  
 de ^ c t e m o u e r l'ortie ^ avec la  
 mere ae " autres armée dg dents  
 faub: de ' J l mot O U T I L . D ' A G R I C U L I  
 {voycz ic  
 TURE ) parce que les tiges se trou-  
 venl'ranges d'elles-memes par on-  
 ^ orsqe la feuille doit detache par  
 J'orsqi botteler les  
 g ^ S e celies du chanvre, les  
 ^ O a m ^ u t o i r i j e n s e n t r e r a t i c i d a n s  
 poiier . s derniere ope-  
 aucun detail SUP  
 ration; con ultez ^ J o t ^ o ^ «  
 donneraidans cet.art« Le, une toeone  
 ^ u l e n ^ k \$ ? X " T a I v d 2  
 bien differente de celle qui a ele ae  
 signed au mot c/zan^ n?.  
 On a f e c ^ n ' U / I ^ I ^ p i ^ !  
 de racines subsistoit bien plus long  
 temps que celle venue ae gi \* l autre.  
 que des tiges en et ois de plus onces  
 et plus grosses | J B a l a « e ^ j e M u ^  
 v n n c r e ^ P « J ^ et i e n e m e ^ i s  
 & W M \* f e c u ' p e i d e ,  
 pas dcilleuo u ^ m v a f e H ' A ,  
 Le bureau de la bouete roydle d A-

griculture d'Angers, a suivi de près tous ses détails et ses produits. L'extrait des travaux de cette société est consignés dans le journal économique du mois de septembre 1-66. Les fossés de la ville, d'ailleurs très étendus, fournissent une ample récolte.

Les avantages, est-il dit dans ce journal, qui résultent de la récolte de l'ortie, sont bien sensibles, puisqu'elle n'exige ni culture, ni engrais, ni terrain particulier, ni presque aucune dépense qui puisse distraire le laboureur des ouvrages de la campagne. Il n'est point de colon, pour peu que son domaine soit étendu, qui ne puisse récolter de la filasse d'ortie suffisamment pour son usage, et il ménagera, par-là, sur la récolte qu'il fera de son chanvre et de son lin, qu'il pourra vendre en entier; ce qui, par succession d'années, formeroit une somme qu'il ne doit pas négliger.

Depuis rétablissement du bureau d'Agriculture d'Angers, plusieurs de ceux qui le composent ont fait différents essais sur la filasse de l'ortie. Les échantillons de la toile qui en fut fabriquée, envoyés au contrôleur général et à l'intendant de la province, ont été trouvés de la meilleure qualité, et messieurs du bureau du Mans ayant fait mettre cette toile au blanchissage, ont rapporté qu'elle prenoit mieux le blanc, et beaucoup plus promptement que la toile de chanvre.

Toutes les espèces d'orties, soit la romaine *urtica pilulifera*. LIN. si commune dans les provinces méridionales de France, et dans les pays chauds, soit les variétés de l'ortie dont il est question, ne fournissent pas une si grande quantité d'une si belle

filasse, que la grande ortie; cependant dans les dix-huit espèces d'orties que rapporte von-Linné, il n'en est mention dans Pabrégé des Mémoires de l'académie de Stockholm, dans lequel on lit: « On trouve aussi la même contrée (la Sibérie) l'ortie haute de cinq ou six peels, qui s'élève même jusqu'à dix pieds dans les terres grasses. D'après les expériences faites par M. le baron de Rielke, il résulte que la grande ortie de Sibérie peut avoir toute l'utilité du chanvre ». L'abréviateur de ces mémoires auroit dû indiquer la dénomination que von-Linné donne à cette plante: on sait que c'est *un cannabilla*.

De l'ortie considérée comme nourriture des hommes et des bestes. Il parait que la culture de l'ortie n'est pas négligée en Suède, et M. de Linné dans la traduction qu'il a donnée de quelques articles de cette académie dit que, « dans plusieurs cantons de ce royaume, on recueille, vers la fin du mois d'août, la graine de l'ortie, en coupant la tige, et la laissant sécher. Alors la graine elle-même elle ressemble à la graine de navets, et il n'est pas nécessaire de la séparer de l'enveloppe qui tombe avec elle, et on sème cette graine pendant tout le mois de septembre ».

On assure que l'on peut aussi pendant les mois de septembre et d'octobre, prendre les racines de l'ortie, les séparer et les replanter, en coupant les extrémités. En ce cas il faut, en enlevant les racines, laisser un travers de doigt de la racine, et on les plante ensuite, en ligne droite à une profondeur égale à celle des

elles étoient, assez près Tune de l'autre, et on les affermit avec un peu de terre, afin qu'elles puissent se tenir debout)).

» Soit qu'on sème les orties, ou qu'on les plante, l'avantage est le même avec la différence cependant que les plantes qui proviennent de la graine ne sauroient être récoltes au premier été qui suit, tandis que celles qui proviennent des racines plantées, peuvent l'être dès le premier été qui suit la plantation ».

» La graine et les racines des orties, excepté celles de la grande espèce brillante, ne valent rien: elles périssent à la seconde ou à la troisième année. Les racines des premières sont au contraire vivaces, et elles poussent toujours leurs tiges sans avoir besoin d'être replantées, quand Hies Pont bien été une première ibis ».

» Les orties viennent bien dans tous les terrains élevés, même sur les montagnes, parmi les pierres et dans les endroits exposés au soleil. Comme il est très-dispendieux de la-

des orties de transporter dans les endroits destinés à leur plantation, un peu de terre noire, et de les en couvrir à peu près de l'épaisseur de deux pouces, sans qu'il soit besoin de débarrasser la terre qui est au dessous.

Ons&me ensuite, oubien l'on planie les orties dans cette terre ».

» Les orties élevées de graine ne doivent être coupées que la seconde année après avoir été semées. Les qui proviennent des racines plantées peuvent être coupées trois fois dans le premier été après leur plantation, savoir à la mi-juin, à la mi-juillet et à la mi-août (i), et ainsi de même chaque année par la suite. On peut aussi, dans le même temps, couper et récolter celles qui viennent Reles-mêmes, et que jusqu'ici on n'a presque employées nulle part ».

» Les orties coupées, le bétail les mange facilement et avec plaisir.\* soit qu'on les mêle avec de la paille en place de foin, soit qu'on les fasse infuser dans l'eau chaude, qu'on les y laisse pendant la nuit, et que le jour suivant, on donne au bétail cette infusion qui prend une couleur brune et un goût fort agréable aux bestiaux, ainsi que les orties qui y ont été infusées. Toute sorte de bétail aime les orties, pourvu qu'elles aient été coupées et récoltées à

on donne

beaucoup d'orties à manger., fournissent du lait en abondance; ce lait rend beaucoup de crème. Le beurre qu'on en fait a un goût agréable, et prend au raihesadei. Malheureusement aussi jaune qu'en été.

(I) Le lecteur est peut-être (konivé de voir trois récoltes, faites de v^oizQn ? et que (kn8 il en lit nbsfinwano pendant l'été le erlpil est presqu' toujours touiwi.\* La chaleur est excessive pendant ces mois, et n'est pas, comme dans nos pays, tempérée par la fraîcheur de la nuit. Dans l'espace de deux mois, la récolte est semée, mûre et récoltée. Ce fait seul donne une idée de la prompte végétation qui a lieu. Les orties semblent se décomposer malheureusement ces beaux jours, et être passées trop vite, et bieuii de la courte interruption qu'ila éprouvée.

bestiaux qui se nourrissent de cette herbe, se portent très-bien, engraisent, sont bien en chair, et ne sont incommodés d'aucune maladie ; on ajoute même qu'une expérience constante a prouvé que les maladies contagieuses ne se sont jamais glissées parmi eux. Il est difficile de se déterminer à regarder cette plante comme jouissant d'une pareille vertu spécifique. Si on se borne à la conseiller comme très-saine et comme réunissant tous les avantages des amers et (les astringens qui sont dans ce cas très-indiqués ; alors cette assertion paroitra plus raisonnable et méritera plus de confiance ».

Plusieurs cultivateurs coïnoissent depuis long-temps l'utilité dont les orties sont aux animaux , comme farrages ; ils ont grand soin de les faire récolter lorsqu'il s'en trouve une certaine quantité ; mais je ne crois pas qu'aucun d'eux ait soumis cette plante à une culture réglée.

Dans les cantons très-chauds de nos provinces méridionales , où Ton ne peut faire qu'une seule coupe du saif p n à cause de la sécheresse, la culture de Tortie ne seroit-elle pas avantageuse, puisque malgré cette sécheresse on la voit prospérer sur la II-Mère des chemins ? L'ortie romaine, dont le fruit semble à une pilule, a une tête ronde et ramelonnée , qui y est si commune élèveroit beaucoup plus ses tiges si elle étoit cultivée, et Ton sait par expérience que le bétail la mange avec avidité. On n'est d'nc comme assuré de la réussite d'une plante indigène, qui supporte la chaleur et la sécheresse qui peuvent y régner. Il est facile de faire une expérience de comparaison avec le sainfoin , en employant séparément l'or-

tie brûlante et l'ortie romaine. bi ) reslois plus long-temps dans ce p. J. j j'offrirois quelques résultats ; mais est à présnmer que quelques cultivateurs prendrnt cette peine.

La graine d'ortie offre un exc<sup>l</sup> lent engrais pour les dmdonnea<sup>^</sup> et ses sommités fleuries sont baefce avec la pâlée qu'on leur clestme.

Les pays sans denos montagnes sont très-friands des jeunes pousses, a es orties ; elles leur tiennent lieu de rff<sup>r</sup> bes pour la soupe , et ils les fo<sup>r</sup>nt cuire comme des épinards, et les assaisonnent avec du beurre ou Thuile.

17  
II. *Propriétés médicales.* Jeunies inodores , d'une saveur herbace<sup>e</sup> et médiocrement austere, ainsi que celle des racines : les semences ont une saveur plus acre. La plaie appliquée extérieurement est an<sup>»</sup> i-septique et très-stimulante , nileit<sup>»</sup> a rement astrngente et detersive. J- grande et la petite ortie tiennent vn<sup>s</sup> rang distingué parmi les substances réputées médicales. Voici ce que dit M. Vitet dans son excellent<sup>^</sup> p<sup>har</sup> : macopée de Lyon. Les feuilles d'orties<sup>^</sup> particulierement celles de la grande, dirninent que quelquefois rhemophthysi<sup>^</sup> par plethore, le pisseraient de sang p<sup>ar</sup> plethore, le flux hémorroïdal et très<sup>ar</sup> abondant, l'hémorragie ulérine p<sup>ar</sup> plethore et par affection de la m<sup>ar</sup> trice... Il est permis de douter que Pdplication des feuilles récentes et fioissées, ou du sue exprimé des<sup>des</sup> feuilles , arrête la gangrène et le cancer ; que le sue introduit dans le nez en suspende rhérorragie , qu'extérieurement il guérit la eigne , les ulcères deranus, et ceux des p<sup>al</sup> ] lie<sup>^</sup> naturelles \ que les semeuces soxen

Wiles dans les maladies des reins e<sup>^</sup> de la vessie, dans la phthisie pulmonaire la toux essentielle, lorsque la matière morbifique a de la disposition à se porter vers les voies urinaires; enfin, que la racine préserve les voies urinaires de calcul et de gravier, et qu'elle guérisse l'ictère de l'obstruction des vaisseaux biliaires.

Les feuilles recentes, fcoltees sur des membres affectes de paralysie pituiteuse ou d'engourdissement par des matières sereuses, ou de rhumatisme par humeurs sereuses, y déterminent la chaleur, l'inflammation, et quelquefois la sensibilité et le mouvement; mais rarement elles dissipent la douleur rhumatismale. De cette manière, elles sont souvent d'une grande utilité dans les maladies soporeuses en reveillant le genre nerveux <\* en établissant une prompte dérivation. Le trop long usage des feuilles d'onie a passé pour être nuisible, jusqu'au point de produire la phthisie; ce qui exige de nouvelles observations.

On donne le suc exprime des feuilles recentes, depuis deux onces jusqu'à cinq... Feuilles recentes, depuis une once jusqu'à trois, en infusion dans cinq onces d'eau. Rarement prescrit-on seches, et alors seulement depuis une drachme jusqu'à une once dans quatre onces d'eau. Semences, depuis demi-drachme jusqu'à demi-once, triturées dans cinq onces d'eau tiède... Racine, depuis deux drachmes jusqu'à une once en infusion dans cinq onces d'eau.

ORVALE ou TOUTE SAINE ou TOUTE BONNE. ( *Vor.* planche IV, OSEILLE DES JARDINS. Tournefort la place dans la deuxième

dans la première section des herbes à fleur en levies, dont la supérieure est en casque ou en faucille; et il est cité par Wesc/areata bemañim. Von-Lnvm la classe dans la diandne monogyme, parmi les sauges, et la nomme *salvia sclarea*.

*Fleur*; divisée en deux levies, dont la supérieure est allongée en tonne de faucille, et beaucoup plus grande que l'autre qui est divisée en trois parties. Les étamines au nombre de deux C, sont renfermées vers le fond de la levie inférieure; le pistil D sort du fond du calice E, en tuyau, glutineux et à cinq dentelures.

*Fruit*; composé de quatre embryons qui, lorsque la fleur est passée deviennent autant de semences M, assez grosses, lisses et presque rondes.

*Leuilles*; ridées en forme de cœur, allongées, dentelées par les bords, ondulées, très-grandes.

*Racine*; ligneuse A, garnie de fibres.

*Port*; tige à quatre angles loidt, velue, pleine d'une moëlle blanche, divisée en rameaux opposés. Les fleurs sont accompagnées de leurs corolles B, plus longues que le calice, concaves, pointues, colorées.

*Lieux*. Les pays chauds. La plante est cueillie en juin et juillet.

*Propriétés*; plante d'un goût amer et acre. Elle est sternutatoire, résolutive et siomochique. Son suc ou ses feuilles seches trempées quelque temps dans du vin, sont employées pour les ulcères.

section de la quinzième classe des fleurs à famines, dont le pistil devient une semence enveloppée par le calice; et il Fappelle *acetosa rotundifolia hortensis*. Von-Linne' la classe dans Fhexandrie trigynie , et la norame *rumex scrutatus*. Gzl auteur compte vingt-sept espèces de *ru* dont il suffit de faire connoître celles qui sont de véritables oseilles cultivées dans les jardins.

*Flour*; sans pétales, l'hamines, composée de six étamines logées dans un calice, découpée en six folioles ovales, obtuses, réfléchies, trois intérieures, trois extérieures. On peut considérer les premières comme des pétales, et les secondes comme le vrai calice. Toutes les fleurs sont hermaphrodites dans cette espèce, et out trois pistils.

*Fruit*; une semence à trois côtés contenue dans les folioles intérieures du calice qui ont pris la même forme.

*Feuilles*; en fer de flèche, quelquefois arrondies en forme de *caenv*.

*Racine*; brune en dehors, jaunâtre en dedans; solide; fibreuse.

*Port*; tiges hautes de dix à dix-huit pouces, suivant la culture et le sol, et même quelquefois a plus de deux pieds, oanneles, branchues, avec des feuilles opposees; les fleurs naissent au sommet; du collet de la racine sort un grand nombre de rejetons.

*Lieux*. Les jardins potagers, originaires des montagnes de Suisse et de la haute Provence. La plante est vivace et fleurit en mai et juin.

La culture de cette plante a produit un grand nombre de variétés. L'oseille de *Hollande* a feuilles tres-larges 2

très-longues, l'oseille *simple* des jardins, à feuilles longues; l'oseille *stérile*, dont les feuilles sont plus que longues, et d'un vert blond. Un appelée *stérile*, parce qu'on ne multiplie que par les rejetons éclats de son vieux pied. L'oseille *de terre*, appelée *de terre*, donne presque semblables à celles du *caciar* par la forme (Voyez ce moi) C'est une véritable espèce et non une variété; elle diffère de celle qui a été décrite plus haut, en ce qu'elle a deux pistils. Linné la nomme *ru JV* et *digynm*. Sa saveur est moins acide que celle des autres oseilles : elle est originaire des montagnes.

L'oseille que Ton rencontre dans presque tous les prés, peut à la campagne suppléer toutes les autres. Von-Linne la nomme *jumex acetosa* : dans cette espèce; les fleurs mâles sont séparées des femelles et portées sur des pieds différents. Ne seroit-ce pas le pied femelle de cette oseille que les jardiniers ont cultivé et qui produit

les espèces qui il est vraisemblablement, parce que dans leur voisinage il n'y a pas de pieds mâles, pour les féconder? Je ne puis pas vérifier ce doute, parce que dans le canton que j'habite, on ne trouve dans aucun jardin ces prétendues espèces stériles.

*Culture*. On multiplie l'oseille par semences et par rejetons; les semences; des que Ton ne craint plus les gèles. Cette époque varie suivant chaque climat; chaque cultivateur doit connoître les sien. L'amateur l'avance en couvrant ses semis pour les garantir du froid. Dans le même temps, on

Separe les vieux pieds, et on les di-  
yise par oeillelons, et on les plante  
a huh a douze pouces de distance les  
uns des autres.

Le semis demande une terre meu-  
We<sub>y</sub> bien prepare; la graine doit  
etre recotiverie d'un demi-pouce de  
terreau ou de terre legere. On la  
seme ou par sillonsou a la volee ; la  
premiere raethode est a preferer ;  
elle facilite le sarclage dts mauvaises  
herbes, et des petits labours ; de  
temps a autre on arrose au besom,  
et on replante ensuite quand le pied  
est assez fort, et on arrose aussitot.  
Six semaines apres , on peut com-  
fencer a cueillir. Il est rare de voir

des d'oseille ;  
de bordure

aux carreaux , elle les dessine à la  
vue, les circonscrit et en rierient la  
terre. L'oseille ainsi plantée subsiste  
pendant dix à douze ans , flona » m  
de regamir les places vides. Il vaut

**feans IX d'empSse r gS**

detrop rtlendie, de Irop s'élargi.-,  
e, de s h, tont aus l<<  
provinces du midi, la plante se hâte  
de monter en graine, sur-tout si on  
la laisse éprouver la sécheresse. Il est  
donc essentiel de couper les tiges à  
mesure qu'elle l'ar-  
rosent souvent e les  
feuilles. Chaque fois que l'on coupe  
lesfeuilles.il fautles retranchertres-  
près du collet de la racine.

Lorsquel'cm veul avoir la grame ,  
on permet à la plante de pousser ses  
tiges , et l'on connotl que la graine  
est mûre , lorsquelecabcequifenve-  
loppe est d'un rouge brun. On coupe  
alors hs tiges, on les expose, ensuUe  
jurundi'apausoleil, enmonlcsbaN  
Cette graine conserve pendant Uois

ou quatre ans sa vertu reproductive.  
Les curieux cherchent de be  
contre lesquels ils tn  
le mois de novemb  
insplantent dans  
re des pieds d'o-

seille bien enracines et avec leur terrè.  
Des que les froids surviennent, ils  
1<s couvrent avec des paillassons: de  
cette maniere ils ont de l'oseille pen-  
dant tout l'hiver. Les grands ama-  
teurs preparent des couches a cette  
effet, ( voyez ce mot) ils leur don-  
nent desrechauts aubesoin , les cou-  
vrent avec des cloches et des paillas-  
sqs , etc. G'est acheter bien cherune  
poignee de mauvais herbage... La  
rarete des fumiers interdit cette amu-  
sette dans les provinces du nord , et  
par le secours des paillassons et des  
abris , il est facile d'avoir de l'oseille  
en hiver dans celles du midi.

Propriétés medic in ales. Les  
oseilles desjardins sontles pluscom-  
munément employées. On peut les  
sup> sans crâintepar l'oseilledes  
pres, en observant que les feuilles de  
celle-ci sont plus acides et ses racines  
plus styptiques.

Les feuilles d'oseille sont légè-  
ment nutritives ; elles sont indiquées  
dans le scorbut , la fièvre inflamma-  
toire , la fièvre putride, et dans les  
espèces de maladies où les humeurs  
a putridité. Elle tempèrent  
chaleur de tous les corps ,  
elles tiennent le ventre libre : sous  
forme de cataplasme, e  
nuent la cbaleur, des tumems, ni ^^  
monetises , te J ^ ^ font des ni ^^  
pvoxTâptement en aoc priScipale-  
ment lorsque chal ^ , ^^ rou-  
geur , et laiQou L'eau  
disrillée^dte f uilles d'oseillen a pas  
pjuç d'e f t ^ que rivièr :  
est semblable au suc  
exp. des 3 édulcoré avec

le sucre. Le sel essentiel d'oseille est très-bien suppléé par le sue de citron.

Ondonne avec succès les feuilles, les liges de l'oseille de jardin aux anémiques, ainsi que son sue qui, étendu dans leurs breuvages, est indiqué dans toutes les maladies inflammatoires, putrides, et sur-tout pendant les grandes chaleurs, dans la vue d'éteindre leur soif.

La dose du sue pour Thornine est de quatre à six onces; et pour les animaux, d'une demi-livre.

OSEBAIE, lieu planté d'OSIERS.

*Hosier* est une espèce de saule. Nous aurions pu renvoyer à ce mot; mais comme sa culture et ses usages sont différents de ceux du saule, il vaut mieux en faire un article séparé.

Tournefort place l'osier dans la sixième section de la dix-neuvième classe des arbres à fleurs mâles séparées des fleurs femelles, et sur des pieds différents; et il l'appelle *salix sativa lutea folio crenato*. Vouliné le nomme *salix vitellina*, et Je classe dans la dioecie diandrie. Cette espèce est connue en plusieurs endroits sous le nom d'*amarine*.

*Fleur*, à chatons mâles ou femelles sur des pieds différents; les fleurs mâles composées de deux étamines insérées sur un nectaire en forme de glande cylindrique et tronquée, chaque fleur disposée le long d'un chaton écailleux, sous une écaille oblongue; les fleurs femelles rassemblées sur un chaton semblable et composées d'un pistil dont le stigmate est divisé en deux.

*Fruit*, capsule ovale, terminée en pointe, avec une seule loge, à deux valves, s'ouvre par le haut et se re-

courbant des deux côtés; elle rentre plusieurs petites semences ovales, couvonnées (Tune aigrette simple et hirsute, qu'on appelle *colon*).

*Feuilles*, dentées en raanier de scie, ovales, aiguës, lisses, les dentelures cartilagineuses, et les pétioles qui les soutiennent sont parsemés de petits points calleux.

*Racine*, ligneuse, rameuse, à fibres jaunes.

*Port*. L'osier s'élèveroit en petit arbre, si on élaguoit ses branches inférieures; mais on le tient communément ravalé à un pied près de terre, afin qu'il forme une souche et produise beaucoup de rameaux. L'écorce des tiges est jaune dans cette espèce, et rouge dans les autres variétés. Au mot *saute*, il sera question des espèces de saule qu'on confond mal à propos avec l'osier.

Dans les pays de vignobles, et sur-tout dans ceux où la vigne est attachée à des échaldas ou à un treillage, l'osier est très-recherché par les vigneron et par les tonneliers. Les vigneron profitent des journées pluvieuses de l'hiver et des soirées pour refendre les osiers et les rendre propres à attacher la vigne, ou les cerceaux des tonneaux. Avec un couteau ils font une incision en croix sur le gros bout de la tige s'il est gros, ou une seule incision s'il est foible; de la main gauche ils tiennent deux morceaux de fer ou du bois dur et tranchant; l'inférieur est placé entre le doigt index, le pouce, et le doigt du milieu; le supérieur porte sur l'inférieur, et il est retenu d'un côté par le pouce, et de l'autre il appuie contre les trois premiers doigts. La partie en croix de ces deux mor-

ceaux correspond aux quatre ouvertures béantes du bout de la tige; alors il les saisit avec la main droite et les deux mains tirent, la droite en haut et la gauche en bas, ce qui divise la tige en quatre; si les morceaux sont encore trop gros on les soudivise en deux. Les plus longs sont destinés pour les grands treillages, et mis dans des paquets séparés; les moyens pour les lonneliers, et les plus petits pour les vignes à petits échelas: de cette manière rien n'est perdu, et presque jusqu'aux plus petits rameaux de l'osier, tout est employé utilement. Le débit en est prodigieux dans les ports de mer, parce que la majeure partie des marchandises de Mer est expédiée dans des tonneaux. On fait même des pacotilles d'osier pour nos îles, afin de ne pas être obligé d'y employer les lianes du pays qui ne durent point assez et qui sont mal. Enfin, les Hollandois qui ne rejettent aucune branche du commerce, en apportent dans les ports de nos provinces méridionales. Le proverbe dit qu'un pied d'osier vaut mieux que deux pieds de vigne, et qu'une année commune il rend plus que trois ceps. Les vanniers en consomment beaucoup, ils emploient l'osier avec son écorce pour les corbeilles communes quand ils n'ont pas d'autres rameaux de saule; l'osier écorcé sert aux ouvrages plus délicats. On dispose en boîtes les osiers écupés, et la boîte est liée et tenue dans un endroit humide, dans une cave, jusqu'à ce que les osiers poussent des feuilles et soient en sève. Alors passant chaque brin dans une mâchoire de bois, et à plusieurs reprises, Pécon-eeste levée; il faut auparavant avoir séparé tous les petits rameaux

des tiges: après cette opération, les tiges sont bottelées de nouveau, et serrées par trois liens à des hauteurs différentes, afin qu'elles ne se déjettent pas. Lorsque l'on veut s'en servir, on les mettra dans l'eau.

Plusieurs écrivains ont avancé que le sol de Fosaie doit être perpétuellement humide; l'expérience dément cette assertion, et prouve, au contraire, qu'un terrain trop humide nuit à la végétation de l'osier et lui donne la qualité de *gras* et de *vial liant* > dénomination employée par les tonneliers et par les vignerons. La meilleure oseraie est celle dont le sol qui approche des racines est toujours un peu humide, mais non pas aqueux. L'osier ne végète pas mal dans les terres fortes et substantielles; elles retiennent assez d'humidité. Il prospère dans la terre des jardins, lorsqu'il est arrosé au besoin. Il réussit très-mal dans les provinces du midi, à moins qu'il ne soit planté près d'une fontaine, d'un ruisseau, ou dans un bas-fond un peu humide.

Il y a plusieurs manières de planter l'osier. La première est d'ouvrir des fossés de deux pieds de profondeur sur autant de largeur, et d'y placer à trois ou quatre pieds de distance les tiges, de manière que l'extrémité inférieure de la tige touche un des côtés du fossé, qu'une partie soit couchée sur le fond, et que l'autre soit redressée contre la partie opposée du fossé, et la distance de douze à dix-huit pouces. Dès que la tige est ainsi disposée, on remplit la fosse de terre, en observant de ne pas déranger la disposition de la couche. Dans peu la partie horizontale du fond de la fosse se garnira

de chevelus. Suivant la grandeur qu'on desire à l'oseraie, on proportionne le nombre des fosses de manière qu'il se trouve au moins trois pieds de distance, encore mieux quatre pieds entre chaque tige plantée en quinconce. Cette méthode est dispendieuse, j'en conviens, mais dans peu d'années elle dédommage amplement des avances. La plante trouve une terre bien remuée, les racines pullulent et s'étendent sans peine, et la végétation des branches est proportionnée à la vigueur des racines. La seconde méthode, plus simple, plus expéditive, et infiniment moins coûteuse, consiste à ouvrir un trou de deux pieds de profondeur, ou avec un pic pointu en y frappant dessus ou avec une barre de fer, et on élargit ce trou autant qu'on le peut, en t'humant sur elle-même la terre défer. Ce trou, plus large au sommet qu'à la base, facilite le placement de l'osier et l'introduction d'une tige fin jusqu'à son fond, ensuite, avec la même barre de fer, on serve cette tige contre le pied de Far-S'oiseau jusqu'à ce que son sol parvenu à comiler le trou jusqu'au niveau : s'il reste en dedans des cavités, des espaces sans terre, la reprise sera difficile.

Les plantations ont lieu depuis le commencement de novembre jusqu'à la fin du mois, et on fait très-bien d'attendre que les feuilles soient tombées. Si on plantait plus tôt, le bois ne serait pas assez mur; lorsqu'on plante après l'hiver comme on est quelquefois obligé, la reprise n'est pas assurée; les pluies d'hiver tassent la terre contre le pied, et la végétation des racines commerce la ou

Iefroid ne pénètre pas. *Cofultez* le mot AMANDIEU, les bœufes < y riences de M. Duhamel. Si le sol est assez mou, on le pousse avec la main, et on creuse à la profondeur de deux pieds, mais il faut craindre d'endommager la tige. La tige de W que l'on plante dans le mameré ou d'une autre, a un demi-pouce de grosseur par elle-même, et être bien saine; on coupe le pied au-dessus du sol, que les racines lui laissent deux pieds, je n'endommagerai le pied, on coupe des rameaux, et même, après une année de sa plantation, pendant cet intervalle, on voit une croissance rapide, si elle affaiblit les voisins, à la fin de la semaine, afin de le forcer à jeter des racines latérales et en grand nombre.

Après la seconde ou troisième année, on commence, aussitôt que les feuilles sont tombées, à couper une serpette les rameaux un peu, et le plus près du tronc qu'il est possible, afin de le torcer à la souche. La plaie se recouvre au temps suivant, par l'extension nouvelle de l'écorce qui forme le bourrelet (voyez ce mot) et de ce bourrelet s'élancent les nouveaux rameaux. Cette opération se répète chaque année, avec le même soin à la même époque.

Pour entretenir un oseraie en bon état, la terre demande à être travaillée aussi souvent que la vigne, c'est-à-dire, une fois dans l'année, et à être

o S t

ML

eu

une

avoir

bas

uns

vois

je n

endommager

je

si

**rigoureux tout au prin-**  
 Jf mps. Pendant le reste de la saison,  
 'ombre de ses rameaux détruit les  
 mauvaises plantes.

Si un pied vient à périr dans Po-  
 se raie, on fait un *provin*, ( voyez  
 Ce mot) avec un rareau le mieux  
 placé et le mieux venant, et on ne  
 3<sup>e</sup> sépare du tronc qu'après la seconde  
 année, ou après la première, si on  
 est assuré qu'il ait poussé des racines  
 nombre suffisant pour le nourrir.  
 perpétue de cette manière les  
 os eraies, et chaque provin demande  
 u fumier.

U est facile de former des haies  
 avec des osiers, sur tout si le sol  
 eu convient : ces baies sont irès-  
 P<sup>b</sup>oductives. Après avoir planté, on  
 3<sup>e</sup> laisse sur chaque pied pousser que  
 4<sup>e</sup> x rameaux, le même nombre  
 6<sup>e</sup> n<sup>i</sup>ée suivante, et on les conduit  
 nsi qu'il a £ & expliqué au mot  
 iaie. Lorsqu'elle a une certaine hau-  
 eill, > elle ne présente plus qu'une  
 itl pisserie de tameaux qui sortent de  
 toutes parts. Les jardiniers les diri-  
 S<sup>ei</sup>it de la même manière en porli-  
 1<sup>Ucs</sup>, dont reflet est assez pitto-  
 lèscju e.

^ Q<sup>T</sup>ALGIE. MÉDECINE RUB ALE.  
 J<sup>al</sup> ^oreilles qui a toujours son siège  
 < Us l'intérieur de cet organe. Gette  
 n<sup>u</sup> ^udie est très-fréquente en hiver,  
 et p sur-tout dans le mois de mars.  
 ^exposition aux intempéries de Fair,  
 OS variations de Fatmosphère, le  
 j<sup>ss</sup>age subit d'un lieu chaud à un  
 j<sup>H</sup>roit (Void, et tout ce qui supprime  
 ^sensible transpiration, peut exciter  
 c<sup>atte</sup> maladie.

1 Elle est souvent produite par l'intro-  
 J<sup>u</sup>ction de quelque verou de quelque  
 ns ecte dans les cornets de Foreiile;

**Tome VII.**

la cire qui se filtre dans les glancles  
 de cet organe la détermine aussi par  
 son épaissement; enfin elle vient  
 souvent de la métastase dans le dé-  
 clin des maladies très-graves > telles  
 que les fièvres malignes, etc. Eile  
 est, pour Fordinaire, un symptonie  
 de très-bon augure, et il le seroit  
 bien davantage s'il n'occasionnoit  
 alors la surdité.

L'otalgie est presque toujours ac-  
 compagnée de douleurs vives, ai-  
 guës et lancinantes; ceux qui en sont  
 attaqués ^prouvent un tintement  
 continuel dans Foieille, des douleurs  
 et des crispations à la tête. Les jeux  
 participent quelquefois à Finflamma-  
 tion; les mcilades sont tourmentéspaj:  
 les veilles et une insomnie invincible;  
 et si cette maladie dure quelques  
 jours, on voit survenir le délire, et  
 même les convulsions.

On combattra Fotalgie eauseepar  
 Finflammation, par les saignées du  
 bras et du pied, par Fapplication des  
 sangsues toutpres deForgane aifecté;  
 on prescrira aux malades une diète  
 sévère; un régime rafraichissant > et  
 on fomentera Foreille avec la dé-  
 coction d'orge coupée avec le lait,  
 ou avec le lait seul tiède. Les ca-  
 taplasmes émolliens et relâchans,  
 préparés avec les feuilles de mauve,  
 de guimauve, de violette, de pari-  
 étaire, sont très-propres à calmer  
 les vives douleurs àoreilles; et pour  
 en obtenir un soulagement plus  
 prompt, on peut injecter sur les cata-  
 plasmcs quelques gouttes de lemture  
 anodine.

Les bains de vapeurs sont encore  
 très-efficaces, ainsi que les bains de  
 janibes; aiguës avec la moularde en  
 poudre, ou avec une forte dissolution  
 de savon.

**X x**

Tous ces secours n'apporrient pas toujours le soulagement; il faut alors avoir recours à d'autres dont l'efficacité soit plus certaine; tels que l'huile campree, et le liniment volatil si vanté par *Buchan*. Mais tous ces remèdes, l'inflammation de quelquefois en abces, et on doit même s'attendre à un pareil événement, quand les malades ont des Mansements qui les incommodent plus ou moins. il faut alors injecter dans le tuyau de l'oreille une décoction d'orse avec le miel rosat, et si l'abcès ne donne pas un plus louable, on injectera de la teinture d'aloès faite à 5'esprit de vin, et on donnera un xnalade du quinquina, ou autres remèdes amers, capables de redonner aux humeurs le baume qu'elles ont besoin. On opposera à l'otalgie, par suppression de transpiration, les saignées chaudes et sudorifiques; telles que l'infusion des fleurs de sureau, adoucie avec le miel de Narbonne, ou une légère décoction de feuilles de scordium, de racine de bardane, de racine de squine, et des saignées sudorifiques. Sur toutes choses, on doit recommander aux malades de se faire brosser la peau devant le feu: c'est le moyen le plus sur de rétablir la transpiration, en irritant cet organe excréteur.

On aura recours à un chirurgien habile quand l'otalgie sera produite par des corps étrangers dans l'intérieur du meat auditif, afin de les en extraire. Mais on injectera de l'huile d'olive's ou d'amandes douces, lorsqu'on soupçonnera la présence de quelque vers ou de quelque insecte dans ce conduit. Les huileux sont les poisons des vers; ils ne résistent jamais ces remèdes; le succès

constant qirtls ont eu, es, o recommandables auprès des plus expérimentés. JVI.

O.VAIBE-Parhe de f' ucln vent destine\* a devimr l « • ftunéi ^ de y observer, dans le temp'it ^ la fleuraison, • h " « " " ie fois au mences' L ovaire est. que-J« efois au dessus de la l eur, et ^ \* ^ des dessous; ce q'w s ^ \* ^ er r e t denies, appellen. b\*TM\*\*\$ n rappOr' germewfeneur. Wsnmat les -la X^ lev des exemples pm sui faire V ^ les plus communes, abn ae. ilité. noître ce caractere et sonui -olanu,,,, au Le genre des "Focins^ re sor ^ des renoncules, ont i ^ re narcisses, de lys, fleur. Les especes de e co qu ne s, etc ont l'ovaire en dessous. Lorsque l'on veut s'assurer de la véritable détermination de l'ovaire; il suffit d'examiner le point sur lequel la corolle s'attache. Si elle adhère au dessous de l'ovaire, alors le germe est supérieur. Si, au contraire, elle fait corps avec la parue. ie ur; r.eure, alors le germe est in^ ^ ce qui revient a u m e ^ )ZdesSOils soit, ovaire au dessus ou au d e vol de, la corolle. Gesalpm parent istif, e le premier qui ait observe et a r \$ gu^ cette situation de la fleuv= JM^ l'ul. Tournefort et sur-tout vonn^ e, ce s'ensontservistitilement. Lap'; e tal, ies du rudiment des semences exis ^ dans les ovaires, meme avant le ^ raison, est une preuve de plu^ - nki- veur de ceux qui adinettent J» r existence des germes.

OUTILS dont il est fait na ^ dans cet ouvrage : *Con suites descriptions au mot prvpr<sup>e</sup>*

nt rendus  
médecins  
AMI.



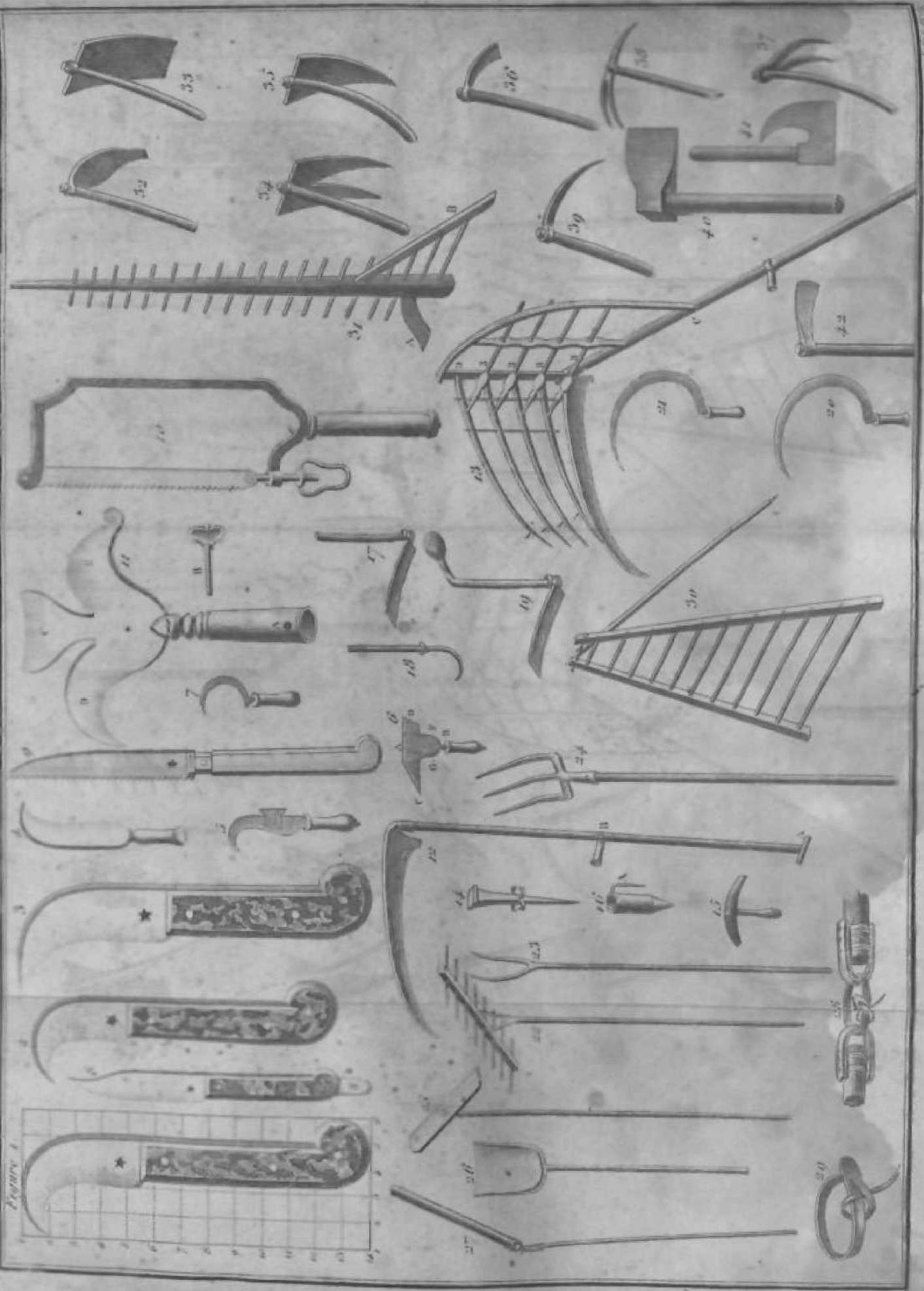
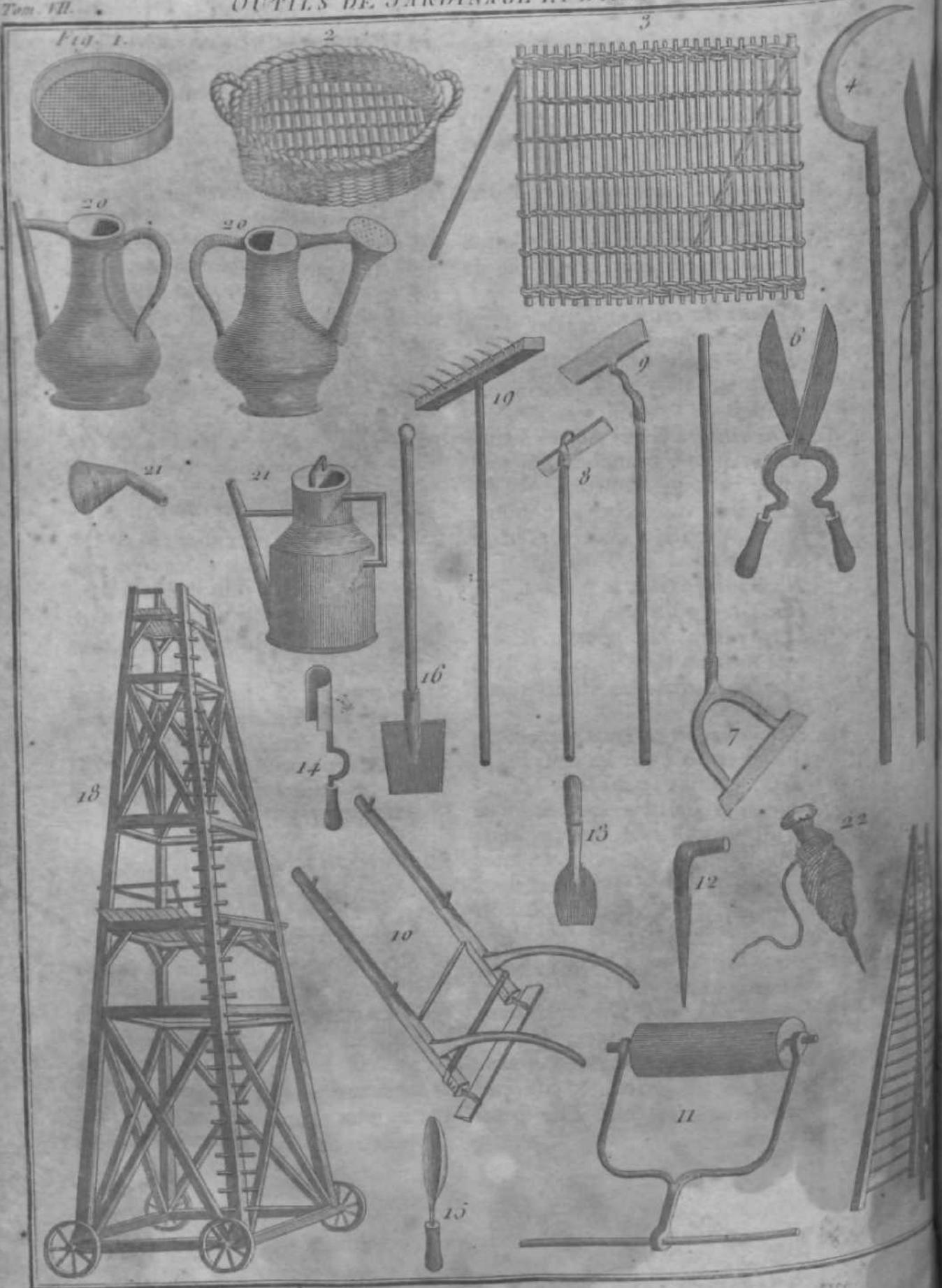




Fig. 1.



OUTILS DES JARDINS ; *plane*. V.

1. *Crihle*, dont le fond est de crin, et sert à tamiser la terre fine sur les semis.
2. *Corheille* d'osier avec claie d'osier pour passer la terre.
3. *Grande claie* faite avec des lattes. On la supplée par une grille de fer.
4. *Volant ou croissant*, placé solidement au haut d'un grand manche de bois léger, et destiné à tailler les charmilles et autres palissades.
5. *Echenilloire*. Il sert encore à couper les petites branches qui sont à une certaine hauteur.
6. *dseaiiX)* vulgairement norraés *Jorces*, propres à lailler les buis et les palissades.
7. *Ratissoire* à vidé, à pousser.
8. *Ratissoire* à tirer.
9. Autre *ratissoire* à pousser. Us servent tous les trois à cotiper et à détruire les mauvaises herbes dans les allées.
10. *Ratissoire ougalère*. On place un cheval en A entre les deux bancs, corame pour une charrette. (Les harnois sont fixés en DD.; la ratissoire forme alors un angle, et permet à la lame tranchante de Jer B d'entrer dans la terre, d'en soulever plus ou moins, suivant que le jardinier presse de ses deux mains sur les barres courbées CG.
11. *Rou'eau* ou *cj/indre* en pierre, pour être poussé ou tiré par des hommes, lorsqu'il s'agit d'unir une pièce de gazon, et tiré par des chevaux s'il faut unir le sol d'une <t\Ue.

12. *Plantoir*. C'est un morceau de branche courbée; quelques uns garnissent son extrémité inférieure avec une pointe de fer,
13. *Déplantoir* en forme de palette,
14. Autre *Déplantoir*.
15. Autre *Déplantoir* en forme de houlette allongée.
16. *Pelle dejer* à manche de bois. Il n'est pas question ici des différentes espèces de *bèches*; elles sont décrites et représentées sous ce mot.
17. *Echelle* double\*
18. *Echelle* carrée, ou *échelle* charriot porté sur quatre roues,
19. *Rdteau* armé de pointes de fer. Il y en a dont les pointes sont de bois, qui sortent des deux côtés.
20. *Arrosoirs*, ordinairement en laiton et d'une seule pièce: ce sont ceux qui sont le plus en usage dans les provinces du nord; l'un avec grille immobile, et l'autre sans grille.
21. *Arrosoir* en fer-blanc dont la grille se met et s'enlève à volonté.
22. *Cordeau roule' sur son piquet*, li a communément un piquet à chaque extrémité,

*Outils pour la taille des arbres et des arbustes.*

*Serpette*. Voyez *Planche VI*, fig. 1. Chaque coutelier lui donne la figure qu'il veut. Sa forme varie suivant l'idée de Pouvrier et l'habitude d'un pays. Afin d'établir une régularité d'après la forme regardée comme la meilleure par les montreuillois, et par les plus grands maîtres dans l'art de tailler des arbres, on présente

ici les proportions qu'elle doit avoir, sur-toat-dans la courbure de la cime; car celles du manche dépendent de la grandeur de la main qui se sert de cet outi.

*Serpillon*, fig. 2, *oxnpe* <sup>m</sup> \\ \\ e *serpette* à lame courte. Entre la grande serpette et serpillon, il y a plusieurs degrés pour les serpettes, mais les James doivent être dans les proportions indiquées ci-dessus.

*Serpette*, fig. 3. D'après un modèle fort commun et très-mauvais avec lequel on court grand risque de se couper et d'écorcher et entraîner une partie de l'écorce en taillant une branche.

*Serpette* (fausse) fig. 4, pour couper et abattre de grosses branches sur les arbres, et dont on ne se sert pas pour les tailler. Dans plusieurs provinces on l'appelle *goje*, *serpe*.

*Serpette* (fausse) fig. 5, propre à tailler la vigne les osiers, à couper des branches ayant en A un tranchant sur le dos également appelé *serpe*.

*Serpette* (fausse \*) fig. 6 > vulgairement nommée *poudadoure*, dans les provinces méridionales de France; on s'en sert pour tailler la vigne. Un instrument de cette force est nécessaire lorsqu'il s'agit de couper des sarmens aussi gros que les ceps de vignes dans les provinces du nord. Il peut tenir lieu d'un grand nombre de petits instruments tranchants. Comme il mérite d'être d'un usage plus familier, je vais le décrire. Une fois que le vigneron aura l'habitude de s'en servir, il n'en voudra plus, j'autre. Il a de A en B, huit à neuf pouces, de C en D environ un pied; sa partie taillante en D est de deux pouces de hauteur; la

partie taillante de G en E, entre huit et neuf lignes. L'autre partie taillante depuis E jusqu'au manche, quatre pouces; de F en G, deux lignes et demi. La partie D tient lieu de hache pour couper à coups successifs les gros tronçons des ceps; et le tranchant depuis G jusqu'au manche, coupe en glissant les sarmens les plus robustes.

*Serpette* ou très-petite *faucille* fig. 7, dont on se sert dans beaucoup de provinces pour tailler la vigne. Ses proportions en grosseur ou en diminution de volume, augmentent suivant que les ceps sont plus ou moins forts. Leur grosseur va toujours en diminuant au nord au midi.

*Greifoir*, fig. 8, *couteau* à lame pliante; au bas de son manche est fixée à demeure une petite lame d'ivoire B.

*Couteau* > fig. 9 en manière de scie. Il y en a dont la lame se replie dans le manche, et d'autres sont à lame fixe.

*Scie de main* > fig. 10.

*Serpette à crochet* et *échenilloir* fig. 11. Cet outil s'ajuste sur une perche de bois léger de cinq à sept pieds de longueur, et la douille est retenue sur le bois en A, par une vis B qui traverse l'un et l'autre de part en part. G est une partie tranchante qui sert à couper les bourgeons qui poussent inutilement du tronc; D, vraie serpette pour abattre les bouts des branches chargées de nids de chenilles. E, crochet en t<sup>er</sup> et non tranchant, pour tirer doucement à soi des branches trop vieilles, soit pour en cueillir la feuille soit pour les tailler,

*Hache*\* (différentes espèces de)

•%• 4° > hache de bucheroti; 41 > hache de charbonnier; 4<sup>2</sup> > P<sup>f</sup><sup>te</sup> liache propre à émonder les arbres dans les provinces où les instruments, figures 4 et 5, sont inconnues.

*Outils -pour la récolte des plantes graminiées\**

*Faux simple*, fig. 12; A, manette fixe, placée à l'extrémité du manche, empoignée par la main gauche de rouvrier; B, manette courante, connue dans quelques provinces, qui s'abaisse ou s'élève sur le manche suivant la longueur des bras du faucheur. Par-tout ailleurs elle est fixe. G *de faux*, instrument tranchant, ailleurs nommée *daille*.

*Faux composée*, i 3, ou destinée à couper le seigle, Forge, le froment, l'avoine, etc. A représente les doigts ou baguettes; B, les vis servant à tenir les doigts toujours dans la même direction que la faux. Toutes ces vis B sont inutiles et ne servent qu'à compliquer la faux et à lui donner plus de pesanteur. Dans plusieurs provinces, à la place des montans et doigts ou playons en bois, on se sert de petites tringles de fer de la grosseur d'une plume à écrire; le montant auquel elles sont adaptées est également de fer, ainsi que la pièce qui part de G en D. D'après ma propre expérience je préfère cette dernière faux.

*Faux brabançonne*, 17, avec son crochet 18.

*Faux hollandaise*, 19.

*Enclume* ou *las* pour battre les lames des faux, 14,

*Marteau* pour battre le fer de la faux et le rendre plus tranchant, i 5.

*Etui* ou *coffin*, ordinairement en bois, rempli d'herbe ou de paille inouillées, dans le milieu duquel on place la pierre à aiguiser. A est un crochet en bois ou en fer, qui passe dans la ceinture du faucheur et soutient le *coffin*.

*Fourche en bois*, fig. 23, à retourner le blé sur l'aire, ou le fourrage dans les prés. Fig. 24 > idem,

*Faucille*, fig. 20 et 21, employée dans différentes provinces pour couper ou scier les blés.

*Rdteau*, 22, sert à séparer la grosse paille du grain.

*Rabot* ou *butte-avant*, figure 25; il sert à ramasser le grain épars, lorsqu'il a été battu, et à le rassembler en un tas.

*Pelle* de bois à remuer le blé, fig. 26.

*Fèveaux* les grains, Jig 27, manière dont les deux bouts sont attachés ensemble, 20; courroie servant à unir les deux bouts 29, et manière de former le nœud.

*Outils pour remuer la terre.*

*Houe Tranque-pioche*, dénominations usitées dans les provinces pour désigner les figures 32, 33, 36.

*Houe d deux branches*, propre aux terrains pierreux, 34 et 35.

Les figures 35 et 38 représentées les outils dont on se sert communément dans le travail des vignes plantées sur un sol incliné, QU pierreux, ou caillouteux.

*Houe* (petite) ou *Binette* ou *Piochette*, 39, propre à soulever la terre dans un jardin pour se fouir des fleurs.

*Echelle à pied*, fig. 38, plus économique, plus simple, et plus por-

tative que F<sup>^</sup>chelle double , repré-  
sent<sup>e</sup> dans la planche précédente.

*Echelle simple, Jig. 3i* , vulgai-  
rement nommée *Arasso/z*, incoimue  
dans plusieurs de nos provinces, et  
cependant très-portative, peu coi-  
teuse, et très-utile lorsqu'il s'agit  
de cueillir des fruits ou des feuilles >  
sur de grands arbres. Afin de l'em-  
pêcher de tourner, on donne à son  
pied une ajouture, nommée *talon*. A,  
représente un talon fait avec une  
planche un peu épaisse de dix<sup>^</sup> huit  
à vingt pouces de longueur , et  
l'autre côté est supposé en avoir  
autant; B représente un *talon* formé  
par des *scielons*. Le montant de cette  
échelle est ordinairement de bois de  
frêne, ou d'ormeau qui est pliant  
et peu ca&ant; *h* leur d<sup>^</sup> faut on  
peut se servir de sapin.

OUTRE. Peau de bouc pr<sup>^</sup>parée,  
et cousue en forme de sac, qui est  
destinée à contenir et à transporter  
du vin<sub>5</sub> de Fhuile , etc. L'usage des  
outres remonte à la plus haute anti-  
quité : et e'est encore le seul vaisseau  
en usage pour le transport des fluides  
dans les pays montagneux, ou la dif-  
ficulté des chemins interdit l'usage  
des charrettes. La maniere de fermer  
les outres varie suivant les cantons:  
dans quelques uns , on adapte et on  
coud contre la peau un col en bois  
que Fon ferme avec un bouchon de  
bois et à vis comme l'ouverture du  
col. Dans d'autres la peau d'une des  
pattes de l'animal tient lieu de col  
et reçoit l'entonnoir lorsqu'il s'agit  
de remplir l'outre; une ficelle suffit  
alors pour former la ligature. Un  
cheval ou une mule porte facile-  
ment deux outres.

La première liqueur qui sert à rem-

plir ce vaisseau, contracte pour For-  
dinaire U<sup>4</sup>ie odeur désagréable qui  
vient des substances employées dans  
la préparation du cuir et de l'odeur  
propre du cuir. Le peu de soin que  
l'on prend des outres, avant de les  
remplir ou après les avoir vidées;  
en perpétue la mauvaise odeur. Si  
l'outre est destinée au vin, elle s'ini-  
pregne à la longue d'une odeur d'ai-  
gre, et celle consacrée à l'huile ; lui  
communique bientôt la rancidité.  
( Consultez le mot HUILE ) Avant de  
remplir ces vaisseaux avec du vin ,  
on doit les laver à l'eau très-chaude,  
et ensuite à plusieurs eaux fraîches;  
celles consacrées à l'huile, doivent être  
lavées avec du vinaigre chaud, ensuite  
avec une lessive de cendres; enfin elles  
doivent être soumises à plusieurs  
lavages réitérés avec l'eau simple. Il  
vaut encore mieux faire précéder la  
lessive chaude de cendres et ensuite  
le lavage au vinaigre , etc. Les mêmes  
opérations doivent avoir lieu lors-  
que l'on prévoit que de long-temps  
ces outres ne seront pas employées  
pour l'huile. Quant à celles destinées  
au vin , le lavage devient inutile; il  
vaut mieux que les vaisseaux sentent  
le vin que l'eau, sauf à le bien laver  
lorsque l'on voudra s'en servir.

OXYCRAT. Mélange de vinaigre  
et d'eau. Il n'est pas possible de fixer  
la quantité de vinaigre à ajouter &  
l'eau; elle dépend de la force du  
vinaigre; mais on a une règle sûre\*  
c'est lorsque la boisson est d'une agré-  
able acidité. Si on ajoute du sucre,<sup>la</sup>  
la liqueur sera plus flatteuse au goût,  
mais non pas plus utile pour la santé.  
On doit pilferer l'oxycrat<sup>s^mP</sup> }  
à l'oxycrat édulcoré et au sirop<sup>a</sup> }  
vinaigre. Il est étonnant que dans e

provinces du midi où l'on a si fort à redouter les maladies imQamma-toires et nut; ides, on ne fasse pas un plus grthd usa^e de l'oxycrat. On attencfque !a maladie soil survenue ; il auroit bien inieux valo en boire un verre ou deux tn se levant et avant de se coucher, lorsque la digestion est fciite. Jamaisjen'aipuiJe · entendre à mes moissonneurs et à mt> batteurs combien il seroit plus^ivantageux pour eux de préférer l'oxycrat à la quantité de vin dont ils s'inondent pendant le travail j on a cependant remarque\* dans ces provinces dumidi,

que lorsque le vin piqué, c'est-à-dke queles chaleurs lui ont tail conphacter une petite acidité , il y a nenu-coup ruoins de maladies TMJ13TMTM" toires et putrides pendant l <5e. Lette observation connue et avouee de tout le monde , ne peut cependant pas faireabandonner une coutume raeur-tneie. L'exne"nence a , prouv6 que l'oxycrat calme la soit , tempere la chdleur de tout le corps , diminue la sueur, rend le cours des urines facile , et qu'ilestenfin un des meilleurs antiputrides et antigangreneux connus.

## P A I

PACAGE. ( Voyez PATURAGR )  
v J

PAILLASSON. Cemota deux si-unifications. Par la première , on entend une certaine épaisseur de paille contenue par deux toiles clouée3 sur un chassis en bois que Ton place devant une fenêtre , une porte, pour empêcher le froid de pénétrer dans une oraneerie, une serve, etc. Cette espèce de paillasson est dispendieuse , et elle n'est pas d'une plus grande ulilite H que la seconde espèce.

Celui dont sc sert ordinairement le jardinier et cultivates, est un assemblage de pailles de semle , ou de froment ou forge, quaml elle a la longueur de celle des provinces du nord, rangees pres a pres et sur une certaine Epaisseur. On fixe ces pailles , soit avec de la ficelle , soit avec desosiers sur des ^chalias, surla hauteur etsurlalargeurdontonabe-soiaPlusieursjardifmerssuppriment

## P A I

les Achates , et se contentent de Her la paille. Il enrésultequecespaillassons sont plus portatifs; , qu'on peut les rouler , et qu'ils tiennent moms de place sous la rem.se quand le besom des'en servir est passe. Les roseaux d'étang suppleent aisement la paille , et les paillassons qui en sont labn-qués durent beaucoup plus long-temps.

Chacun connoit ces f tresses de pailles , minces et larges d'un pouce, avec lesquelles les gens de la campagne et le peuple couvrent leurs chaises ; elles sont excellences pour faire des paillassons. Un coutt par les hords, et avec une facelle, les ti esses les unes aux autres, en,11 ombre suffisant pour °TMvrvjah\*vte»r et la largeur que l'on desne. Quand une foiTe paillasson est forme; , oncoud tout autour de ses extremités une bande de foi-te loile qui recouvre le dessous et le dessus sur une largeur de six pouces , et sur laquelle on

fixe les attaches, les rameaux, etc- qui doivent l'assu jettir contre le inur. Apres l'hiver , par un temps bien sec , on roule cepaillasson sur lui- meme, et on le maintient dans cet état par trois ou qua tre morceaux de ficelle que l'on none. Cete es- pèce depaillasson est beaucoupplus coûteusi en apparence , que les au- tres; mais sa^urée dédommage de heaucoup des avances qu'on a lites. J'ai vu ,Sans ma maison paternelle, de semblables paillassons Surer plus detrenle ans,sans exiger d'autres ré- paralions que derecoSdredetemps a autre quelques tresses dont la ficelle étoit uiée dependant ces paillassons étoient , pendant près de **Sr:** de l'année, placés devant

treuil.« Au lieu de les taire <3 avec de la ficelle qui bent les paiUes a diver- ses mailles , les monti^kns en le assent trois, traverse, fa es avec ns cerceaudroit dademi-muid^ndj é le milieu, et un a chaque extern ort dessus le plat ils posent un^ ht^enu épais de paille de seigle,, enuet ré- par trois , autoès ^aveises qui ils pondent a celle de des ousi, et fil attachent le^out ensemW^^ec tous de fer, de distaqce endistBnce;ilV de placez dans le TMur deux,clu\* ^ on bois pointues rtsai,Uant e,d envr le un . pied , d«tmees a J ^ 0 1 a/te, paillasson q«J vous enioncez j^fcement du mu r que vous vou- rez, immédiatement au dessous de sa première traverse ; comme il ne tou- ule

onles roule, pendant les beaux jours, et le peu d'espace qu'ils occnpent sous laremiseap.és l'livver, lorsqu'ils sont roulés et rangés sur des planches et non pas sur l/terre ; tout en un mot engage à les préférer aux autres. Si on objecte la depense excessive qu'occasionneroit un changement complet de tous les paiUassons d'un ^^\$%<£%5> scront en bon étal; mais, lorsqu'il

et les bourpeons ne peuvent ette attendns ni jaums. le queimier espec e que, \*oit ve pa Jlasson, U ne doit point et^i colle contre le ^V tahilt^bnt^na sur l,arbre. Les t d ^ e i t e ^ nt o a le parle a u m o t ^ de l'arbre et soulemret a leloignei du mur ». PMLLETuyauoutigedespla,^ grapnte dont on a sepavé, but U reste

celle soit de bonne qualité et bien cirée ; car c'est par elle que com- mence le dépérissement de ces pail- lassons. Alors, en divisant la dépense, et ne la faisant que peu à peu , elle qleviendvamows ouereuse.

M- de la ViUehervd, exçcellent re- dac.eur des précieux Memoires de M. l'abbe de Schabol, decrit ainsi les pailJasaons dont on se sert a Mon-

tuyau.

*Pailier* est le lieu où l'on renferme la paille. On appelle encore vulgaire- ment *pailier* une certaine quantité de paille amoncelée et rangée comme un *berhier* ( voyez ce mot ) et qui « " 5 " - - ' , v ; \* / - r " " e ' - q . reste exhosee a l air ou ell \* còie serve tres-bien de eia^psenel^er 1 1 ^ soit capable conservéd est préférable à toute paille ainsi cc

toute autre pour la nourriture des chevaux et du bétail; le courant d'air qui l'environne la tient toujours fraîche, elle ne s'échauffe pas, elle ne contracte pas une mauvaise odeur comme celle renfermée dans les greniers, toujours infect<sup>a</sup> de Podeur <ue les souris lui communiquent, ou des émanations qui s'élèvent des écuries.

La qualité intrinsèque de la paille varie suivant le climat e\ le sol sur lequel la plante a vég&é. Par exemple, la paille de froment, d'orge, et d'avoine, contient plus de parties sucrées dans les provinces du midi que dans celles du nord; le sucre dans le midi est même sensible lorsque Ton mâche cette paille : elle y est par conséquent plus nourrissante que dans le nord. La paille, provenant d'un champ marécageux ou humide, a moins de principes nutritifs que la paille venue sur un coteau ou dans un sol pierreux, etc. Ceux qui achètent de la paille pour la nourriture de leurs chevaux, ne font point cette distinction, et ils on\ grand tort.

La meilleure paille est celle de froment, et c'est presque la seule dont on se serve: cependant c'est un abus grossier que de rejeter celle d'avoine et d'orge; le bétail la mange très-bien, sur-tout lorsque Ton a eu la sage précaution de faire une mélde avec<sup>a</sup> la luzerne ou avec le sainfoin, le tiefle, ou en6n avec le regain, Consultez Particle luzerne, où cette opération est décrite.

Doit-on donner aux chevaux et au bétail de la paille hachée? Cette question a &é tort discut<sup>e</sup> dans le temps par plusieurs forivains, Le problème est résolu dans tous les pays

où Ton dSpique le blé. Consultez ce mot et le mot BATTAGE. On ne pourroit faire autrement puisque toute la paille y est brisée par le piétinement des chevaux, avant de sortir de dessus Paire. Malgr<sup>a</sup> cela, j'en ai fait battre au fléau, afin de m'assurer si les chevaux la mangeroient également entière ou brisée, et je ne me suis appenju d'aucune différence. Il faut cependant avouer qu'ils perdent plus de paille entière que de Pautre, mais ellesert à leur litière. Dans toutes les provinces où la mélée est en usage, on ignore qu'il soit nécessaire de hacher la paille, et ce n'est que depuis trente à trente-cinq ans qu'on a discuté sur la préférence donnée à Tune ou à l'autre.

Je ne vois aucun avantage à hacher la paille, à moins qu'on ne la brise en même temps: sans cette précaution, les pointes de la paille blessent la langue et le palais de l'animal. On lit, dans le volume pour l'année 17<sup>a</sup>8<sub>1</sub> de l'Académie des sciences de Paris, la description suivante d'une machine propre à hacher et à éraiser la paille, présentée par le sieur Mesnier. Comme elle est simple, elle pourra être imitée par les amateurs de l'art de la paille hachée.

Elle consiste en deux cylindres horizontaux, dont l'un, mu par une manivelle ou par une lanterne, fait tourner en sens contraire, par le frottement qu'il occasionne, l'autre cylindre qui porte un grand nombre de lames d'acier circulantes, percées au centre, et tranchantes à leur extrémité. Ces lames sont portées sur un même axe de fer, et séparées les unes des autres par des rondelles de plomb, qui les assujettissent et les tiennent à égale distance, étant toutes

fondues dans le même moule. La paille peut être hachée plus ou moins menu, selon l'épaisseur qu'on lui donne. Le premier cylindre situé parallèlement au second, est de cuivre et entaillé dans toute sa circonférence, de façon que les lames tranchantes de celui-ci s'avancent dans les entailles de celui-là : il porte de plus sur sa surface plusieurs rangées de dents qui entrent dans les intervalles des lames d'acier, et qui accrochent les pailles pour les faire porter sur ces lames, et les faire couper par la révolution des deux cylindres. On peut les presser plus ou moins l'un contre l'autre, au moyen des deux vis horizontales : quatre autres vis verticales servent à régler de même leurs axes dans les collets où ils tournent, pour éviter le jeu. Les bottes de paille se mettent dans une espèce de tremie de la même longueur, qui est placée au dessus des deux cylindres, et le poids de ces bottes suffit pour les faire descendre à mesure que la paille est coupée, et que ses brins tombent dans une auge établie sous la machine. Le cylindre de cuivre étant mis en mouvement, le frottement qui en résulte, fait tourner en sens contraire l'autre cylindre qui porte les lames : la machine entre en jeu, et hache la paille. Cette machine à bas prix la paille hachée que l'on sait être une bonne nourriture pour les chevaux, lorsqu'elle est mêlée avec l'avoine, dont elle diminue la consommation.

sous lequel on désigne toute matière farineuse, mêlée avec du levain et de l'eau, dont on forme une pâte molle et flexible, pour la cuire peu de temps après au four ou sous les cendres. L'aliment qui ne peut être porté le nom de pain, doit être composé de deux substances : la première est une mie spongieuse, blanche, élastique, parsemée de trous ou mous grands, d'une consistance molle, ayant une légère odeur de levain ; la seconde offre une pâte dure, sèche, cassante, pour l'aspect du pain. Ses propriétés physiques sont de se ramollir à mesure qu'il se dessèche au lieu d'être dans un lieu chaud, de se conserver un certain temps sans se moisir, de se gonfler considérablement, de se broyer aisément dans la bouche, et de passer sans peine à l'action de la digestion et des autres viscères, pour la santé la plus pure et la plus saine de la nutrition. Combien se sont trompés ceux qui ont cru que le grain, pour l'état de pain avoit une nature particulière ! les avantages successifs qu'il a éprouvés depuis son état nature ! jusqu'à sa fermentation et sa cuisson, sont à peine de pas faits vers la perfection, si ce n'est étoit possible que le grain influât sur cet objet, on pourroit dire que pour la première fois l'homme et la plante ont vaincu, aux dépens de cet ennemi de la vie ! Il est même inutile de dire que la farine qui acquiesce du

PAIN (i). C'est le mot générique de la forme panaire du volume e<sup>1</sup>

poids, a augmen. dau sid'untiers au moins du cote de l'effet nutritif, ce qui doit servir a compenser les soins que demande le pain. L'art de le preparer eut des commencemens fort grossiers, ainsi que toutes les inventions humaines ; jetons un coup-d'oeil rapide sur toutes ces nuances.

Uopinion la plus gene'ralement adoptee , c'est qu'on commença a manger les grains entiers et crus a l'instar des autres vegetaux; on les ramollit ensuite dans l'eau par la cuisson, et on en fit usage comme on fait du riz ; mais leur viscosite et leur fadeur, dans cet etat, engagerent a les soumettre a une torrefaction prealable qui les rendit plus legers et plus sapides : c'etoit deja quelque chose; le broiement des dents, le melange de la salive n'en furent pas moins necessaires ; on a pense aux pilons et aux meules ; les grains per-revêtus. Plus purs et plus divises, ils dirent alors d'ecorce dont ils sont servirent a former les gruaux, les bouillies. Les galettes toutes formes qui soulagerent les instrumens de la mastication, mais l'industrie se perfectionnant a mesure que la frugalite des premiers peuples disparoissoit; on entreprit quelques recherches pour ameliorer ces diverses preparations du ble qui, quoique d'forme, combine avec l'eau et cuit, n'offroit pas encore un aliment ni assez commode, ni assez durable, ni assez ragoûtant pour remplir toutes ces vues; peut-etre un morceau de pate, ou bu ou egard, qu'une bonne managere n'aimpas voulu perdre, ayant ete mis au four quelques jours apres sa preparation, a produit une galette plus sapide et plus Mgere que

la bougie, et a conduit naturellement a l'idée du levain.

Que nous soyons redevables au hasard de la decouverte du secret important de faire prendre a la pate un mouvement intestin renouvele sans cesse par la fermentation, et sans cesse arrete par la cuisson ; ou que

Pous J a y<sup>oh</sup>s ^ ameneS ^ff

blement par le raisonnement et l'observation peu importe ; cest toujours depuis l'epoque de cette decouverte que l'homme peut se flatter de voir dans tous les avantages que le ble est en etat de procurer a ses premiers besoins, c'est a ce temps qu'il faut fixer la connoissance du pain levé dont l'existence est chez quelques peuples, d'une date fort ancienne, puisque Moise remarque que les Egyptiens avoient tellement presse les Israélites de partir, qu'il ne leur avoit pas laisse le temps de mettre le levain dans la pate. Les Egyptiens frappaient des hommes qualifiés pour enlever sa fermentation, qui se venoient faire dans la Grèce, et se perfectionné par les romains qui abandonnerent l'usage de manger les farines sous la forme de bouillie dont ils étoient amateurs passionnés, pour ne plus se nourrir que de pain. La reputation de cet aliment se repandit, et devint le goût dominant, non seulement de l'Europe entiere, mais de beaucoup de contrées des autres parties du monde. On lui rend hommage dans tous les pays ou l'on en tiennent lieu. On en prenoit sa forme, en le servant comme un mets de table, soit en rapprochant ces grains de la nature de notre aliment. Enfin, le pain ainsi que le ble sont connus de tous les peuples industrieux et cultivés.

vateurs. Mais sans nous arrêter plus long-temps à ces détails historiques, passons à l'objet purement pratique; et comme le blé a été considéré sous tous ses rapports, il ne s'agit plus que de faire connaître ses propriétés dans l'état de farine, et de quelle manière on doit procéder à la préparation du premier et du meilleur de nos aliments.

### PLAN du travail du Pain.

- CHAPITRE PREMIER. De la farine.  
 ARTICLE PREMIER. Analyse de la farine,  
 Des soins préliminaires de la mouture.  
 Reflexions sur la mouture.  
 Effets des meules sur les farines.  
 ART. II. Choix des farines.  
 Farines de première qualité.  
 Farines de deuxième qualité.  
 Farines de troisième qualité.  
 Farines Usées.  
 Farines détériorées.  
 Moyens propres à faire connaître la qualité des farines.  
 Premier moyen.  
 Second moyen.  
 Troisième moyen.  
 ART. III. Conservation des farines.  
 Farines en rame.  
 Inconvéniens des farines en rame.  
 Des farines en garennes.  
 Inconvéniens des farines engagrennet.  
 Des farines en sacs empilés.  
 Inconvéniens des farines en sacs empilés\*  
 Farines étuvées.  
 Inconvéniens des farines étuvées.  
 Farines en sacs isolés.  
 Avantages des farines en sacs isolés.  
 ART. IV. Mélange des farines.  
 Art. V. Commerce des farines.  
 CHAPITRE II. ARTICLE PREMIER. Des principes de la boulangerie.  
 De la farine considérée comme faisant partie du pain.  
 Du sel dans la pâte\*  
 -Emplacement d'une boulangerie.  
 Ustensiles de la boulangerie.  
 Du pétrin.

Des corbcilles.

ART. II. Du levain.

Levain de chef

Préparation du levain.

Caractères d'un bon levain\*

Proportion du levain à employer.

Emploi du levain.

De la levure.

ART. III. Usage du son dans le pain.

ART. IV. Du pétrissage.

ART. V. De la façon de la pâte.

ART. VI. De l'apprêt de la pâte.

Caractères de la pâte levée.

ART. VII. De la cuisson du pain.

Caractères du pain cuit

ART. VIII. Du biscuit de mer.

Préparation du biscuit.

CHAPITRE III. Des différentes espèces de pain usités.

ARTICLE PREMIER. Dupain de seigle.

ART. II. Dupain de seigle.

ART. III. Dupain de méteil.

ART. IV. Du pain de Torge.

ART. V. Du pain de Turquie mélangé\*

Du pain de Turquie sans mélange.

ART. VI. Du pain de sarrasin.

ART. VII. Pain de pommes de terre mélangé

avec la farine des différents grains.

Du pain de pommes de terre sans mélange de farine.

ART. VIII. De la bouillie.

ART. IX. De l'économie de la farine.

Comment acheter le pain au lieu de la farine.

Reflexions générales sur le pain.

### CHAPITRE PREMIER-

#### De la farine.

La farine est composée des mêmes principes que le grain dont elle provient; ils s'y trouvent seulement dans des proportions différentes; cette variété de nuances qu'elle offre si souvent : ainsi la farine la plus blanche et la farine la plus brune tiennent Tune et l'autre, mais dans des proportions relatives, toutes les parties constitutives du blé.

## ARTICLE PREMIER-

*^Analyse de lafarine.*

Pendant long-! emps les cultivateurs et niême les écrivains n'ont distingué dans un grain de blé que l'écorce Qui lui sert d'enveloppe, le germe destiné à sa reproduction, et enfin la niatière farineuse dans laquelle réside la vertu alimentaire ; mais aujourd'hui que l'ude des objets d'utilité première fixe l'attention des savans, leurs recherches ont appris que cette matière farineuse est elle-même composée de plusieurs substances dont la nature et les proportions variant à raison du sol, du climat et de la culture : ces substances sont Fami-don, la substance gluiineuse, lama-ti&re muqueuse, le sucre. La con-noissaiice de ces différentes\* parties **constituantes, ne doit pas être indifférente, puisque l'art de conserver la farine, de l'assortir avantageusement, et de la converlir en pain de bonne qualité, dépend en partie de eelte connoissance.**

*Des soins préalablesàla mouture.*

En supposant que toutes les conditions nécessaires pour obtenir des blés nets aient &é parfaitement remplies par le laboureur ou par le commerçant, on pourroit les envoyer au moulin sans aucune operation préalable,lapoussièrequ\*ilsretiendroient encore, seroit facilement s^par^e, au moyend'un crible placé au dessusde latremie.

Mais une precaution essentielle qu'exige le blé le plus parfait, c'est que cjuand les eaux sont basses, ou

que le temps est calme, >1 faut éviter d'envoyer moudre tine plus grande quantiié que le local du meünier ne le permet, car souvent c'est là que le grain négligé, abandonné, perd de ses bonnes qualités. Il est donc prudent, quand on entreprend la mouture d'une provision de blé considérable, de ne le faire transporter au moulin qu'à mesure que Ton moud ; parce que ne pouvant jouir seul du moulin, il est nécessaire, comme dit le prarerbe : *Que chacun engrène d son tour.*

Est-on forc^ de se servir de blés nouveaux, avant qu'ils aient ressué au grenier ? il faut toujours faire ensorte de les mêler avec des blés vieux ; la mouture s'en fait ^ plus aisément, et ceux-ci rendent une farine qui donne au pain le goûtde fruit,

Gependant, pour bien moudre le die, il faut qu'il conserve une portion d'humidité, sans laquelle la totalité du grain se divise au même degré ; le son également pulvérisé passe à travers les bluteaux les plus serrés, se mêle à la farine, et il ne r&ulte qu'une farine terne et piquée, ce qui luienlève de sa valeur dans le commencement, et dans le pain qu'on en prépare. Les blés des provinces mdndionales sont principalement dans cecas ; il est constamment utile de leur restituer Teau que le même grain a quelquefois par surabondance ; il faut le mouiller : et ce mouillage doit précéder la mouture de deux fois vingt-quatre heures.

S'il est avantageux, de mêler, avant d'engrener, l<sup>es</sup> bles, sees avec les blés humides, les bles gris et durs avec les blés jaunes et tendres, les blés vieux avec les bles nouveaux,

nous ne pouvons nous dispenser de désapprouver P-usage adopté en quelques cantons du royaume, d'envoyer moudre à Ja fois plusieurs espèces de grains, dont la nature, la configuration, et le volume, étant entièrement différents, exigent chacun unemou- lure particulière; jamais ils ne pei- vent iburnir une farine aussi bonne ni aussi abondante que si les mêmes grains eussent été écrasés séparé- ment; il faut donc toujours moudre à part le blé, quoiqu'on ait l'inten- tion de mêter sa farine avec celle des autres grains; cette pratique évite encore une perte de temps considé- rable; le particulier et le meûnier out donc le plus grand intérêt de l'adopter.

M<sup>^</sup>s commele blé le plusparfait au sortir du grenier, peut perdre de ses excellentes cjualités, par l'igno- rance du meûnier, ou par l'imper- lection du moulin; qu'un bon ou un mauvais moulage présente une diffé- rence énorme dans les produits d'un même grain; qu'enfin on doit regarder la mouture comme la première opération de la boulangerie, nous croyons qu'il manque à Particle *jnoiture* quelques observations qui ne seront pas dépbées ici.

#### *Reflexion Slir la mouture.*

Le *blé* porte avec lui trois. ca- ractères distinctifs dans les mains du meûnier: l'écorce, la substance la plus exl<sup>^</sup>rieure<sup>^</sup> qui est le *son*; la farine déjà divisée dans le grain, dont elle occupe le centre, qu'on désigne par *farine de blé*; enfin une autre farine? la plus voisine de l'écorce, qui, <sup>sous</sup> étant détachée, la présente la forme de petits grains

qu'on nomme vulgairement *griiitfr*

L'art de moudre consiste donc a séparer ces différentes parties les unes des autres, et à conserver à chacune ses propriétés respectives; il \*aut, pour cet effet, que la farine neso<sup>it</sup> que tiède au sortir des meules qu<sup>e</sup> le son soit large, parfaitement évidç, qu'il ne contienne plus nen de lari- neux: qu'enfin il ait la même cou- leur qu'il avoit avant d'avoir été de- taché du grain: tel est du moms le nu<sup>j</sup> qu'on doit se proposer, quelle que sou l'espèce de grain qu'on veuille iaue moudre.

Si, au contraire, la farine arrive cliade ou brûlante à la huche, les parties savoureuses du grain se vo- lalilisent par Faction violente des meules; la matière huileuse du DK- augmente de couleur > la substance glutineuse éprouve une sorte de de- composition, la farine est piquée, rougeâtre, elle mollit au travail, et n'a plus de corps. Mais comment par- venir à empêcher que le meûnier ne dénature le blé à ce point, si dépen- dant lui-même du moulin qu'il a à conduire, et de toutes les pièces qu\* composent ces grander et nidus- trieuses machines, il lui est imp<sup>©</sup>5' sible, malgré ses soins, de rectifier ce qu'elles ont de défectueux en elles\* mêmes? Mais continuons nos obser- vations.

Lorsque les grains &oient à b<sup>o</sup>n compte, le j)rix de la mouture e<sup>a</sup> substance balancoit assez celui de l<sup>a</sup> mouture en argent; mais le rencbe- rrissement successif du blé ay ant rom- pu cette balance, et augmente<sup>les</sup> autres denrées à proportion, « ? est suivi que le meûnier qui <sup>en</sup> retl<sup>nt</sup> la moulure sur le grain, avu, son B<sup>i</sup>/j uefice doublé et même triple, <sup>tan</sup>

tjue celui à qui on pale la moulure en argent, a perdu tin tiers, à cause des prix excessifs des baux, des frais d'entrelien de moulins, de voitures et de main-d'œuvre, ensorte que l'un perçoit par septier quelquefois Un écu ou quatre francs dans la cherté des grains^ tandis que l'autre

ne se trouve pas avoir trente sols pour la même mesure.

On doit espérer que le gouvernement, convaincu déjà par l'expérience, des avantages qu'il y auroit d'établir dans tout le royaume Une seule-et même mouture, voudra bien, un jour, se rendre aux vœux des citoyens éclairés, qui désireroient un règlement concernant les meuniers, et que les arrêts rendus par le parlement de Paris, en 1719\* ordonnoient que les meuniers seroient dorénavant payés en argent et non en grains, seront exécutés dans tout le royaume. Il s'agiroit de fixer dans chaque province le prix en argent de la mouture et de la voiture, suivant l'espèce, la quantité de grain et la distance où on se trouveroit du moulin : par exemple, pour se rapprocher du taux des moutures de Paris, on pourroit, par septier, fixer 10 sols pour la mouture à la grosse, dans les moulins où la mouture à blanc n'est pas encore pratiquée, et 30 sols pour cette dernière, sans y comprendre la voiture pour aller chercher le blé, à raison de 5 sols par lieu. Une précaution que doit prendre le particulier qui fait moudre, c'est de ne jamais abandonner le son au profit de son domestique, parce que celui-ci, envoys au moulin pour y servir le grain, ne veillera point ce que ce blé soil moulu avec au-

tage, que le meunier auquel il aura pu recommander ses intérêts, raoudra et hlutera mal# donnera le son gras à la servante, et peu de farine à la maîtresse. On ne sauroit trop éviter de fournir à autrui l'occasion de tromper.

*Effet des meules sur les farines.*

Le blé et ses produits ne sauroient passer sous les meules sans éprouver une chaleur qui influe d'une manière plus ou moins sensible sur leurs principes : ce qui prouve combien on doit être en garde contre les forts moulins^ contre les meuniers qui ne sont occupés que de la quantité de grains qu'ils expédient^ sans considération pour la qualité de la farine; ce qui prouve encoi\* qu'au lieu de chercher à augmenter le nombre des remoutures, il faut chercher à les restreindre; car il est aussi désavantageux de ne moudre qu'une seule fois dans la mouture à la grosse, que de moudre cinq à six fois, corame les partisans outrés de la mouture économique l'ont proposé,

Le refroidissement le plus prompt, et opéré dans les circonstances les plus favorables, ne remédie pas aux effets malheureux des meules qui ont trop échauffé les farines, parce que quoique conservées suivant les bons principes, elles seront toujours d'un mauvais travail au pétrin, et le pain ne présentera jamais tous les avantages qu'on doit espérer.

Ainsi, la précaution tant recommandée de répandre les farines sur le carreau ou plane her du raagasin, pour qu'elles se reiroichissent plus vite, n'est ni sage, ni utile, ni nécessaire\* Est-ce en été? faire trop

cliaud est incapable de les tié'dir sur-le-cbamp. En hiver? Il n'y a rien à craindre, quand elles garderoient long-temps leur chaleur; enfin, s'il règne de l'humidité, c'est le moyen de leur faire acquérir une augmentation de poids, toujours préjudiciable à leur conservation.

Il est donc de la dernière importance en meûnerie, que la chaleur communiquée aux farines par les meules, n'excède pas de dix degrés la température de IVrnsnVièrè; autrement les principes peuvent être altérés, et sur-tout la matière glut-

lion : le moulin alors va trop vite, il expédie iropdegrains; il faut alléger le, meules, leur donner la quantité de blé relative à leur force, et diminuer le moteur, sans quoi le meû-

nes les mûlles doit toujours e qui a un pa- à l'anche, en avoit davantage avant d'y arriver; car la farine, en qualité de poudre

**S32Ss?**

Se esf divisée en petites masses.

Si les dix degrés de chaleur qu'ont les ferine! soil déjà capables i'alterer leurs prindpes, que l'on juge maintenant de ce qui doit arriver dans nos provinces, u « ^ 1 " 7 ^ ~ ~ j - èh une seule fois la totalitè du gram, on fait usage de toute l'impetuositè du moteur! plutôt que den tempèrer la violence? on serre les meules, qui, déjà defectueuses par elles-mêmes, tournent si rapidement, qu'elles parcourent leur cercle plus de cent fois par minute, et occa-

sionnent une chaleur telle, qu'à peine la main peut la supporter.-Comment, ensuite le boulanger le plus éclairé peut-il parvenir à faire du pain £ tonne qualite, lorsqu'à cetmconve uient il s'en joint un autre, ceiu i d'une taxe trop basse qui oblige à acheter des grams de médiocre qualite, et à faire rapprocher encore davantage les meules, pour mouQre plus pres, et introduce du son divide Sans la farine? Que ne sera-ce donc pas encore, si aux inouluressj

cicuses se reunit une ma...  
 nutention? Faut-il s'étonner si avec e fait, dans plu-oyaume, que du pain m^diocxe et iort cher.

ARTICLE I I.  
 ARTICLE

CAo« des farines.

Si la connoissance des grains est d'une utilité importante, celle des farines n'est pas moins nécessaire: sans ce double avantage, jamais on ne saura quelle est l'espèce de farine qu'on a à traiter, ni les règles qu'il faut suivre pour les conserver ainsi, continuellement à être trompé dans les achats et au moulin, il sera impossible d'obtenir constamment la qualité du pain qu'on a l'intention de fabriquer.

Mais heureusement la connoissance des farines est aussi facile & acquie i f ont pro- celle Ltes; elles on. conle eux \* » £ ractères distinctifs de bonté, ^ e diocité et d'alteration, W\* « t difficile à l'œil, à l'odorat et à la man, un peu exercés, dene pas saisi.

*Farina*

*Farine de premiere qualiti.*

La meilleure farine est d'un jaune clair, elle est seche et pesante, elle s'atlache aux doigts, et pressee dans la main, elle reste en une espece de pelote; elle n'a aucune odeur, mais la saveur qu'elle repand dans la bouche est semblable a celle de la colle fraiche.

*Farine de seconde qualite.*

La farine de moyenne qualite' a un ceil moins vif et est d'un blanc plus mat; une partie s'attache en la pressant dans la main.

*Farine de troisieme qualite'.*

C'est celle qui résulte des petits grains lesquels se trouvent des semences d'espèces différentes nuances de couleur, de saveur et d'odeur; le pois gris lui donne un gris blanc; la cloque ou carie, une odeur de graisse; la nielle, un gout amer, et la rougeole lui communique un jaune de rouille.

*Farine Use.*

Comme les bles ne fournissent pas seulement de la farine blanche, et que l'art a su en retirer celle qui, étant la plus voisine de l'orge, en conserve l'odeur et la couleur, on la caractérise par le nom de *Farine Use*, dont la bonne qualité est marquée par un jaune plus ou moins obscur, et lorsqu'elle n'est pas piquée ou mêlée de petits sons; ses qualités inférieures se reconnoissent à un touché un peu rude à une couleur,

**Tome VII.**

sfougeâtre, à du son qui s'y trouve en si grande abondance, qu'elle se rapproche du remoulage qu'on retire des gruaux, par la mouture économique.

*Farines delenorees.*

Elles s'annoncent sùthsamment par leur odeur et leur aspect; elles sont quelquefois aigres ou infectes, ou un blanc terne ou rougeâtre, et dans la bouche elles laissent une impression acre et piquante, saveur qu'il faut bien distinguer cependant de celle qu'elles doivent au terroir ou aux engrais qui ont fumé le sol sur lequel la farine a été élevée. *Moyens propres à faire connoître la qualité des farines.*

Nous ne ferons pas l'énumération des différents moyens de preuve usités ordinairement dans le commerce pour s'assurer, d'une manière encore plus certaine, de la valeur des farines. Nous allons nous borner aux principaux.

*Premier moyen.*

On prend une poignée de farine dans le sac, et après l'avoir comprimée dans la main, on rend la farine extrêmement fine avec la lame d'un couteau, et se tournant vers le jour le plus clair, et à l'éclaircissement, on juge de sa finesse, si elle est piquée, et si enfin elle contient du son.

*Second moyen*

On prend la quantité de farine qu'on veut essayer.

e creux de la -main peut renfermer, et avec de Peau fraîche on en fait une boulette d'une consistance qui ne soit pas Irop-ferme ; si la farine a absorbé le tiers de son poids d'eau, si la pâte qui gn résulle s'a Hermit promptement à Pair, qu'elle premie du corps sans se s^parer , c'est alors iin signe que la farine esbien faite, **que le blé qui l'a fournie est de bonne qualité; si au contraire la pâte mollit, s'attache aux doigts en la manipulant,** qu'elle soit courte et se rompe volontiers, on en conclut que la farine est de quality inférieure, qu'enfin elle est alt^rée, si à cette circonstance elle Jijoute celle d'avoir une odeur d^sagréeable et un mauvais goût.

#### *Trofikme moyen.*

Il consiste à mêler ensemble une livre de farine, et huit onces d'eau froide, et a-en former une pâte ferine qu'on petrit bien: on dii\ge ensuite sur cette pate un filet d'eau ^galement froide, on la presse doucement > en faisant passer Teau à travers un tamis, ayant soin de i^unir à la masse les portions de pâte qui peuvent échapper des mains : peu à peu l'eau détache de la pâte les autres principes qui, confondus avec elle > sont re^us dans un vase place au-dessous du tamis: quand Teau cessera d'etre blanche il restera dans les mains un corps spongieux, ^lastique^ c'est la matiere glutineuse.

La farine qui appartient à un blé de bonne qualité, fournira par livre entre quatre et cinq onces de matiere gluiineuse dans Tetat mol^ de couleur laune clair et sans melange deson.

Si au contraire la farine provient d'un blé huouide ou mal moulu, ou

pass^e par un bluteau Irop ouvert elle en donnera trois à quatre onces au plus, dont la couleur sera dun gris cendte<5,-et qui S3 trouvera en outre méléangée de particules de son plus ou moins grossières.

En fin/l >rsquela farine est lersulta^ d'un blé détérioré, elle ne contient que très-peu ou p >int de n^tière glutineuse, qui alors n'est ni si tenace, ni aussi élastique, attendu que les altérations qu'éprouve le blé paries vicissitudes clessaisons, imfluence du sol, se portent entièrement sur cette matiere, et couime le seigie, lbrge, l'avoine, et les semences legumineuses, n'en contiennent pas un atdme, cette épreuve servira donc, HOD settlement à faire connoître la qualité des farines, mais encore leur melange ou leur delenoracion. Cette extraction de la matiere glutineuse est le moyen le plus assuré de reconnoître la qualité des farines, et moyen inconnu des boulangers, aussi facile à mettre en p^i^ue et cje les résultats en sont certains intéressans.

#### ARTICLE III.

##### *Conservation des farines.*

Nous avons examine les effets o^ différentes pratiques usitées ^ V^s conserver les farines, et e'est ^a^e cet examen que nous allons les tisse connoître toutes, afin qu'on p juger laquelle merite la piffere<sup>ce</sup>.

##### *Farine en lame.*

Quelle que soit Pancienneté <sup>an</sup>ue usage, on doit l'abandonner des^ie la theorie, d'accord avec la prati^ >

reclame contra son insuffisance, et même contre son danger.

La conservation <ies farines en rame a 0/10 sans doute la première adoptée, elle consiste à porter au grenier le blé tel qu'il sort des meules, c'est-à-dire la farine confondue avec les eruaux et les sons, à laisser ce mélange à l'air pendant six semaines environ, jusqu'à ce qu'elle ait fermenté; telle est l'expression dont on se sert dans les provinces méridionales ou ce que l'on appelle encore suivie, principalement pour ce qu'on nomme farine de minot.

*Inconvéniens des farines en rame.*

Il est bien certain que le son et les gruaux se trouvant interposés entre les molécules de la farine, ils empêchent qu'elle ne se tasse et ne s'amoncèle; ils permettent à l'air de pénétrer plus aisément dans la masse, et à celle-ci de laisser exhaler une portion de humidité qu'elle renferme, de se combiner plus intimement avec l'air, ce qui opère l'effet à l'air si important la fermentation de la farine, et qui n'est qu'une véritable dessiccation insensible, en sorte que la totalité de la farine se détache mieux de l'écorce, et se blute plus parfaitement; mais le son, en se journant ainsi dans les farines, leur communique du goût et de la couleur; il perd de son volume, et la farine bise qui s'y trouve toujours adhérente, se tamise en même temps que la farine blanche, en sorte que la farine blanche est d'ailleurs, la mite se met aisément avec le son, et si le grain dont il provient a été récolté dans une année humide, et qu'il fasse chaud, la farine ne tarde pas à

l'achever > vent même est la affaire de deux bis v.ngt-qualité heuies.

*Des farines en garenne.*

La farine > n<sup>t</sup> blutée au moulin chez le particulier qui la commerce, on la repa en couches ou en tas sur le planchum-dumagasm, on a la précaution de la retourner de temps en temps, et même tous les jours quand il fait chaud, afin d'empêcher qu'elle ne contracte de l'odeur de la couleur, ou qu'elle ne se marronne.

*Inconvéniens de la farine en garenne.*

Cette méthode est exposée à plus d'inconvéniens que celle des grains abandonnés en couches, la farine une fois saignée par toutes les ordures et les uuect? qu'y ont eu accès, ne sauroit être nettoyée par aucun instrument; elle est chargée de beaucoup de fiais de main-d'oeuvre, pour empêcher que ces corps étrangers, aussi nuisibles à la santé du consommateur qu'à la conservation de la denrée, n'augmentent les dispositions naturelles qu'elle a de s'échauffer et de fermenter: aussi le pain, à l'approche des chaleurs, se lessent-il plus ou moins de cette déféctuosité dans sa conservation; tantôt il a le goût et tantôt celui de ver, ou de charançon; ce qu'on ne peut empêcher que par le moyen d'un tamis fin, ou d'un tamis à l'usage de la farine, ou à un vice de fabrication, tandis qu'il ne faut accuser que la mauvaise manière de garder la farine, qui fait tout le mal.

*Des farines en sacs empilés.*

Pour éviter les inconvénients des sacs empilés, on garde la farine renfermée dans des sacs rangés les uns à côté des autres auprès des murs ou en piles, en sorte qu'ils se touchent par tous les points de leur surface.

*Inconvénients des sacs empilés.*

L'air ne pouvant circuler autour des sacs empilés, l'humidité qui transpire continuellement des farines qui s'y trouvent renfermées, n'est pas desséchée et entraînée au dehors. Or, ne faisant plus partie du corps d'où elle émane, elle réagit sur lui, et le dispose à la fermentation : la farine alors commence à se pelotonner à la surface interne du sac, et bientôt l'altération gagne les couches voisines. Souvent cette méthode peut, malgré toutes les précautions, devenir perfide ; quelquefois on est dans la plus profonde sécurité sur le compte de ses farines ; parce que de temps en temps on a eu soin de visiter les sacs qui sont les plus extérieurs des piles, et par conséquent rafraîchis par le contact de l'air, ce qui fait qu'ils n'ont éprouvé aucune altération, tandis que les autres sacs placés au centre, sont déjà échauffés et détériorés : ainsi on ne s'aperçoit du mal qu'au moment où il n'y a plus de remède, et on fait circuler dans le commerce une marchandise qui a perdu la moitié de ses qualités.

^  
*Farines étuvees.*

En appliquant la chaleur du feu

aux farines, comme aux grains, M. Duhamel avoit le projet de faner des minots avec tous les blés de l'intérieur du royaume ; mais malgré des vues aussi louables et le succès qu'il a obtenu de ses expériences, nous ne pouvons nous dispenser encore de faire à cette méthode quelques reproches fondés sur des expériences dont les résultats ont été publiés.

*Inconvénients des farines étuvees\**

Si le grain défendu par l'enveloppe ne sauroit résister à l'action du feu, sans perdre de ses qualités, à plus forte raison la farine sur laquelle cette action se porte.

Mais indépendamment du préjudice notable que le feu apporte aux principes de la farine, son application est gênante, coûteuse et impraticable. Elle démontre d'ailleurs que les meilleures farines étuvees exigent ensuite plus de surveillance pour être conservées en bon état : l'humidité qu'elles attirent dans les bûches où elles séjournent ne se distribue pas de la même manière ni si uniformément ; sa combinaison est plus lâche, et à la moindre chaleur elle ne tarde pas à se mettre en mouvement pour réagir ; c'est ce qu'ont très-bien remarqué ceux que l'occasion a mis à portée de servir de l'étuve, même dans une précaution favorable, et qui ont suivi en même temps ses effets sur la farine, depuis son départ pour les voyages de long cours jusqu'à son retour.

T > • • 7'

*Farines en sacs isolés.*

Eclairé par le vice de toutes les méthodes de conserver la farine, on a pris le parti de la tenir renfermée

dans des sacs isolés, placés et disposés comme il a été recommandé à Particle de la conservation du blé. #

Ce moyen simple, qui assure à peu de frais la conservation de la farine jusqu'au moment de son emploi, est exempt de tous dangers, pare à tous les inconvéniens > et procure tous les avantages qu'on désire. L'air ne pouvant pénétrer dans des masses de farine, circule librement autour du sac, et entretient au dedans une fraîcheur salubre: on empêche que la poussière qui entre par les fenêtres et par les portes, ou qui tombe du haut du plancher, ne salisse la superficie du tas, que les rats, les chats et les insectes n'y occasionnent beaucoup de dégâts; enfin, on est à l'abri de mirie autres accidens qui détériorent la denrée, renchérisent son prix et affoiblissent nos ressources.

L'efficacité de cette méthode, et tous les avantages qui en sont la suite, ont été appréciés par les administrateurs de grandes maisons, et ce n'est qu'après en avoir été bien convaincus, qu'ils s'en sont adoptés.

*Avantages des farines en sacs isolés.*

Pour mettre à portée de juger de plus en plus combien la méthode de conserver la farine telle qu'elle sort du moulin, jusqu'au moment de l'employer, après des années de séjour au magasin, est simple, commode, et salubre, il suffira de réfléchir sur les avantages suivans:

1°. On peut placer dans un endroit où il y a du double, les farines de différentes qualités, provenant de deux récoltes, sans confusion ni mélange.

2°. Il est possible d'ouvrir ou

de fermer le grenier, d'y entrer, de le nettoyer sans crainte d'apporter dans les farines des ordures ou de l'humidité, qui en accélèrent le déperissement.

3°. Les farines étant marquées et numérotées, on voit tout (l'un coup le grain d'où elles proviennent, le pays et l'année de leurs récoltes, le nom du marchand qui les a vendues, la date de l'achat et de la mouture.

4°. La poussière qui tombe du plancher, et qui salit la superficie du tas, se dépose sur les sacs qu'il suffira de secouer et brosser au moment de leur transport et de leur emploi à la boulangerie.

5°. La farine ne répandra plus au loin l'odeur qui attire les insectes; leurs papillons ne pourront plus y pénétrer ni par conséquent y déposer leurs oeufs.

6°. Comme il est incontestablement démontré que les farines se bonifient à la longue, on pourroit en avoir à l'avance au-dessus de la consommation sans courir aucuns risques, sans qu'il en coûte aucuns frais.

7°. On pourra profiter du temps favorable aux moutures, faire de grands amas de farine, se précautionner sur-tout contre ces disettes instantanées que fait naître, au sein même de l'abondance, le chômage des moulins.

8°. Dans un jour chaud et orageux on pourra s'assurer, sans qu'il soit nécessaire de vider un seul sac, si la farine du milieu et du fond est aussi fraîche que celle de la superficie: on saura bientôt, à la faveur d'une sonde, ce qui s'y passe.

9°. S'il est nécessaire de déplacer les sacs, de les remuer sans dessus

d'assous, ce qui n'arrivera que fort rarement, cette operation qui entrainera peu de frais et de déchets, ne sera pas aussi préjudiciable à la santé des ouvriers, que celle du remuage à l'air libre, qui fait avaler par les voies de la déglutition une poussière ténue, sèche, et absoibante.

10°. Quand il s'agira de faire des mélanges de farine provenant de blés nouveaux ou vieux, de blés seés ou humides, de blés rêches ou tendres, il suffira, par des essais en petit, de déterminer la quantité de sacs à vider de chaque espèce.

On peut en un clin-d'œil, vérifier l'état du magasin, et se rendre compte de la volonté de la recette, de la consommation, et de ce qui reste au bout du mois, du quartier ou de l'année.

#### ARTICLE IV.

##### *Mélange des farines.*

S'il y a des inconvénients à mélanger les grains avant leur mouture, à cause de la diversité des formes, du volume et du degré de sécheresse, il est avantageux au contraire, de mélanger leurs farines, soit qu'elles proviennent du même blé, ou d'autres espèces différentes. La mouture économique procurant plusieurs qualités de farines, ou en fait différentes espèces de pain: ainsi, la farine de gruau ayant plus de saveur, est réservée de préférence pour faire les pains de table et de fantaisie; celle dite fleur de farine et la deuxième du gruau, sont employées pour le pain bourgeois: la troisième pour le pain bis-blanc, et la quatrième et dernière pour le pain bis, en observant que les différents pro-

duits en farine blanche et en farine bise se modifient conformément à la taxe des différents espèces de pain, et que ce mélange de tous les produits réunis, présente le pain ménage, qui, à proprement parler, est le véritable pain de bio.

Plusieurs circonstances peuvent déterminer à mélanger les farines qui consistent de blés différents. Tantôt les années sont rêches, c'est-à-dire, abondantes en matière résineuse; alors il convient de leur associer une farine qui a moins de corps. D'autres fois, comme les récoltes ne sont pas toujours égales, si les blés de l'année ont été humides, et ceux de la moisson précédente fort seés, il convient de mélanger leurs formes, afin de les mieux conserver, et de faciliter leur travail au pétrissage. Souvent enfin, une farine sans être altérée, peut néanmoins avoir perdu ses parties savoureuses; le moyen de les lui restituer consiste à mélanger avec elle la farine d'un blé nouveau qui lui communique le goût du pain. Ainsi, le mélange des farines est indiqué par la nécessité de donner à quelques-unes d'elles, qu'on n'ont pas en proportion suffisante, et de varier, par cette réunion, un tout approchant de la meilleure farine: mais soit que l'on fasse moudre son grain, soit que l'on achète de la farine à sa place, la première attention qu'il faut avoir, c'est de faire les mélanges nécessaires pour l'espèce de pain qu'on a à fabriquer: car, plus les farines restent longtemps mêlées, plus elles s'assimilent et se perfectionnent; les personnes chargées de faire ces mélanges dans le pétrin, ne doivent point les justes proportions, et s'occupent beaucoup de détacher

## £\*A I

remuant, et peuvent se tromper en-

différentes rivières navigables, et a

gager à ne pas confier cet objet au premier venu.

Ayant des mélanges à préparer, on doit essayer les farines différentes en prenant, par exemple, une once de chaque espèce; en sorte que trente onces représentent trente sacs : on mêle et on passe au tamis cette farine, on en convertit une partie en pain; on est par-la à portée d'assimiler ces essais à la farine et au pain employés à la fabrication ordinaire. On ajoute ou on retranche plus ou moins des différentes farines, jusqu'à ce qu'on ait approché de la qualité et de la nuance ordinaire: cela fait, on procède au mélange en grand, et on passe auparavant le tout / un tamis fin; on peut, de cette manière, avoir des mélanges en avance, en prenant la Precaution de remettre la farine dans les mêmes sacs, sans qu'elle soit trop long-temps exposée à la poussière, aux insectes, enfin, à tous les autres inconvéniens dont a eu occasion de parler

"

A R T I C \*. E V.

*Commerce des farines.*

Le seul moyen de perfectionner promptement dans le royaume, la meunerie et la boulangerie, c'est de substituer le commerce des farines à celui des grains. Il n'existe point de pays aussi favorablement situé que la France pour en tirer un parti avantageux, soit à cause de la multitude des moulins à eau, soit par rapport à l'abondance et à la qualité de ses grains, ou bien relativement à ses

on est que... faire de bonne farine de minots, s'oppose, dans beaucoup de droits, à son adoption, et renferme une pareille préférence se trouve accréditée dans les cantons qui recolent les blés qui y sont les plus propres, tandis que les provinces moins sèches qui font également le commerce de minots, ne se servent que des moutures économiques.

On ne connoissoit autrefois, dans les environs de Paris, que le commerce des grains et on ne mouroit qu'à mesure de la consommation; la mauvaise apparence de belle récolte suspendait les achats, engorgeoit les marchés, enlevait aux laboureurs les ressources pour rembourser le gage des meuniers, ce qui inettoit nécessairement à la gêne les propriétaires, et contraindroit à détenir les produits de la moisson.

Mais la mouture économique ayant aujourd'hui remplacé la routine de la grosse, la majeure partie des récoltes est convertie en farine, les fermiers viennent, eux-mêmes les vendre au marché: les meuniers qui travaillaient alternativement pour le public et pour leur compte, sont devenus fariniers; d'ailleurs, qui ne sont, ni fermiers, ni meuniers, achètent des blés, les convertissent en farines, en sorte que n'ayant la halle de Paris et les marchés des environs n'ont plus que des fermes et fort peu de grains. Il faut bien que cette méthode ait présent, dans la spoliation, comme dans la

pratique, tme utilité réelle, soit pour le consommateur, soit pour le marchand, puisqu'on n'a jamais vu revenir sur leurs pas ceux que l'expérience a éclairés relativement à l'économie et à la commodité d'une pareille méthode.

Pour fixer l'opinion sur les avantages du commerce des farines, préférable à celui des grains en nature, on va offrir le tableau des produits en argent que rapporte un septier de blé converti en farine par la mouture économique.

*JIPPERCU en argent d'un septier de blé : mesure de Paris, du poids de 240 liv. net, au prix de 2 l. liv., réduit en farine par la mouture économique,*

*Produit en farine blanche.*

Les 160 livres composant un demi sac, du poids de 350 liv. net, à 21 liv. le demi sac font 2 s. 7 d. 7 la livre.

*Produit en farine bise.*

Les 12 livres de farine troisième, à 30 liv. le sac du même poids, ou 1 s. 10 d. 7 la livre.

Farine quatrième à 2.5 liv. le sac du même poids, ou 1 s. 6 d. 1 la livre.

*Produit en issues\**

Les 13 livres de remouillage, faisant un fcoisseau, à 10 sols, }  
 Les 15 livres de recoupes, faisant deux boiffeaux, à 7 sols, } 2 II  
 Les 26 livres de gros son, faisant quatre boiffeaux et dem., à 7 sols, } 7  
 -----  
 25 6

*De pense.*

Prix d'achat du septier, 2 3  
 Mouture et voiture. 23 } 3  
 -----  
 25 6 s.

On voit donc que de septier de blé converti en farine par la mouture économique, produit un bénéfice net de 2 liv. 6 sols par septier, qui fait un dixième en sus du prix d'achat: il ne s'agit que de comparer ces produits et ces bénéfices, et les appliquer à la mesure de chaque canton: il seroit possible, peut-être, que différentes circonstances augmentassent ce bénéfice, mais il faut aussi faire entrer en compensation le loyer des magasins, l'entretenement des sacs, l'attente de la vente, les avances du transport, et les déchets inevitables qui résultent de la garde des issues.

Mais ces déchets se réduiront bien peu de chose, si on conserve les sons en sacs isolés, à l'instar des blés et des farines: c'est ce qui view d'être coiffé dans les magasins de grands établissemens ou les issues répandues sur le plancher du grenier occasionnoient autrefois des pertes considérables sur les mesures et sur l'argent.

Il suit de tout ce qui a été dit, que pour donner au blé tous ses avantages qu'il est possible qu'il réalise, considérer relativement à la valeur en argent économique, il faut substituer la mouture à l'ancienne, et le commerce des farines à celui du blé: par ce moyen, tous les ordres de citoyens gagneront à l'échange du blé contre la farine, en s'évitant de s'embarrasser des soins et des dépenses. Les étrangers s'épargneront les mêmes embarras, en se procurant des fromens beaucoup plus belles, et conséquemment égales; les commerçans obtiendront un gain plus considérable, les avantages de la culture et de la semence.

é'tablissemens de moulins ; enfin , les provinceselles-mêmes trouveront dans l'exportation des grains et des farines, des bénéfices demain-d'oeuvre, l'emploi des différens objets nécessaires à cette exportation, sans compter que les issues augmenteront la masse des alimens destinés à la nourriture des bestiaux.

Le commerce des farines , intérieur et extérieur, est donc de nature à réunir l'intérêt public à l'intérêt particulier ; sous ce double rapport il mérite d'être adopté généralement.

Nous voici arrivés à la boulangerie.

## C H A P I T R E II. f abrique;

### A R T I C L E P R E M I E R -

#### *Des principaux instrumens de la boulangerie.*

Le choix des grains et la perfection de leur mouture, sont deux conditions importantes pour obtenir un pain qui puisse réunir toutes les qualités qu'on desire; mais il en est une troisième non moins essentielle, et sans laquelle les premiers soust deviendroient presque nuls, c'est l'exécution complète des procédés relatifs à la fabrication de cet aliment: tel est l'objet de la boulangerie dont nous allons donner un précis.

Les principaux instrumens doivent être distingués en trois classes, *les ustensiles destinés à pétrir la pâte*, ceux *de l'appât de la pâte* et ceux *de la cuisson du pain*.

Comme ils servent la plupart à contenir, pendant un certain temps, la pâte en fermentation, on ne sauroit être trop attentif à les entretenir

propres: il importe sur-tout aux boulangers d'exiger, dans ceux qu'ils associent à leur travail, de la vigueur et de la santé; il y a tels ouvriers entre les mains desquels le levain coule et la pâte mollit; mais il doit être question d'abord de l'eau, comme l'agent principal de la fermentation, et du sel ajouté au pain pour augmenter sa sapidité; ces sont des instrumens naturels.

#### # *De l'eau considérée comme faisant partie du pain.*

La qualité du pain ne dépend pas de celle de l'eau avec laquelle on le lui donne, la quantité qu'on en met, la manière de l'employer, voilà ce qui y contribue.

Toutes sortes d'eaux, pourvu qu'elles soient bonnes à boire, peuvent donc servir indifféremment à la fabrication du pain: l'eau de puits, l'eau de rivière, l'eau de citerne, l'eau de source et l'eau distillée, n'ont présente du moins aucune différence dans toutes les expériences qui ont été faites pour établir cette vérité, dont il est très-important de se pénétrer.

#### A *Du sel dans la pâte.*

Le sel fait toujours, dans nos provinces méridionales, partie du pain; on est dans l'usage, dans le languedoc, d'en mettre douze onces par soixante-dix livres de farine, mesure de poids. Cette quantité est bien peu de chose en comparaison de celle qu'on emploie dans les provinces maritimes: cependant ces douze

onces suffisent pour assaisonner le pain sans masquer son goût naturel.

Lesel a encore une autre propriété en boulangerie, c'est de donner du corps à la pâte; mais il ne faudrait pas Ty introduire, comme cela se pratique par-tout, au moment de délayer le levain, car il ne produit plus cet effet au même degré: il est nécessaire

lution dans l'eau du bassinage, qui, devenue plus tenace, donne du ton, de la consistance à la pâte, diminue et tempère les dispositions qu'elle a h passer trop vite à la fermentation.

#### *Emplacement d'une boulangerie.*

Rien n'est plus rare qu'une boulangerie commode et disposée favorablement pour les opérations qu'on y exécute: la plupart du temps elle n'est ni assez éclairée, ni assez bien aérée; souvent il n'y a point d'eau à volonté, ni d'écoulement pratique pour en laver le local; ce qui entretient au dedans une odeur fétide, préjudiciable à la pâte en fermentation. Cependant la propreté, si essentielle dans toutes les circonstances de la vie, ne sauroit être trop recommandée à ceux chargés, par état, de la préparation de l'aliment principal; elle importe d'ailleurs infiniment au succès du travail.

S'il s'agissoit de construire une boulangerie pour un grand établissement, il faudroit qu'elle fût disposée de manière à ce qu'il ne se perdît aucune chaleur pendant l'hiver, et qu'en été on pût y établir un très-grand froid. Il conviendrait, pour obtenir ce double effet, qu'elle fût élevée, pavée, et garnie de doubles portes j

qu'au fond il fût possible de placer deux fours de face, afin que l'un supplée à l'autre, quand l'autre se seroit occupé par la chauffe; on laisseroit l'intervalle des deux fours occupé par la chaudière, dans laquelle on chaufferoit l'eau pour le pétrissage de ce qui économiserait beaucoup de bois.

#### *la préparation du pain.*

Comme ils doivent contenir à la pâte pendant un certain temps, il faut avoir soin de les entretenir propres. Le meilleur vase, dans des circonstances où il y auroit eu auparavant du vinaigre, se corrompait bientôt, il en est de même des levains et du pétrin et dans les corbeilles qu'on négligeroit de nettoyer; ils acquerraient une aigreur qui donneroit au pain un aspect et un goût désagréables.

#### *du pétrin.*

Il faut qu'il soit du bois le plus dur, et en proportionner la grandeur à la quantité de pâte qu'on veut préparer. C'est un carré long, plus étroit à sa partie inférieure qu'à l'ouverture; on doit le nettoyer et le laver souvent au moyen d'une sponge ou d'une brosse.

#### *Des corbeilles.*

Ce sont des vases d'osier de différentes formes et grandeurs, dans lesquels on dépose la pâte au sortir du pétrin, pour la transporter ou lorsqu'on veut, li faut que ces corbeilles soient

plus étroites à la partie inférieure, et qu'elles s'élargissent à mesure qu'elles s'approchent de leur ouverture; qu'elles soient toujours garnies intérieurement de coutil, afin qu'on puisse les nettoyer et les laver commodément.

## ARTICLE I I,

*Du levain.*

Le levain est une portion de pâte actuellement en fermentation, destinée à porter de la mobilité et de la vie à la farine mêlée avec une certaine quantité d'eau, de manière que le mélange présente un état mou et flexible.

La pâte, sans l'addition du levain, ne boufferait ni ne contracterait l'odeur vineuse qui caractérise la fermentation panaria; c'est à cette heureuse invention qu'on est redevable de la perfection du pain; mais il faut convenir qu'on n'en retire pas toujours le parti le plus avantageux, faute de savoir préparer le levain et l'employer convenablement.

Le levain de la dernière fournée a quelquefois huit jours et même plus, Le soir, la veille de la cuisson, on dispose ce levain rempli de grumeaux dans un enfoncement préparé au milieu de la farine destinée à être convertie en pain; on le délaye, dans toutes les saisons, avec de l'eau très-chaude; on y mêle un peu la farine circonvoisine qui fait à peu près le douzième de la totalité de celle qu'on se propose d'employer; on en forme une pâte molle à moitié trayailée, qui demeure toute la nuit dans le pétrin qu'on tient toujours chaudement couvert, Le lendemain

main matin on le trouve ordinairement crévassé de tous les côtés, affaissé, aplati, et exhale une odeur fort aigre.

C'est cependant avec un pareil levain qu'on se propose de faire le pain; que peut-on alors espérer du meilleur grain, sur-tout en pétrissant sans soins et avec de l'eau très-chaude, en tournant mal la pâte, en l'enfournant trop tôt ou trop tard. Ainsi, tandis que le particulier qui prépare son pain chez lui, fait l'impossible pour n'employer qu'un levain bien vieux, extrêmement aigre et sans activité, le boulanger instruit ne paraît occupé que des moyens de se procurer tout le contraire, c'est-à-dire, un levain bien volumineux, n'ayant presque pas d'odeur. Il met de côté, dès le matin, un morceau de pâte, à laquelle il joint dans le cours de la journée, jusqu'à quatre fois, une nouvelle quantité de farine et d'eau, ce qu'il appelle *renouveler ou rajraichir son levain*, afin que, trois heures avant de pétrir, ce levain formé ainsi en différens temps, soit spiritueux et produise l'effet désiré.

Mais il seroit ridicule d'imposer ici la même gêne et le même travail. Le particulier n'a point, comme le boulanger, un intérêt marqué à la grand perfection de son pain, pourvu qu'il soit bien fabriqué et bon, cela doit suffire. C'est pour cette raison que, loin de le gêner, nous allons même faire en sorte de ne pas le déranger dans l'usage des beures qu'il a choisies pour préparer son levain, pétrir sa pâte et cuire son pain,

*Levain de chef.*

C'est le morceau de pâte mis d'écôté  
Aaai'

à la dernière fournée ; on doit le composer avec les ratissures du péti-in, et le renforcer par un peu de farine et d'eau froide, d'ou resulte une masse assez ferme qu'on met dans une petite corbeille en veloppee d'une toile, et qu'on doit placer dans Tendoit le plus frais de la maison.

*Preparation du levain.*

La veille que Ton doit cuire, on prendra le levain de chef, que Ton sera possible, dans la farine avec l'eau chaude ou froide, selon la saison; on formera du tout une pâte ferme, bien travaillée, qu'on laissera la nuit à une des extr^mités du pd-trin, entourée de farine, que Ton ^lèvefa et foulera, afin qu'elle ait plus de solidité, et qu'elle contienne mieux le levain.

Il n'y a rien de plus assujetti à la vicissitude des saisons que la pâte qui fermente. Dans les grands froids, il faut employer l'eau chaude, mettre le levain dans une corbeille bien couverte auprès du feu ; mais en été, on fait le levain plus ferme avec l'eau froide; on le met dans une corbeille que Ton expose ensuite dans un lieu frais.

*Caractère d'un bon levain.*

En général, un levain peut être regardé comme parfait, lorsqu'il a acquis le double de son volume, qu'il est bombé, qu'en appuyant un peu la main dessus, il la repousse légèrement, qu'en le versant dans le pétrin, il conserve sa forme et nage pur l'eau, qu'en l'ouvrant, il répand une odeur vineuse et agréable.

*Proportions du levain à employer.*

La saison, la nature des farines et l'espece de pain doivent déterminer la quantité de levain à employer. Cependant, toutes choses égales d'ailleurs, il doit former en été le tiers du total de la pâte, et la moitié pendant l'hiver. On peut employer dans tous les temps la moitié de la farine à la préparation du levain; il n'y auroit de différence que dans la température de l'eau, réglée selon la saison et la nature des blés et des farines; et peut-être aussi on pourroit employer le levain un peu plus avancé en hiver.

*Emploi du levain.*

On doit toujours faire en sorte que dans toutes les saisons, la fermentation du levain puisse s'opérer dans le même espace de temps. U n'est question que d'exciter par le emploi de l'eau chaude, et par des couvertures, le mouvement de fermentation et de le tempérer en été par des moyens opposés,

Dès que le levain est une fois placé dans l'endroit où il doit s'appréter, il ne faut plus y toucher si on veut qu'il acquière le volume qu'on désire.

Est-on obligé de le changer d'un lieu dans un autre, soit pour retarder son travail, soit pour l'accélérer? On doit enlever la corbeille qui le renferme avec beaucoup de ménagement et sans le balloter.

Dans la supposition où le levain se trouveroit passé, malgré la vigilance et les soins recommandés, parce qu'il se voit survenir quelques orages

on un dégel pendant la nuit , alors on pourroit rafraichir le levain , le Ten travailler , comrae la veille , avec la moitié de son poids de farine , de l'eau ivoide ou.tiède , et ^employer trois heures après: comme on a la facultéde préparerles levains dedifférens degrés de ftr ce, d'échauffer ou de tempérer leur activité , il esl possible d'améliorer par cemoyen le pain des farines m^diocres , humidesou revêches.

Il faut espèrer qu'à force de prôner les bons proc&lds , les expériences et l'exemple parviendront à les répan-  
*d* *ze*, et qu'on se pénétrera de ces vérités : *Grands levains nouveaux dans presque tous les temps , et pour la farine de presque tous les blés; lev<sup>(ll)</sup>ns plus avancés dans les grands froids, et pour les farines tendres et huniides; jamais levains vieux et fn petite quantite , en aucune s<zison, et pour quelque espèce de farine que ce puisse etre..* Vérités <sup>c1</sup>Ue l'on ne doit pas se laisser de répater , comme étant les maximas fondamentales de la boulangerie , et qui devroient être inscrites en gros caracteres au dessus du p&rin.

### He la levure%

% Tel est le nom que porte une matiere provenant de la biere en fermentation, et que Ton emploie sous forme seche ou fluide, tantot pour laire les fonctions de levain naturel ou de pate, et tanlot comme une puissance de plus pour acclerer les effets dece dernier. ^

^ L'action de la levure fraiche vari? ^ tout moment; elle tourne aussi r'apidement que le poisson de mer; un coup cie tonnerre, le vent du sud,

quelques exhalaisons fétides suffisent pour la gâter en chemin ; et dans cet état y elle donne de l'aigreur , de Famertume, dela couleur au pain , et ne remplit point le but pour lequel on l'ernploie.

Mais les influences des temps et des émanations ne sont pas les seuls fléaux de la levure ; ceux qui s'en servent habituellement en ont une infinité d'autres à redouter : combien de fois ne i'avons-nous pas entendu maudire par les boulangers qu'il'eni-  
 ploient en qualité de levain! D^jà asservis par des peines attachées à leur profession , pourquoi les augmenter encore par un joug onéreux qu'il seroit si aisé de secouer ? Nous deplorons sincèrement l'aveuglement où sont plongées à cet ^gard le\$ bonnes menageres de certains pays qui , croyant ne pouvoir se dispenser de faire leur pain avec de la levure , le rencherissent en diminuant sa qualité; car enfin, e'est dans les con-  
 trées; ou Pon brasse, etou, par conséquent, la levure est la plus commune, que le pain est constamment moins bon. Si le premier jour il est passable, le lendemain il est gris y sec, s'emiette aisément. ^et a une amertume qui se communique aux potages et aux autres mets.

### A R T I C L E III.

#### Usage du son dans le pain.

Ge n'est point une ^conomie de faire entrer le son en substance dans la composition du pain, non seulement ^parce qu'il ne nourrit point par lui-meme, mais encore par rapport aux obstacles qu'il apporte a la bonne fabrication de cet alixnext; il excite

en outre l'appétit, et passe en en tier tel qu'on l'a pris, en sorte qu'il est prouvé qu'une livre de pain où il n'y a point de son, substance davantage qu'une livre et un quart où il y a du son.

Cette observation confirmée par un très-grand nombre d'expériences faites par des entrepreneurs qui avoient beaucoup de gens à nourrir, les a déterminés à préférer de distribuer aux ouvriers un pain moins bis et en plus petite quantité. Ce changeraient à singulièrement bien au gré des uns et des autres; mais il est cependant un moyen de séparer du son tout ce qu'il peut procurer au pain de nourrissant.

On mettra le soir, la veille de la cuisson, tremper le son dans l'eau qui pendant la nuit pénétrera toute l'écorce, et détachera insensiblement la matière farineuse; le lendemain matin on agitera le son que l'on comprimera entre les mains pour achever la séparation de tout ce qu'il peut retenir d'alimentaire, et ne laisser que le squelette; on passera l'eau ainsi chargée à travers unetoile forte ou un tamis de crin, et elle pourra servir au pétrissage de la pâte.

Cette méthode d'extraire par le lavage la farine qui adhère au son, ne sauroit être comparée à celle qui consiste à faire bouillir le son dans l'eau pour employer la decoction au pétrissage. Le pain qui résulte de la première méthode, a meilleur goût, est plus blanc et mieux levé; à'ailleurs, le son qui a macéré dans l'eau froide, peut servir de nouveau, étant mélangé avec du son gras, pour les bestiaux qu'il faut remplir autant que nourrir.

Quelque avantageux que soit l'usage du son ainsi employé dans le

pain, on ne le propose que dans im^ circonstance à la cherté, où il est bon de faire servir tout ce qui est alimentaire à la substance des hommes; car autrement, si les particuliers n'avoient point de basses cours pour consommer le son, ils trouveroient encore plus de bénéfice à le vendre que de l'employer en substance dans le pain dont il augmente la masse et diminue le volume.

Terminons nos observations sur l'usage du son, en citant le rapport fait à l'Assemblée nationale, relativement à la contestation élevée à Rochefort sur la taxe du pain, et entériné par un arrêt du parlement de Paris, du 2 juillet 1784: « Ni le gros, ni le menu pain qui composent les issues, et » qu'on a séparés des farines, ne » doivent servir à faire du pain, outre » qu'il n'en pourroit résulter qu'un » pain qui n'en auroit proprement » que le nom, qui seroit mal sain et » indigeste, il ne vaudroit pas sou- » vent le prix de la main-d'oeuvre, et » ne deviendroit utile qu'au boulan- » ger qui parviendroit à le débiter. \*

#### A R T I C L E I V .

##### *Du pétrissage.*

La farine est déjà dans le pétrissage avec le levain, il ne s'agit que de les mêler ensemble au moyen de l'eau froide, tiède ou chaude, suivant la saison, et d'incorporer le tout promptement et à propos.

On fait une cavité dans la farine qui puisse contenir le levain et l'eau; on délaie le levain avec une partie destinée au pétrissage; quand il est bien délayé, on ajoute le restant de l'eau, que l'on mêle avec

exactement, de manière qu'il ne reste aucuns grumeaux, et que tout soit divisé et bien fondu: c'est ce qu'on nomme la *délaj lire*.

On ajoute ensuite à la *délajure* l'autre partie de la farine, que l'on incorpore promptement dans la masse jusqu'à ce qu'elle acquière la consistance nécessaire; mais c'est encore une pâte remplie d'inégalités, et composée de filets qui semblent ne former aucune union entr'eux: cette seconde opération du pétrissage est la *fraise*.

Faconner la pâte, On ratisse bien le pétrin, afin de tout rassembler, et de ne former qu'une seule masse que Ton découpe settlement en dessous, en plaçant les mains sous la pâte, la tirant/la rattachant, la retournant par gros patrons, qu'on jette dans le pétrin de droite à gauche, et de gauche à droite: c'est la *con tretraze*.

Pour continuer le pétrissage, il faut faire plusieurs enfoncements dans la pâte, y verser de l'eau froide ou tiède, qui, ajoutée après coup, et confondue à force de travail, achève de diviser, de dissoudre, d'unir les parties les plus grossières de la farine, et, par le mouvement vif et prompt, donne à la pâte plus de consistance, de légèreté et d'égalité, ce qui rend le pain plus savoureux, plus persillé, plus blanc: c'est le *bassinage*.

Il est possible d'augmenter encore la perfection que le bassinage donne à la pâte, il suffit de la battre en la pressant par les bords, en la pliant sur elle-même, la pressant, l'étendant, la coupant avec les deux mains fermées, et la laissant tomber avec effort, ce qui donne des espèces de vessies remplies d'air.

Plus on prendra de peine pour tra-

vailer sa pâte, plus on obtiendra de pain; l'eau ajoutée dans le bassinage, loin de rendre la pâte plus molle, lui donne au contraire plus de liant et de fermeté; c'est donc un bénéfice pour le maître de la maison, qui économisera de la farine, et nourrira également bien son monde.

## A R T I C L E V.

*& de la façon de la pâte.*

La pâte, ne consiste pas settlement à diviser la masse par parties, et à donner au morceau qu'on détache une forme quelconque; il faut prendre garde encore que dans ce travail, indifférent en apparence, le pain ne perde aucune de ses propriétés.

La pâte étant faite, on la retire du pétrin par parties, en la découpant et la battant encore, à mesure qu'on la met sur une table, ou elle reste en masse une demi-heure, environ, lorsqu'il fait froid, car en été il faut la diviser et la faconner sur-le-champ, afin de conserver toutes les propriétés que lui a données le pétrissage.

Des que la pâte est sortie du pétrin, on le ratisse pour composer le levain de *chef* de la fouine, prochaine; on y ajoute un peu de farine et d'eau froide, d'où requiert une pâte ferme qu'on place dans l'endroit le plus frais de la maison.

Pour donner à la pâte la forme et la grosseur qu'elle doit avoir en pain, on l'intend, on la replie sur elle-même, en rapprochant les bords du milieu; ce qu'on appelle *assembler la pâte*; on la tourne en rond, sans trop la mamer ni la fouler, parce que c'est dans cet état qu'on

Jui donne toutes les autres formes; on saupoudre légèrement la pâte avec de la farine, afin qu'elle n'adhère ni à la table > ni aux main, et on la met à apprêter, par le côté le moins uni, dans des paniers ou corbeilles d'osier, pour la contenir de toutes parts, et favoriser la fermentation.

#### ARTICLE VI.

##### *De l'apprêt de la pâte.*

C'est dans un état doux et paisible que l'apprêt de la pâte peut et doit s'opérer convenablement : si on s'avisait de l'interrompre de la brusquer tout à coup, il seroit difficile ensuite de recueillir tous les fruits du bon levain et du pétrissage parfaitement exécuté. La pâte, pour fermenter, doit être assujettie et retenue dans un moule, afin de lui faire gagner plutôt de la hauteur que de l'étendue, et qu'elle puisse acquérir un gonflement capable d'augmenter beaucoup le volume du pain. On met donc la pâte dans des paniers d'osier, recouverts intérieurement d'une toile serrée, saupoudrée de petit son: ces paniers doivent être exposés à l'air libre dans les temps chauds, et enveloppés de couvertures, et placés près du four, lorsqu'il fait froid. Ces paniers sont infiniment sensibles aux sécheresses et aux plateaux usités autrefois.

##### *Caractères de la pâte levée.*

Dans tous les temps, la pâte est comme le levain; elle demande un certain degré de chaleur intérieure et extérieure, pour s'approprier lentement. Les marques aux-

quelles on peut reconnaître qu'elle est suffisamment levée, ne sont pas très-aisées à caractériser; l'habitude facilite cette connoissance. Le volume que la pâte occupe dans le panier qui la contient, l'état affiné de sa surface qui repousse le dos de la main qui la presse, sans se rompre, sont les seuls moyens qui peuvent éclaircir sur cet objet.

Si, malgré la vigilance et les talens, la pâte avoit passé son apprêt, il vaudroit mieux, plutôt que de l'écarter ainsi, la raccommoier comme les levains, en augmentant la masse par une nouvelle quantité d'eau froide et de farine, et la laissant un quart-d'heure reprendre son apprêt.

#### ARTICLE VII.

##### *De la cuisson du pain.*

Tant que le four est chauffé et nettoyé, comme il a été dit (voyez l'article FOUR), et que la pâte a atteint le degré d'apprêt convenable, on l'enfourme promptement, en renversant la pâte des paniers sur la pelle saupoudrée de petit son, afin que le dessous se trouve en dessus. On les place avec adresse, les uns à côté des autres, en les touchant légèrement, dans la crainte qu'ils ne perdent leur forme et leur apprêt.

Lorsque tout est enfourmé, on ferme la bouche du four, et on ouvre de temps en temps, pour voir comment va la cuisson, et si la pâte prend couleur; on la tient ouverte lorsqu'il est trop chaud; on retire la pelle, afin que le pain cuise et se ressuie sans brûler.

Ceux qui des vents en sont rendus attentifs et circonspects, ne laissent jamais

jamaïs surprendre par la pâte : on sait qu'il vaut mieux que le four attende; mais dans ce cas , on doit entretenirà la superficie de la braise Une flamme très-légère, auraoyen d'un petit morceau de bois;conserver la chaleur du four , et économiser la braise qui, &einte à propos dans un étouffoir , peut servir aux besoins de la cuisine.

Les pains demeurent dans le four, lo temps proportionné à leur volume et à leur espèce: c'est une heure et demie environ pour la pâte la plus ferme, et trois quarts d'heure pour celle qui est la plus légère et la plus Blanche; mais, en général, on ne dey'oit jamais faire de ti-op gros pains; S se forment et cuisent mal.

*Caractères du pain cuit*

On reconnoit que le pain est cuit, du shu'en frappant dessous du bout du doigt, il r^sonne avec force, et qu' la baisure, la mie , legerement pressée, repousse comme un ressort.

En étant les pains du four , on au ia soin de Jes ranger a cote les u des autres , et de ne jamais les re»s renfermer qu'ils ne soient parfaite\* ment

Le retroidis.

Le pain est un objet trop precieux a la sante,et trop avantageux parmi les agnSmens de la vie, pour mieux fabriquer, mais pour que cet aliment puisse réunir les différentes qualitez connou , n ne faut pas smarter de la methode que nous avons indiquée , conçernant sa preparation , ni négliger sur - tout d'employer constamment de Feau plutôt tiède que chaude , des levains jeunes ^ et en

grande quantité , un pétrissage vif et léger , tine fermentation douce et non interrompue , une cuisson me'nagée et parfaite; il ne faut pas que Ton fasse entrer dans la composition de cet aliment aucuns supplémens qui en grossissent la masse , diminuent à la fois son volume , sa saveur et ses effets nulritifs; enfin, pour le manger, il faut attendre qu'il soit entièrement refroidi; car tant qu'ilestchaud, ilest collant,visgueux, et peut occasionner des accidens : enfin, rien n'est plus facile que de rendre le pain toujours égal, toujours agréable et bienfaisant, sans qu'il en coûte plus de soins , de dépenses, et de temps.

A R T I C L E VI IL

*Du biscuit de mer.*

Cette espece de galette a demi fermentee , d'un usage immemorial pour les voyages de long pours , et pour les expeditions railitaires , m^ritebien cjue nous fassions connoitre ce qu'il y a de plus essential sur sa composition qui tient auxpri<sup>nci-</sup>pes generaux de la boulangene.

*Preparation du biscuit.*

On prend dix livres de levain un peu plus avancé que pour le pain tiède, avec un quintal de farine que l'on pétrit ; lorsque la pâte est au point, ae ne puuv\*^ r—i r , vaillee avec les mains , on la Foulc avec les piedsjusqu'a ce qu'elle soit parfaitement tenace et unie.

Le p^trissage fim , on travaifle encore la pate par parties, d'abord en forme de rouleaux qui, coupes

en petit morceaux, repassent par la main des boulangers; ce qu'ils appellent *frotter*. Quand le poids des galettes est déterminé, ils leur donnent la forme ronde et aplatie, avec une bille, après quoi ils les distribuent sur des tables ou sur des planches qu'on expose aux frais, afin d'éviter qu'il ne s'y établisse un moitement de fermentation trop mar-

qu'On a soin que le four soit moins chauffé pour la cuisson du biscuit que pour celle du pain; mais aussitôt que la dernière galette est faite, on commence à enfourner la première, en la percant de plusieurs trous au moyen d'une pointe de fer, pour favoriser son aplatissement, et procurer des issues à l'évaporation. Le séjour du biscuit au four est d'une heure environ.

On juge que le biscuit est à son vrai point de cuisson quand il se casse net, que l'intérieur est parfaitement desséché, et qu'il présente un état brillant qu'on appelle *vitre*.

A mesure que l'on tire les galettes du four, on les arrange avec beaucoup de précautions dans des caisses, de peur qu'elles ne se brisent; on en renferme ordinairement un quintal ou un demi-quintal. La caisse une fois remplie, on la porte dans la pièce au-dessus de la boulangerie où le biscuit achève de perdre son humidité surabondante, et éprouve ce qu'on nomme *le ressuage*.

### CHAPITRE III.

#### Des différentes espèces de pain usitées.

Nous terminerions ici cet article, si le seul grain dont on

préparât du pain; mais comme l'épeautre, le seigle, l'orge, le blé de Turquie, le sarrasin, sont réduits sous cette forme, constituent également la nourriture principale d'un tiers des habitans du royaume, nous ne pouvons nous empêcher de traiter particulièrement de ces grains, soit purs, soit mélangés.

Quels que soient nos soins dans la culture de ces grains, quelques recherches que nous fassions sur les différens moyens qu'on pourroit employer, pour en obtenir le pain de la meilleure qualité, jamais ce pain ne sera ni aussi léger, ni aussi bon que celui du *Wé*. Le principe auquel ce dernier doit sa supériorité n'existe pas dans les autres graminées, du moins avec les caractères qui lui appartiennent essentiellement, et son absence deviendra toujours un obstacle à ce qu'on puisse en venir à bout.

Les précédés que nous avons exposés concernant la conservation de la mouture et la panification du froment, doivent être les mêmes que ceux qu'il faut employer pour les autres farineux; il y a seulement quelques légères différences à observer dans les manipulations, que l'habitude ne tardera pas à nous en faire connoître.

Une observation importante à faire, c'est que s'il est désavantageux de porter au moulin des grains moulus quoique de nature différente, il ne faut pas moins de réunir ensemble leurs farines après la mouture; celles qui sont plus spécialement destinées à la fabrication du pain, ne doivent jamais y entrer que dans l'état de pâte, parce que ce ferment est

l'ame de la boulangerie, s'il est permis de s'exprimer ainsi, c'est sur lui que toute l'attention doit se porter; et en le corqjposant de farine de froment seul, son action a bien plus d'énergie, que s'il étoit formé de ioute autre farine.

Une autre observation, c'est que quelque parti que Ton tire de la moulure à lagrosse, en la pratiqiant d'après les meilleurs principes, la Couture économique aura toujours surelleunavantageincontestable, taut pour les produits en farine que pour la distinction de leurs qualites différentes, et une separation plus exacte ~~fauses, dont toujours en leur beauté,~~ à leur emploi, et à leur garde.

## ARTICLE PREMIER.

*Dupain d'épeautre.*

Vépeautre bien nettoyé, et par-&lenient moulu, donne une tres-belle farine d'un blanc jaune, douce ^, toucher, et formant, par le Melange de l'eau, une boulette longue, tenace et visqueuse. Il faut que Peau pourlepétrissage de \*a farine d'ep^autresoit moinsfroide, et Ton doit employer davantage de ~~le pain~~ <sup>le pain</sup> que pour celle du blé; travailler beaucoup la pâte, la laisser très-peu appréter, et chauffer moins le four. Le pain qui en résulte est blanc, léger, et d'une très-facile digestion.

## ARTICLE II.

*Du pain de seigle.*

On distingue dans le seigle, corame

dans le froment, différentes nuances de qualité, et on en retire plusieurs espèces de farine.

\* Le meilleur seigle est celui qui est clair, {feu allongé, gros^ sec, et pesant; Idtaernes causes qui alterent le blé, influent également sur le seigle; les mêmes moyens le garantissent.

Il est extrêmement essentiel que le seigle soit sec avant de l'envoyer au mcuilin, parce qu'il est naturellement plus humide, que le blé. Il faut tenir les meules ires rapprochées pour HIOU-die ce grain.

La farine de seigle est douce au ~~blouter; elle répand une odeur de violette.~~ <sup>blouter; elle répand une odeur</sup> la boulette qu'on en fait avec de l'eau est couille, et s'attache aux doigts.

Quoique le pain de seigle soit en Europe le fondement de la nourriture des pays froids, il s'en faut bien qu'on le sache preparer convenablement: moulage peu soigné; levain trop vieux et peu abondant; eau beaucoup trop chaude; mauvais pétrissage; fermentation negligee; et cuisson imparfaite; tels sont les vices de pratique cqui rendent defectueuse la fabrication du pain dont il s'agit,

Pour faire le levain de seigle, on agira de la même maniere que pour celui de froment, ~~excepté qu'on~~ <sup>employera la moitié de la farine destinée au pétrissage.</sup> que l'eau sera toujours chaude; Ton donnera plus de consistance à la pâte, et qu'on la laissera apprêter constamment dans des corbeilles ou des pannetons; qu'enfin, le four sera moins chauffé, et que le pain y restera plus longtemps.

Le pain de seigle bieu fabriqué n'est pas lourd; il a assez de goût pour n'avoir besoin d'aucun assaisonnement é ranger; il se conserve sans presque rien perdre desqualités qu'il a dans sa nouveauté.

### ARTICLE III.

#### *Du pain de miteil.*

Les sentimens ne sont plus partagés maintenant sur les avantages de cultiver le seigle et le froment con fondus; mais les vérités ont une peine infinie surmonter les préjugés: il faut aux hommes une longue expérience pour être persuadés.

Une autre coutume, non moins préjudiciable encore à l'économie, c'est de faire artificiellement du miteil en mélangeant ensemble dans des proportions différentes, du ble et du seigle, et d'envoyer ces deux grains au moulin; il faut au contraire les moudre séparément, employer constamment la farine du premier à la préparation du levain, et celle du second au pétrissage.

Il faut dans le travail de la pâte, et de la cuisson du pain de miteil, prendre le terme milieu des deux manipulations indiquées, et se rapprocher toujours de la méthode employée pour le seigle; si c'est ce grain qui domine, agir différemment dans le cas contraire.

Le pain de miteil est bon, sayoureux et très-nourissant; il participe des deux grains farineux les plus propres à nourrir sous cette forme les Européens.

### ARTICLE IV.

#### *Du pain d'orge.*

Pour tirer parti de Forge au moulin, il faut éloigner la meule courante, afin de concasser seulement le grain, et séparer la première écorce; on le convertit ensuite en farine comme les gruaux de froment.

La farine d'orge est presque toujours défectueuse, à cause de la première enveloppe qui s'écrase un peu au moulin; elle est sèche et rude au toucher, ayant un œil rougeâtre; elle se durcit volontiers à l'air &ant mise en boulette avec de l'eau, mais cette boulette se casse en s'allongeant, et est encore plus courle que celle du seigle.

On fait le levain très-ferme en y employant la moitié de la farine qu'on a dessein de transformer en pain; parvenue au pétrissage, la pâte doit être bien travaillée et bassinée afin de lui donner autant de liaison d'égalité qu'elle est susceptible de prendre. Quant à la cuisson, il faut que le four soit très-chauffé, et que le pain y séjourne plus long-temps.

Le pain d'orge le mieux fabriqué est toujours rougeâtre, sec, dur, cassant; la mie n'est ni flexible, ni spongieuse; à peine conservé-il, peu de temps après la cuisson, cette qualité qui appartient à toute espèce de pain frais, celle d'être tendre et humide au sortir du four.

Quand on le peut, il est infiniment plus avantageux d'associer l'orge avec le froment ou le seigle, mélangés ou séparément, mais sur-tout d'employer la farine de l'un ou l'autre de ces deux grains dans l'état de levain;

elle lui communiquera les propriétés dont il est privé pour pi-oduire un pain mieux conditionné.

## ARTICLE V.

*Du pain de blé de Turquie mélangé.*

En supposant que Ton veuille fabriquer du pain composé de farine de maïs et de farine de froment à parties égales, voici de quelle manière il faut procéder.

Le soir, la veille de la cuisson, on prendra le morceau de levain mis de côté de la dernière fournée; on le délayera avec la farine de froment et de l'eau froide en été, et chaude en hiver.

On formera du tout une pâte très-ferme qu'on laissera dans le pétrin fermenter pendant toute la nuit. Le lendemain matin on mettra la farine de maïs dans le pétrin, au milieu de laquelle on pratiquera une cavité pour y déposer le levain, et demi-gros de sel par livre de pâte que l'on dé mêlera très-exactement avec de l'eau chaude. On pétrira le tout vivement et leccerement, de manière à donner au mélange le plus de liant et de viscosité possible.

On divisera, après cela, toute la masse en portions de deux, quatre, six ou huit livres, que l'on façonnera et distribuera dans des corbeilles ou sur des planches pour lever. On aura soin, pendant ce temps, de chauffer le four; on enfournera, et on laissera cuire pendant une heure et demie ou deux heures, selon la saison et le volume des pains; mais il faut toujours que le four soit un peu moins chaud, et que la pâte séjourne plus long-temps que pour le pain de pur froment.

Ce pain, quand les farines qu'on y a employées sont bien taillées, est fort agréable à l'œil et au goût; sans être très-léger, il est parfaitement levé et d'un jaune clair.

*Pain de blé de Turquie sans mélange.*

On met dans le pétrin toute la farine destinée à cuire, on la divise en deux portions, on y verse de l'eau bouillante pour en former une pâte ferme que Ton pétrit avec soin; on fait un trou dans la masse, et on y met le levain de froment ou de blé de Turquie lui-même, mis de côté de la dernière fournée; on mêle ce levain avec la pâte que l'on pétrit de nouveau; après quoi, on laisse la masse en repos, on la couvre et on la laisse fermenter; c'est pendant ce temps que l'on fait chauffer le four,

Dès que l'on s'aperçoit que la pâte est assez levée, on la delaye de nouveau avec de l'eau froide en quantité suffisante pour lui donner la consistance d'une pâte molle: on en remplit des formes garnies de feuilles de châtaigniers ou de choux qu'on a fait faner en les approchant du feu.

Les terrines étant remplies à un pouce près, on les met au four, la pâte s'élève en cuisant, et déborde quelquefois d'un pouce, ce qui forme une croûte; on laisse cuire un peu, ce qui est nécessaire; en retirant les terrines du feu, on les renverse sur une table; le pain s'en détache aisément et se conserve plus long-temps sans se moisir.

## j ^ j i i C L I VI.

*Pain de Sarrasin.*

Ce froment donne peu de fanne, elle

est même toujours piquée, à cause de l'écorce que les meules écrasent en même-temps et qu'elles y répandent.

Il seroit donc à désirer que le meunier, accoutumé à moulin du sarrasin, évitât cet inconvénient, en faisant ce qu'on appelle une mouture ronde, au moyen de laquelle le son est toujours large, sec, et aplati.

La pâte de farine de sarrasin demande presque autant de travail pour être convertie en pain, que celle d'orge ou de seigle et très-abondant, de l'eau chaude et un pétrissage vif, afin qu'elle acquière cette fermeté et ce liant qui forment le soutien de la pâte en fermentation, et la voûte du pain qui cuit. On met ensuite cette pâte dans des pannetons qu'on expose au chaud pour favoriser l'apprêt, et qu'on laissera dans le four un peu plus long-temps que celle de froment, parce qu'elle est moins seiche.

Voilà les seuls moyens d'après lesquels il est permis de se flatter que l'on pourra préparer, avec la farine de sarrasin, un pain meilleur qu'il ne Test ordinairement, sans néanmoins être encore très-bon. On a beau faire, il ne reste pas frais long-temps; dès le lendemain de sa cuisson, il se sèche, se fend, s'émiette, et finit par devenir insupportable. En mêlant ce grain avec de l'orge, du seigle ou du froment, on corrigeroit une partie de ces défauts,

#### A R T I C L E V I I .

*Pain de pommes de terre mêlées avec la farine des différents grains,*

Ces racines cuites dans l'eau ou sous la cendre, et assaisonnées de quelques

grains de sel, sont une sorte de pain tout fait qui n'a besoin d'aucun secours de l'art pour devenir un aliment très-digestible et très-nourrissant.

Mais il est certains peuples, auxquels il faut absolument du pain, et ils croiroient n'être pas nourris, si l'aliment ne leur étoit présenté sous cette forme. Ainsi, dans la circonstance où il n'y auroit pas suffisamment de grains pour fournir le pain à la consommation journalière, il seroit très-important de trouver dans les pommes de terre de quoi y suppléer. C'est alors seulement que le pain de pommes de terre mêlé ou pur deviendroit utile.

On prend la quantité qu'on veut de pommes de terre crues, épluchées et broyées aussitôt sous un rouleau de bois; on mêle la pulpe qui, en suite, avec le levain préparé de la veille, et le reste de la farine destinée à entrer dans la pâte, suivant la méthode déjà indiquée, on pétrit bien le tout avec l'eau chaude nécessaire: quand la pâte est suffisamment appretée, on l'enfourme, en observant que le four ne soit pas autant chauffé que de coutume, que la porte ne soit pas fermée, et que le pain cuise plus long-temps.

#### A R T I C L E V I I I .

*Pain de pommes de terre sans mélange de farine.*

Après avoir lavé à plusieurs reprises les pommes de terre dans l'eau on les divise à l'aide d'une râpe de fer-blanc, montée sur un châssis, d'une meule qui en seroit armée.

Les racines râpées offrent une pâte liquide qui est délayée dans l'eau; cette eau passe à travers un tamis, entraîne avec elle la farine que l'on trouve au fond

vase destiné à la recevoir. On enlève le dépôt bien lavé, on le divise par morceaux ; et on l'expose dans un endroit chaud, ou à l'air libre pour sécher; il se tamise fort aisément.

On prend ensuite parties égales de cette farine et de pommes de terre cuites et converges en pulpe; on y mêle, par livre du total, un gros de levure de bière, demi-gros de sel et quatre onces d'eau que l'on pétrit bien ensemble; la pâte résultante est mise deux heures après au four, et y demeure environ une heure et demie ; on obtient au bout de ce temps un pain blanc, qui a un petit goût herbacé appartenant à la pomme de terre.

### *De la bouillie.*

Comme la bouillie est, après le pain, la forme sous laquelle on emploie le plus communément les farineux, nous avons pensé qu'il seroit utile d'ajouter ici quelques réflexions sur cet objet.

Si le blé est de tous les grains celui dont on fait le meilleur pain, c'est aussi celui qui donne la bouillie la plus saine: le sarrasin, au contraire, dont le pain est le plus grossier, fournit la bouillie la plus délicate: d'où il suit que c'est absolument contre le vœu de la nature que l'on s'obstine à vouloir faire subir à tous les farineux, indistinctement la même préparation. Attachons-nous donc à chercher celle qui leur convient, et faisons en sorte ensuite de la perfectionner: cela posé, toutes les fois que les farineux n'obtiendront pas les avantages du pain, qu'ils ne seroient ni collans ni visqueux >

il faudra préférer de les réduire sous la forme de bouillie.

Pour que la bouillie soit moins collante et plus digestible, il faut la tenir sur le feu jusqu'à ce qu'elle n'exhale plus l'odeur de la fermentation; ajouter des assaisonnemens et la faire un peu claire. Mais, si la bouillie de froment la mieux préparée est lourde, fatigue les adultes vigoureux, quel mal ne doit-elle pas produire aux enfans dont les organes sont si foibles et si délicats ? C'est cependant dans la manière de les nourrir dans leur jeunesse, qu'il faut chercher la cause des maladies auxquelles ces êtres foibles et délicats succombent si

Nous invitons les mères qui allaitent, de consulter leurs entrailles, et de faire usage de leurs lumières; elles leur diront bien mieux que ne pourroit faire le meilleur traité, que la bouillie de froment est un nastic qui engorge les premières voies, donne un chyle grossier, fatigue les organes délicats des nourrissons, occasionne des maux d'estomac, des tranchées, des vomissemens, des vers; qu'il faut y substituer le pain fermenté, délayé dans l'eau, dans le bouillon, ou dans du lait, sous la forme de panade. Mais si l'on ne veut pas proscrire l'usage de la bouillie pour les enfans, qu'on la fasse au moins avec la farine de sarrasin, d'orge, de We de Turquie, de riz, d'amidon, et généralement avec tous les farineux dont l'on ne pourra obtenir que du très-mauvais pain,

## ARTICLE IX.

*De Ve'conomie qu'il J auroit à acheter le pain au lieu de le fabriquer.*

L'homme qui fait sa principale occupation d'un objet qu'il a étudié et examiné sous différens points de vue, qu'il traite en grand et avec l'intérêt de la perfection, non seulement le connoît mieux, mais il épargne encore sur les frais. C'est une vérité reconnue et démontrée dans tous nos ateliers, où l'on apprend à chaque instant que le succès d'une expérience dépend moins du procédé que d'une manipulation acquise par l'habitude.

Le pain le mieux fabriqué et le plus économique, n'est assurément pas celui que l'on fait chez soi; en supposant que le four soit bien construit; qu'il ferme exactement, et que Ton sache en diriger le feu, il faut énormément de bois pour chauffer ce four refroidi pendant huit jours d'intervalle d'une fournée à l'autre. Le degré de chaleur difficile à saisir, le sera-t-il moins pour le particulier qui ne cuit ordinairement qu'une fois la semaine, et qui n'a souvent qu'une routine aveugle pour guide? Aussi n'oublie-t-il, la plupart du temps, qu'un résultat imparfait, et tout en consommant du pain pâteux ou brûlé, il se console encore, persuadé qu'il lui revient à beaucoup meilleur marché que celui du boulanger.

Les particuliers fatigués des embarras et des détails que demande la cuisson tous les jours, quand elle n'est pas bien dirigée, n'ont pas encore renoncé à l'habitude de préparer le pain chez eux: ils croient qu'en

l'envoyant cuire chez le boulanger ils feront une économie.

Mais la conduite des levains, les opérations du pétrissage, et le gouvernement de la fermentation, étant déjà difficiles pour le boulanger qui suit les mouvemens progressifs que la pâte prouve dans un même endroit, comment chaque particulier opérera-t-il sur des farines, tantôt seches, tantôt humides, provenant de dieux nouveaux ou vieux, faisant sa pâte ferme ou molle, à l'eau bouillante ou tiède, avec un levain jeune ou fort, en grande ou en petite quantité; de quelle manière, disons nous, le particulier pourra-t-il espérer que tant d'espèces de pâtes différemment composées et pétrées, ballottées en chemin, arrivées trop tôt ou trop tard à la boulangerie, enfournées à la fois, sans considération pour leur degré d'apprêt, il puisse obtenir autre chose qu'un pain plat, gris, aigre, ou bien lourd, massif et pâteux? Comment sera-t-il possible de juger qu'on a le pain de sa pâte, et qu'il n'en a pas été détaché un morceau, puisqu'il est si difficile d'estimer au ju<sup>h</sup> déchet des rebutures et de cuisson?

Dans la plupart des grandes villes, on ne fait plus le pain à la maison: les habitans mêmes de quelques bourgs qui recueillent des grains? préfèrent les vendre quand ils peuvent, plutôt que de les transformer eux-mêmes en aliment. L'économie qui a fait adopter cet usage, n'aurait-elle pas été ramenée sur leurs pas par ce que l'expérience a éclairé, en leur montrant que le bénéfice résultant de la vente du pain nécessaire à la subsistance d'une famille, ne dédommage jamais des frais de fabrication, sans compter les embarras, les

citades, Pemploi du'temps, pour n'obtenir souvēnt qu'un aliment d\*: fectueux.

Sans doute il seroit ridicule d'objecter ici que s'il n'y avoit que des boulangers pour preparer le pain, ils le feroient payer arbitrairement, Ce commerce sera toujours sous la sauve-garde des lois, et le magistrat, instruit par les essais, veillera perpetuellement a ce que cette denr^ede premier besoin soit de bonne qualite, et que son prix se trouve en p̄portion avec celui du grain.

Reflexions generates sur les eiffets du pains

Quoiqu'il existe plusieui^ questions sur le seffels du pain dans Idconoime ammale, nous ne nous ar- rēterons que sur la plus impor- tante. On est dans l'opinion que plus le pain est serré, massif et bis, plus il nourrit, parce qu'il reste plus long-...», uiwi, i»»—i- . . . . . 9 temps dans Pestomac; mats-I expe- ience prouve absolument le con- tra: r e . . . . . j T . . . . .

Plus le pain a de volume, mieux il doit nourrir, parce qu'ayant plus de surface, les sues de lestomac peuvent en extraire plus aisement et Plus aboadamment^de quoi former la matiere du chyle. Il ne su'Kt pas pn outre d'etre nourri, il faut en- core Stre rempli, et le pain qui a le plus de volume est celui qui produit le mieuK cet effet; et, fabrfque" smvant la mthode indiquee, il sera xcellément beaucoup plus nourris- sant plus qu'il aura beaucoup plus de Quantite, et nos de Sa parore plus de masseduites Par p̄aleali jentrent

traite'es cTaprfa des p̄oc\*d& defec- tueux, peuvent fo<sup>wn</sup>rf<sup>cm</sup>3 ^.\* ct demiedepain ,dont l'etendue avia un pied carrf. Eh bien! là même quantite donnexa^suivant les Dons principes, au moins <sup>SIX</sup>, £?<sup>S</sup> .. pain qui occuperont le douDie as volume. Cettē circonstance a sm- gulierement frapue lplusieurs fions economies, dont les lettres publiees a cet dgard deviennent une preuv« de fait, et confirment nos obser- vations.

'Nepourroit-on pas tirer un mēil- leur parti des graines et des larines qu'oll donne aux animaux, en les reduisant sous la forme du pain? On sait avec q C i ^ J ^ jettent sur cet ali C i ^ J ^ fils, de la société royale d'agricul- ture de Paris, observateur exact et plein de zèle, vient d'adopter cet usage pour ses volailles et ses mu- lets; il a remarqué que la quantité He fanne, employée pour ieu^<>> ^ la ^ rtuf a ^ boucheies, est ^ ^ j ^ b f e dans le Lyonnais; au'il en coute environ six qumtaux <£\*£ n our les cochons et ea ^e lax - p : ue ^ ^

P^P^P trois livres de te s animaux, 4 . . . . . vois livres de pam noussoient autant que quatre vres de larme, Ur, ti ie est donc pain etant le produit auoit même en- sixonces de grain, Wne - - - - l adoption de cettē p̄aqui l, mais de ^ onca^iAJ donnei .

gore du ^ n ^ h e e p i sarasin, et même le\* ^ c i l " e ^ X L i n en le me. kv % il a f ^ a farine de maïs, Les^ frais t d e cuisin sont et prouta d'usome la campagne; ^lorsqu'à

chauffe son four, il n'en cotile pas davanUige pour cuire quelque." pains dc plus. IV3 deChanrey, fils, acu sur cet objei d'économie , un enlretien svec le dhecttur de Pécole vétérinaire de Lyon, lumme de mérile, dont Popinion s'est Irouvéepaifaitement conforme à la sienne; il lui a ajouté que Pétat panaire des fari-neux étoit une nourriture infiniment plus salubre que Favoine , cju'elle n'auroit point le défaut de Jaire naitre des vers dans le corps de l'animal, ainsi que le fait le son; que le pain trempé dans Peau, et dmieUff, remplaceroit,avecavantage, la farine qu'on y met pour composer ce qu'on appelle *Peau blanche*. La fermentation et la cuisson nepeuvent d'ailleurs que perfectionner toutes ces malières iarineuses en même-temps qu'elles les rendent plus volumineuses et plus économiques, par conséquent, pour IVffet alimentaire.

Nous avons pensd qu'il seroitutile de présenter ici , souz le point de vue le plus rapproche , les verites enoucees dans cet article.

i.° Avant d'envoyer le blé, au moulin, il faut le mouiller legere-ment, s'il est trop sec, et au contrairele faire ressuer sur lefour, s'il est trop humide ou trop nouveau.

2°. Ceux qui envoient moudie ensemble les differentes especes de f<sup>r</sup>ain, n'ont pas raison, parce que leurs formes, leurs qualites demandent que les merles soient dlev^es your les unset basses pour les autres.

3°. L'estimaiiMi au produit du grain moulu a la mesure, induit en cJrreur : e'est toujou.s au poids qu'il faut se faire rendre la farine et le son, soit qu'on paye le ineiuiiereu argent<sup>1</sup> ou en nature

4°. Un quintal de bon blé, par<sup>r</sup> faitement nettoyé et mould , doit rendre soixante-qtinze livres de larine , taut blanche que bise , et vingl-cinq livres de son,y coinpns le déchrt qui va à une hvre environ ; si on en obtknt davantage, le surplus n'estquedu son aussi fin que la farine.

,°. Les bl& sees , ainsi que leurs farines, peuvent se conserver Kng-temps sans frais et à Pabri de tous les inconveniens , en les renfermant dans des sacs floignés des murs et isolés, jusqu'au moment de les mou-dre, de les bluler , et deles coii-vertir en pain,

6<sup>P</sup>. C'esl dans la manière d'em-ployer Peau, que consiste son pvin-cipal effet; on doit la prendre telle qu'elle est en été , et la faire tiédir en hirer; mais il faut qu'elle soit plus chaude pour le seigle, et jamais Louillante, quelles que soient la sai-son, la nature des farines, et Pes-pece de pain.

7°. Le son en substance, quelqite divise qu'on le suppose, fait du poids et 11011 du pain; il empeche cet ali-ment de prendre de l'flendue et de se conserver long-temps., Le pain le plus volumineux, aqualiteet a quan-tite egales, est celui qui remplit et nonrrit le mieux.

8°. Si le son est gras , et que , plutot de le vendre et dele consom-mer pour les basses cours, on pru-ferre d'en augmenter le pain , il faut avoir soin de le mettre tremper dans Peau froide, pendant la nuit, de passer cette eau chargée de farine , et de Femployer au petrissage : le marc, mele avec des herbages , peut encore seivir a nourrir des bestiaux.

90, Jamais il ne faut se servir de

fcvain vieux ; 11 doit toujours former Je tiers de la pate en e\*te, et la moi- tie en hiver. - finimeut

io°. Plus on se donnera de peine pom-pétrir la pate, plus on obtiendra de pain, et meilleur il sera : on u'a \*riendebon sans travail.

no. Dans les temps chauds, la pate demande a être divisée et fa- çonn^e an sortir du pétrin : il faut, en hiver, la laisser en masse une **lipiirp pnvirn** avant de la tourner.

i2o. H estavantageux de ne faire que des pains de douze livres : ceux qui ont un plus grand volume sont embarrassansàmanier, font perdre de la place au four, et cuisent mal.

i3'. Quand la pate est suffisam- meiu \evbe, il faut l'enfourner sans différer, et n'ouvrir le four qu'au nioment où l'on croit que le pain annmrlie fo si ruissoii

^ f s i la fame provlnt d'un bon *blanche* des Biles: elle est aussi connue b l ^~fStementmSulu,et,qu'ellesoit sous le nom \*?&™ *amours\** P U I L'entièrement de son, elle ab- ForbTra deux tiers d'eau, et rendra un tiers en sus de pain. Ainsi un quii!STde fariae priadra soixante- six livres d'eau, et produira cent trente-trois livres de pain. Or , dans ce rapport , chaque livre de blé fournlit une livre de\* pain.

i5o. Le pain composé de toutes faiuiesest le plus substantiel, le plus savoureux et le plus économique : e'estenfinunvraipain de menage.

160. Il faut que P ^ sacs , le pe- trin, les corbeilles et les couvertures dont on se sert, soient tenusbien propres, sansquoi les grams et les fan- nes ne se conservent pas, la pate leve mal, etle pam contracte un gout d'aigreur desagreable.

i7«. En supposant la meilleure methode de moudre, de pétrir et

d'enFoumer , l'expérience et le rai- sonnement prouvent qu'on aura in- moins d'embarras et plus de profit, en vendant son grain pom- acheter de Iafarine à la place , et que ce double avaniap;e sera encore plus marqué eu prenant son paia chez le boulanger qui le fabnquera toujours mieux, et à moms de trai>, que le particulier le plus economie et le plus adroit,

PAIN DE POURCEAU. ( voj ez CYCLAMEN. )

PALES COULEURS. MEDECINE RURALE. Maladie dont le principal symptome est la paleur du visage, avec foiblesse habituelle.

Ellea recudiffere nsomsjH.ppo- crate l'a apnelee *Morose*; les me- ^ c i n s moderaes Ton *nommbefiet*>rc ou de *maladie des vierges*. En efllet, elle attaque P - . ^ ^ ^ ' 1 ^ ? - » qui ne sont point reglees, ou qui le devie.,nent avec beauooup, de pane; elle existe quelquefms apes la mens- truation ch« certames filles nubiles ' ou chez les jeunes veuves dont les dears rfont pu elre satisfiuts. Les pales couleurs^sont une maladie ties- commune et fort facile a - o ^ I T M ' elle survieit quelquefois tout appées, Les jeunes hlks qui-eh son fveterée, soul pales, et quand ^le «f u et terne, ellés ont une C O ^ £ ^ es-

q T M ^ ^ ^ ^ U a ^ E U «idevg\* de la ~eau fait des dro- ^ ^ ^ f f i s s u r i se manilesWt gies, les pò" aux paup.eies et aux auhes paties, du v^W'e , ainsi qu'aux parties infe rieures. klles perdentlegoutce2 1 ap-

pétit; elles éprouvent des maux de tête, de fréquentes palpitations de coeur, des angoisses, et souvent même des défaillances; leur pouls devient fréquent et petit; elles se sentent essoufflées au moindre mouvement extraordinaire qu'elles font; elles ont du dégoût pour tout ce que Pon peut leur proposer d'agréable. Leurs urines sont épaisses, troubles, rouges et quelquefois noirâtres. La fièvre lente survient, elle redouble, sur-tout le soir. Les frissons s'emparent de tout le corps, les hypocondes augmentent de volume, le ventre se tuméfie et grossit au point qu'on est porté à soupçonner un état de grossesse.

Les lilies, dans cet état, sont très-paresseuses; elles passeroient les jours et les nuits à dormir, si on n'avoit le soin de les éveiller. Cette pente au sommeil tient à la foiblesse des organes, et rend cette maladie plus opiniâtre et plus difficile à guérir. Une infinie de causes peut occasionner les pâles couleurs; Rivière regarde l'obstruction des vaisseaux qui environnent la matrice, comme la cause immédiate de la chlorose. Mais outre cette cause qui est la plus ordinaire, on a vu cette maladie exciter par l'épaississement des humeurs, occasionnée par la foiblesse des fibres, par une boisson chaude trop abondante, par le défaut d'exercice, par un sommeil trop long, par des Evacuations périodiques supprimées, par l'usage des boissons échauffantes et spiritueuses, par une plethore universelle. Les vives passions de l'ame, telles que la colère, le chagrin, un amour malheureux, des desirs vains, ou trop mécontents, lui donnent aussi naissance,

« Sauvage regarde cette maladie

» comrae très-opiniâtre; et selon  
 % lui^llenedisparoitguerec^uelors-  
 » que le temps de la cessation des  
 » régies est arrivé : mais la couleur  
 » pâle vient de ce que la ty<sup>11\*</sup>] ?<sup>1^</sup>  
 » prédomine dans les vaisseaux de la  
 » peau et absorbe la couleur r o n ^  
 » du sang. Ce célèbre médecin nous  
 » apprend encore que dans ^cette  
 » maladie les digestions se vicent  
 » de différentes manières. Les hu-  
 » meurs excrémentielles retenues,  
 » pervertissent de jour en jour la  
 » masse du sang : les solides se relâ-  
 » chent, le tissu cellulaire s'engorge  
 » de cette s^rocité vicieuse ; le coeur  
 » et tous les muscles s'affoibissent :  
 » de là, la pâleur plombée, la cou-  
 » leur de cire que quelques uns nom-  
 » ment *verle* : les pieds se gonflent sur  
 » le soir, ils retiennent l'impression  
 » des souliers^ et celle qu'on y fait  
 » avec les doigts; le matin les pau-  
 » pières s'enflent et sont livides\*  
 » mais les chairs, par exemple celle  
 » des joues, sont enflées et non ama-  
 » gries. Cette maladie dégénère  
 » souvent en cachexie et en *ana-*  
 » *zarque oxleucophlegmatie* ( *V\**  
 » ces deux mots.) ».

Les indications à remplir dans le traitement de cette maladie sont relatives aux causes qui l'ont produite : la première sera de diminuer la masse du sang, puisqu'il y a une plethore réelle dans presque tous les sujets atteints de pâles couleurs. On ne s'aperçoit du pied que les sujets foibles roais dont le sang est pur et dont les douleurs de tête, ainsi que celle des reins et des lombes, laissent appercevoir une gêne et un embarras dans la circulation. Mais la saignée doit être proscrite, si le sang a dégénéré, et si u y a sur-tout une

complication scorbutique ; il vaut mieux employer des remèdes propres à combattre une pareille diathèse, tels que le cresson, le raifort sauvage, la roquette et autres antiscorbutiques. Van-Helmont a vu périr subitement de jeunes filles qu'on avoit saignées contre-tendance dans pareille circonstance.

On prescrira les bains de fauteuil lorsque le défaut de menstruation (cause la plus ordinaire des pâles couleurs ; aendra de la tension, du spasme des solides et des vaisseaux de la matrice. Mais on doit continuer pendant un certain temps pour pouvoir disposer ces mêmes vaisseaux à s'ouvrir plus complètement, et par cela même hâter l'apparition des menstrues.

Les pétilives ne doivent pas être négligées ; et pour obtenir d'eux un effet plus revulsif, on n'a qu'à y délayer environ une demi-once de tartre en poudre, ou y faire dissoudre une certaine quantité de savon ordinaire.

On fera vomir les malades, si elles ont les premières voies remplies de sucs putrides ; on insistera même sur les purgatifs pris dans la classe des drastiques, s'il y avoit un commencement de leucophtémié.

On en viendra ensuite à l'usage des emménagogues qu'on pourra combiner avec les amers et les antispasmodiques ; si on en a vu de combattre la faiblesse de toute la construction nerveuse, de rendre les solides, et de favoriser l'éruption des règles.

On propose, parmi les amers et les toniques, les eaux minérales ferrugineuses, le quinquina, les différentes préparations de murs, l'agentiane, le scorax, la-serpentinaire de Virginie, la

teinture de mars tartarisée, Fécorce de Winlher ; les emménagogues accélèrent la menstruation, mais en est pas sans causer quelquefois les plus grands désordres dans l'économie animale. Il paroît que les médecins modernes n'insistent pas beaucoup à les donner seuls : ils ont observé sans doute que, combinés avec les relâchans, ils opéroient le même effet sans faire le moindre mal. L'exercice à l'air libre, les promenades à cheval doivent être recommandées aux filles chlorotiques : le mouvement qu'on fait en se promenant, les différentes secousses du cheval, sont très-propres à redonner du ton aux organes relâchés ; et comme l'observe très-bien M. Cambonde-Montaux, l'écartement des cuisses favorise la circulation, il y a d'ailleurs, une sorte de chatouillement dans les parties extérieures de la génération, qui est utile aux filles qui ne sont pas réglées, quand elles montent à la manière des hommes : il en résulte un branlement léger des nerfs qui se distribuent à la vulve, au périnée et à l'anus, et cette commotion donne plus de ressort à cette partie. C'est sans doute pour ces raisons, que certaines femmes aiment beaucoup l'exercice du cheval : s'il ne fait pas une impression semblable sur les jeunes filles qui ne distinguent pas encore les sensations qui ne s'expliquent chez elles que d'une manière obscure, elles ne déterminent pas moins une affluence de liquides dans les organes qui en sont affectés ; et cet état contribue beaucoup à ouvrir les vaisseaux qui sont destinés à verser le sang menstruel. On ne sauroit assez recommander la gaieté, les amusemens de divers genres, si la chlorose reconnoit

pour cause une passion naissante<sup>n</sup>  
 Mais si les plaisirs de l'amour provo-  
 quent les rêgnes, le mariage sera un  
 moyen curd'if. C'est aussi pour cette  
 raison qu'Hippocrate recommandoit  
 qu'on mariât les Giles chloroliques;  
 il avoit aussi observe<sup>n</sup> que, si elles  
 concevoient, leur guérison étoit  
 certaine. M. AMI. Lorsque Ton

PALISSADE, PALISSADER, PALISSAGE. Le-premier mot a plusieurs acceptions; il signifie la clôture d'un lieu quelconque, soit avec des piquets en bois, soit avec des pierres minces, larges et hautes, et planter en terre par un de leurs bouts. Cette clôture est assez ordinaire dans les pays où le bois est rare, et où cette espèce de pierre propre à la palissade est commune. Dans la seconde acception, une haie, une allée plantée en charmilles, en onneaux, et taillée en manière de mur, est appelée *palissade*. La beauté d'une palissade consiste à être bien fourrée depuis le haut jusqu'en bas, à conserver dans sa hauteur une proportion convenable à la largeur de l'allée et à sa longueur: communément sa hauteur est de deux tiers plus grande que la largeur de l'allée. En supposant dix pieds à cette dernière, la hauteur sera de vingt pieds. Consultez le mot *allée* sur ses proportions qu'elle exige suivant sa longueur.

Les palissades ont leurs agréments, quoi qu'en disent les prôneurs des jardins prétendus anglois (voyez ce mot). Elles sont utiles pour masquer une vue désagréable, pour procurer de l'ombre près de l'habitation, sans intercepter la vue, et sur-tout le courant d'air, comme cela arrive souvent par l'élévation des grands

arbres. Ainsi sans multiplier les palissades suivant l'ancienne méthode, elles servent encore à la décoration des jardins, à l'embellissement des parcs: si on les multiplie, tout vient monotone, l'ennui gagne. Ton cherche les promenades loin de ses possessions.

On ne voit qu'un espace nu, et qui ne donne pas assez de largeur à l'allée. Peu à peu la largeur de la palissade augmente et l'allée devient plus étroite, elle paroît encore plus à mesure que la palissade s'élève.

Toute très-grande allée en ce genre de palissade est triste, fatigante, qui se promène, parce qu'ayant à arriver au terme, il ne voit que la même chose. Ainsi en réclamant les avantages des palissades, je ne fais aucune illusion sur leurs défauts. Je dis plus; au milieu d'une forêt sauvage ou agreste, l'on aime quelquefois à trouver une petite panoplie soignée et placée comme hors de son domicile: c'est le trop qui gêne. L'épaississement de la palissade dépend de la main de celui qui la taille. Il se contente d'abattre au volant, ou de tondre avec les ciseaux, les bourgeons de l'année; il ne prend pas sur le bois de la précédente mais un peu en avant: ainsi de peu à peu l'épaisseur gagne, et il faut enfin venir à ravalier toutes les branches fusque près du tronc: le jardinier devroit donc commencer sa première taille pendant l'hiver et il auroit la facilité de raccourcir à volonté.

On peut, si l'on veut, rendre les palissades de clôture aussi assurées que le meilleur des murs; si on

conduit ainsi qu'il a été dit au mot <sup>la</sup>-ie.

*Palissader*, c'est couvrir un mur de verdure, par exemple avec du jasmin, avec le chèvrefeuille, le jasminride, etc. parce que ces plantes ont besoin d'être soutenues par des piquets, lattes, etc. qui représentent une palissade. Au surplus ces deux mots *palissader* ou *palisser* sont presque synonymes, mais le dernier mérite d'être préféré lorsqu'il est question des arbres fruitiers plantés en espalier.

- *Palissage* est défini par M. l'abbé Schabol, Faction cr arranger et attacher à un mur ou à un treillage au moyen de quoi que ce puisse être, avec ordre et d'après des règles, les diverses branches et les bougeons des arbres.... Le palissage à la loge est le plus parfait de tous. (voyez le mot *loge*).

Son excellent confirmateur, M. de la Ville-Hervé, donne du palissage une définition moins générale et plus caractéristique : « C'est l'art d'assigner aux bourgeons leur place, de les diriger avec ordre, pour laisser entr'eux un espace proportionné, qu'après une chose près ils soient également proches, également distants, sans forcer ni contourner les uns leur libre prise une forme agréable. Cette opération exige du goût et de l'intelligence. Considérez la palissade par une main habile, vous y apercevrez la naissance de chaque branche, et vous la suivrez de l'œil; aucune ne croit sur sa voisine; les branches tirées et allongées par les extrémités, formeront comme avec de brins étendus sur la muraille, laquelle ils ne sembleraient faire

qu'un même corps; comparer ensuite un arbre dressé avec ceux des jardins ordinaires, où vous ne voyez rien que de forcé et hors de sa place naturelle, où des parties sont absolument digamies, tandis que d'autres sont dans la confusion, etc ».

» Quelque grands que puissent être les avantages de cette opération, on ne peut disconvenir que ce ne soit troubler l'ordre de la végétation que de priver la sève, d'une partie des réservoirs destinés à lui servir de passage et de dépôt. Par ce retranchement on fait aux arbres des plaies vers lesquelles elle est obligée de se porter en se détournant pour les terminer. Les différentes formes auxquelles nous les assujettissons, sont également contre nature; elle les a fait pour élever leurs têtes altières, pour étendre à leur gré leurs rameaux simples et faire briller dans toutes leurs parties cette multitude de branches, de bourgeons, dont chaque année elle embellit symétriquement leur tige. L'art qui est attribué à la nature un empire absolu, en même temps qu'il l'assujettit sait aussi la diriger, l'orne et la perfectionner. Ce concours de la nature et de l'art à procuré aux arbres en espalier cette forme régulière qui fait le long des murailles une tapisserie riche et une riante verdure, en abattant les branches de devant et de derrière, pour étendre avec ordre et symétrie celle des côtés ».

» L'art du palissage, continue cet excellent praticien, consiste à attacher d'abord au treillage le côté le plus difficile, puis à passer à l'autre, et à finir par le devant et le milieu ».

» On distingue deux sortes de palissage, l'un d'hiver et l'autre d'été.

<V

P A L

Tous deux considérés, quant au fond et à la forme, ont également pour objet l'utilité et l'avantage de l'arbre. Le dernier se propose de plus de former un coup-d'œil régulier. Tous deux tendent à donner à l'arbre plus d'étendue, à faire naître l'abondance, à accélérer la maturité du fruit, et à lui procurer un coloris charmant, une saveur douce et un parfum exquis *n*.

» De la façon dont jusqu'ici on a traité les arbres en espalier, qui ne parviennent jamais à garnir les rambilles, il n'est pas aisé de concevoir que le palissage contribue à leur donner plus d'étendue. On croiroit au contraire que ce seroit plutôt l'office de la taille; rien cependant n'est plus vrai. Par la taille et par l'bourgeonnement, on ôte aux arbres d'espacer toutes les branches; tant de devant que de derrière. Parmi celles qu'on laisse pour être dressées en éventail, il y en a au moins la moitié qu'on supprime aux différens bourgeonnemens. Cette suppression peut être estimée la troisième partie de leurs membres. Joignez encore à ces prodigieux retranchemens celui de l'extrémité de leurs rameaux, il est impossible qu'ils s'allongent; je dis plus, ils périront en peu de temps, et la stérilité d'ailleurs en sera le partage. Si donc au lieu de tant les décharger, et de leur faire pousser tant de bourgeons en pure perte, on laisse à leurs rameaux plus d'étendue et plus de longueur, ils prendroient le centuple de ce qu'ils donnent ordinairement; ils se fortifieroient, et leur durée seroit plus longue. Puisque nous leur ôtons, par nécessité, les rameaux de devant et de derrière, qui font la moitié d'eux-mêmes,

P A L

il faut, pour les didommager, laisser pousser sur les côtés, et étendre, suivant la force des branches des extrémités et de telle sorte ainsi que celles qui poussent en deux. Pourquoi les beaux espaliers sont-ils si rares? c'est parce que les jardiniers déchargent leurs arbres à tort et à travers, et les tiennent de court le plus qu'ils peuvent. Ils soutiennent, en faisant usage de leur raison, que les arbres sont stériles, ou qu'ils poussent, lorsqu'on ôte à la sève son jeu, ses récipients, et ses parties organiques »•

« Une des règles fondamentales de l'espalier est d'allonger les branches des extrémités, tant celles des côtes que celles de face. On va remarquer que cette méthode va éteindre tous les yeux du basket que les arbres n'ont plus de verdure qu'au bout de leurs branches. A cela je propose qu'autant qu'un habitant de jardinier est prodigue, quant à l'allongement des bourgeons à la pousse, autant en réserve à la taille, à l'exception de quelques branches de côte, et occu- r- rapprocher et de concentrer, l'arbre au contraire allonge à la tige les branches à fruit, et tient de court toutes les autres, Alors les premières n'ont pas de quoi fournir, et les autres poussent avec véhémence. Rien n'est plus propre à rendre l'arbre plus fertile que de laisser à la sève ses vases et ses récipients pour s'y porter en observant d'allonger, par exemple, les branches qui ont dans le bas deux yeux faibles; s'il arrivoit qu'ils fussent atteints, comme cela a lieu pour le pêcher qui ne repousse point communément, il y a un moyen de le faire revivre, savoir de greffer à la pousse sur ces branches ».

« Le

• Lepalisage contribue à une plus prompte maturité du fruit, à son goût et à son coloris ; par son moyen, l'arbre et le fruit ont également part aux bienfaits de Fair qui s'insinue par ses pores, l'humecte, le rafraîchit, lui porte la rose'e durant la nuit, et lui verse pendant le jour, des pluies fécondes. Dans les arbres de fge et en buisson, l'air circule et pénétre de toutes parts, au lieu que, centre la muraille, il n'a ni jeu, ni action »

» Pour que le palissage soit dans les régies, il faut, pour ainsi dire, apercevoir du premier coup-d'oeil l'usage de chaque branche, et savoir ce bel ensemble ou les parties se rapportent au tout. Il a M dit, en parlant des branches, qu'on ne doit laisser que les obliques, de façon que chacune forme autant de petits éventails qu'il y a de membres dans l'arbre. Suivant la méthode ordinaire, il n'en forme qu'un en prenant la figure d'un demi-cintre où toutes les branches partent du tronc comme autant de rayons qui vont du centre à la circonférence. Rien n'empêche que ce qui est pratique jusqu'ici dans la totalité de l'arbre, ne soit répété dans chacune de ses parties, et que, de toutes en particulier, on ne fasse en petit ce que l'on a fait en grand dans chaque arbre. Ces subdivisions qui composent un tout si parfait, outre qu'elles satisferont pleinement les yeux, ne domageront, par leur avantage, ni le produit, ni le travail qu'elles occasionnent ».

« Je vais plus loin, et je prétends que l'on peut palisser un arbre, suivant une méthode que suivant l'ancienne.

Gouverner comme je l'ai vu, tant y a-t-il de bonté et de vigueur, tant et tant de fruit et de couleur, tant et tant de santé et de longévité, tant et tant de profit et de plaisir. Il est évident qu'en employant les mêmes moyens, on ne peut pas croire que la somme du temps que le travail exige, soit augmentée ».

» Je tire les branches mères par leur extrémité, tant que je puis les entendre, ainsi que les bourgeons qui en naissent, et les membres qui croissent perpendiculairement de distance en distance, sur ces branches mères obliques. Enfin, je tire également sur le milieu, en allongeant, à droite et à gauche; chaque bourgeon: c'est ainsi que je forme autant de petits éventails particuliers de chacune des branches. Les obliques qui ont poussé deux jambes, sont palissées avec leur faux-bourgeon, et servent à garnir le mur. Je continue la même opération d'année en année et ce travail commence de bonne heure, devient par la suite d'une extrême facilité. On ne peut profiter qu'autant de fois qu'il se présente des bourgeons à arrêter, à mesure qu'ils poussent de nouveau et s'allongent ».

A l'article *pecher* on donnera la comparaison de la méthode de Jaquinie pour palisser, avec celle de Montreuil; et on verra alors leurs avantages et leurs inconvénients,

**PALISSURE ou PORTE-CHAPEAU**  
Tournefort le place dans la troisième classe dans la première section de la VIII<sup>e</sup>

arbres à fleur en rose, dont le pistil devient un fruit à plusieurs capsules, et le nomme *rhamnus pahurus*.

#F/^/r;d'uyeseulepièce;lacorolie  
tient lieu de calice, elle e^t en forme  
d'entonnoir, colorée en dedans et  
divisée en quatre sur les bords.

*Fruit* ; baie divisée en trois loges  
qui contiennent trois semences#cette  
baie est bordée à l'extérieur, d'une  
membrane assez large , disposée en  
rond ; ce qui lui donne la forme d'un  
chapeau dont les ailes sont rabattues,  
etd'ouïlaprissonnom.

*Feuilles*; portés sur des pétioles ,  
ovales , entières, presque dentées ,  
marquées en dessus par trois ner-  
-vures, d'un vert clair.

*Racine* ; ligneuse, rameuse.

*Port*; arbnssseau armé d'^pines  
inégaies , droites ou crochues ; les  
fleursportéessurdespcd^unculessolivivement  
taires, disjx>sées le long des raneaux  
à Taisselle des feuilles qui sont alter-  
nativement placées sur des tiges.

*Lieu* ; les bords des chemins dlta-  
lie, de Provence , de Languedoc ,  
et fleurit en juin et juillet.

*Proprietes*. Les semences passent  
pour diurétiques; la racine, la tige  
^t les feuilles sont astringentes. Toute  
la plante ( le fruit excepté ) pilée et  
appliqu^e en cataplasme^est recom-  
mand^e contre les clous , les furon-  
cles et autres tumeurs de ce genre  
quis'élèventàlasuperficedela peau.

On est embarrass^, dans les pro-  
-vinces du midi à trouver des arbris-  
«eauxpropresàlaclôturedeschamps,  
et dont les feuilles et les pousses ne  
\*oientpas d^vorées par les troupeaux.  
Le porte-chapeau offre une ressource  
assurée<sub>3</sub> il ne demande qu'à être  
multipli^ par grains, et ensuite par  
couches et par marcottes. La baie  
(jt'il fournira ne sera pas bien haute,,  
il est vrai, mais elle sera impene-  
trcbJe.

PALMA GHRIST1. ( *Voyez*  
PxicciN. )

PALME. Mesure reprise de la loil-  
-gueur ou de la largeurde la main  
étendue ; sur sa longueur , elle est de  
neuf pouces, et de trois sur salar-  
-geur.

PALMÉE , ( feuille ) Jorsqu'elle  
imite une main ouverte ( *Voyez*  
figure 84, *Planche V*> page 564,  
VomelV.)

PALPITATION, MIDÈCINE R^  
-ALE, Mouvement déréglé , invo-  
-lontaire , qui s'excite en nous, louies  
les fois que nous sorames atfecte^  
vivement de quelque objet, qui peut  
^mouvoir notre sensibilité.

Le coeur est toujours les^ dans  
cettjp maladie, et son mouvement  
est presque loujours fréquent, con-  
-vulsif, et quelquefois si violent et si  
extraordinaire > qu'il a souventpro-  
-duit la rupture des côtes vojsine^de  
lapoitrine, une ^norme dilatation  
des artères, enfin des an^vrismes.

On reconnoitra donc la palpita-  
-tion du coeur à la pulsation violente  
du coeur contre les parties solides, au  
battement extraordinaire des artères  
carotides , à {'oppression, à la diffi\*  
culté derespirer , a Tabattement des  
forces, aux defaillances , a l'etat de  
foiblesse ou les malades se trouvent  
reduits ^ a une langueur habituelle :  
ceux qui en sont attaques sont, pour  
rordinaire, pales, tristes, lan'guissans,  
et peu propres a se procurer des  
plaisirset des moyens de dissipation;  
Ils sont aussi rêveurs, pensifs,ettres-  
-enclins, a la melancolie.

Differentes causes peuvent exciter  
cette maladie j les unessont morales ,

tt les autres physiques : dans les premières on doit compter les vives passions de Tame , comme la joie, la tristesse, la colère, les chagrins les plus cuisans , un amour malheureux, des desirs rendus vains, ou mal satisfaits, et tout ce qui peut porter une impression trop vive sur les nerfs.

Les causes physiques sont celles qui attaquent un organequelconque, tant dans ses parties solides que fluides; elles sont plus nombreuses et plus difficiles à combattre. Il en est même qu'on ne peut surmonter par aucun moyen salulaire,

Aussidoit-onregardercommeincurable la palpitation qui dépend d'un polype et d'un anévrisme au coeur, de l'ossification de ce viscère , des abcès et des pierres trouvées dans sa propre substance , de la callosity de Texcroissance de ruc&re , de la concrétion avec le p&icarde. La ple^thore, l'épaississement du sang, la suppression des Evacuations accoutumées , la répercussion de quelque humeur dartreuse, la vie trop sédentaire, l'abusdes liqueurs spintueuses, mi exercice trop fort, une marche excessive et trop long-temps soutenable, Pembarras des premieres voies , un amasde vers dans Festomac, le depot d'une humeur acre sur le coeur, l'exposition au grand froid, l'insomnie, les veilles opiniâtres, enfin tout ce qui peut empêpher le sang de circuler librement dans le coeur peut déterminer cette maladie.

La palpitation du coeur n'est pas toujours une maladie essentielle , on l'observe souvent dans les fievres intermittentes, dans Taffoiblissement de forces er a la suite des Evacuations

excessi ves, comme les jfertes. Elle est regardée comme un tres-mauvais signe dans les affections scorbutiques , danslaphtbysieet la petite v&\*ole. Les corps trop mobiles, comme ceux des hystériques et des hypocondnaques, pour peuqu'ilss'abandonne\*itaquelc[ue vive passion de Pame, qu'on interrompe leur sommeil dans le temps des régies , dans leur suppression, ou qu'on croise leurs idees, tombent dans la palpitation qui cesse. des qu'on aremediéal'excessuemohihte au corps. Les m&hodes de traiteraent sontrelativesaux causes de la maladie: si elle depend d'une tropgrandeabondance du sang, on emploiera avec succes la saignée qui sera plus ou moins repetee, suivant les bons et t^ qu'eileaura produits: on aura recoius a l'emétique, si unamasdeglairesaccumulees sur restomac, occasionnoit la palpitation; on combinera mSine les purgatifs avec les vermifuges , tel\* que le mercury doux , la corahne de Corse pour procurer l eyacuatioa des vers.

On opposera a l'epaississement du sang les delayans , tels que le petit lait, les tisanes faites avec les plantes chicoracees , la bourrache , la fumeterre ou *Yalleluia* , aulrement *oxalis*. On appliquera des vesicatones pour attirer l'hu<sup>meur morbifique</sup> dehors, si l'on soupçonne sur le coeur, ou sur les parties voisines, une metastase de quelque humeur qui s'étoit fixe sur la peau depuis long-temps; Le bon regime devie, la sobnete, le repos, la tranquillity de lame sont expressement recommandés a ceux qui sont attaques de la palpitation , pour avoir fait des excès dans le boire et le manger, dans les veillesetles fatigues. Les autispasinodiques, les

cue le cam<sup>t</sup>. re , le nitre, la liqueur d'Hoffman, Peau de menthe distillée, la fleur de tilleul seront très-appropriées à la palpitation par spasme: le muse à la dose d'un grain, mtroduit et laiss<sup>£</sup> dans le vagin , a fait cesser une palpitation qui duroit depuis plusieurs jours: mais celle qui est produite par des varices et des anévrismes, est d'une longue durée. Elle augraente fortement en même proportion que le mouvement musculaire avec un pouls inég<sup>al</sup> et une respiration suffocante. Souvent il est facile d'entendre le mouvement du cœur, et de le senlir ext<sup>ieurement</sup> a la faveur du toucher. Il n'y a aucun remede qui puisse gu<sup>&</sup>-ir cette espece de palpitation. Ceux qui j cont sujets, doivent éviter tout ce qui peut augmenter le mouvement musculaire, decrainte qu'il nesoit, suffoquesparunetrograndequanlite desangqui abonde alors dans le coeur.

Presque toutes les Evacuations naturelles ou morbifiques supprim<sup>es</sup> font naitre une palpitation qui se dissipe aussitôt par le relâchement du bas-ventre , par la saignée du pied, ou par les bains des jambes. Mais la **plus dangereuse de toutes les palpitations est celle qui arrive dans ces fièvres aiguës qui , après l'énuisement des forces , tendent au sphacèle.** M. AMI.

PAMPRE, bourgeon de vigne avec ses feuilles et ses fruits.

PANACHE, terme de fleuriste, qui désigne les rayures de différentes couleurs qui se mêlent à la couleur principale de la fleur , et présentent a peu près la forme d'un panache, On observe la même singularity sur

les feuilles et sur quelques fruits , par exemple sur les feuilles du h<sup>ux</sup> et sur la poire, appelée *verte longue panachée*.

Les fleurs panach<sup>&s</sup> sont une co<sup>quetterie</sup> de la nature qui cherchie<sup>lle</sup> attirer nos regards; c'est la ou e<sup>n</sup> déploie toutes ses graces, toute so<sup>e</sup> b<sup>l</sup>gance et ce sublime assembl<sup>es</sup> de couleurs ; mais dans les ieuin panach<sup>es</sup> des herbes et des arbres, elle n'est plus qu'une coquette su<sup>^</sup> son declin et dans un &at-de lan<sup>a</sup> gueur et de souffrance. Laissons metaphore, et disons que les P<sup>ana</sup>ches des feuilles annoncent la depravation des sues , ou une alteration dans le parenchyme de cette teuiue- Tant que la couleur jaune plus ou moins fonc<sup>e</sup> subsiste , l'alteratioi n'est pas encore tres-forte; elle a son dernier terme lorsque le panacj<sup>e</sup> passe du jaune au blanc. Getetat ae maladie n'affecte pas tous les canaux, puisque sur la meme plante, sur le meme arbrisseau, on voit des feuiU<sup>^</sup> panachees et d'autres qui ne le son pas. La graine cueillie sur de teis sujets, et ensuite sem<sup>e</sup> , ne parti<sup>cipe</sup> pas a cette maladie, ou **moins, si elle en etoit attaquée, elle s'en débarrasse en germant.** La greffe ou les boutures ou les couchées, sont les seuls moyens de multipli<sup>er</sup> les individus ainsi affectés et qui ne changent pas de manière d'être. ^^ amateurs font grand cas de ces sortes d'arbrisseaux; quant à moi, je <sup>ne</sup> trouve aucun agrément à voir un<sup>e</sup> plante qui souffre et me demande tristement un remède à ses maux.

Les fleuristes ne recherchent <sup>que</sup> les fleurs dont les panaches sont **bien** prononc<sup>s</sup>, bien tranchans, à **larges** plaques, <sup>gales</sup> en dedaus et en **de-**

hors. Toute fleur dont la couleur est simplement piquetée > est rejetée par eux. Les bizarres au contraire, c'est-à-dire, les fleurs dont les panaches kiencaractfriséssontdetroisà quatre couleurs, fixent toute leur attention\* <<es beaut^s ne sont-elles pas un peu de convenance ? le milieu de

**PANAIS, PANET, PASTENADE.**  
Tournefort le place dans la cinquième section de la septième classe des fleurs en rose et en ombelle, dont le calice devient un fruit composé de deux semences ovales, aplaties et grosses, et il *Yapipemepasiina-c* & , *sativa latifolia* ; von-Linné la *Kommepastznaca saliva* et la classe dans la pentandrie digynie.

**Fleur** : en rose en ombelle, composée de cinq p^tales en forme de W, e, recourbA, sans enveloppe g e r a a i partielle:; Tombelle S-  
**générale** plane, composée de plusieurs rayons, ainsi que la particulière.

**Fruit**  
**tique**, t J T M F M P n T M \* \* a P l a t i > e l l i P -  
**que** a p l a t i e s d u e U X s e m q n c e s t b / e s -  
**dées d'** e S u e U X C 6 t 6 S > e o r u

une membrane.  
\***euilles** ;'embrassant la tige, simplement ailees.

-**Racine** en forme de fuseau, blanche dans Pint^rieur.

**Port**; iop herbac^e de trois' k quatre pieds de hauteur, cannelé, creuse, rameuse; l'ombelle placee au sommet, et les feuilles alternativement sur les tiges.

**Lieu.** Les potagers de l'Europe meridionale, les jardins potagers; la plante est bienne. On cultive dans les jardins un autre panais a racine ronde. C'est une vari&e du prdcedent, ainsi que celle appelee *panais*

*de Siam*, dont la racine;est moins longue que la première, et dont la chair tire un peu sur le jaune.

Après avoir préparé le terrain par de bons et profonds labours: après Pavoir fum^, on sème dans les provinces du nord du royaume, vers mars, et a la mi-fevrier, dans celles du raidi. La semence est répandue à la volée sur la planche, ou disposed\* par rayons: on la recouvre avec de la terre douce et légère.

On peut semer à demeure ou en pépinière, pour replanter. Dans le premier cas, semez clair, et si les plantes sortent très-épaisses, enlevez les plants surnum^raires, et laissez entre chaque pied un espace de six \* . f P l P o u ? e s - Onnesfae en pe'piniere que lorsque les circonstances ne permcttent pas de semer a demeure? » attendu q« en fevrier et en J? ars la verre «t souvent trop mouille pour la travailler.

On choisit les plus beaux pieds pour les laisser grainer sur la place, ou bien on les^ transplante dans le lieu oil ils incommodent le moins.

Qeux rest^s sur p j a c e v a i e n t toujours mieux pour la graine. On peut diff^ f^ r e r c e t t ^ transplantation jusqu'a Fannie suivante > en fevrier ou en mars, suivant le climat.

Dans les provinces du nord, on a la facility de semer en deux temps, au premier printemps et en septemDre. Dans celle du midi, le second semis est interdît: la graine netarderoit pas, a cette ^poque, a monter en tige et a gramer. La plante et le travail seroient perdus. La o-raine n'est bonne que pendant un ou deux ans au plus,

La graine tombe facilement: il

faut donc\* la soigner si on désire en conserver

Comme la racine de cette plante supporte très-bien les rigueurs du froid, on n'enferme dans le jardin d'hiver que la quantité dont on a besoin pour sa consommation journalière.

La facilité des semis faits en août ou en septembre, dans les provinces du nord, offre un avantage bien précieux aux cultivateurs, puisque le pastenague ou panais peut couvrir les terres qui doivent rester en jachères, fournir un engrais naturel à ces champs, et un excellent pâturage d'hiver et de printemps au bétail et aux troupeaux, même si l'on veut, plusieurs coupes de bon foin. Tel est l'effet des racines potagères pivotantes, parce qu'elles s'enfoncent en terre, et n'absorbent pas les sucs de la surface du sol; S'ailleurs lorsqu'on les enfouit par un coup de charrue, elles rendent à la terre beaucoup plus de principes qu'elles n'en ont reçus. Afin d'éviter les répétitions, *Consulted* les mots AMENDEMENT et JACHERE.

*Propriétés.* La racine assaisonnée fournit une nourriture légère et saine; elle augmente un peu le cours des urines, quelquefois elle calme la colique néphrétique causée par des graviers, et elle soulage dans la toux catarrhale.

PANAPJS, MEDECINE EURALKE, Tumeur inflammatoire qui vient à l'extrémité des doigts, la racine, ou aux côtes de l'ongle. *Quo que Coucy en reconnoisse cinq espèces, et que Heister au contraire croie pouvoir les réduire à trois; nous en distinguerons néanmoins quatre.*

La première espèce est connue sous le nom de *mal cfaventure*. Elle pousse dans celle-ci, est contenue entre l'épiderme et l'épiderme, quelquefois même sous l'ongle.

On le distingue ordinairement d'autres espèces, en ce qu'il est mobile, qu'il passe aisément d'un doigt à un autre, et qu'il est toujours accompagné de douleurs mobiles et brûlantes. Il vient toujours de cause interne, et pour le guérir il faut avoir recours aux remèdes dépuratifs et alterans, qui puissent changer les dispositions vicieuses à l'origine de la tumeur.

On doit comprendre aussi dans cette première espèce le panaris fixe, qui a beaucoup de ressemblance avec le panaris mobile. Celui-ci reconnaît toujours pour cause, ainsi que le panaris de la seconde et quatrième espèce, les piqûres aiguës ou d'épingle, des échardes de bois ou une forte contusion. Dans certains cas le corps étranger reste à la plaie et y produit inflammation. Dans d'autres circonstances il arrive que la plaie externe, étant trop petite pour permettre aux petits vaisseaux qui ont été piqués et ouverts, se dégorger, il en résulte une inflammation peu douloureuse, mais par la suite les douleurs augmentent et deviennent plus vives.

Le panaris de cette espèce est regardé comme très-benign. Beaucoup de gens s'en débarrassent en frottant plusieurs fois le doigt affecté dans l'eau chaude, ou en volant à l'écume de mer, sur-tout si c'est une piqûre d'aiguille ou d'épingle qui lui ait donné naissance; cette tumeur se termine alors par la résolution simple. Mais

s'il est produit par la presence d quelque corps étranger , tel qu'une épine ou écharde de bois, on peut avec la pointe d'une pingle le faire sortir, sans se procurer la moindre douleur. On voit tous les jours cette opération bien simple réussir entre les mains des femmes de la campagne. Pour l'ordinaire elles se prêtent un secours mutuel, et ne le refusent point à ceux qui en ont besoin.

Si ce moyen paroît difficile dans son execution, il faut alors appliquer sur l'endroit de la tumeur quelques fongers maturatifs, tels que l'onguent de la mère, et la suppuration qui ne tarde pas à paroître, entraîne après elle la sortie du corps étranger.

Le panaris de la seconde espèce a son siège dans le tissu graisseux, et intéresse assez souvent le périoste ; c'est alors qu'il survient des douleurs très-aiguës et profondes, avec pulsation et que le pouls des malades est très serré, et fréquent. L'insomnie, et souvent même le délire survient avec la douleur s'étend sur tout le bras, les malades sont violemment tourmentés par la soif et le mal de tête ; la partie affectée est dans une tension considérable, le périoste devient fongueux, se putréfie, la matière du pus qui suinte, corrode la phalange, la ramène à sa source, il se fait alors une escarre qui, en se détachant, entraîne avec elle la chute de l'ongle.

Celui de la troisième espèce se fixe dans la gaine des tendons flechisseurs des doigts, et dans la substance des tendons. L'inflammation qui survient est véritablement érysipélateuse. La grande quantité de nerfs qui y distri-

buent, rend la douleur plus vive, plus brûlante et insupportable; la fièvre aiguë, les veilles opiniâtres, les mouvemens convulsifs, et le délire, s'emparent du malade. La douleur n'est pas seulement bornée à un seul doigt; elle s'étend au contraire jusqu'aux doigts voisins, à la main, et à tout le bras. L'inflammation qui survient à la main, se propage sur tout le voisinage, et le pus qui se manifeste quelquefois près des articulations, et même dans la main par une fluctuation, étant beaucoup plus abondant, distend la gaine, comprime les tendons et corrode les parties\*

D'après des symptômes aussi effrayans, il ne faut pas s'étonner que le panaris de cette espèce soit regardé comme très-dangereux, souvent même mortel, et que ceux qui en sont atteints y succombent quelquefois.

Il est toujours pour cause une inflammation interne, qui peut être produite à son tour par quelque cause externe qui affecte la gaine du tendon, ou le tendon lui-même, ou Tun et l'autre en même temps.

Lorsque la matière est enfermée dans la gaine du tendon, et que la tumeur ne peut se terminer ni par résolution, ni par suppuration, et qu'il y a lieu de présumer que l'humeur morbifique a percé l'extrémité de la gaine des tendons flechisseurs, on doit faire une incision longitudinale qui pénètre dans la gaine elle-même; si cette première incision ne suffit pas, il faut ouvrir la gaine, jusqu'à la première articulation, et même jusque dans la paume de la main, si la matière y

a p<sup>^</sup>etre".? On a soin aoparavant d'introduire une sonde cannelée dans la gaine elle sert à conduire le tranchant du bislouri, et empêche que la poin.e n'agisse sur la gaine, 2u sur fes os desjhalanges. Si ces operations ne suffisent pas , on fait un incision au poignet, etc.

La quatrieme espece est le panaris com donne lieu à la pourriture de cette membrane. <sup>^ i n n 6</sup> le nomme

Ce panaris est toujours accompagn<sup>e</sup> d'une douleur profonde. et Viye, d'une t<sup>^</sup> n<sup>^</sup> = o n e' l qui se borne assez communem<sup>e</sup> à la phalange affectée, et qui ne passe guère le doigt. On y observe aussi la fièvre , les insomnies , les agitations et le délire.

On peut conclure que les trois dernières espèces de panaris sont accompagnées de symptfmes assez eSiayans , pour faire connoitre le danger reel que courent ceux qui en font atteints. D'apres cela il faut de bonne heure recourir aux gens de Tart pour remédier au plus vite à la violence des symlômes, et procurant la sortie des corps étrangers qui peuvent les occasionner , en évacuant la quantité des matières contenues dans la tumeur. Nous n'insisterons plus sur les differens moyens que la chirurgie emploie en pareils cas. Nous finirons par exhorter ceux qui sont, et seront assez malheureux pour etre attaques de ces tumeurs, à implorer le secours de ceux qui, par leur prudence, leur sagacite, l'exp<sup>^</sup>rience et la dextdi-ite\* de leur main, ont su meriter la confiance pubUque. M, AMU

PANCALIER. ( Voyez CHOO > MILLET).

PANIC<sup>OM</sup>PANIS.(Fby.MILL ; „ .-,Tr, . Tm nxTAttDONRO- f ^ I C A U T o M CHARDU ^ ENT

--LAND- ou CB<sup>he</sup> VINA ^ ThU & {r oj. Vian la neuvième sec- nefort le place fans des herbes toon de la septieme classe belle , ra- arrondie , 'gare ; von- campes- nta ndrie

tre, et le classe dans la pentan digyme, ; resen ^ ede face e n B; a S f coTposee de cinq pétal- égaux , placés sur le bord du calice C, en opposition avec ses divisions ; D représente la même fleur vue de profil., la saillie des étamines hors de la corolle' (31 la place quoc<sup>TM</sup>Péta les vebppe partielle 1U. ! ^ ^ ^ es F, n'etoient pas replies sur la longueur ds seroient pres. leur saillie n'aurait des famines, et, q étamines sont po- pas lieu. Les cin- seés sur le pistil est composé de deux style ; on le voit dans le calice G, formé d'un tube d'une seule pièce à cinq grandes di- visions. . . ; ux

Eruit; ovale, se diyisant enagées parties ou sentences H , appl. qriées l'une sur Fautre , conyexes ; << ure- exteneurement, aplaties intent ment. . . d, u O

FeuilUs; composees, du ^ e o / o ure S vert fonce, avec de: fortesjji< ^ blanchatres' celles des tiges' ^ ^ brassent par leur base et sont piu ^ fois ailes. Celles qui P<sup>all</sup> ^ tio i es, racmes sont poillees sur d'è sipés ^ et leurs folioles sont subdivL<sup>urent</sup> trois ; cellea de l'extreimte <^ u gUj,



La Paveille. *A. tr. ir.* nit /it/n-rrr .li/kntique )



Le Pancaut ou Chardon Robaud



La Passerage



Sur le petiole, et chaque dentelure est terminée par une épine jaunâtre.

*Racine* A ; longue , rameuse , molle, blanche à l'intérieur, noirâtre en dehors.

*Port*; lige herbacée, droite, striée^ rameuse, de la hauteur d'un pied ou deux ; un grand nombre de fleurs ramassées au sommet, en têtes arrondies et verdâtres , imitant des têtes *Ae9hardon* ; les feuilles alternativement placées sur les tiges. L'enveloppe commune est composée de huit à douze feuilles , grandes, découpées, épineuses ; les enveloppes partielles sont composées d'une seule ^caille qui accompagne chaque fleur.

*Lieu*; Les terrains incultes , les bords des chemins. La plante est vivace , fleurit en juillet et en août.

*Propriétés* ; légèrement aromatique; racine inodore, d'une saveur douce et un peu acre. Toute la plante est diurétique et emménagogue. La racine est plus employée que les autres parties; on la donne en decoction.

PANICULE. Elle diffère de l'épi & } ce que les fleurs qui la composent, disposées sur un axe assez long, sont supportées séparément ou plusieurs ensemble sur des peduncules allongés qui vont s'attacher sur cet axe: ainsi la panicule sera plus ou moins lâche, ou plus serrée. Il y a des panicules serrées qui, de loin, imitent des épis; telle est la panicule du panis: d'autres fleurs formées par des peduncules Stages et verticilles comme dans l'avoine: d'autres enfin sont composées

derameaux disposés symétriquement\* ainsi qu'on le voit dans le lilas. La panicule ne diffère essentiellement de la grappe que par sa situation ; la grappe pend en bas, tandis que l'axe d'une panicule s'éleve vers le ciel. A. B.

PANSEMENT, MtoKCiNE RfT-KALE. Application d'un appareil propre à maintenir une partie en situation , et des remèdes convenables.

Nous allons rapporter tout ce que M. de la Faye en a dit dans ses Principes de chirurgie. Les pansements, selon lui, se font pour différents motifs ; 1°. pour contenir une partie dans une situation convenable; 2°. pour aider la nature à se rétablir ; 3°. pour faire sortir les matières nuisibles amassées dans quelque partie. Les règles générales qu'il faut observer dans l'application des appareils , se réduisent à panser doucement, pour causer le moins de douleur qu'il est possible; mollement, en n'introduisant point sans nécessité dans les plaies, des bords, des bourdonnets, des canules, dont l'application cause de la douleur, et s'oppose à la réunion des chairs : promptement , pour ne pas laisser la plaie long-temps exposée aux injures de l'air, dont l'impression peut coaguler les sucs et rétrécir le diamètre des vaisseaux. Il faut aussi, pour cette raison, fermer les rideaux du lit, et tenir auprès de lui du feu dans un réchaud.

Pour exécuter ces règles, on met d'abord le malade et la partie malade dans une situation commode pour lui et pour le chirurgien ; on le

les bandes ou bandages et les compresses sans remuer la partie. Quand le pus ou le sang les ont collés à la partie ou ensemble, on les imbibe d'eau tiède, ou de quelque autre liquide pour les détacher. Si c'est une plaie que l'on panse, on en nettoie les bords avec la feuille de myrte et avec un petit linge; on ôte ensuite les plumasseaux, les bourdonnets et les tentes avec les pincettes: on essuie légèrement la plaie avec un bourdonnet mollet ou du linge fin, pour ne causer que le moins de douleur qu'il est possible, et pour ne point emporter les sucs nourriciers. On a toujours soin de tenir sur la partie ou suite d'un ulcère, un linge pour les garantir des impressions de l'air: on fait les injections, les lotions, les fomentations nécessaires: on applique ensuite le plus doucement, le plus mollement et le plus promptement qu'il est possible, un appareil nouveau, couvert ou imbu de médicaments convenables que l'on a eu soin de faire chauffer: on fait ensuite le bandage approprié.

On ne fait ordinairement le premier pansement à la suite de quelque opération, qu'après quarante-huit heures, à moins que quelque accident, tel qu'une hémorragie, n'oblige à lever plutôt le premier appareil. Comme ce premier pansement est le plus douloureux, on laisse ce long intervalle, afin que l'appareil s'humecte et puisse tomber aisément.

À l'égard des autres pansemens, on ne peut déterminer en général, l'intervalle qu'il faut mettre entre eux. L'espèce de maladie, son état, les accidens auxquels il faut remédier, la nature des médicaments appliqués, sont autant de motifs différens qui doivent engager à pan-

ser plus ou moins fréquemment.

Il faut panser plus fréquemment quand les symptômes sont vides, que quand ils ne sont point considérables, parce que la violence des symptômes diminue promptement la vertu des médicaments.

Les pansemens des plaies doivent être fréquens à leur second temps, lorsqu'elles sont en suppuration. Les accidens qui surviennent, obligent à panser plus souvent que l'on auroit fait, s'il n'en étoit point survenu: par exemple, dans certaines fractures, une douleur violente, des abcès, le prurit, des excoriations, determine à lever l'appareil qu'on auroit laissé plus long-temps,

Les plaies simples, les fractures, les luxations, les hernies, et les autres maladies qui demandent du repos pour leur guérison, de même que les tumeurs froides ou chroniques, doivent être pansées rarement; par exemple, quand on rapproche les bords d'une plaie, quand on a redonné une fracture, une luxation ou une hernie, il faut laisser agir la nature: une curiosité mal placée la troubleroit dans ses opérations. Quand on a appliqué des médicaments sur quelque tumeur formée par une humeur lente, visqueuse, et située profondément, il faut donner aux remèdes le temps de faire leur effet. Ainsi, on panse rarement dans toutes ces maladies.

Toutes ces considérations font voir que l'on ne peut point prescrire, par rapport à chaque espèce de maladie, la longueur des intervalles qu'il faut mettre entre les pansemens. Il ne faut pas que le chirurgien qui n'est que le ministre et l'aide de la nature, s'empêche de troubler dans ses opéra-

tlons ; il doit lui prêter son secours toutes les fois qu'elle en a besoin , et prendre garde de la déranger dans ses mouvemens salutaires, par un zèle inconsidéré. M. AMI.

PANSEMENT *vts<sup>m</sup>* ANIMAUX. *Medecine Veterinaire*. M., Brazier , a Particle: *Instrumentus necessaires au pansement des animaux , Tome V*, pag. 681, n'ayant exactement entre-tenu les lecteurs que sur la description de ces memes instrumentus, il entre encore dans notre plan, d'en venir a un point plus interessant, et qui a plus de rapport a ce qui fait l'objet de cet ouvrage, c'est de traiter au long des appareils et des bandages propres au pansement des animaux, et des choses qu'il y a a observer dans leur application.

## CHAPITRE PREMIER.

### *Des appareils.*

Par le nom d'appareil on entend, dans la chirurgie vétérinaire, l'assemblage de toutes les substances nécessaires au pansement; et on donne le nom de pansement à l'application de toutes les pièces d'un appareil, c'est-à-dire, de toutes les choses convenables au traitement d'une maladie extérieure; ces choses sont, quant à la matière, la charpie, l'étoupe, la toile, la peau, les rubans de fil, le bois, le cuir, le fer, etc. De ces substances différemment unies, taillées, figures, arrangées, formées, on fait des bourdonnets, des tentes, des mèches, des plumasseaux, des étoupades, des compresses, des bandes, des bandages, des ferremens, des liens, des attelles, etc.

## SECTION PREMIERE.

### *De la charpie.*

La charpie est un amas de filamens dont la toile est tissée; tout le monde sait que pour faire la charpie, il faut effiler simplement un morceau de toile d'une grandeur proportionnée à la grandeur dont on veut la charpie; on choisit pour cela de la toile médiocrement fine, unie et très-propre, et pour que la charpie soit plus commode pour l'emploi, on abandonnera en la faisant, les fils à l'arrangement fortuit qu'ils prennent en tombant, ou bien pour faire la charpie plus simplement, on ratisse un morceau de toile avec quelque instrument tranchant, le duvet qu'on obtient, sert à couvrir les plaies; on l'emploie pour lors sous forme sèche,

## SECTION II.

### *De l'étoupe.*

L'étoupe est ce que les Français regardent comme le moindres filasse; cette substance est à peu près, pour le pansement des animaux, ce qu'est la charpie relativement au pansement des hommes. Le cheval se sert de l'étoupe pour garnir les plaies profondes, ou pour en couvrir la surface: il en forme des bourdonnets, des plumasseaux; il l'emploie sèche ou chargée de médicaments: on se servira cependant, par préférence, de charpie dans le pansement des parties extrêmement sensibles.

## SECTION III.

*Des Bourdonnets.*

Cesont de petites pelotes d'oupe ou de charpie, roulées dans les deux mains pour les rendre lisses et unies, et leur donner une sorte de Fermeté; la figure en est ordinairement oblongue, et leur volume est proportionné à leur usage; on s'en sert pour remplir le vide des plaies ou des ulcères profonds, pour en absorber les matières purulentes, quand on s'aide d'assuier les médicaments dont on les imbibe, lorsqu'on se propose d'exercer une compression sur les vaisseaux sanguins.

Si les bourdonnets doivent être fermes, il ne faut pas qu'ils soient trop durs; et si on prévoit qu'on aura besoin de les retirer de la plaie, il faudra avoir la précaution de les attacher à un fil; on leur donnera pour lors le nom de *Bourdonnets liés*. On peut aussi en mettre plusieurs bourdonnets d'un moindre volume dans des plaies qui présentent des cavités considérables; que d'en mettre un seul. On en avertit plus sûrement et plus aisément les inégalités, et on a plus de facilité à les en tirer; une chose très-essentielle, c'est de ne jamais en placer un si grand nombre, que la compression qui en résulte puisse être trop forte.

## SECTION IV.

*Des Tentés.*

Les tentés sont des espèces de bourdonnets faits avec de la filasse ou de la charpie. Les filaments en

sont parallèlement rangés et nuement tenus dans leur longueur par quelques conférences d'un fil plus ou moins serré; suivant qu'il faut qu'elles soient plus ou moins fermes et auxquelles on leur donne quelquefois la forme d'un clou, c'est-à-dire qu'elles sont pointues par une extrémité, et que de l'autre, l'étoffe est rabattue, une fois qu'elle est rabattue, une espèce de l'étoffe. D'autres fois on ne lie pas l'étoffe jusqu'à cette pointe; ce qui se fait sans être lié, offre une espèce de pitte, ce qui prévient toute impression fâcheuse. On n'emploiera que très-rarement les tentés, et avec beaucoup de circonspection; on ne les adopte que dans le cas d'une fistule, que l'on ne pourroit dilater avec succès, et dont il importe de maintenir l'ouverture jusqu'à la répletion de tout le vide; mais on en diminuera le volume insensiblement, et on les supprimera plus tôt qu'il sera possible.

On forme encore des tentés avec de la toile roulée sur elle-même, et dont on fixe l'enroulement avec de la cire, ou par le moyen de quelques circonvolutions de fil; avant de la rouler, on en effleure les bords; ce qui forme une espèce de houpe. On peut former plus communément des tentés semblables avec de la filasse, en observant de les Her seulement dans leur milieu.

## SECTION V.

*Des mèches.*

On substitue souvent les tentés aux tentés, d'autant qu'elles n'ont pas le même danger; on

ainsi l'assemblage de plusieurs brins de filasse, ou une banquette de toile légèrement roulée, d'une longueur et d'un diamètre proportionnés à l'ouverture ciui doit la recevoir; on en introduit une extrémité dans une plaie qui pénètre quelque grand cavité, on s'oppose par ce moyen à la coalition des bords de cette

quant à sa figure et à son étendu, on se réglera sur la plaie, l'en dépassera les deux ou trois fois; d'ailleurs il faut qu'il soit niollet, et qu'on n'y remarque aucun pli ou convulsi-

de tisse qui ne peut être que favorable, on l'enduit même de quelques médicaments convenables, d'autres fois on se contente de l'introduire sous forme sèche, enfin on entretient par cette voie des communications entre plusieurs

de leur tissu, les chairs sensibles, de l'impression des compresses et des bandes, ou enfin on les applique directement et immédiatement sur les plaies.

O, r T, o N VII  
b E C T l o a v i i .  
*Des emplâtres.*

**S i S** *v z ^ r* **l s s**  
ci T I O N V I  
b E C T

*Des plumasseaux.*

Les plumasseaux sont des espèces de couffins faits avec de la filasse; les filamens en sont arrangés de façon qu'ils restent unis, et ne ferment absolument qu'un seul et même corps: par cet effet, après avoir joint et rané à peu près parallèlement une certaine quantité de brins assez fortement en replie les bouts à une des faces, on les comment pour les fixer, et pour que la face opposée soit fort unie. L'épaisseur du plumasseau sera telle qu'il y ait plusieurs brins les uns sur les autres, et que le médicament, dont on le garnit, ne puisse suinter et pénétrer jusqu'à l'autre face; la forme en est le plus souvent ovale; cependant

Les emplâtres considérés comme parties d'appareils > sont des pièces de toile ou de peau enduites d'un seul ou de plusieurs emplâtres. Le but qu'on doit avoir en appliquant le médicament est de denser un peu de la réunion des bords d'une blessure, d'opérer par le topique appliqué une guérison entière. En raison de ces indications, on réglera le choix des emplâtres la manière de les faire, et la substance sur laquelle il convient de les étendre.

( VOYEZ EMPLOI EN

*I>es compresses.*

Les compresses sont des morceaux de toile pliés en plusieurs doubles; le nombre qu'on emploie, leur forme,

leur volume, varient, eu égard aux différences plus ou moins sensibles qu'offrent les maladies, et relativement au pansement qu'elles exigent; il ne faut pas que la toile, dont les compresses sont formées, soit trop grossière, ou trop dure; il faut qu'elle soit propre et qu'il n'y ait ni couture, ni ourlet, ni fortes inégalités; on emploie les compresses pour garantir une plaie de toute impression extérieure et étrangère, pour maintenir l'appareil qui se trouve au dessous d'elle, pour aider à la compression, pour assurer un bandage, pour en favoriser la perfection, pour faciliter l'expulsion des matières qui séjourneraient dans le fond d'un ulcère, enfin, pour fixer sur les parties malades les médicaments dont elles sont imbuës. L'usage des compresses n'est pas si commun pour le pansement des animaux que pour celui des hommes; on y substitue des étoupes, ou pour mieux dire, des portions d'étoupes figurées, graduées, arrangées et multipliées, de façon à en avoir le pouvoir tenir lieu.

## SECTION IX,

### *Des attelles.*

Les attelles sont des morceaux de bois, de carton; ou même de fer-blanc, destinés dans quelques pansements, à assurer l'appareil et à assujettir fermement une partie; on en mesure la longueur sur l'étendue de l'appareil et des compresses qu'elles ne doivent jamais excéder,

Il y a plusieurs choses à observer dans l'application des attelles. 1°. On en retranche les angles qui pourroient offenser et blesser; 2°. on ne les

applique jamais immédiatement sur la peau, on place des compresses au dessous; 3°. on les trempe dans quelques liqueurs pour les assouplir, quand il est nécessaire qu'elles se moulent sur une rondure; 4°. on les assujettit les lignes avec les autres par des tours de bandes ou par des liens; ce qui les rend beaucoup plus stables; 5°. on évite, en les plaçant, la route des gros vaisseaux et le trajet de tendons considérables et superficiels auxquels une compression trop forte pourroit nuire.

Les fractures sont les seuls cas où les attelles sont nécessaires; (voyez FRACTURE) mais la fracture des mâchoires antérieure et postérieure, des os de la tête, des côtes, celles de l'avant-bras, de la jambe, du canon, du paturon, de la couronne, et même presque les seules dont on puisse espérer la guérison dans le cheval; leur usage ne doit pas être trop fréquent dans la pratique de la chirurgie vétérinaire.

Quand on destine les attelles à contenir un appareil sur la sole ou sur le pied de l'animal, on leur donne l'forme d'*eclisses*; elles doivent avoir moins de flexibilité ou de souplesse que les autres: c'est la raison pour laquelle on les fait alors plus épaisses, qu'on emploie du bois moins pliant, et que, le plus souvent, on les fait avec de la toile.

On les place de deux manières, ou en plein, ou en X; en plein, lorsque les ingrédients qui entrent dans la composition du topique ont trop de fluidité, ne sont pas assez liés; en X ou en croix, quand les ingrédients sont d'une certaine consistance, ou lorsque le cheval est léger, ou quand il s'agit dans le cheval d'un cheval dessolé, (voyez DESSOLÉ)

d'opérer une exacte et uniforme compression, pcutn\* éviter que la sole charnue ne contracte des indolités, et se surmonte en quelques unes des portions de son étendue, lors de sa régénération et de son accroissement.

Quand, dans le premier cas, on se sert des *Pelisses* de tôle, il n'en faut que deux; l'une aura la figure d'un ovale tronqué, et garnira toute la partie; on l'engage en frappant légèrement avec le brochoir, de manière qu'elle se trouve arrêtée par ses côtés et par son extrémité antérieure, entre les branches, la voûte du fer et le pied. La forme de la deuxième est la même que celles des attelles ordinaires; on l'introduit au talon entre l'éponge et les quartiers; on la pousse, le plus près qu'il est possible, de la première et pure, pour maintenir par là, très-solidement, celle sur laquelle on la pose transversalement, et qui fait l'office de semelle. On observera qu'elle ne débordé point le fer, parce que l'animal pourroit se lesser en marchant, s'atteindre, se couper, etc.

Mais quand les éclisses sont de bois, il n'en faut, pour l'ordinaire, trois, et même quelquefois quatre; on en fait deux ou trois d'entre elles, de façon qu'étant unies, elles représentent le même ovale figure par l'éclisse de tôle; on les engage pareillement l'une après l'autre, après quoi on le fixe par le moyen de l'éclisse transversale. Il est aisé de concevoir comment on peut poser deux éclisses en X ou en croix; celle qui est engagée dans le côté droit de la voûte du fer, est prise par son autre extrémité dans l'éponge gauche, tandis que celle qui est engagée dans le côté gauche de

cette même voûte, est arrêtée par son autre bout dans l'éponge droite.

## SECTION X.

*Des liens\**

Les liens sont des portions de rubans de fil d'une étendue proportionnée; on s'en sert quelquefois, au lieu de bandages, à l'effet d'entourer une partie couverte d'une assez grande compresse; on en arrête les bouts l'un à l'autre.

Pour l'ordinaire les liens sont cousus et fixés aux bandages composés; ils les assujettissent, soit en s'attachant les uns mix autres, soit en devant soutenir par eux-mêmes à d'autres liens dépendans de quelques soutiens placés à propos pour cet usage.

Le soutien dont on fait l'usage le plus fréquent pour la fixation de plusieurs liens des bandages, de Fencolure, du poitrail, de l'épaule, est un surfaix portant un poitrail, de sangle, soutenu par une pièce pareille qui passe sur le garrot, et descend à plomb sur l'une ou l'autre épaule, jusqu'à ce même poitrail qu'elle supporte, et auquel elle est bridée par ses extrémités; il est bridé lui-même aux surfaix, et porte plusieurs anneaux de fer, tant à la lisière supérieure qu'à la lisière inférieure, il en est de même aux lisières antérieure et postérieure du surfaix.

A la partie supérieure de ce surfaix, à cinq pouces du milieu, de droite et de gauche, sont appliqués et bridés des courroies d'environ un pied en allonge, à l'une et à l'autre de leurs extrémités des anneaux de fer enchappés les

antérieures dépassant de deux pouces la lisière du surfaix; et les postérieures

chaque une des branches une croupière, ces branches sont repliés sur elles-mêmes pour revenir à une boucle enchaînée, suivie d'un passant, au moyen de quoi elles sont susceptibles d'allongement, ou de raccourcissement; on observera qu'à la naissance du culeron, de l'un et de l'autre côté, les branches qui portent sont engagées dans des anses formant une traverse, terminée, à l'un et à l'autre bout, par un anneau aussi enchaîné. Les branches de la croupière, ainsi que les allonges, se caractérisent par un plus grand point de division : conséquemment ces mêmes allonges doivent être appliquées en biais sur le surfaix, ce qu'on ne peut faire avec justesse que par les anneaux sont destinés à recevoir ces liens desdits bandages qui peuvent y répondre.

## SECTION XL

### *Des lacs.*

À parler strictement, les lacs consistent dans ce que nous appelons communément des *cordes*. On proportionnera leur force et leur grosseur au besoin et à la nécessité d'asservir invinciblement l'animal; on donne quelquefois à ces lacs la forme d'un licol; tel est celui que les maréchaux mettent, comme licol de force, au cheval, lorsqu'il s'agit de pratiquer une opération qui doit être suivie de douleurs excessives.

Les lacs sont encore des moyens sans lesquels il seroit assez difficile

d'abattre et de renverser les chevaux; et par conséquent de les mettre dans

une situation convenable à l'opération qu'on se propose de faire. À l'égard de lacs on ne doit pas se servir de lacs intermédiaires des entravons suivies.

On donne le nom de partie de l'entrave qui ceint le paturon. Il est taillé fort et épais, d'une portionnée à son usage, et d'une boucle qui sert à ainsi que d'un anneau qui se presse point de division aux qu'il se reboute composé de deux en ns unis l'un à

chaîne de terre ou forte et d'une juste mesure. On met des entraves aux chevaux pour empêcher de ruer ou de frapper de derrière; la liberté de mettre les pieds devant dans l'auge ou dans le idtelier, etc.\*

Lorsqu'on veut assujettir il est donc à propos de se servir d'entravons et de lacs. On fixe les entravons dans le pli des paturons des quatre jambes ensemble ou d'une ou de deux seulement, selon le besoin; on aura la précaution de boucler toujours de manière que les boucles soient en dehors. Quand il ne s'agit que d'empêcher le cheval de ruer ou de frapper de derrière - par exemple, lorsqu'on veut couper la queue à l'angloise, (voyez *Q* A L'ANGLOISE) ou autrement, on met des entraves qu'aux extrémités postérieures, et l'on passe un chaque côté dans l'anneau dont

être pourvu chacun d'eux; on croise ensuite ces lacs sous le ventre de l'animal, et on les arrête foriement à l'encolure par une boucle coulante, et quelquefois à des anneaux de fer, dont un collier de cuir que *Yon* passe sur la tête du cheval se trouve garni.

Quand il s'agit de faire couvrir une jument, on fera mieux d'employer une sorte de bricole portant, de chaque côté, un anneau de fer, dans lequel on fixe, par un noeud coulant, chaque lac venant des entravons; il n'est pas nécessaire pour lors de les croiser; ils marchent directement chacun à leur anneau: non seulement on ne gêne point l'encolure de la bête, mais la facilité avec laquelle on dénoue ces lacs, met, sur-le-champ, et aussitôt après on la semence du mâle a été lancée dans *Vuterus*, la jument: état de se porter en avant, de manière que le pégion n'étant point obligé, pour la descendre, de se relirer en arrière sur des jarrets déjà fatigués dans les efforts du coït, ces parties essentielles sont moins exposées à une mine totale.

Lorsqu'on se propose d'abattre un cheval, on lui prépare un lit de paille très-épais sur un terrain uni; on place les quatre entravons aux patiuons, on attache un lac à l'anneau de celui qui a été mis au pied de devant opposé au côté sur lequel l'animal doit être renversé; on le fait passer ensuite dans celui de l'autre entravon placé au paturon de l'extrémité postérieure, qui, avec l'antérieure, forme un bipède latéral: de là ce même lac doit cheminer dans l'anneau de l'entravon de l'extrémité postérieure, répondant à

*Tome VII.*

ce! Je-ci, traverser celui de l'entravon de l'extrémité antérieure répondante à la première, et enfin passer dans l'anneau de celui qui est à la même première extrémité, et auquel le lac a d'abord été attaché. Dans cet état, plusieurs hommes saisissent ce qui reste de ce lac, et réunissant leurs forces, en le tirant, ils rapprochent insensiblement les quatre pieds de l'animal, et en préparent ainsi la chute que plusieurs hommes posés au côté opposé, l'un à la tête d'autres à l'encolure, au garrotet à la queue, opèrent et effectuent. Il est certain que si la chute n'étoit due qu'à l'effet subit de ceux qui sont chargés de réunir peu à peu les quatre extrémités, elle seroit très-dangereuse; c'est aux derniers à tirer l'animal à eux, après que les autres ont agi; si les uns et les autres agissent ensemble, il en résulteroit inévitablement un ébranlement funeste à l'animal. Dès que le cheval est à bas, l'essentiel est d'en fixer la tête à terre, en sorte qu'il ne puisse la relever: c'est l'office d'un seul homme qui doit peser et s'appuyer fortement sur la partie supérieure de l'encolure ou sur la tête, si le cheval est fort et vigoureux; mais il faut glisser une bonne quantité de paille au dessous, de manière que l'animal ne se blesse. On arrête ensuite le lac, de façon que les quatre pieds se trouvent réunis s'il est besoin. ( Voyez ABATRE )

Un autre moyen de s'assurer du cheval, et d'opérer, est celui que présentent le travail et ses diverses dépendances; mais comme la description de cette machine n'entre point dans notre plan, et que d'ailleurs il seroit nécessaire d'en avoir la figure pour pouvoir la bien décrire, nous

F if

renvoyons nos lecteurs à l'essai sur les bandages, par M. Bourgelat.

## S E C T I O N X I I .

*Du Chapelet.*

Le chapelet est une machine qui est encore en usage dans la chirurgie vétérinaire ; c'est un assemblage de plusieurs bâtons talliés en forme d'échelons à peu près également espacés, dont la longueur concourt avec celle de l'encolure, et qui sont attachés à chacune de leurs extrémités, au moyen des cordes et des encoches faites pour affermir ces petits lacs. Il y a encore une autre espèce de chapelet dont les bâtons sont percés à l'un et à l'autre bout pour recevoir une corde ou une courroie arrondie, et des olives en bois qui les tiennent espacés, celles qui sont destinées à porter contre le poitrail étant plus longues que celles de l'extrémité opposée, parce que l'encolure est plus mince à cette même extrémité. Si les bâtons et les olives sont enfilés par une corde, cette corde a à l'un de ces bouts un rebord pour recevoir son autre bout qui est fixé par le noeud : si c'est une courroie qui les enfile, l'un des bouts porte une boucle, et l'autre est piqué de plusieurs trous et arpillons : on place le chapelet, et on le fixe sur le col de l'animal, en sorte que ces bâtons contre-butent le poitrail et des épaules à la mâchoire, et rendent impossible la flexion de cette partie. C'est ainsi qu'on empêche l'animal, dans une foule de circonstances, de lécher les plaies qui peuvent exister sur son corps ou sur ses extrémités postérieures, de faire

usage de ses dents, pour se gratter en se mordant, etc., etc.

## S E C T I O N X I I I \* .

*De la bande.*

La bande est un lien détoilé beaucoup plus long que large, < p ne présente qu'une même direction ; et qui est destinée à entourer une partie, selon les indications quelconques ; elle est à proprement parler, instrument avec lequel on forme le bandage.

On remarque, dans la bande, un centre, deux extrémités et deux bords : le centre en est le milieu, les lisières en sont les bords, et les extrémités ou les bouts qui la terminent sont ce que nous appelons les globes, les chejs.

On proportionnera sa longueur au nombre des circonvolutions qu'elle doit faire, et sa largeur sera telle, que ses tours puissent être facilement couverts les uns par les autres, sans être exposés au moindre dérangement. Les rubans de fil, de la largeur d'un pouce ou deux, sont ceux dont l'usage est le plus commun dans la chirurgie vétérinaire ; les bords ou lisières, les coutures que Ton rejette dans la chirurgie humaine, n'étant, à l'égard de l'animal, d'aucun inconvénient.

On roule toujours la bande sur elle-même : on ne l'appliquera commodément qu'autant qu'on sera forcé de la dérouler à mesure qu'on a des circonvolutions à faire. Une bande roulée d'un bout à l'autre est une bande roulée à un globe ou à un chel, une bande roulée par ses deux extrémités à également ou inégalement.

galernent, est une bande routee à deux globes ou à deux chefs; il ne fait jamais, en defaisant une bande, la laisser trainer à terre, dans la boue et dans le sang; il faut la recevoir successiveme'nt de Tune et de l'autre main.

## G H A P I T R E II.

### *Des bandages.*

On entend, dans l'art vétérinaire, particulièrement par ce mot, des pieces de toile coupees selon des directions, diiferenies et auxquelles on a ajoute des liens ou des chefs, telles que celles qui forment, dans la chirurgie humaine, ce que l'on nomme *des bandāges composés figuratifs*

La plupart des bandages sont designes par le nom des parties sur lesquelles ils doivent etre places : consequemment on dit bandage du front, bandage du nez, bandage du poitrail, bandage du garret, etc.; on leur donne aussi le nom de la maladie pour laquelle on s'en sert ; on dit pour lors, bandage pour l'hernie ombilicale; pour la fistule à l'anus, etc. ( Voy. FISTULE A L'ANUS. HERNIE ); leurs liens, aussi, leur par exemple, *oanageunissant*, celui qui tend à rapprocher les bords d'une plaie, et à en assurer la reunion; *bandage expulsif*, celui qui assure la sortie de la matiere purulente, retenue dans des ulceresses, dans des sinus, etc.; *bandage compressif*, celui qui est en usage dans des cas de rupture des vaisseaux, et d'hemorrhagie, et ou il est necessaire de s'opposer promptement par la

compression à l'effusion et à la perie dusang; *bandages contents de remede\* ou d'appareils*, ceux qui servent à contenir des medicaments et des appareils necessaires, etc.

Mais laissons les autres details, et avant d'entrer dans ceux qui concernent la description des bandages en particulier pour les chevaux, arretons-nous, pour l'instruction des gens de la campagne, à tracer quelques preceptes generaux sur la maniere d'appliquer les bandages et de faire les pansemens.

### S E C T I O N P R E M I E R E .

#### *De quelle maniere doit-on placer un bandage?*

Un bandage quelconque doit toujours etre solide et place de maniere que non seulement il ne puisse etre derange; et que toutes les pieces de l'appareil soient maintenues les unes par les autres, mais qu'il s'applique exactement tout en droit; il doit se mouler exactement sur la partie, sans laisser aucun vide, aucun interstice, aucun godet; et comme la plupart des parties de l'animal presentent des courbures, telles que celles de la tete, de la poitrine, de la jambe, de l'épaule, de l'enfoncement de la ganache ou de l'auge, du pli de lencolure, etc. on pratiquera à propos des replis, des échancrures; on changera la direction des bords; on yanera la forme de la piece essentielle, de tacon à pouvoir la contormer à la figure de la partie; on placera, par cette même raison, les liens ou aux angles ou aux bords, en plus ou

moins grand nombre, et toujours de façon qu'ils assujettissent le bandage, et mainiennent l'appareil soit en s'attachant les uns aux autres, après avoir ceint la partie, soit en se fixant à quelques pièces placées pour cet effet, qu'on appelle soutiens.

## SECTION II.

*Comment doit-on faire les pansements? Des inconvénients qu'il y a à craindre. Moyens de les prévenir.*

Les pansements doivent être faits avec promptitude et sans pas à la hâte, et on évitera soigneusement les inconvénients de l'intervalle entre le moment où l'on leve l'appareil et celui où on en applique un autre. Le plus grand de ces inconvénients provient des effets de l'air sur les plaies sur les ulcères, et si on ne peut pas les défendre absolument de cette impression fatale, du moins ne doit-on rien négliger des précautions qui peuvent la rendre moins durable. Pour cet effet, avant de lever l'appareil, on préparera l'enroulement; on n'arrêtera point, lorsque l'ancien sera levé, à des soins minutieux, à toucher, à sender une plaie sans nécessité; on recouvrira avec célérité la partie, soit par des étoupades, soit de quelque autre ma-

Les pansements doivent être faits encore avec pureté; on n'emploiera donc pas, pour les appareils, des matières chargées de poussières et d'ordures: on se servira de la spatule pour garnir les bourdonnets et les plumasseaux des indications indiqués et convénables: on fera usage des pincettes à pansements,

plutôt que de ses doigts, pour enlever et pour placer les compresses: on nettoiera avec art, soit en essayant les environs avec des compresses ou des étoupades, soit, étant, au moyen de la spatule, les matières épaisses, purulentes ou emplastiques qui peuvent être attachées aux poils, soit par des injections dans la plaie, lorsqu'elle se trouvera profonde, soit par des injections de quelques liqueurs propres à la guérison. On peut aussi employer le pompier de la plus forte partie des matières avec des bourdonnets, etc. En un mot; on doit et on peut faire le pansement le plus convenable sans que les mains se trouvent remplies de pus.

## SECTION III.

*Les pansements exigent les précautions suivantes. Doivent-ils être faits avec pureté?*

Les pansements exigent un certain ordre. Après qu'on a nettoyé une plaie, il faut appliquer successivement les bourdonnets, les plumasseaux, les emplacements ou les médicaments, les étoupades ou compresses, les bandages ou les liens.

Pour ce qui concerne le bandage, on arrête d'abord les liens qui courent le plus à l'entour; on passe ensuite à ceux qui servent promptement à le tenir: on ne doit donc pas, généralement par les liens supérieurs; on doit, en mettant dans une situation nécessaire, la partie seule ou le corps entier de l'animal; ce qu'on exécute par le secours du mors, des longes, des sangles, des surfaix, des entraves, des soupentes, du cabalet et autres moyens quelconques

rapablos d'en borner les mouvemen<sup>5</sup> scion le besoin et Pen'gencs des cas- On i(Ta les bandanges avec adresse et l'exèmé, pour n'occasionner de la douleur que le moins qu'il est possible, et pour ne pas cégrader des piori ns lend res et végétantes qui succéd-<sup>nt</sup>, dans une plaie, ou un ulcèie, aux portions qui ont ei& dédiutes.

On ne psut fixer d'une manière précise les justes limites des intervalles à nieltre entre les pansemens; et on ne peut s'en tenir ici qu'à des règles purement gén<sup>ales</sup>; c'est aux niaréchaux instruits à prévoir toutes les exceptions.

Tout pansement dont Pobjet principal est de contenir les parties, ne doit pas être fréquent; les fractures, les luxations n'exigent, ensuite de la réduction, que d'être maintenues; et en lessupposant compliquées, nul ne peut se déterminer sur les soins plus ou moins multipliés qu'elles demandent, qu'en coinparant et en balançant le danger imminent, le danger des os, et le peiil qui pourroit resulter de la complication. Dans l'émphale, (voyez ce mot) il ne s'agit aussi que de contenir l'intestin, de meme que dans rhemorragie (voyez ce mot) ou il est urgent de l'opposer à l'effusion du Sang, soit par leitt des styptiques suffisans ordinairement dans l'ouverture des petits vaisseaux, soit enfin par le moyen de la compression; ce ne seroit pas, dans ces cas, remplir l'indication, que de rejeter, souvent les pansemens. On en doit dire de meme 1<sup>o</sup>. dans le cas de plaies récentes; la levée continuelle de l'appareil détruiroit inévitablement les liaisons

forceusement renouvelées entre les parties, elle donneroit mal à propos et fréquemment accès à l'air, et produiroit une infinité de désordres; 2<sup>o</sup>. dans celui où succède à une première suppuration d'une plaie compliquée le sue homogène qui doit procurer la régénération et la réunion des parties, cimenter leur consolidation et s'assimiler avec elles, pourvu néanmoins que le sue ne fût pas surabondant, et que son croûpissement dans le sein ou le foyer de la plaie ne fit appréhender sa dégénération; 3<sup>o</sup>. dans le cas de l'emploi des topiques dont l'action et l'efficacité ne se manifestent qu'après avoir été fixés et appliqués un certain espace de temps; 4<sup>o</sup>. lorsque les efforts de la nature n'accélèrent qu'avec peine la guérison, qu'ils demandent à être secondés par la suppuration même, dans la résolution des tumeurs osseuses; dans le cas des tumeurs dues à la lenteur et à la viscosité des liqueurs, rebelles par leur dureté, inaccessibles par leur profondeur; quand il y a indolence et foiblesse des canaux engorgés, et dans le cas d'expulsion de toutes matières nuisibles, etc. Les pansemens seront fréquens au contraire, 1<sup>o</sup>. lors de la suppuration première d'une plaie; la matière pouvant alors s'aigrir, en irriter de plus en plus le fond, devenir canstique, creuser des fuses, des clapiers, et refluer dans la masse du sang, des humeurs, etc. 2<sup>o</sup>. quand les symptômes de la maladie augmentent en violence, et ses progrès en rapidité, soit pour examiner l'état du mal, soit pour décider, d'après les changemens que l'on aperçoit, de ceux qui pourroient être néces-



*Le frontal simple, ou bandage premier du front.*

Ce bandage est formé d'une pièce de toile de longueur proportionnée à la portion affectée; sa largeur est fixée par l'intervalle des oreilles; sa longueur, par l'étendue du front mesurée depuis les sourcils jusqu'à la partie postérieure de la nuque; chaque côté, à la partie supérieure du bandage, est raccourci d'un pouce, au moins d'un repli, d'où résulte une espèce de cavité propre à loger l'émittance qui se trouve à l'endroit du toupet. Cette pièce de toile, à chacun de ses angles un lieft d'une longueur convenable; les deux liens de la partie supérieure descendent le long de la ganache, se croisent au dessous de cette partie, viennent ensuite en remontant s'attacher à la nuque; les liens inférieurs à peu près de même longueur, que les premiers entr'ouvrent à six pouces de leur naissance par une ganse pour livrer passage à ceux-ci, vont pareillement se croiser sur la ganache, et remontent le long de cette partie pour se fixer également Fun à l'autre sur la nuque, dans l'endroit de ce bandage où une anse reçoit les uns et les autres de ces liens.

## SECTION II.

*Du frontal composé.*

C'est le deuxième bandage du front; il est à peu près comme le frontal simple; il est seulement beaucoup plus étendu que le premier en longueur; les replis que l'on pratique anftcolure; les pointes se rejoignent ou se

frontal composé ne diffèrent de ceux faits au premier bandage, que parce qu'ils sont plus considérables, et l'usage en est le même; sa partie supérieure, de même que son inférieure, n'a que la moitié de la largeur de la partie moyenne; celle-ci se trouve environ aux deux cinquièmes de la longueur totale; six liens se trouvent unis à ce bandage, deux supérieurs, deux moyens, et deux inférieurs. Les deux moyens qui partent de la partie la plus large, un de chaque côté, sont chacun terminés par une anse destinée à donner passage aux liens supérieurs; ceux-ci traversent ces anses dans leur trajet le long de la ganache, ils se croisent au dessous de cette partie, et viennent en remontant sur la tête ou l'on les fixe par des nœuds dans une anse supérieure semblable à celle du frontal simple.

Les deux liens inférieurs doivent être conduits sous la mâchoire; ils s'y croisent obliquement, ou en X; ils viennent en passant et remontent le long de la ganache, traversent la même anse des liens moyens pour être, comme les supérieurs, fixés par des nœuds sur la tête, ou pour être conduits et fixés sur la ganache, si les liens moyens ont trop de disposition à remonter.

## SECTION III-

*Du bandage contentif des oreilles.*

Ce bandage est composé de deux pièces de toile, dont chacune a une forme triangulaire, mais mutilée en un des angles; elles sont unies par leur base et par le côté résultant de la mutilation de l'angle; cette réunion répond à la partie supérieure de l'encolure; les pointes se rejoignent ou se

chevauchent sur k front; dnns la parlie moyeue et interne de ces piéces de toile est un gousset des-  
 «iné à loger les oreilles ; six bents principaux, sont unis à ce bandage, deux superieurs, deux, moyens deux in&ieurs; les superieurs ne iorment ensemble qu'une piece, et reunissent les deux parlies du bandage ; ils dependent de chaque cote de la ganache; et dans la parlie moyeue de ce trajet, ils sont pet-  
 ce VdW ganse destine a recevoir les liens moyens : parvenus les uns et les autres sous la ganache , ils <e croisent, et remontLr pour etre fixes ensemble par un seul nceud sur le sommet de la tete , ou le bandage est muni d'une anse semblable accedes bandages precedens. Les liens moyens partent Se l'endroi. qui re-pond I la partie exterieure de la base des oreilles, se portant obliquement pour gagner la ganse pratiquee aux liens fuperieurs, et descen-  
 JantsousU ganache, pour, apres avoir remonte , etre fixes comme les precedens. Les liens infeieurs qui terminent le sommet de chaque triangle, se portent de droite a gauche et de gauche a droite , en passant obliquement sous les yeux, et sont munis dans cet endroit, l'un ^t l'autre, d'une anse pour recevoir leurs' extremil^s qui, apres s'etre croisees sous la ganache , viennent y passer et etre fixees l'une à l'autre sous le chanfrain : quant a ce qui concerne les liens particuliers, fixes au uQmbre de trois sur le bord interne de chacure des pieces du bandage, ils se repondent de maniere qu'en se fixant les uns aux autres, ils tendent tous a rapprocher les deux piecesdu bandage, et consequemement

les oreilles , ce qui étoit le but et l'objet de l'opération,

JTT.  
 b E C T I o I N

,,.,.,; /•///. la pa?»

et • Buhandage contentif de la partie supeneure de l'encolure

Ce bandage est composé d'une piece de toile ; sa partie supérieure, destinée à couvrir le haut de la tête, tandis que sa partie antérieure, dont la largeur est d'environ dix doigts et dont le prolongement s'étend au delà d'un pied, doit se porter sur les bords latéraux, dans les moyens, sont au moyen d'un repis nécessaires pour empêcher la combine \* » on ouï les perçoir de l'encolure. Neuf bents fixes à ce bandage deux à l'antérieur du prolongement antérieur, de l'un huit pouces et terminée par une anse; quatre à chacun des quatre angles du bandage; deux dans le milieu des bords latéraux, un dans le milieu du bord postérieur. Ce bandage appliqué sur le sommet de la tête, et le prolongement disposé comme il doit être, on fixe les liens, on les attache par le haut, avoir fait passer dans les anses des liens sous la ganache ou sur le sommet de la tête : quant aux liens antérieurs et inférieurs de l'encolure, fixés au surfaix, et s'attachent à quelques uns des anneaux, parvenu sur le ganot, les liens pour aller de chaque côté des anneaux de ce surfaix : les liens, ils embrassent l'encolure et sont fixes et ariétés au surfaix.

*<sup>1</sup>Du bandage de Vceil, simple.*

Il est composé de deux parties; la première qui est le soutien de tout le bandage, est une bande forte et large de trois doigts et d'une longueur suffisante: cette bande qui pourroit être une courroie appropriée pour l'usage, est destinée à être fixée autour de l'encolure, en prenant de dessus la tête jusqu'au dessous de la ganache; à cette pièce se trouvent trois liens de toile ou trois bouts de cuir dont l'un est précisément sur la tête, et les deux autres à chaque partie latérale moyenne. La deuxième partie de ce même bandage de toile, ou de peau, ou de cuir, présente un carré échancré dans l'un de ses angles, et qui doit être d'une grandeur convenable; les deux bords latéraux ou naoyens sont raccourcis au moyen des replis, d'où résulte une cavité pour loger la convexité de l'orbite et de l'oeil; quant à l'échancrure, elle sert à dégager l'oreille; à chacun des quatre angles est fixé un lien, ou une boucle, si la pièce est faite de cuir. Comme ce bandage doit être placé exactement, des deux liens, le plus près de l'oreille s'attache au lien de soutien qui est sur la tête où le morceau de courroie qui peut servir de manœuvre est entré dans la boucle. Je terminerai par le lien, si le bandage est de cuir. Le deuxième lien supérieur va répondre au lien du soutien du même côté: le troisième, partant de l'angle inférieur résultant de l'échancrure, va s'attacher au lien du soutien; le quatrième et cinquième qui partent des angles

inférieures de la pièce, passent- et s'attachent sous la mâchoire du soutien.

## SECTION VI.

*Du bandage pour l'oeil, double.*

Ce bandage est composé de deux parties dont la première est le soutien de tout ce bandage; il doit être garni de sept liens dont un sur le sommet de cette pièce considérée en place. La deuxième est une pièce de toile formant un carré légèrement allongé pour s'accommoder à la largeur du front, et qui doit être d'une grandeur proportionnée; les deux bouts latéraux se trouvent raccourcis d'environ trois lignes par les replis qui sont pratiqués, à l'effet de favoriser le logement des yeux au moyen de la concavité que ces replis occasionnent. La pièce a sept liens, un à chacun des quatre angles, un partant de chaque repli, et le septième du milieu du bord supérieur; ces sept liens doivent répondre et être fixés aux sept liens de soutien.

SECTION VI<sup>1</sup>*Du bandage pour les plaies antérieures et latérales de l'encolure.*

Les quatre angles de ce bandage composé d'une pièce de toile carrée, sont tronqués de manière qu'elle présente un octogone à peu près régulier. Le bord antérieur est échancré pour le tendon du gosier: de deux pointes qui terminent cette échancrure partent deux liens qui passent au dessus de la tubérosité de la mâchoire et sous les oreilles, pour être fixés à l'autre extrémité d'un noeud, sur

le front des angles les plus voisins; de ces premiers partent deux autres liens qui sont conduits sur le sommet de la crinière, et qui s'y nouent l'un à

l'anneau gauche du surfaix, et le gauche à l'anneau droit: enfin, les liens des derniers angles se portent à l'un des anneaux de ce même soutien, ou de ce même soutien.

S E C T I O N V I I I

arrot.

Ce bandage composé d'une pièce de toile en forme de carré long,

repli qui en diminue la longueur d'environ trois pouces, pour former une cavité propre à recevoir la saillie du garrot; les deux angles postérieurs de ce même bandage sont tronqués de deux ou trois doigts: il est muni de cinq replis, deux partent des angles postérieurs et tronqués, et le cinquième, du repli pratiqué

portent les deux liens antérieurs, de manière, les fixer au devant du poitrail de l'animal; cette partie servant lors de soutien; les deux liens purs sont conduits sous le surfaix et le suspensoir: les autres henns partant des angles, sont conduits sur le bras à quelques uns du coude, et sont fixés sur le surfaix: enfin, des anneaux de ce surfaix forment les derniers henns élevés de dessous le surfaix, ils sont sur les côtés

& E C T I O N

Du bandage

Ce bandage est formé d'une pièce de toile d'une grandeur proportionnée; la forme est à-peu-près un carré: du milieu d'un côté sort un appendice ou prolongement d'une largeur mesurée sur la distance qui se trouve entre les avant-bras du cheval d'un ais à l'autre: ce bandage en cet endroit ne pouvant être froissé et replié comme il feroit à son passage entre ces parties, s'il avoit la même largeur que sa position supérieure, on doit régler celle de cet appendice sur les proportions de l'animal; le bord

refendu d'un pouce et demi, soit recouverte d'une pièce d'apophée par coupe, de l'enlèvement des bords latéraux et dans le milieu de leur longueur, seront des replis qui les raccourciront de deux pouces chaque; ce moyen, ils peuvent à la convexité du poitrail. On observe à bandage, un à chacun des angles postérieurs qui doivent

**SX** ?5 se croiser en X sur le gauche et pour s'attacher; le droit à l'anneau du poitrail gauche à droite, aux anneaux du poitrail et le suspensoir: les autres henns partant des angles, sont conduits sur le bras à quelques uns du coude, et sont fixés sur le surfaix: enfin, des anneaux de ce surfaix forment les derniers henns élevés de dessous le surfaix, ils sont sur les côtés

du thorax jusque sur le garrot ou Us sont fixe par un nœud l'un a l'autre

g E T I O N X.

Dubandage pour la partie inferieure de la poitrine.

Ce bandage est compose d'une piece de toile carree, tronquee legèrement dans ses angles postérieurs, et plus considérablement dans ses angles antérieurs : on observe un appendice ou prolongement triangulaire à son bord antérieur, ce prolongement, dans l'application du bandage, passant entre les avant-bras de l'animal. Ce bandage a sept liens: le premier partant de la pointe de l'appendice, va s'attacher à un des anneaux du poitrail du côté latéraux les plus voisins de la base de l'appendice, sont conduits derrière le coude à la naissance de l'épaule, pour y être attachés par un nœud l'un à l'autre; enfin, les deux derniers liens partant du premier angle, résultant de la mutilation, remonte long des flancs jusqu'à la coupe, pour être attachés aux anneaux du surtail.

S, C T I O N XL Vu bandage pour les parotides ou glandes salivaires.

Ce bandage, fait d'une piece de toile, a environ six pouces de largeur, il doit être assez long, pour s'étendre d'une parotide à l'autre, en passant sous la ganache. Ses bords antérieurs et postérieurs sont refendus dans leur partie moyenne, au milieu du tiers de sa largeur, au droit l'un de l'autre,

pour, à l'aide de l'application d'une piece ou d'une sorte de gousses, être attaché par couture, au milieu de la lèvre du bord antérieur qui doit loger la ganache, d'environ trois pouces, et celle du bord inférieur, loge le gosier d'environ quatre seulement : des angles antérieurs partent deux Hens que l'on conduit sur le milieu du front pour y être attachés par nœud l'un à l'autre. Les deux angles sont légèrement relevés, et du milieu du pan qui en résulte, s'élèvent des hennis qui marchent sur la partie postérieure de la nuque ou ils sont fixés et unis l'un à l'autre.

SECTION XII.

D; / hennis pour les maladies des yeux

gualc:

Ce bandage doit être composé de deux anneaux et d'un triangle qui a la forme d'un triangle isocèle, dans lequel on a tracé un cercle qui passe par le sommet et réduit à moitié : on observe, à sa base une ouverture qui sert de passage à la langue.

Le bandage est appliqué sur la nuque de l'animal, et précieusement fixé par des hennis. Les hennis partant du milieu du tiers de la largeur, sont conduits sur le front pour y être attachés par nœud l'un à l'autre. Les hennis partant du milieu du tiers de la largeur, sont conduits sur le front pour y être attachés par nœud l'un à l'autre.

ces mêmes liens auxquels ils viennent s'unir par couture à environ quatre doigts de leur naissance: au point des brides partent des angles inférieurs qui assujettissent la partie inférieure du bandage contrefauche.

### S E C T I O N X I I I .

#### *Du bandage sur la région de l'omoplate.*

Ce bandage est formé par une grande pièce de toile d'une figure à peu près trapézoïde: on observe à la partie moyenne de son bord antérieur, un repli d'environ trois pouces, et il en est un autre d'environ un pouce et demi pratiqué au bord inférieur dans le lien qui répond à ces deux replis, résulte une espèce de cavité propre à recevoir cette même omoplate. On appliquera ce bandage dans un sens oblique; le côté supérieur de ce trapèze a environ cinq pouces de longueur; le côté antérieur fait angle droit avec le premier côté; le repli en interrompt la ligne droite, et en réduit la longueur à environ un pied et demi. Le côté inférieur coupé d'abord parallèlement au bord supérieur, et par conséquent d'aligné avec le côté antérieur, a son angle supérieur tronqué de quelques doigts; vient ensuite le repli: et après ce repli un pan coupé de sept à huit pouces de longueur, qui regagne le côté postérieur. Ce bandage à sept liens, deux aux angles du côté supérieur, un à l'angle inférieur du côté antérieur, un quatrième entre le côté postérieur et le grand pan coupé, un cinquième à l'angle inférieur par le pan coupé et le com-

mencement du côté postérieur à sixième à quatre doigts plus haut; enfin un septième à cinq pouces au dessus de celui-ci.

### S E C T I O N X I V \*.

#### *Du bandage de l'articulation de l'épaule.*

Ce bandage est formé d'une pièce de toile à peu près carrée: son angle supérieur est tronqué de quelques doigts; son bord supérieur antérieur est légèrement échancré, pour se prêter à la saillie de l'omoplate; un autre bord est raccourci d'environ trois pouces par deux replis qui en divisent la longueur en trois parties à peu près égales; le troisième bord est sur une ligne droite; enfin, au quatrième est pratiqué un repli d'un travers de doigt dans son milieu: de ces divers replis et échancrures résulte une cavité suffisante pour offrir un logement à la saillie du bras: six liens servent à fixer le bandage, trois antérieurs et trois postérieurs,

### S E C T I O N X V .

#### *Du bandage pour le coude.*

Ce bandage composé d'une pièce de toile, est garni de différents replis tendant à former une cavité pour le coude. On appliquera ce bandage dans un sens oblique; le côté supérieur est tronqué de quelques doigts; vient ensuite le repli: et après ce repli un pan coupé de sept à huit pouces de longueur, qui regagne le côté postérieur. Ce bandage à sept liens, deux aux angles du côté supérieur, un à l'angle inférieur du côté antérieur, un quatrième entre le côté postérieur et le grand pan coupé, un cinquième à l'angle inférieur par le pan coupé et le com-

### S E C T I O N X V I .

#### *Du bandage pour le doigt.*

Une pièce de toile présente un

carré long, forme le bandage: les deux angles postérieurs en sont tronqués d'environ quatre doigts: ses bords antérieurs et postérieurs sont, dans leur partie, moyenne, refendus pour être allongés, l'antérieur de trois pouces, le postérieur d'un pouce et demi seulement, au moyen de deux pièces compliquées par couture comme deux espèces de goussets. Six liens, un à chaque angle, sont adaptés à ce bandage.

SECTION XVI L

*JDubandage des reins et de la croupe,*

Uétendue de ce bandage est telle, qu'il peut couvrir toute la croupe et même une partie de l'abdomen. Les angles antérieurs en sont tronqués d'environ quatre pouces: de cette mutilation

l'intérieur est deux fois plus long que ceux-ci. On observera dans chacun des autres cinq bords, un repli d'environ deux doigts pour répondre à la convexité de la croupe. Six liens, trois de chaque côté, sont unis à ce bandage et partent chacun de ces angles.

SECTION XVIII  
b E O T i O X XVIII -

*JDubandage de la fesse.*

Une pièce de toile une fois et demie aussi longue qu'elle est large, compose ce bandage; il faut considérer les bords, le supérieur oblique, l'antérieur aussi oblique, l'inférieur, **TSitSZt** trois pouces par un repli pratiqué

dans son milieu; et celle de l'inférieur de quatre pouces, au moyen de deux autres replis; mais elle est restituée par une pièce triangulaire ajoutée; le repli n'ayant eu son abréviation pour objet, et n'ayant fait que pour ménager une concavité nécessaire à la réception de la fesse.

SECTION XIX.

*Bandage pour le dessous du ventre\**

Ce bandage est formé d'une pièce de toile, présentant un carré long, sa longueur étant deux fois sa largeur.

Dans le milieu de chacun des grands côtés est un repli; celui du côté antérieur; n'est qu'un travers de doigt,

Chaque petit côté porte trois liens, un à chaque angle et un dans son milieu, dans la direction de la figure de la pièce; on l'ap-

plique sous l'abdomen.

SECTION XX.

*maladies des urines.*

Ce bandage fait d'une pièce de toile, sa forme triangulaire,

**T X I** on y remarque que de la partie supérieure se font des attaches aux angles. Cette pièce se fait de la manière à être appliquée, k. bourses.

S E C T I O N X X I .

*Du bandage pour la fistule à l'an.*

Ce bandage est une espece de fronde & quatre chefs, c'est-a-dire un morceau de toile long et refendu en deux branches à chaque extrémité, l'enfourchure des inférieurs étant plus aiguë que celle des supérieurs qui doivent embrasser le tronçon de la queue, tandis que les autres ne contiennent que le principe du scrotum zone adapte un lien à chaque division, ou à chaque chef.

S E C T I O N X X I I .

*Du bandage pour les hernies om-*

Ce bandage est de cuir; sa forme est un carré long, légèrement échancré dans un de ses grands cotés, pour éviter de gêner le fourreau, tandis que le côté opposé offre une saillie dans son milieu qui répond à la partie antérieure de l'abdomen. Chacun de ces petits cotés porte trois courroies également espacées, et laisse autant de vide entre elles qu'elles ont de largeur: ces courroies sont tirées du même cuir dans la direction des grands cotés; trois d'entre elles d'environ un pied de longueur, portent les boucles et ceignent le corps du côté gauche, les trois autres ayant assez de longueur pour passer sur le dos de l'animal et venir se boucler aux premières. Une septième courroie est bréviée à angle droit au milieu du côté antérieur de ce bandage: cette courroie, de la même largeur

que les autres, a dans son milieu

recée  
reçue  
passé

entre le ventre et le Jeurfeix: c'est ainsi qu'elle peut empêcher le bandage de glisser en arrière; la face interne de ce bandage formée d'une peau de mouton passée à l'huile, doit s'appliquer par son milieu contre le ventre de l'animal; ce milieu de cette même peau est armé d'une plaque de fer d'environ cinq pouces de diamètre; convexe de trois ou quatre lignes, laquelle est appliquée sur la face externe au moyen d'un cuir qui la recouvre, et qui dans toute sa circonférence est cousu à cette même face

S E C T I O N X X I I I .

*Du bandage pour les plaies du grasset.*

La forme de ce bandage est un triangle dont la base ferait à peu près quatre fois la hauteur: les deux cotés étant égaux et également raccourcis d'un pouce par un repli pratiqué à chacun d'eux: à chaque angle est attaché un lien,

S E C T I O N X X I V .

*Du bandage pour l'avant-bras\**

Ce bandage est formé par une pièce de toile: on doit en remarquer les cotés; le supérieur, de dix-huit à vingt pouces de longueur, est échancré de trois pouces de profondeur dans toute cette longueur; les cotés droit et gauche, longs d'environ un pouce, sont coupés digits, mais on les

atta-

che dans une direction oblique; ils se rapprochent dans leur extrémité inférieure, au point que le côté inférieur n'a que dix pouces de longueur toutes ces mesures au surplus ne sont exprimées ici que pour impliquer à peu près les proportions du bandage. On applique ce bandage de façon que l'échancrure embrasse le pli de la liaison, et que les côtes soient et gauche se réunissent au milieu de l'axe externe des bras; ils sont rapprochés de l'autre par cinq cordons partant de chacun des cordons les uns aux autres.

r^dait à sept pouces : chaque bord latéral porte cinq hens repondant l'un à l'autre.

SECTION A A V i

*Bu bandage pour la jambe postérieure.*

La figure du bandage est un trapèze; ce bandage est formé de telle sorte que dans son bord supérieur, et quatre autres petits liens à chacun des bords latéraux.

SECTION XXV.

*Du bandage pour le genou.*

Ce bandage est tiré d'une pièce de toile carrée, dont le côté supérieur est allongé de deux pouces au plus, appliqué sur le genou de telle sorte que ces fentes descendent parallèlement au côté le plus voisin jusqu'au



à trois pouces de distance de la première, ne descend que de trois pouces seulement: il en est encore une autre pratiquée au milieu de la pièce; elle est d'environ un pouce et demi de largeur sur trois de hauteur, l'angle le plus voisin de la première doit être le dorso latéral répondant à cette mutilation, est lui-même tronqué à un pouce et demi mesuré sur le côté inférieur, et de six pouces mesuré sur lui-même; le côté inférieur se trouve

SECTION XXVII.

*Du bandage du jarret et du canon postérieur.*

Ce bandage est formé d'une pièce de toile dont l'étendue est proportionnée à celle qui se trouve entre le haut du jarret et le canon postérieur, il est étendu de quatre à six pouces de largeur sur le bord supérieur, et de six à huit sur le bord inférieur; son principe se trouve au jarret, et se termine au canon par une pièce appliquée dans son milieu.

Quant aux ferremens pour les fractures des os, ils sont si compliqués que nous croyons devoir nous dispenser d'en parler. Il nous suffit

de renvoyer nos lecteurs au mot FRACTURE, où il est traité au long de la manière de procéder à la réduction de ces parties. M. T.

**PAPILIONACÉE**, (fleur.) Telles sont les fleurs des vesces, celles des fèves et des haricots: ces fleurs sont irrégulières, c'est-à-dire que les quatre pétales dont elles sont composées, sont de formes diverses, et se prolongent différemment, relativement à l'axe de la fleur; leur calice est ordinairement d'une seule pièce, et il est décomposé le plus souvent en cinq languettes inégales; la corolle est composée de quatre pétales dont le supérieur porte le nom d'étendard; les deux latéraux ont été nommés les ailes, et l'inférieur qui accompagne les étamines et l'ovaire, porte le nom de carene, *carina* à cause de sa forme courbe et relevée sur le devant de la fleur. Les filamens sont au nombre de dix, dont neuf ont les filamens réunis en forme de gaine fendue par dessus, le dixième filament poite sur cette rainure, et soulève, ainsi que les autres, une antenne distincte. L'ovaire est au dessus de la corolle dans les fleurs papilionacées, et devient, après la fécondation, un fruit légumineux qui renferme les graines. Tournefort rangea toutes les herbes et sous-arbrisseaux à fleurs légumeuses, dans sa dixième classe, et il transporta les arbres et arbrisseaux qui ont la même fleur, dans sa vingt-deuxième. Von-Linné les a compris avec presque toutes les plantes à fleurs légumineuses, dans la diadelphie, dont la condition réside dans la réunion des filamens en deux faisceaux distincts. A. B.

**PAPILLON**. Insecte à quatre ailes qui diffèrent de celles des mouches et de tous les autres insectes ailés, en ce qu'elles sont couvertes d'une poussière, vraies petites plumes qui s'attachent aux doigts.

On divise les papillons en papillons de jour et en papillons de nuit ou phalènes. Ces derniers forment une classe très-nombreuse.

On les distingue par leur antennes ou petites cornes placées sur le devant de la tête.

Les papillons de jour ont des antennes de trois formes différentes, ou *hébouton*, ou en masse, ou en cornes de bélier.

Les phalènes ont leurs antennes ou prismatiques, ou à filets coniques ou gaines, ou à barbes de plume ou en plumes.

Les papillons de jour, en état de repos, ont les ailes étendues, l'une contre l'autre, perpendiculairement à la position de leur corps qui sert de base,

Les phalènes, au contraire, dans l'état de repos, ont leurs ailes couchées et allongées sur leurs corps, et ressemblent à peu près à la forme d'un triangle dont l'angle supérieur est formé par la tête de l'insecte.

Si on désire de plus grands détails sur la manière de vivre, de se reproduire, et sur les différentes métamorphoses par lesquelles passe l'insecte avant de devenir papillon, on peut consulter les ouvrages de P. Bon-Ami, de Swammerdam, de Malpighi, de Réaumur, de Bonnet de Genève, J'histoire naturelle de Valinot de Bomare, etc. Les plus grands détails seroient étrangers ici. Le lecteur trouvera au mot VEBESQUE, une description assez détaillée pour

pour avoir une idée de la manière de vivre de la chenille et de sa métamorphose en papillon. Ce qui porte de savoir au cultivateur, est que toute espèce de chenille doit son existence à un papillon, qu'une seule femelle de papillon produit un nombre prodigieux d'œufs d'où éclosent les chenilles. Il doit donc s'attacher à détruire le papillon, parce que dans ce moment il a peu d'ennemis à combattre, tandis que sa progéniture ressemblera à une armée entière dont il n'apercevra sa présence que par ses dégâts. Cependant l'Être suprême qui a tout disposé avec une sagesse infinie, a mis des bornes à la trop grande reproduction de ces insectes; les oiseaux en ont leur nourriture ordinaire, et c'est par cette raison que le nombre des papillons n'est jamais proportionné à celui des chenilles: sans eux, toutes les plantes, toutes les feuilles des arbres seroient à la fin dévorées. L'espèce d'insecte ou d'animal qui doit servir de nourriture à un plus grand nombre d'individus, est toujours la plus multipliée: la mouche en fournit la preuve. Malgré ces destructions réciproques d'un animal par un autre, et ainsi successivement depuis le ciron jusqu'au plus gros quadrupède, je dirois au cultivateur, *aides-toi, Le ciel raidera*; travaille toujours à détruire les papillons autant qu'il sera en ton pouvoir. Avec de pareilles précautions la phalène n'attaqueroit pas nos blés, (Voyez le mot FROMENT) et ne détruiroit pas nos récoltes; le ver blanc, larve dihanetton, (voyez cemo) ne feroit pas périr nos arbres fruitiers en rongant leurs racines, etc. etc. C'est le cas de dire *principiis obsta*.

**PAQUERETTE** ou **PETITE MAR-**  
**GUERITE.** Tournefort la classe dans la troisième section de la quatorzième

classe des fleurs radiées dont les semences n'ont ni aigrettes ni chapiteau de feuilles. Il l'appelle *belus sylvestris minor*. Von-Linne la nomme *hellsperemis*, et la classe dans la singénésie polygamie superflue.

*Fleur*; radiée, composée\* de fleurons hermaphrodites dans le disque, et demi-fleurons femelles à la circonférence; le calice commun à toutes ces *Héliopsis* est presque rond, et est composé de plusieurs folioles disposées en deux rangs, égales et en forme de lance,

*Fruit*; toutes les semences sont solitaires, ovoïdes, aplaties, nues, enfermées dans le calice commun sur un réceptacle nu et conique.

*Feuilles*, simples, très-entières, en forme de spatule; celles des racines partent de leur collet; et celles des tiges les embrassent par leur base,

*Racine*; fibreuse, rampante.

*Port*; la tige est une hampe nue, au sommet de laquelle se trouve une seule fleur, haute de trois à quatre pouces, un seul pied fournit un grand nombre de fleurs.

*Lieu*; les prés, les bords des bois, au pied des haies, etc.; la plante est vivace et fleurit au premier printemps,

\* *Propriétés*. La racine a une saveur acre, les feuilles inodores ont une saveur un peu salée. Les fleurs et les feuilles scythes et volulives, sont très-vulnérables: on se sert de leur décoction en gargarisme dans les ulcères scorbutiques de la bouche, afin de raffermir les gencives, et de réhercuer les inflammations de\* amygdales et du voile du palais.

PARADIS. ( pommier de<sup>^</sup> Espke de pommier qui reste toujours fort petite , et sur laquelle on greffe les plus belles espèces , telles que les calvilles, les reineftes, les apis, etc. Ces petits arbres sont très-agréables, et on est très étonné de les voir chargés de fruits fort gros : ils figurent très-bien dans les plates bandes où ils font masse\*

PARALYSIE , MÉDECINE RURALE. Maladie nerveuse , caractérisée par la perte ou la diminution du sentiment et du mouvement, ou seulement de l'une de ces deux fonctions dans une ou plusieurs parties du corps.

Elle a reçu différens noms, tant à cause de son extension que des diverses parties qu'elle peut attaquer.

On lui a donné celui de *paraplegie* ou *paralysie univérselle*, quand elle attaque toutes les parties du corps, Elle est appelée *hémiplegie* lorsque la moitié du corps est paralysé; enfin on la nomme *partielle* quand elle n'intéresse qu'une partie, comme le bras, la cuisse, la langue, le gosier, l'anus, la vessie ou tout autre organe.

L'insensibilité des parties paralysées, la privation ou la difficulté du mouvement, leur engourdissement, leur inaction, leur flaccidité, sont les symptômes les plus simples et les plus ordinaires qui constituent la paralysie en général.

On doit encore y joindre le défaut de fièvre et de chaleur, et l'amaigrissement qui ne tardent pas à survenir. Outre ces symptômes généraux, il y en a d'autres qui sont particuliers à certains paralytiques partielles: par exemple, le rougissement du visage pour un symptôme particulier

Faiblesse de la paupière du côté affecté, la distortion de la brucbe qui est touchée du côté sain, et le tiraillement des lèvres du même côté occasionné par les muscles antagonistes. La paralysie des yeux se connoit par la cécité; celles des nerfs auditifs, par la surdité; et la paralysie de la vessie et de l'anus, par l'évacuation continuelle des urines et des excréments, etc. L'intempérance, l'excès du vin, l'usage des liqueurs spiritueuses, et des plaisirs permis par le mariage, la masturbation, la coïtation du thé, les veilles, un travail assidu, un exercice trop fort, les vives et fréquentes passions de l'ame sont autant de causes qui prédisposent à la paralysie. Pour preuve de ce fait, je me contenterai de faire observer le tremblement qu'éprouvent les ivrognes de profession, l'inaction et la faiblesse de ceux qui s'adonnent à la masturbation.

La paralysie dépend très-souvent de violens coups portés à la tête, des blessures du cerveau > de la compression de ce viscère, ou d'un épanchement séreux ou sanguin dans sa substance, ou dans le crâne. L'intempérie des saisons, une trop grande exposition à un air excessivement froid > la suppression des évacuations habituelles > la repercussion de quelque humeur acre sur les nerfs, une frayeur subite, des hémorragies extraordinaires et portées à l'excès, des pertes habituelles, le long usage des narcotiques; les vapeurs de quelque gaz, du soufre, du plomb, du mercure, lui donnent aussi naissance. Elle est quelquefois occasionnée par la présence de vers dans l'estomac et dans les premières voies, par la pléthore, par un

de sérosités dans les membranes des nerfs , enfin tout ce qui peut s'opposer au jeu du système nerveux et à la circulation de son fluide , doit être regardé comme la cause immédiate de la paralysie. On voit rarement cette maladie s'emparer tout à coup d'une personne qui paroît se bien porter ; pour l'ordinaire elle prélué par quelques signes avant-coureurs > tels qu'un tremblement dans certaines parties, et un engourdissement dans d'autres. Ceux qui en sont menacés , éprouvent un mal de tête opiniâtre, des vertiges, des convulsions plus ou moins fortes, un picotement et un prurit incommode à la partie qui, pour l'ordinaire, est attaquée de paralysie.

*Lieutaud* nous apprend que cette maladie est rarement primitive ou essentielle, Elle succède communément à l'apoplexie , à l'épilepsie et aux autres maladies convulsives , à la colique néphrétique, à la passion hystérique, à la dysenterie , à la goutte ou au rhumatisme.

Les vieillards, les hypocondriaques, les scorbutiques y sont les plus exposés ; les enfans deviennent encore paralytiques par la rentrée des éruptions cutanées , et par la petite vérole inaltérée.

- *Buchan* regarde la paralysie, dans laquelle il n'y a que peu de mouvement , comme peu redoutable et bien plus facile à guérir que les autres. Il regarde celle qui a été précédée par l'apoplexie ou toute autre affection du cerveau , comme la plus rebelle. Celle qui occupe le bas-ventre et les parties inférieures, est mortelle.

La paralysie invétérée qui a réduit les parties à un degré de dessèchement

et d'atrophie, ne donne aucun espoir de guérison. Les convulsions sont quelquefois la terminaison de la paralysie; elle dégénère aussi quelquefois en gangrène , qui est communément précédée de l'enflure de la partie. Enfin, la rechute de cette maladie est plus à craindre que la première attaque , et rarement en a-t-on une troisième.

La fièvre peut être d'un grand secours dans la paralysie ; elle peut exciter une solution spontanée. Mais elle doit venir de bonne heure , et dans le temps où la cause déterminante existe, à moins qu'il n'y ait un état de pléthore. Elle seroit inutile et même pernicieuse , si elle étoit tardive et lente. Elle est le plus souvent compliquée avec un état de putridité qui aggrave la maladie. On a vu plusieurs paralytiques être guéris par une fièvre vive, périodique, qui passoit tout à coup à un degré de chaleur considérable, et qui étoit suivie de sueurs abondantes.

La nature soulage encore quelquefois par des hémorragies, sur-tout par celle du nez , quelquefois aussi par la diarrhée, qui n'est avantageuse qu'autant qu'elle se fait avec un effort marqué de ténésie, et que les forces du malade ne sont point abattues. Il faut donc ne pas perdre de vue les mouvemens de la nature, de quelque espèce qu'ils puissent être afin de les disposer plus parfaitement à une terminaison complète. Il faut les aider s'ils sont trop faibles; et les laisser à eux-mêmes s'ils sont suffisans; mais il faut aussi partir de bons principes, et s'assurer à bien connoître si la fièvre, ou un flux quelconque, a un caractère avantageux > et s'il faut en aider l'effort ou lui substituer d'au\*

tres mouvemens. Pour indiquer un traitement de la paralysie, il faut d'abord en analyser les causes et diriger d'après cela les méthodes de traitement, qui sont en général relatives à l'état de congestion ou de fluxion bien marquée sur la tête, le cerveau et les nerfs de la partie paralysée, et aux causes manifestes de lésion primitive directe de la partie paralysée.

On doit saigner lorsque la cause de la congestion de la fluxion sur le cerveau et les nerfs de la partie affectée, est entretenue par la pleurésie; mais on doit employer ce moyen avec réserve, parce qu'il est contre-indiqué en général par l'état nerveux. *Starck* a guéri des paralysies de cette espèce par la saignée, les purgatifs salins et autres antiphlogistiques. *Hoffman* conseille aux sujets pituiteux, d'user d'un régime desséchant, de manger du roti de préférence au bouilli, de boire un peu de vin, et de prendre une tisane légèrement sudorifique pour chasser le superflu des humeurs. *Albinus* rapporte des observations de plusieurs paralytiques qui ont été guéris par un pareil régime sec. *M. Tissot* a suivi la même méthode pour une femme paralytique; en outre, il lui donna de l'oxytél.

Les bains et les douches d'eaux thermales sont en général très-utiles dans la paralysie; mais ils ne conviennent point lorsqu'il y a un indice de congestion lente à la tête. On les a vu produire de mauvais effets. Les bains et les boues peuvent, dans une paralysie récente, déterminer le cours du sang et des humeurs vers le cerveau. On les a vu causer des métastases mortelles et rendre la paralysie complète lorsqu'elle n'étoit qu'imparfaite.

La boisson de ces mêmes eaux peut encore augmenter cette congestion, et devenir très-dangereuse si il y a un transport d'humeur goutteuse. Quelquefois on dissipe par ce moyen les premières attaques de goutte; mais on augmente bien tôt la maladie, et on la fait dégénérer en apoplexie qui fait périr le malade.

Si, dans la paralysie d'un tempérament chaud avec congestion, on frotte avec des limmens irritans et volatils, on aggrave les symptômes. *Fuller* les a vu produire la roideur et la contraction dans le membre paralysé.

L'électricité, si vantée de nos jours, ne sauroit convenir, lorsqu'il y a congestion d'humeurs à la tête. Ses effets ne font qu'aggraver la maladie, et produire des attaques d'apoplexie qui sont toujours funestes, ou des affections soporeuses, ainsi que la fièvre et l'inflammation. On a vu des personnes bien portantes, devenues paralytiques à la suite d'une apoplexie, tomber en syncope, et mourir vingt-quatre heures après, pour s'être exposées aux coups iudroyans de l'électricité, dont les effets ne sont pas toujours aussi funestes.

Quant aux causes manifestes de la paralysie, il faut les combattre par des remèdes appropriés. Si la paralysie dépend d'une suppression de transpiration ou d'une humeur rhumatismale, les bains et les douches d'eaux thermales sont alors très-convenables. Mais ces douches peuvent être remplacées par celles d'une eau simple chargée de sel marin, comme le propose *M. Leroy*, ou de sel moniac, selon *Ludovic*. On doit les donner au même degré de chaleur qu'oules l'ouve à leur source, et

les memes precautions. Mais s'il y a terete" des humeurs avec s&cheresse des solides, on se servira avec succès des eaux mine'rales sulphureuses, et des bains et douches d'eaux t hermales salines, alcalines, naturelles ou fac-

tics.

**Dans la paralysie où domine la viscosité des humeurs, l'atonie et le lâchement,** le ut s're us f'ualem des bains des eaux mine'rales doit être différent ainsi que leur durée. Lorsque c'est Pobstrucrion et l'empâtement qui font le vice principal, on préférera celles qui sont moins chaudes , parce qu'on aura moins à craindre du reldchement qui suit ordinairement l'usage de ces eaux.

Ilest une espèce de paralysie, très-commune dans les climats chauds , t'ui reconnoit pour cause la suppression de transpiration, l'inhalation de la ros^e , ou le morfondement; les tains chauds en sont le principal \*emède , ainsi que les fomentations &aollientes dans la parlie contracte"e, dans la roideur et sécheresse d'une partie paralysée, ies bains tièdes préparent à l'emploi de bien d'autres retnèdes utiles, sur-tout lorsqu'on Veut e\*lectriser.

On applicuera des onguens émouliens légèrement aiiimés sur la partie paralysée lorsqu'elle sera sèche et dure, et on réservera l'usage des huileux volatils spiritueux, quand il y aura relâchement et atonie. *Boerhave* veut qu'en pareil cas on applique, sur la partie affectée, des linges imbibés de fumée aromatique spiritueuse, et un caustique, qui est suivi de douleur, d\*ardeur et d'inflmmation. Il veut ensuite qu'on purge les organes digestifs avec des pilules des agfipenura, *Qemyrrhe* et d'aloès, qu'on iasse pren-

dre après cela divers sudorifiques ; tels que le santal, le sassafras, l'esprit volatil tiré des substances aminées dans l'eau de sureau, et qu'on incitionne en même temps le malade.

On a beaucoup vanté jnsqu'ici les bouillons de vipère , mais us ne sauroient convenir que lorsqu'il obstruction locale domine , qu'il y a inertie et empâtement. avec digestion des humeurs. Il faut même, dans ces cas , en user avec réserve, Leur emploi n'est pas aussi indifférent qu'on le pense. Si on observe bieleurs effets, il ne se passe pas de jour qu'ils ne causent des vertiges , qu'ils n'augmentent la circulation, et n'enttainent des inquietudes.

On ne connoit point de remède vraiment spécifique contre la paralysie ; on a déjà dit que la fièvre offroit un moyen de guenson ; il faut donc conmmtre les moyens à employer pour l'exciter et lui donner en meme temps un caractere periodique intermittent , qui est le plus heureux et le plus desirable pour une bonne solution. Hoflmpn a reconnu l'utilit^ des bamsiroids pour exciter cette fièvre salutaire ; mais

*Boerhave* veut qu'on plonge le malade, a plusieurs reprises, dans un baiiii froid , afin d'exciter des frissons, qui soient suivis de chaleur ; symptômes qui sont analogues à ceux des fièvres intermittentes. Il propose encore d'autres moyens, tels que des frictions avec des linges chauds au creux du jarret et des aines , de donner du vin de CananB ou de Lrète , avec un morceau de pain, lorsque l'estomac est vide, et dy ajouter mêtie quelquefoia des aromates , des substances Irrilantes , t'elles que ies feuilles de moutarde, de cochl^aria,

de requeue et de cresson. Lorsque ces moyens n'ont pas suffi pour exciser la fièvre, l'Aut se conlenler d'une légk-e tendance aux mouye- n,ens fe&Hes qui suffira dans plu- 'TsEgyptiensavoientrecoursaux brulmes% employoicnt sur-tout le moxa

d'imalion, mais elle est d'une grande utilite dans l'atonie et le relachement, il ne faut pas l'employer dans une

**7<sup>ce</sup> L<sup>e</sup> CX dtefc<sup>r</sup>s:**

Sue sLble dependre de la duife 2 la douleur, et qu'il faut que le malade puisse y rénter. Les véscatoires et les -cautères ont des effets analogues, il faut les appliquer aux parties voisines de l'origine des nerfs qui se distribuent dans la partie affectée, pourvu toutefois que les forces ne soient point épuisées, aussi n'est-il pas ind&érent se les appliquer sur les vertèbres du col, lorsque les bras sont paralysés, et aux lombes, lorsque les extrémité inférieures sont affectées, la glace a \*£ souve<sup>^</sup>

**53<sup>^</sup>r<sup>1</sup>SH<sup>^</sup>S**

Stile d'exciter une irritation superficielle. *Boerhaae* propose pour cet effet, de frotter la partie avec un mélange de farine, d'alun de plume, qui excite le rougeur, une efflorescence, et un vomit. *Guarin* s'est servi de cette méthode avec le plus grand succès. Si cependant ce remède causoit trop de rougeur, il faudroit, pour l'amortir, frotter la partie avec du jus de citron.

Il y a une infinité d'autres remèdes ou dans la moelle épinière, ou o

auxqueb on a ^bué une vertu spécifique appli-pai-lytique. On peut dire qu'il nen ^ ^ ^ . ^ Sa u - dant les excitans en appiochent Dticu- le coup j ^ martiaux, ne je ne re- mède souverain, ^ « m: cor ^ He, le térébenthine et autres ^umes, le le musc, ^ gomme que l'assa-fétida, sont ppropriés, et lus de droit à

être décorés du nom ^cifique; on peut les combiner avec les g<sup>m</sup>-mes nerveuses, pour les fixer dans

**r" gSS le bras parade c<sup>^</sup>**

mence à reprendre son mouvement, il est utile de lui faire fournir de poids proportionnés aux l<sup>ysie</sup>. \* > ^ la recouvre. Dans les para t des autres bouche, de l'oesophage e ut pas em- parties voisines, il ne pe egmatiques, ployer d'abord des \*V<sup>o</sup>\* urg<sup>e</sup> s et mais figure précéder les P<sup>s</sup> s s e r autres évacuans généraux: -, pas et ensuite ^ux gargarismes \*rf tels doux, et enBn aux plus forts ^ de que le vimugre et la moutaide M. AMI.

**RAT.VSTE. Medecine <sup>si</sup> térénaire.**

**B ^ ce «en laiel<sup>esr</sup>n**

peuvent point se cont \* « « « £ & mouvoir les parties ^uxque l'ues, est sont attachés. Cette immobility ten- pas accompagnée de dureté, de dans sion et de sensibility, comme is ^ les maladies s, asmodiaues, ma<sup>r</sup> ^ , relachement de peu de <sup>TM</sup>f<sup>o</sup> ^ eit qui quelquefois même est entière abohe. . . x\Aefao» Le siege de la paralysie résioe<sup>ectés</sup>, l'nerfs qui vont aux ^muscles<sup>an</sup> j a

moelle allongée, ou dans le cerveau. Tout ce qui peut interrompre l'action réciproque des nerfs propres aux muscles sur le cerveau, ou du cerveau sur les nerfs muscles, produit cette maladie. Qu'un animal, par exemple, reçoive un violent coup sur l'épine du dos, mais avec forte commotion, aussitôt les parties postérieures du corps deviennent foibles et insensibles.

Les praticiens distinguent la paralyse en plusieurs espèces : cette distinction ne nous paroît pas être d'une grande conséquence, quand aux animaux ces espèces ne diffèrent les unes des autres que pour la quantité des muscles affectés et les remèdes qu'il faut employer pour les combattre étant tirés de la même classe, il suffit seulement de les administrer à une dose plus forte lorsqu'il y a un grand nombre de muscles affectés.

*Causes.* Les coups, les chutes, la mauvaise nourriture, la vieillesse, la pléthore, l'humidité des pâturages et des Stables, le long séjour des animaux dans des écuries mal propres, voilà quels sont les principes de la paralysie : plus le nombre des muscles qu'elle attaquera sera grand, plus il sera difficile d'y remédier. Une expérience journalière nous apprend qu'elle est toujours incurable lorsqu'elle affecte les muscles de la moitié du corps etc. Elle dit promptement mourir l'animal, quand elle s'empare du plus grand nombre des muscles.

**Traitement.** La paralysie provient-elle d'un coup à une ou à plusieurs jambes? appliquez sur la partie et sur les muscles paralysés, des étoupes imbibées d'eau-de-vie, et des cataplasmes faits des feuilles de

ruë et de vin. Ne saignez l'animal que lorsqu'il y a inflammation à la partie; donnez deux breuvages par jour au bœuf et au cheval, d'une décoction de bon vin, et pour toute nourriture, de l'eau blanchie avec de la farine de froment, aiguillée de sel marin; administrez des lavemens, composés d'une infusion de feuilles de sauge. Si huit à dix jours après l'usage de ce traitement, vous n'apercevez aucun changement heureux, appliquez le feu sur la partie, c'est le dernier remède à tenter.

Cette maladie dépend-elle d'un fourrage malfaisant, mal sain? murrissez l'animal de vin de bonne qualité, et employez les autres remèdes ci-dessus indiqués.

Le plus souvent la paralysie provient de pléthore: dans ce cas saignez l'animal à la veine jugulaire, réitérez même la saignée plusieurs fois, bornez-vous à l'usage de l'eau blanche nitreuse pour boisson; donnez un peu de foin, et de bonne qualité; n'oubliez point les lavemens émolliens aiguillés avec le sel marin, ni les bains d'eau douce et d'eaux minérales, si vous pouvez vous en procurer.

L'électricité de M. Vilet, si vantée pour les maladies paralytiques et spasmodiques, peut être employée avec succès dans cette maladie, lorsqu'elle vient de l'humidité des écuries basses, peu aérées et mal saines, si on a l'attention de proportionner la force de l'électricité à l'intensité de la maladie. Les habitants de la campagne se trouvant rarement à portée de profiter d'un naturel moyen, et n'étant pas du tout instruits sur la manière de le diriger, nous leur conseillons, au contraire,

d'avoir recours au cautère actuel; ce remède leur réussira à raerveille, si on Pappelle profondément dans les parties afléctées, et sur-tout si Ton a eu soin de placer l'animal dans une écurie propre, sèche et bien aérée, M. T.

PARASITE (*plante*). On donne ce nom aux *plan les qui vivent aux depens des autres*.

Il y a des plantes parasites accidentellement, et des plantes essentiellement parasites. Dans le premier cas, on appelle *parasite* ou *mauvaise herbe* celle qui croit ou elle est censée ne devoir pas végéter. Par exemple, le coquelicot, la nielle, l'ivroie, etc. sont des plantes parasites lorsqu'elles se trouvent dans un champ semé en orge, froment, etc. parce qu'elles absorbent, par leur nourriture, une partie des sucs renfermés dans le sein de la terre, et des principes alimentaires répandus dans l'air, (Voyez le mot AMENDEMENT.) Par la même raison, le ble lui-même devient parasite, s'il se trouve dans un potager, au milieu d'une planche semée ou plantée en salade, etc. etc. Toute espèce de plante devient 'parasite' de ses voisines, elle vit à leurs dépens et souvent les détruit dès qu'elle est ou elle ne doit pas être; enfin c'est une mauvaise herbe, relativement à l'objet, et elle ne devient telle qu'indirectement.

Les vraies plantes parasites sont celles qui tirent leur subsistance des sucs propres et déjà formés dans la plante qui leur sert de point d'appui, La *cuscuta* (voyez ce mot) fait une petite exception à cette loi, Si on la

suppose isolée, elle végète, Peurit, dotuies sa graine, et meurt sans nuire; mais si près d'elle elle trouve du chanvre, du lin, l'herbe d'une prairie, etc. les tiges de la *cuscuta* s'accrochent sur celles des plantes, s'y incorporent, les privent de leur nourriture, et se l'approprient. La *cuscuta* tient donc le milieu entre les mauvaises herbes et les plantes parasites.

Elle n'est pas la seule parmi les plantes parasites mixtes. L'orobanche, l'hippociste; naissent de graines sous terre, et leurs racines s'attachent à celles des plantes voisines et deviennent alors destructives,

Les branches, etc. ou le tronc des arbres, ont également des graines qui sont parasites dans toute la fructification. La graine du *gui* (consultez ce mot) portée par les oiseaux, et restée attachée, par le gluten du fruit qui l'enveloppe, à la branche ou au tronc, y germe, pousse, végète, et donne par la suite, des fleurs et des fruits, elle produit enfin une espèce de véritable arbrisseau, L'air et les principes qu'il contient, contraindent beaucoup sa nourriture; la preuve que la parasite absorbe les sucs de l'arbre, est qu'on le voit insensiblement languir, souffrir et périr: le seul remède à ces maux consiste dans la seule soustraction des plantes parasites, et dans de fréquents labours et des engrais à son profit afin de lui procurer une seve riche et plus abondante.

Les agarics et les lichens, que les jardiniers appellent *mousses* sont de vraies plantes parasites attachées et collées contre l'écorce des branches, du tronc, etc. Les arbres fruitiers des jardins humides

Wides ou Sujets aux inondations, en sont plus maltraités que ceux des jardins sees. Ge n'est pas par la seule suppression de la transpiration dans la partie sur laquelle la plante parasite est attachée, qu'elle nuit à l'arbre, ce qui est déjà un très-grand mal; mais elle attire à elle sa propre substance. L'horarae, peu accoutumée à observer, dira que ces plantes n'ont pas de racines et il aura raison: cependant, s'il prend la peine d'examiner, il verra que les racines sont pourvues de mamelons, de sucoirs, qui s'implantent dans l'écorce jusqu'au vit, et qu'ils agissent sur l'arbre comme la sangsue appliquée sur l'homme; il verra que la cuscute, que l'orobanche, que l'hypociste, etc. produisent un bourrelet, une exostose; et que ce bourrelet est entièrement fait d'agarics n'ont pas de mamelons aussi visibles à l'œil nu; mais au moyen d'une forte loupe, ou d'un microscope, on les reconnoit.

**7 £ £ ? ^ , - T , r o r o b ^ e ,**  
**• e r r ^ d t g ^ q u ^ - 1**

ques, les faucher dès le moment que l'on voit cette plante, saisir les racines, les faucher encore quelque temps après; à force de la couper, on l'empêche de grainer, et par conséquent de se reproduire l'année suivante. Il en est de même pour les prairies, et il vaut mieux perdre quelque chose sur les coupes de foin de l'année, que de se trouver dans la nécessité de rétablir une prairie.

L'amputation, jusqu'au vif, et la plaie recouverte aussitôt avec Yonk i w T O n s t r a i n V l a c T \*, est indispen-

sable pour les arbres chargés de lichen, on les débarrasse avec de la paille ou avec une brosse à poils rudes. L'époque la plus convenable à cette opération est à la fin de l'automne et après l'humidité qu'on éprouve aux froids rigoureux. Il est même que les lichens, ne nuisibles, il conviendrait, encoché de les détruire, afin d'éviter à l'œil le spectacle d'un arbre qui paraît d'être chargé de gale.

**PARC', PARCAGE** Entend une étendue considérable. Ce préfixe est exclusif à la louée la plus sou-

**^ f j p ^ ^ S & . n d e A e n -**  
**^ ^ ^ ^ . p S r 15 c o n s e r -**  
**^ ^ - s i r c i ; r i :**  
**^ ^ i a n = t e x c l u s i v e a**

L'idée de la louissance fait imaginer les murs en rase campagne! Un fossé, des haies, n'auraient pas borné la vue, et il n'aurait pas été trompé, aurrait peut-être regardé aussi loin qu'ils peuvent se tenir de mieux dans ces vastes clôtures, c'est la somme d'argent qu'elles ont gagné par le moyen de la louissance, et même de la louissance des fauves soit traitée. Elle est par des murailles; elles se ir

rant de sauve-garde aux récoltes des voisins, et le seigneur, pour le plaisir de quelques heures, n'abimera pas dans sa chasse, le fruit d'un travail d'une année, et ne réduira pas à la misère un pauvre cultivateur qui a droit de maudire autant les plaisirs de ce seigneur que son voisinage, lorsqu'il en devient la victime. Depuis long-temps, l'amour de ses sujets avoit engagé le grand due de W a n e à établir la loi qui ordonne d'investir de mure tous les lieux destinés à la bête fauve. Un si bel exemple vient d'être suivi par Joseph II. quand le sera-t-il par-tout ailleurs ?

M. Watelet, dans son ouvrage intitulé *Essais sur les jardins*, définit ainsi les pares anciens. «Un pare est en général un vaste enclos environné de murs, planté et distribué en massifs, et en allées droites dans différentes directions symétriques, qui présentent presque par-tout à peu près le même genre de spectacle... Le sentiment que ces lieux inspirent est ordinairement une rêverie sérieuse et quelquefois triste; le plaisir qu'on y cherche est la promenade, qui, sans objet d'intérêt, a peu d'agréments... Il ne semble pas qu'aucune idée pastorale ait présidé à la naissance des pares; ils doivent sans doute leur origine à l'orgueil féodal ».

«Trois caractères qui ont des points d'appui dans les idées reçues, continue le même auteur, peuvent servir de base à la décoration des nouveaux parcs ou à la moderne, le *oratoire*, le *poétique*, le *romanesque* ».

Il est inutile d'entrer dans de plus grands détails. En consultant le mot JARDIN, et la description de ceux de Stowe, on se formera une idée de ces trois genres; d'ailleurs on

peut encore consulter l'Ouvrage de) a cité.

Lorsque Ton considère la multiplicité, l'étendue prodigieuse de ces pares, et que les impôts ne pèsent pas sur eux, on ne peut s'empêcher de dire qu'ils sont inutiles, et une perte réelle pour la société. En effet, une paroisse entière vivroit d'un sèxe de ces pares, tandis qu'il ne sert qu'à la sottise vanité et au froid amusement d'un oisif. C'est donc sur ce sol sacrifié en pure perte que l'on peut se voir diminuer d'autant celui payé par le

malheureux laboureur. Detournons les yeux d'un spectacle attentif, pour les porter sur un objet plus intéressant, et qui est la base de la terre de nos champs et d'une des principales branches de notre commerce,

II. *Pare des troupeaux*. Cloture où l'on enferme les moutons. On distingue deux espèces de pares; celui *de l'étranger* et celui *Shiver* ou *domestique*.

### *Pare d'été*

Cette enceinte est formée, de différentes manières, suivant les pays. La plus simple et la plus sûre est toujours la meilleure. Dans les provinces, dans les cantons où l'on ne craint pas les loups, par conséquent dans les pays très-découverts, ce qui forme l'enceinte est un filet à larges mailles, soutenu de distance en distance des piquets. Dans les provinces maritimes où le spart est commun, on prépare, avec cette plante des cordes même assez fortes pour servir de câbles aux petits vaisseaux; celle destinée aux pares est de la grosseur du petit doigt. Les mailles du filet ont huit à dix pouces de largeur et de longueur, et le

on tout trois a quatre pieds de hauteur; sa longueur est proportionnée à celle qu' doit avoir le pare, si le filet est tout d'une piece; ce qui est le plus ordinaire et le plus commode. Une meme corde de spart passe dans toutes les mailles du bas, et une semblable dans celles du haut; elles servent a attacher le filet centre les piquets : comme ces cordes ne sont simplement que passees' dans chaque maille, et, par consequent libres, le berger en fait un tour sur les piquets, et en fixant les deux bouts du filet au dernier coin du parc, il se trouve tout entier au piquet! en terre, a l'aide d'une main, le berger l'attache d'un bout avec les piquet! en terre, a l'aide d'une

de spart a mailles de deux a trois pouces, et rempli de paille. Le namac, soutenu par quatre piquets, a sa base a un pied au dessus du niveau du champ.

Dans les provinces où les loups sont a redouter, de pareils paires seroient insuffisants; il feut necessairement faire une enceinte avec des claies de quatre a cinq pieds de hauteur. Le bois le plus commun dans le pays et le moins pesant, est celui dont on se sert.

La claie est assemblage de baguettes flexibles, entrelacees et croisees en sens contraire sur des montons de bois. Le nommer est par consequent le chat en chatai droit mieux, mais il est.

un bout de filet au bout d'une des extremités du parc, et fixe successivement ce piquet à tous les filets. Le lendemain, ou deux ou trois jours apres, suivant le besoin, le berger arrachetous ta Piq - 'S - X ceux qui sont au haut du parc, n les replante denouveau sur la meme distance, et en avançant dans le champ, de maniere que chaque soir le troupeau entre toujours par la tete < du pare.

Comme les cordes de spart sont tres-legeres, le berger porte sans peine le filet enroulé; d'ailleurs cela n'est pas necessaire, puisqu'on frame, sur le chanion, chaque partie du cote ou die doit aboutir. s'il est froid, le berger couche dans sa cabane portee sur deux a quatre roues; dans les provinces du midi, il se contentent d'un namac fait avec des cordes

à un autre. On fait aussi des claies avec des voliges ou assemblees ou clouees les unes sur les autres, ou fixees avec du fil de fer, à chaque point de

" S \* de chaque claie du extremités des claies sont soutenus par des piquets nomme crowds, et des tines a reunir et a soutenir les extremités des claies en coupant la crosse dans le P que claie, et si cette partie; on le nomme eperneuu. La crosse est percee de deux trous dans chacun desquels on met une cheville, l'une derriere les montans de la claie, et l'autre par devant.

l'aire bout de la crosse répondant\* à la terre, doit être courbé et percé d'une entaille qui sert à passer une cheville que Ton enfonce dans le sol. Les coins du pare n'ont pas besoin de chevilles; on en lie ensemble les deux montans au moyen d'une corde. La longueur de ces claies doit, ainsi qu'il a déjà été dit, dépendre de la pesanteur qu'elles auront, et qui est relative à la qualité du bois et à la manière plus ou moins serrée dont on a placé chaque baguette. Il seroit possible de faire des paires excellents, et sur-tout très-légers, avec le *roseau* des jardins (consultez ce mot) très-commun dans les provinces méridionales du royaume. On ne doit, dans aucun cas, faire parquer des troupeaux sur un champ qu'il n'ait été travaillé par un bon labour croisé. La terre nouvellement soulevée s'imprègne mieux des urines; les crottins sont enterrés en grande partie par le piétinement des animaux, et la superficie du sol est tellement rendue égale, qu'à peine s'aperçoit-on des sillons tracés par le labourage de la veille.

L'étendue du pare doit être proportionnée au nombre des bêtes, ou au temps qu'elles doivent demeurer dans la même place, ou enfin à la saison; car les troupeaux imment nourris d'herbes fraîches urinent et fientent beaucoup plus que ceux qui ne trouvent qu'un pâturage rare et sec. Aussi est-on dans le cas de changer deux et même trois fois le pare dans une nuit, si elle est un peu longue. En général, chaque bête a laine de la grosse espèce et bien nourrie a petit fumier étendue de dix pieds carrés et moins, si elle est de l'espèce plus

petite, ou si elle est mal nourrie. D'après cette donnée, et en supposant dix pieds de longueur aux claies, douze de ces claies suffisent pour un pare de quatre-vingt-dix bêtes, dix-huit pour deux cents, vingt-deux pour trois cents.

**La manière de construire le parc du lendemain ne diffère pas beaucoup de celle de la veille, et c'est toujours la même opération que Ton répète.**

Si le champ et si le troupeau qui parque, appartiennent au berger ou à son père, il ne manquera pas, dans la nuit, de se lever plusieurs fois, et chaque fois de réveiller les bêtes et de les obliger à changer de place et à se tenir debout au moins pendant quelques minutes, parce que, chaque fois qu'elles se lèvent, elles fientent ou urinent. Dès-lors le sol se trouve engraisé d'une manière plus uniforme. Si le berger est simplement à gages, il ne prendra pas cette peine, et aimera mieux dorénavant paisiblement sous la sauve-garde de son chien.

Au lieu de faire un second pare pendant la nuit, opération qui entraîne après elle un temps toujours regretté par le berger, il vaut mieux avoir un double pare placé à côté du premier, ou simplement un pare en deux parties séparées par une simple cloison. Alors quelques moments suffisent pour faire passer le troupeau d'un parc dans un autre. Dans le cas du second parcage nocturne, on doit tenir les bêtes plus serrées que dans le premier, afin que sa place soit également fumée.

La cabane du berger est une maisonnette de six pieds de longueur sur quatre de largeur et autant de

hauteur, couverte e<sup>^</sup>planche oud'un toit de paille, encore mieux de bardeau; elle est fermée à clé par deux portes, line à chaque" extrémité, et intérieurement elle est garnie de choses destinées à coucher le berger, et de quelques tablettes capables de supporter ses hardes, et même les provisions de bouche.

*Des pares t<sup>h</sup>iver.*

Le meilleur, sans contredit, est une enceinte, vaine, formée par des murs de huit à neuf pieds de hauteur, construits soit en maçonnerie, soit à pierres seches, suivant les facultés du propriétaire; ou en pisay (voyez ce mot) et dont le ciel forme la toiture. On peut, si Ton veut, et avec rigueur, en faveur des incrédules de ce point, établir un hangar avec de ses extrémités, et le couvrir avec des tuiles, ou en ébaurae, ou avec des bardeaux. C'est dans un semblable pare que le troupeau doit passer Thiver exposé à toutes les injures du temps, c'est là que les mères ont has leurs agneaux, qu'ils accoutumeront de bonne heure à l'rigueur des saisons, que leurs antennes fortifiera, et que leurs laines acquerront de la blancheur et une finelisse égale à celle des laines d'Espagne et d'Angleterre. Quel contraste entre ce pare d'hiver et nos bergeries! Si quelqu'un doute des avantages sans nombre du parcage en plein air, j'en invite à lire attentivement les articles *hergerie et lame*; mais comme souvent on ne s'en rapporte pas à ce qui est écrit, j'en invite plus incrédules à se transporter chez M. Daubenton, à Montbarrier, en Bnirgogrie, pays assez froid pour

que le raisin n'y vienne pas à maturité, et ils se convaincront par la seule inspection de la beauté et de la superiority des troispeaux de cet excellent et savant citoyen, que le mouton et que la brebis n'ont pas inutilement reçu de la nature la toison la plus épaisse et la plus serrée; enfin qu'il est temps de quitter la barbare et m<sup>u</sup>trière coutume d'entasser les bêtes dans des bergeries où elles contractent le germe d'une infinité de maladies, et presque toujours celui de la mort du plus grand nombre.

*De l'utillté des pares.*

Les cultivateurs ne font pas assez d'attention à la quantité considérable de temps que demandent les transports de fumiers de la métairie aux champs. On profite, disent-ils, de la morte-saison, comme s'on avoit jamais trop de temps devant soi, comme s'il manquoit d'occupation dans une métairie. Ce qu'on appelle morte-saison est l'époque à laquelle la terre est trop ramollie par les pluies, ou couverte de neige, ou endurcie par la gelée. Cette morte-saison, suivant les climats, dure fort long-temps, et absorbe un quart même un tiers, de l'année. Si le fumier est transposé, par exemple en décembre, il restera donc sur le champ glacé, en petits monticules, ou bien il sera tout de suite étendu sur la superficie. Partant toujours de la même supposition, il faudra donc attendre tout au moins la fin de février ou de mars pour un bon labour. Croit-on, de bonne loi, que ce fumier lavé par les pluies, mangé, si je puis m'exprimer ainsi, par les alternatives sans nombre de sécheresse et d'humidité.

par la rigueur des gelées, etc., produise le même effet que s'il avoit été enterre aussitôt qu'il a été porté sur le sol ? Le parcage, au contraire, peut avoir lieu sur les champs depuis la fin de l'hiver, jusqu'en octobre ou novembre, et la fiente et l'urine du mouton recouverts au moins par un fort coup de charrue, puisqu'aussitôt qu'un champ ou une partie d'un grand champ ont eu le pare, le bon cultivateur ne diffère pas le labour; et il régie, sur les besoins du sol, le nombre de nuits que le troupeau doit rester au même endroit. J'aimerois mieux faire parquer à deux reprises différentes sur le même local, que pendant deux nuits consécutives. La quantité d'engrais jetés tout à la fois, ne produit pas autant d'effets que la même quantité mise à deux fois, il faut donner le temps à la première de se décomposer, pour former ensuite avec le sol de nouvelles combinaisons, d'où résultent les matériaux de la sève. Consultez les articles *amendement*, *engrais*, *fumier*; ils sont essentiels pour bien entendre ce que je viens d'écrire.

Le pare établit l'engrais d'une manière uniforme sur le champ, ce qui n'arrive jamais par le transport des fumiers de basse-cour. Le crottin, par sa forme ronde, roule dans le sillon que trace la charrue, et il est enterre. Le fumier de basse-cour, presque toujours à paille longue et mal consommée, reste en grande partie sur la crête du sillon, sur-tout s'il est rumele ou rassemblée en nottes.

Par le parc, le fumier se trouve tout transporté, au lieu que celui de la basse-cour exige le travail des valets, du bétail; il fait perdre un temps très-considérable, et les champs éloignés

de la métairie ne sont jamais fumés, au lieu que le parc ne compte pas les distances, ni les mauvais chemins, ni l'élévation du champ, ni la perte de temps. Enfin, le pare, après avoir contribué à l'amélioration de la terre, conserve la santé du troupeau et perfectionne sa laine. Il est constant qu'avec un bon travail et un parcage soutenu, les terres, et même les médiocres, ne souffriroient pas les jauchères. Consultez ce mot qui devroit être inconnu à un bon cultivateur. . .

Si les prairies ne sont pas humides, on peut y faire paître pendant l'hiver même; celle des coteaux produisent alors des récoltes aussi abondantes que celle de la plaine, pour peu que la saison les favorise. L'effet du pare sur les luzernes est prodigieux; il seroit également avantageux sur les blés; la dent du mouton rase leur fane et ils en tallent beaucoup plus,

PARGOUR SOM VAIN EPATUB  
Droit très-varie et souvent trop étendu, suivant diverses coutumes et usages vers réglemens de plusieurs de nos provinces, par lequel tout particulier a le pouvoir de faire paître ses troupeaux, ses bestiaux sur les champs qui ne lui appartiennent pas, après la récolte des blés est levée, sur les prairies, aussitôt après la première coupe du fourrage, et ce que l'herbe commence à repousser après l'hiver,

La vaine pâture, bien entendue, est de droit naturel; personne ne peut empêcher un particulier de conduire son troupeau sur un chemin public, et de lui laisser paître l'herbe qu'il y trouve, parce que ce chemin n'appartient à personne en particulier;

mais depuis que les hommes se sont établis en société, depuis qu'ils ont distingué le *tiens* et le *mien*, depuis que, par le défrichement, ils se sont rendus propriétaires d'un sol vacant, et qui n'apparlenoit à personne, cette propriété est devenue la récompense de leur travail, et le laps de temps a confirmé la validité de cette jouissance; en un mot, cette propriété est devenue sacrée, et sans elle toute harmonie de la société seroit détruite et anéantie. Ce principe de propriété qui a eu pour base dans le temps, ou la loi du plus fort, ou le travail, ou les acquisitions successives, ou les donations etc. est consacrée de telle manière aujourd'hui, il tient tellement lieu du premier droit naturel, qu'on regarde comme un tyran, comme un monstre le souverain même qui ose l'attaquer. Cependant une commiseration mal entendue, ou plutôt mal interprétée, les abus d'une anarchie, de petites et légères entreprises, continues pied à pied et pendant plusieurs années ont fondé à la longue un droit qui a pris force de loi, ou par la négligence des propriétaires, ou par leur état de foiblesse contre les usurpateurs; enfin la vaine pâture a été établie sur les champs, sur les prés, & la propriété n'a plus été sacrée.

Il y a des parcours légitimes, tels sont ceux qui sont fondés sur des actes. Par exemple, une paroisse endettée veut se libérer; la paroisse voisine lui avance l'argent nécessaire, à condition que la vaine pâture de ses troupeaux aura lieu. Je vends un champ à un de mes voisins, mais je me retiens le droit de parcours sur ce champ; il est clair que le voisin l'achète en conséquence et librement,

il le paie moins cher, et la propriété est divisée entre lui et moi; mais ce droit, lorsqu'il n'est pas appuyé d'un titre authentique est un abus destructeur de la propriété. Se servira-t-on des armes de la religion pour le maintenir, pour assurer la subsistance du pauvre? Consultez Particle *Communales*, et vous verrez que les riches sont presque les seuls qui en profitent, et que, si dans une paroisse cent individus désirent et demandent à grands cris leur partage, les dix plus riches habitans s'y opposeront et accumuleront tellement les obstacles, que la voix du pauvre et de l'indigent sera étouffée. Cependant, par ce partage, le misérable deviendroit propriétaire il seroit moins malheureux, plus utile à sa femme, à ses enfans et à l'état; cette même religion parle pour lui; il n'en sera rien; c'est le riche qui fait la loi, ou du moins qui la soutient.

Je ne crains pas d'avancer que tout droit de parcours qui ne porte pas sur un titre par écrit et authentique, est un titre abusif, contraire à la religion, au bon sens, et à l'équité. On aura beau objecter qu'il est autorisé par les arrêts de parlement, qui confirment ces coutumes locales; les parlemens, les Cours de justices ne peuvent pas prononcer contre le droit établi, mais c'est à eux à porter au pied du trône les plaintes des sujets, et à faire connoître l'abus au souverain, afin que sa bonté paternelle le fasse cesser. Il a reconnu qu'il étoit dans une impuissance d'attaquer la propriété de ses sujets; et les sujets, à l'ombre d'une coutume barbare, attaqueront la propriété des autres sujets! Pareille-idée révoque le bon sens et la raison.

Quo!! parce qu'il est quelquefois nécessaire de faire passer tin troupeau sur un blé qui s'épuiserait en fanes, et on a choisi pour cette opération un temps sec et convenable, il faudra que je me soumette aux caprices ou à la mauvaise volonté de tous les bergers du voisinage, qui jngeront à propos d'y conduire tour à tour leurs moutons, par un temps où la terre est pénétrée d'humidité! Mais pour un blé qui a besoin d'être houté, il y en a cent qui ne doivent pas Petre; cependant tous éprouvent le même sort; ils sont à la discrétion des bergers. Pauvres cultivateurs, que je vous plains!

Il est reconnu que l'année de jachère, (consultez de mot) est une période réelle pour l'agriculture. Le fermier instruit, veut semer du trèfle, des vesces, du sainfoin, afin que son champ ne reste pas une année entière sans produire. Il ne peut pas se procurer cette douceur qui devient même un besoin pour le paiement de ses impositions, et du prix de sa ferme. La vaine pâture ne respecte rien. Que les sectateurs et protecteurs du parcour fassent la comparaison de la valeur de quelques hebes que les troupeaux trouveront en petit pombre, dans l'année de repos, sur des terres sans cesse labourées avec celle de trois à quatre coupes de grand trèfle ou de luzerne, et même d'une seule coupe de vesces; ils seront forcés de convenir que pour un quintal d'herbe dont le troupeau s'est alimenté, le propriétaire en a perdu cent et deux cents d'excellents fourrages. De cet abus résulte l'impossibilité d'alterner les terres; (vojez ce mot) moyen unique et le moins dispendieux de

tons pour rendre le sol plus productif. Si on compte pour rien le bien de ce propriétaire, le gouvernement doit envisager pour beaucoup la grande abondance des productions, puisque la prospérité de l'état en dépend.

Personne n'ignore qu'après la récolte des blés, on sème des pommes de terre, du blé noir, des raves ou turneps, des carottes, etc., et combien ces grains, ces racines sont utiles aux bourgeois, aux paysans pendant l'hiver, pour leur nourriture et pour celle de leurs troupeaux, de leurs bestiaux et de leurs volailles. L'année 1785 fera époque et sera appelée année de disette de fourrage. Non, ils n'en jouiront pas; les hommes sont sacrifiés aux troupeaux; c'est-à-dire, qu'outre la nourriture destinée à ces derniers, ils ont le droit de diminuer d'un grand tiers le revenu de la paroisse.

L'abus seroit moins criant s'il étoit ce qu'on appelle bien proprement le parcour de ces paroisses; ce seroit d'une plus belle race, plus nombreuses et d'une laine plus fine; en sorte qu'ils fussent plus nombreux que dans les provinces où le parcour est inconnu: j'ose dire, sans crainte d'être démenti, que les paroisses de vaine pâture ressemblent aux communes; que les troupeaux y sont moins bien soignés, moins nombreux, et les laines de très-mauvaise qualité; la comparaison est aisée à faire. Consultez le mot *laine*, vous verrez quelles sont les paroisses qui donnent les plus beaux moutons et les plus belles laines. Quel avantage peut-il résulter du labour d'un champ, si aussitôt qu'il aura plu, que la terre sera i-

Lumectée, un berger y conduit son troupeau, le pied finement lapétrit, et la serre au point, qu'après quelques jours de beau soleil, elle se trouve plus dure et plus compacte qu'elle ne l'étoit au. arava<sup>L</sup> Combien de fois n'a-t-on pas vu le berger, par malice ou par vengeance, faire dans ces circonstances passer et repasser cent fois son troupeau sur le même champ, où il est bien sûr qu'il n'y aura pas un brin d'herbe à faire brouter? Cependant, la loi est muette pour punir, et les propriétaires exhale en plaintes que l'air emporte.

Si on racontoit à des propriétaires qui ignorent cette coutume, qu'elle existe dans un pays éloigné, ils traiteroient de barbares, de sauvages, d'esclaves, de serfs, ses malheureux habitans. Qu'ils plaignent donc leurs frères, les Français leurs voisins; et s'ils ne peuvent soulager leurs maux, qu'ils tachent au moins par leur crédit, d'en faire tarir la source. C'est le service le plus important qu'ils puissent rendre à l'agriculture. Elle ne sera jamais brillante malgré les efforts du gouvernement, tant que cette coutume barbare, si juste et tyrannique, ne sera pas légalement anéantie par l'abus.

Ses partisans répondent froidement: Faites clore vos possessions. N'est-on pas en droit de leur dire: Pourquoi venez-vous les attaquer? Quoi, un champ dont la valeur intrinsèque sera de 3000 liv., vous voulez que je dépense 4000 à 5000 liv, en murailles? il vaut mieux rabandonner... Des haies éviteront cette dépense... Qui empêchera vos troupeaux de les brouter quand elles sont encore jeunes. Puisque vous respectez si peu les bles, il faut donc que je les blesse. Il faut donc que je les blesse.

garantisse de haies mortes de quelque côté? et elles serviront à vous chauffer. Surcent propriétaires, en compie-t-on vingt en état de faire cette dépense? Le pauvre restera donc toujours pauvre, parcequ'il est dans l'impossibility de faire des avances, etc.

Je tiouve que le désordre n'est pas encore poussé assez loin. Son excès amèneroit le bon ordre. Si j'habitois une pareille province, mon premier soin seroit d'étudier la loi ou la coutume dans toute son étendue, les sentences des juridictions, les arrêts des parlemens, du conseil, etc. qui ont rapport à ce droit, afin de ne marcher que la loi! la main; ensuite, bien sur demon fait Jem'acharnerois sur les possessions des gens en place\* et des gens riches, mon troupeau y seroit à tous les momens permis par la loi, et ils seroient enfin forcés de demander une nouvelle loi, si mon exemple étoit suivi par ceux qui aiment le bien public. C'est ainsi que cette manière de penser n'est pas délicate qu'elle n'est pas chrétienne, intérieurement j'en conviens avec plaisir; mais au moins elle est l'égale, et Tabus ne se corne que sil en résulte un bien réel pour l'agriculture, pour la conservation de la propriété, qui osera ma blâmer?

<sup>mTT: T-r</sup>  
 PARELLE ou PATIENCE DES MARAIS. (Voyez PA VII., page 400) Tournefort la place dans la onzième section de la quinzième classe des fleurs sans pétales, à étamines; dont le pistil devient une semence enveloppée par le calice; et il l'appelle *l'apathum aquaticum folio cubitali*; von-Linnela nommera

aquaticus , et la classe dans l'hexagone trigynie.

Fleur; repr&entée séparément en B ; le calice est un tube C d'une seule pièce, divisé en trois dentelures longues, dans lequel se trouvent placées trois folioles ovales, dont une est représentée en p. Suivant les meilleurs auteurs, ces six divisions du calice tiennent lieu de pétales; les étamines , au nombre de six ^portées par des filets foibles qui laissent jouer les anthères; le pistil F placé au fond du calice., est composé d'un ovaire et de trois styles qui sont couronnés par des stigmates en forme de houe.

Fruit. G succède\* la fleur ; il est renfermé dans le calice dont les divisions se re<sup>enveloppent</sup> comme on le voit en H . <sup>fruit</sup> est une seule graine nue, brève, luisante, attachée au bas au fond du calice.

Feuilles; en forme de coeur, longues, lisses ,

Racine ; A en forme de navet , brève , noirâtre en dehors , jaune en

J, S T d - hautes de deux, à trois coudées; les fleurs et les fruits disposés en K 7 - i t filets ^ rt T s V crs; quelquesunes sont alternativement S e s sur les tiges.

Lieux les terrains aquatiques: la plante est vivace, fleurit au commencement de l'été.

si Tradne aime « TM R: P T a m i e ; les feuilles et les tiges sont Cerement acides. La racine est astringente, défensive, stomacique, et un % on anti-scorbutique: on l'emploie en decoction et mition: les feuilles et les tiges, comme acid^ et comme vafratcbissante^ sont

miles au bewail pendant les graces chaleurs.

**PARENCHYME**, lissu cellulaire des végétaux: c'est un assemblage de vesicules joinles bqgt à bout comme autant de grains de chapelet et à côté les uns des autres, sans aucune apparence de communication entr'elles : elles remplissent les vides <sup>Me</sup> les mailles des fibres séveuses laissent; et r'ltendent depuis le centre du tronc insnu' à la surface de l' ^corce, en coupant à angles droits la direction des fibres séveuses: on a observé que ces vésicules sont plus sensibles vers le centre du bois que au core de l'ecorce,

semble prouver u'elles doivent <sup>divisant à mesure</sup> qu'elles s'élèvent du centre. Ce <sup>laine p'andlenomdeparchy</sup> est le nom de parenchyme dans les feuilles. Il y a conserve sa <sup>organisati</sup> ; il devient plus <sup>bl k cause des vides</sup> lâchés par les fibres séveuses. Le <sup>cellulaire. U</sup> paroit même

forme une couche entre l'épiderme et les couches corticales, comme il arrive dans l'écorce des herbes et les jeunes branches des arbres, on l'appelle alors e lo - cellulaire. U paroit même q r i a ^ le n'est au Fe cho. g e ce même tissu cellulaire des seche les piisque, paroissant d'abord dans les arbres qui en ont beaucoup , te M ue le sureau , sous la forme de vésic<sup>les</sup> ovoides de couleur verte, et sue<sup>cu-</sup> lentes; il arrive qu'au bout de d^ ans, quand k moelle est formée, Tes K niles paro^ tyi des, desséchées, et leur forme est devenue sphérique ou polyèdre , et leur couleur a pah. A. J. J.

PARFUM, sec ou liqtw»

qui,

s'évaporant d'une manière quelcon-  
 qu, Shale , suivant la nature de ses  
 principes , une odeur ou douce, ou  
 Forte , ou aromatique , etc. On ne  
 cesse de recommander de parfumer  
 les tables, les bergeries, d'y brûler  
 des plantes aromatiques : qu'amve-  
 t-il? c'est quela fumée de ces plantes  
 de ces parfums, semeteauxmiasmes,  
 i- ? I i«o AAtm'it ma? -le  
 les enveloppée n «\f J ? ^ ^ !  
 vrai parfum est celui quite deU.mt,  
 p laMFFIA PC mrsrhe et les consunt;  
 et le courant d'air les entraîne. Un  
 peu de nitre que l'on fait détom,er -  
 une tuile, ou dans tel vaisseau qu'on  
 le voudra, les neutralise «nsi que fei  
 vapeurdu vinaigre qu'on fait bouilhr  
 sur un petit feu. Le meilleur parfum  
 est lapropreté poussée aauscrupule : le  
 grand courant d'aire tles grands lava-  
 gesal'eausimple, etl'eauen^apor\_a-  
 tion: la recette la plus comphquée pa-  
 rdit aux y e \* du vulgaire la meilleure  
 « la pi,, J ! L, parce quVUe^ppose  
 une grande efficacité, attendu d'ccu - 1  
 tnuJtion des drogues, etprecisement  
 c'est toujours cdle qui rtoj: le  
 moins... ( £7o««//« les mots BER-  
 GERIE , ECURIE , EiÀBLE ) .

PARIETARIA. Tournefort la  
 place dans la seconde section des  
 fleurs à pétales, dontle pistil devient  
 une semenceenveloppéeparlecalice,  
 ei ill\* nommeparihtariorofficinalis.  
 Von-Linne lui conserve la meme de-  
 nomination, et la classe dans la poly-  
 gamie mondecie.

Fleurs ; a pétales, hermaphrodites  
 ou femelles sur le meme pied ; une  
 femelle contenue dans une m^me en-  
 veloppéeavec deux hermaphrodites ,  
 composeesdequatreetammesquisont  
 placees dans un cal.ce dune seule  
 piece, decoupe" en quatre parties.

Fruits; toutes les semences sont  
 solitaires ., °TM\*«>^TMXfTM  
 un cahce-particular qux est allonge et  
 renfermj par ses j>ords - . . .  
 . feuilles;por.fespar desp6holes \*  
 simples , tres-enueres., en ioime de  
 lance, ovale. m11(rPAtre  
 Racine; fibreuse » « ^ \* \* -  
 Port; tiges dun oudeuxpieds,  
 rougeâtres , roncles, cassarnes, rd  
 meuse^lesfleursnaissentauxaisselles;  
 des feuilles adh6rentes et rassemblées;  
 les feuilles sont alternativement pié-  
 cée, sur ^ j g j . les murs neu fau-  
 Lieux ; l' est vivace et fleuHt  
 « ^ s ; a ptq & ; uillet suivant ^  
 en mai , mui c j ,  
 cantons. . . . plante; nodOre, saveur  
 J ^ ^ : elle est aqueuse, ni-  
 P^qu F^ lliente et ^diur^tique.  
 tceus^ J ^ O llacée au rang des ^  
 L'he ... t r'le est fr^quemment em-  
 ^ H ^ ^ ^ a n d i dans la coli-  
 ployee, « de me, ^asionnée par des  
 de ne hre n e , ^ e avec disposition m-  
 j ^ 8 ^ e dans fedL d'urine  
 ^" g ^ fei ^ cnrt ^ daiuilawifpar  
 ^Xmêurbilieuse ou parla chaleur  
 excessive de la poitrine. On l'emploie  
 en décoction pour lavemens, bains et  
 fumigation e s u c a p ^ e de uis  
 etepure paylerepos^seon l'homme  
 deux jusqu'acinquoncespousix us^u ^  
 et aux animaux depuis j H  
 huit onces.

PARTERRE ' Jardin , ou partie  
 voisine de l'habitation du  
 d'un jardin, v ^ com rjmens  
 maître, al^ avec l' ^ ^ ^  
 traces, soi s de raz , so ^ ^ ^  
 découpure t enfin par ^ petite ^ c deg  
 fl^ ^ l de sable, ou d'une meme  
 cou yf ^ es oudeCOU eU k k k  
 couleur, ou

On peut appeler de *convention*, la beauté d'un parterre, puisqu'il doit tout à l'art et à la nature qui y est toujours tenue resserree et captive. Aussi la décoration et le plan du parterre tient au génie de celui qui en trace le dessin. Si, du premier étage du château des Tuileries, on examine le parterre, dont le plan a été donné par Lenotre, dans les jardins de ce château, on est forcé de convenir que tout est grand, noble, dessiné de main de maître, et que la couleur et la forme des gazons contrastés agréablement avec celle du sol et des buis: en un mot, on peut citer ce parterre comme par fait dans son genre. Cependant, s'il falloit aujourd'hui en tracer un nouveau, on ne suivroit pas cet ancien et beau modèle • pourquoi cette différence? C'est qu'un parterre n'est mis dans l'ordre de la nature, mais seulement dans l'ordre idéal; et cet ordre varie suivant le goût du siècle: par exemple, le gazon découpé a remplacé le buis, et il aura à son tour le même

«On»  
**Le premier mérite d'un parterre, dans quelque genre qu'il soit, est le dessin: et ce dessin doit varier, quant à sa masse et à ses distributions, suivant l'étendue du local, de ses points de vue, enfin suivant la nature et l'arrangement des objets qui l'entourent. Il est fait pour l'habitation, il doit donc être presque entièrement sacrifié; et le grand art tient à le marier adroitement avec les accessoires\***

Tout ce qui tient à l'art est nécessairement méthodique: des lors, on a distingué cinq sortes de parterres; le parterre de *broderies*, de *compartimens* l'angloise, le parterre des

*pièces coupées* ou *découpées*, enfin les parterres d'eau.

Les parterres de broderie tirent leur nom de limitation de la broderie qui forment les traits de buis dont ils sont plantés.

Les parterres de compartimens sont ainsi appelés, à cause que le dessin se répète par symétrie de plusieurs côtés; ils sont mêlés de pièces de broderies et de gazon qui forment un compartiment.

Ceux à l'angloise, plus simples, ne sont remplis que de grands tapis de gazon d'une pièce, ou un peu coupés, entourés ordinairement d'une bande de fleurs. La mode qui en vient d'Angleterre lui a fait donner ce nom.

Les parterres de pièces coupées ou découpées, sont différents de tous les autres, en ce que les plates-bandes de fleurs qui les composent; sont coupées par symétrie, sans gazon ni broderie, et que le sentier qui les entoure sert à se promener sans en gêner au milieu de ces parterres,

À l'égard des parterres d'eau, leurs compartimens sont ornés de jets et de bouillons d'eau; ce qui les rend très-agréables à la vue, mais ils sont peu de mode aujourd'hui.

Les parterres de broderie et de compartimens décorent les places les plus proches d'un bâtiment. Ceux à l'angloise les accompagnent, et se pratiquent au milieu d'une salle, dans un bosquet ou dans une orangery. Ces derniers s'appellent parterres d'orangery.

Les parterres de pièces coupées ou découpées, servent encore à la décoration des fleurs, d'où ils prennent le nom de *parterres fleuristes*.

Telles sont les distinctions caractérisées dans les parterres de Lenotre, et décrits par Leblond, et ensuite rassemblées dans le Dictionnaire Encyclopédique d'où nous venons de les copier.

La largeur des parterres doit être au troisième de celle des bâtimens, et les parterres à compartimens sont canes; on s'écarte quelquefois de cette règle. Ceux à l'Angloise flattent plus le coup-d'œil quand leur forme est allongée: de quelques genres qu'ils soient, il convient, avant de les tracer, 1°. d'en dresser le plan sur le pied divisé par carreaux ou par triangles plus ou moins nombreux, plus ou moins rapprochés, suivant la grandeur du dessin. Ces carreaux sont exactement proportionnés entr'eux et tait sur une échelle, par exemple du pied au pouce, du pouce à la main; de manière que l'ensemble des carreaux représente très au juste l'étendue du parterre. Soit un carré qui forme quatre triangles, qui, réunis trois autres carrés, fournira trente-deux triangles. Cette opération suppose un tracé exact et préliminaire du dessin sur le sol.

20. Le terrain demande à être parfaitement nivelé et ratelé de frais, afin que la terre reçoive et conserve les impressions des coups de cordeau. Suppose que chaque carreau du dessin représente une largeur et longueur de deux pieds réels, on divise tout le sol au moyen d'un cordeau, par autant de carreaux de deux pieds en tout sens et angle; on place un petit piquet ou jalon. Si dans le dessin il y a des divisions, des coupures, etc., on place dans ce point des jalons plus élevés; enfin, après la

division générale en carrés ou triangles, le parterre commence à tracer suivant le plan qu'il doit exécuter, c'est-à-dire qu'il applique à chaque carreau du sol la partie du dessin qui y correspond. De cette manière on ne peut pas se tromper, et il est sûr de conserver la régularité

PAS. Mesure que fait un homme en mettant un pied l'un devant l'autre pour marcher. On a pris ce mouvement simple comme une mesure naturellement déterminée à deux pieds et demi. La même répétée par l'une et l'autre jambe, est appelée *pas géométrique* qui est de cinq pieds de roi; le pied composé de douze pouces, et le pouce, de douze lignes.

PAS-D'ANE. ( Voyez TUSSE-LAGE. )

PASSE-PIERRE ou PERCE-PIERRE. ( Voyez CHIUSTE - MARINE ).

PASSE-RAGE. ( la grande ) Consultez *Planche VI*, page 400. Tournefort la place dans la classe de plusieurs régulières et en croix, dont le pistil devient une silique courte, et il l'appelle *Welp/dium /at/foliwn. Von-Lipne* lui conserve la même dénomination, et la classe dans la tetradynamie simple.

*Fleur*; la figure C en représente une séparée. Les fleurs sont composées de quatre pétales d'ovaires et disposées en croix; de six famines, dont quatre plus grandes et deux plus courtes; le pistil est placé au centre sur le disque ou sont attachés les

famines ; i! est représent en F dans le calice au fond duquel il repose. Ce calice est composé de quatre feuilles ovales, et tombe après l'é<sub>t</sub> anouibsement de la fleur. \*

*Fruit* ; silique petite y presque ronde, à deux loges ; les valvules s'ouvrent longitudinalement, comme on les voit en F et les semences G sont attaches par un cordon ombilicala la nervure qui borde la membrane.

*Feuilles* B ; lisses, ovales ou en forme de lance , car la forme varie ; dentées en maniere de scie, entieres ; celles des tiges sont adlierentes ; celles qui partent des racines sont porées par despdlloles. tales D

J?acz/z^A;deIagrosseurdudoigt, en forme de navel

*Port* ; tiges lisses , tr&s-rameuses , remplies de moelle, hautes de deux coudees, les fleurs naissent au sommet\* des tiges disposees en plusieurs bouquets portes par des pedicules très-minces qui partent des aisselles des feuilles ; les feuilles alternative-ment placees sur les tiges. *Feuilles*

*Lieux* ; les terrains fertiles et ombrages. La plante est vivace et fleurit en juin et juillet.

*Proprietds.* Toute la plante a une saveur acre et sans odeur ; elle est aperitive, incisive , • emm&iagogue,

La racine , plus aotive quelesfeuilles , est indiquee dans la colique nephretique causepardes graviers, lorsqu'il, n'ya point d'inflammation.

O?iditi\ue la racine fraiche,, ainsi que les feuilles pilees et appliquees sur la partieaffectee, appaisentlesdouleurs  
qu'elles soient utiles contre la rage , quoique son nom l'indique.

PASSE-ROSE, ( Foyez **ROSE** D'QUTRE-MER).

PASS&-VELOUR ( Foyez **AMA-RANTE** )

^nr|x?

PASTELowGUEDEowGUESD\* > (Voyez *Planche VII*, page 400 > Tournefort le place dans la premie<sup>^</sup> section de la classe des fleurs r<sup>^</sup>gu-Heres et encroix, dont le calice devient un fruit court et a un seule cavite ; et il Pappelle *isatis sylvestri<sup>s</sup> seu angustifolia* , Von-Linne i<sup>e</sup> nomme *isatis tinctoria*, et le classe dans la tetradynamiesiliqueuse.

*Fleur* B ; composee de qua Ire pe<sup>^</sup> ovales , obtus ? , dont la , base est un onolet tres-delic. Les etamines E au nombre de six, dont deu<sup>\*</sup> pluslongues et deux plus courtes ; ;<sup>le</sup> calice C est compost de quatre femU<sup>^</sup> dispōses en croix, alternatives av?c lespetales.

*Fruit* F ; petite silique a une logp a deux valvules G qui renferment graine A > ovale, ailongee.

es  
simples ; , celles , des racm s ovales , tres - allongees , niarq<sup>u(e)</sup> j s d'une forte nervure au milieu ; ce<sup>^</sup>e des tiges > en forme de fer de flecb<sup>e</sup> > adherentespar leur base et poin<sup>tue</sup> ? \*

*Port* ; tiges hautes de deux a trois<sup>^</sup> pieds, mais de quatre a cinq suivans la culture et la nature du sol ; #<sup>le</sup> - fleurs naissent au sommet ; les tige<sup>^</sup> du pastel sauvage sont velues, \* >> la deviennent presque lisses quand plante est cultiv<sup>^</sup>e.

et  
*Racine* A > en forme de navet tres-fibreuse.

*Lieu* ; les bords de la mer Baltique, l'Océan ; la plante est bienne, et végète même jusque sur les murs dans le Vexin François et dans le Vexin

Normand, mais elle y reste basse et petite.

*Propriétés.* Quoiqu'elle passe pour être vulnérable et astringente, elle est de peu d'usage en médecine; mais en revanche, elle est employée dans les teintures.

*Culture.* Depuis que l'Amérique fournit au continent une grande abondance d'indigo ou *anil*, (consultez ce dernier mot) cette préparation a fait peu à peu diminuer la culture du pastel.

La racine de cette plante indique le sol qui lui convient. Elle est pivotante et très-fibreuse; elle aime donc les terrains qui ont du fond et demande beaucoup de nourriture. La pratique dans la culture a confirmé cette observation, et l'expérience a prouvé que le pastel réussissait fort mal, lorsqu'il manquait une de ces conditions.

Les environs de Toulouse, le district du Lauragais, quelques cantons de Provence, sur-tout de la Thuringe, sont les lieux où Ton cultivait cette plante avec plus de succès, et où elle réussissait le mieux. Le pastel est encore commun en Italie et en Galabre.

Le produit du pastel est certain si on le sème dans une bonne terre, bien défoncée et bien fumée : il vient très-bien sur un champ où Ton a récolté du lin. Telle est l'assertion de plusieurs écrivains allemands : je ne la nie pas, puisque j'en ai, en conviens, jamais cultivé le pastel; mais elle me parait peu conforme aux lois de la végétation. Il répugne à croire que deux récoltes consécutives de plantes à racines pivotantes, puissent se succéder avec un succès assuré, à moins que la linierie n'ait été singu-

lièrement fumée, et que le lin n'ait pas consommé la majeure partie de la terre résultant de cet engrais.

On sème communément au mois de février, après que la terre a été précédemment défoncée par des labours fréquents et profonds, donnez avant, et s'il se peut, pendant l'hiver, ou bien le terrain est défoncé à la bêche, (consultez ce mot). Ensuite il est dans plusieurs endroits, divisé par planches de trois pieds de largeur sur une longueur indéfinie. Le semis fait sur une couche légère de neige, n'en prospère que mieux; en fondant, elle enterre la graine : on doit semer très-clair, parce que la plante occupe un certain espace, et on ratele sur les semis, afin d'enterrer la graine. Quelques uns sèment par rayons qu'ils éclaircissent dans la suite, ce qui vaut beaucoup mieux, et donne la facilité de sarcler au besoin.

Les cultivateurs font une différence dans la graine : Tune a une couleur violette et l'autre jaune; la première nitrite la préférence, parce qu'elle fournit une plante à feuilles lisses et unies : celle de la seconde est vaine elle retient la poussière entraînée par le vent, et cette poussière diminue la qualité de la coque préparée avec le pastel.

La plante hors de terre, n'exige d'autre travail que d'être débarrassée des mauvaises herbes. Cependant quelques lexers binages donnés de temps en temps, favorisent beaucoup sa végétation.

Les premières feuilles du pastel se soutiennent droites tant qu'elles sont vertes; elles commencent à murir vers le milieu de juin, suivant le climat; et on connoit qu'elles sont

milresparleuraffaissementetparla  
couleur jaune qu'elles acquièrent :  
cette couleur annonce que les tiges  
sont prêtes à pousser et à monter

Très-important de récolter  
les feuilles par un temps sec ; s'il est  
pluvieux, on doit différer. La récolte  
se fait de deux manières ; quelques  
uns empoignent les plantes près de  
la terre, et les coupent en les tordant ;  
les autres les fauchent : ce dernier pro-  
cédé est le meilleur. Il est vrai que  
l'on a la peine ensuite de rassembler  
les feuilles, mais cette perte de temps  
est compensée par la facilité dans la  
coupe, et par l'absence de la planie qui  
ne souffre point de tiraillements : c'est  
le cas, après cette première récolte,  
de sarcler et de biner. On a le temps,  
jusqu'au commencement de novembre  
de faire trois et quelquefois quatre  
coupes, suivant que la saison favo-

pour les semis  
n'est récolté  
que deux fois, et ensuite on le laisse  
inter en graine à faire  
mieux semer à part  
multiplication, ou en conserver une  
partie dans un coin du champ, et ne  
point, en récolter les feuilles ? Il me  
parait que les tiges qui auroient subi  
et vété d'après la loi naturelle,  
seroient plus grandes, plus fortes  
et par conséquent leurs graines  
mieux nourries. C'est un point à  
examiner.

Les récoltes se succèdent à peu  
près de six semaines ; la pre-  
mière est la meilleure, soit pour la  
qualité, soit pour la quantité ; elle est  
demandée à être mise à part, les suivan-  
tes vont toujours en se détériorant, et

les cultivateurs de bonne loi  
separent, # la Th u-  
. La méthode suivie dans les  
pays, est de le par W. d. f. e.  
rifer en un nom de celle de r i & ll  
Après avoir récolté les feuilles on les  
lave dans quelques jours  
les expose au soleil après les avoir  
lavées, et on les enlève ;  
mais la saison n'est pas favorable,  
et que ces feuilles soient continuel-  
lement mouillées par la pluie, elles  
courent risque de se gâter ; quelque-  
fois elles deviennent dans  
d'une nuit ; on avertit  
l'humidité du soleil par tout  
transporter dans les moulins destinés  
à les broyer.

En France, aucun jour n'est  
les feuilles au moulin aussitôt après  
leur récolte. Le usage pratiqué dans  
la Thuringe, ne sert donc qu'à les  
rendre propre, et à les débarrasser de  
toute espèce de saleté.

L'opération au moulin doit être  
prompte, que si les feuilles  
restent entassées, elles fermentent  
promptement, pourrissent et répandent  
bientôt une odeur insupportable.  
Dans quelques cantons on les tourne  
et retourne plusieurs fois, afin que  
la masse se fane et se flétrisse éga-  
lement, et pour qu'elles ne commen-  
cent pas à fermenter.

Lorsque les feuilles sont triturées,  
réduites en pâte par l'action des  
meules, on en fait des piles dans la  
galerie du moulin, ou à l'air libre  
en dehors : après avoir bien pressé la  
pâte avec les pieds et les inanes  
la bat et on l'unit par dessus avec  
pelle ; c'est le pasten pile.

Dans la Thuringe, on a résolu  
broyer cette planie, avoir  
réduite en

en pâte, et Pavoir entassée, on couvre le tas pour le garantir de la pluie, et Ton place tout au four des soufflets que Ton met en action, afin de dissiper l'humidité > on forme ensuite avec cette pâte des gâteaux ronds que Pon porte dans un lieu découvert, exposés au vent et au soleil pour qu'ils se dessèchent de plus en plus, et que l'humidité ne les fasse pas pourrir, L'action des soufflets devient utile dans les pays naturellement peu chauds, dans les saisons froides, humides et pluvieuses; car il est bien démontré qu'un courant d'air excite plus l'évaporation que la chaleur\*

Lorsque les gâteaux entassés s'échauffent par la fermentation qui commence à les travailler, alors l'odeur devient insupportable en raison de la chaleur de la saison et de celle de la masse fermentante. On augmente de plus en plus la chaleur du pastel en arrosant d'eau > jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre grossière qui est en usage dans la teinture, et que l'on appelle *pastel* préparé.

La méthode française n'est pas la même, et varie suivant les provinces. Après que le pastel a resté en pile il s'y forme en dehors une croûte qui devient noire : quand elle s'écarte, on l'unit de nouveau avec beaucoup de soin; autrement le pastel s'évanouiroit, et il se briserait dans les crevasses de petits veis qui le gâteroient. Après quinze jours on ouvre le monceau de pastel, on le broie entre les mains, et on mêle ensemble la croûte et le dedans; il faut même écraser quelquefois la croûte avec une masse, pour parvenir à la broyer. Il ne s'agit plus que de réduire cette pâte en coques ou

**Tome VII.**

pelotes ronds doivent peser, suivant l'ordonnance, cinq quarterons > poids de table, ce qui revient à peu près à une livre poids de marc. Après avoir bien serré ces pelotes en les formant, on les donne ensuite à une autre personne qui, en les appuyant dans une écuelle de bois, les allonge paries deux bouts opposés. Du mot *COQUE* est venue la dénomination de *pays de Coquaigne*, pour dire un pays riche, parce que les cultivateurs s'enrichissoient autrefois par le commerce de cette préparation,

Le pastel donne une belle couleur bleue, et rend les autres couleurs plus pénétrantes; il leur sert de *ped*. Les teinturiers punissent sou vent avec l'indigo ou *anil* y *consument* ce dernier mot, afin de voir que le pastel et l'indigo sont deux plantes très-différentes.

Il y a une si grande ressemblance entre la partie colorante de ces deux plantes, qu'il paroît que Pon devoit traiter le pastel comme l'indigo, et on obtiendrait peut-être une préparation qui égaleroit celle de l'Amérique. J'invite les cultivateurs de pastel à lire attentivement l'article *anil*, et à suivre les procédés qui y sont décrits\*. La partie fibreuse de la plante peut fort bien altérer la partie colorante de la fécule. C'est une expérience à tenter, ainsi que celle de réduire cette fécule en forme de pierre, tel qu'on vend le bon indigo dans le commerce. Je prie ceux qui feront ces expériences, d'avoir la bonté de m'en communiquer les résultats,

PASTENADE. ( Voyez PANAIS )

PASTEUR. { Voyez BEBGER, }  
L 1 I

PAT ATE. ( Voyez POMMES DE TAILLE ).

PATIENCE DES JARDINS, ou BHUBAR^ESDESMOINES. (Voy. Planche Vtll ). Tournefort et von-Linné la placent dans la même classe et dans le même genre que la par elle ( voyez ce mot ) ; le premier l'appelle *lapathum hortense latifolium*, et le second, *rumex patientia*.

*Fleurs*, hermaphrodites; le pistil B est composé de l'ovaire ; les étamines au nombre de six, placées au dessous de l'ovaire; les parties sexuelles, contenues dans le calice C, qui tient lieu de pétales ; il est partagé\* en six divisions inégales > dont trois grandes et arrondies , et trois plus petites , comme on le voit dans la Figure T), où le calice est vu par derrière.

*Fruit E* ; succède au pistil composé de trois valvules membraneuses, qui se réunissent intimement, et forment par leur réunion trois ailes disposées triangulairement; au centre de ces valvules se trouve renfermée une seule graine F.

*feuilles*; longues d'un pied^ oblongues , en forme de cœur, roides , lisses , sur un long pétiole.

*Racine A*; longue , épaisse, fibreuse, brune en dehors , jaune en dedans.

*Port* ; tige de la hauteur d'un homme , cannelée , rougeâtre, raniéeuse à son sommet. Un certain nombre de feuilles s'élève du collet des racines, et les autres sont alternativement placées sur les tiges.

•*Lieu*. Les pays chauds de l'Europe, les jardins; la plante est vivace.

*Propriétés*; La racine a une saveur âpre et astringente ; elle est astringente et fitomachique ; on n'emploie que

la racine, soit en décoction, soit dans des bouillons ; elle est d'un usage fréquent en médecine.

PATTE-D'OIE. Point central où plusieurs allées d'un bois, d'un bosquet , viennent aboutir. On se sert encore de cette expression pour désigner le point de rencontre de plusieurs chemins ou avenues plantés d'arbres.

PATURAGE , PATURE. Le premier désigne le lieu où l'animal pâture , et le second , ce qu'il mange.

Les pâturages sont ou en commun<sup>y</sup>, et appartiennent à une ou à plusieurs paroisses , dès-lors ils sont dans le plus mauvais état possible, ( *consulted* le mot COMMUNE ) ; ou bien le pâturage n'appartient qu'à un seul individu, alors c'est la faute du propriétaire s'il est dégradé. /

Tout le grand méfaitier, tout domaine un peu considérable , doit avoir un pâturage consacré à son bétail ; il y couche pendant l'été, il y pâture pendant les heures qu'il ne travaille pas.

Un bon pâturage exige une certaine étendue , et proportionnée à la quantité des bêtes qu'il doit nourrir. Le propriétaire intelligent divise son sol en plusieurs parties fermées par des haies vives ou mortes, ( *consultez* ce mot ) sur lesquelles le bétail passe successivement. Il résulte de ces divisions que, pendant le temps que l'herbe de l'une est broutée , celle des autres repousse et que l'animal trouve toujours une pâture nouvelle et abondante. Si le local n'est pas divisé, l'animal consomme dans un jour, et détruit par son piétinement plus d'herbes qu'il n'en au-



*Le Papot Cornu.*



*La Patience des Jardins.*



*La Perce Mousse.*



*La Perce Feuille.*



toit mangé dans une semaine; si Ton trouve qu'il soit trop long de faire venir des jhaies, on peut les suppléer par des fosses dont la terre est jetée sur chacun des bords, et ensemencée sur le champ en graines choisies et propres aux prairies.

Le bon cultivateur n'oublie jamais de planter au milieu de chaque division, ou dans telle autre de ses parties, un certain nombre d'arbres, afin que le bétail puisse, sous leur ombre, se reposer des travaux de la journée, et braver la chaleur du jour. Ces retraites sont indispensables dans les provinces du midi. On voit en effet le bétail abandonner l'herbe la plus attrayante, et rechercher un ombrage dont il a besoin pour l'Uminer paisiblement.

Les divisions de pâturages sont de toute autre plus grande nécessité. Lorsque l'on élève des potilains et des chevaux. Sans cette précaution ils s'attachent à l'herbe la plus tendre, et tant qu'ils en trouvent ils dédaignent l'autre qui devient à la fin trop dure.

Aussitôt que les animaux ont fini de manger toute l'herbe d'une de ces divisions, on les fait passer dans une autre, et si on a la facilité d'arroser, l'eau sera donnée aussitôt après leur sortie, et aussi souvent que le besoin l'exigera, et ainsi de suite pour chaque division. On est assuré, en suivant cette méthode, d'avoir sans cesse d'excellens pâturages.

C'est avantageux, lorsque le local le permet, de les placer près de la métairie, afin que l'œil du maître veille plus facilement sur la conduite, la tenue et la nourriture de son bétail. **D'ailleurs, il faut compter pour beaucoup le temps prodigieux que les valets perdent chaque jour pour les con-**

duireau pâturage, et les en ramener > sur-tout lorsque le champ où Ton a labouré en est éloigné. Un autre avantage qui en résulte, est d'avoir près de la métairie un lieu commode et sûr pour y faire passer les nuits d'été au bétail qui a le plus grand besoin de se rafraîchir et de se délasser des fatigues de la journée. Par cette position les loups et les voleurs sont moins à craindre.

Les excréments des animaux, multipliés et placés près à près, ruinent insensiblement les meilleurs pâturages. Une bouse de bœuf recouvre une surface circulaire de huit à dix pouces de diamètre, il en est ainsi du crottin du cheval; l'herbe recouverte par eux, privée des bienfaits de la lumière du soleil et du contact immédiat de l'air, pâlit, s'étiole et pourrit; mais ses racines ne meurent pas. Lorsque la pluie ou tel autre météore a décomposé ces excréments, alors l'herbe repousse avec plus de vigueur; mais quel temps passé en pure perte jusqu'à cette époque! Il est donc nécessaire qu'un valet soit chargé d'éparpiller chaque jour le crottin du cheval, et lorsque la fiente du bœuf est sèche, qu'elle forme un croûte, de la rompre, de la diviser par petites parcelles, et de les étendre au loin sur la surface.

Le bétail ne prospère jamais dans les pâturages humides, aqueux, ou marécageux. Il y trouve une herbe nécessairement chargée d'une forte rosée, chaque matin et chaque soir, qui la fait rouiller; d'ailleurs cette humidité, sans cesse renaissante, que l'animal éprouve, relâche ses muscles, diminue l'activité de ses viscères, le rend mou, paresseux, parce qu'il n'a plus la force d'être actif, et le

dispose à contracter une infinité de maladies, si elle n'en est pas la cause immédiate. Un simple coup-d'oeil jeté sur le bétail qui vit dans des communes marécageuses et humides, prouve mieux cette assertion que tout ce que l'on pourroit dire.

La fraîcheur des forêts, le peu de humidité qui éclaire leur intérieur, en rendent l'herbe peu nourrissante, et de qualité au moins médiocre; le bétail la mange, il est vrai, mais uniquement parce qu'il n'en trouve pas d'autre. Le premier besoin est de lester son estomac; mais si dans cette forêt il se trouve des vides, l'animal ira de lui-même, attiré par une herbe plus nourrissante ou plus saine, et par la même raison il courra à celle qui tapisse les lisières de cette forêt. On auroit tort de s'imaginer que les plantes graminées qui végètent sous ces ombrages soient spécifiquement les mêmes que celles de nos prairies. La nature les a placées où elles doivent croître, et si on les transporte d'un lieu à un autre, elles y végéteront mal, et par conséquent elles donneront une mauvaise ou une médiocre nourriture suivant leurs qualités.

Un très-grand nombre de propriétaires destinés au pâturage des pièces peu productives. Certes, c'est manquer le but; le boeuf et la vache consomment l'herbe fraîche, une trop longue nourriture au sec leur est nuisible. Après avoir brouté pendant quelques jours, quelle nourriture les animaux trouveront-ils? aucune, surtout pendant la chaleur. Le sol de ce pâturage auroit produit du seigle, de l'avoine, et la récolte de l'un ou de l'autre auroit été plus lucrative.

On est heureux, lorsqu'au milieu

de quelques grands fleuves ou de quelques rivières, on a des lies un peu boisées et chargées d'herbes, sur-tout lorsque le sol n'est pas marécageux. Le hêlage trouve une nourriture abondante et saine. L'animal est forcé de faire le trajet à la nage, et ce bain répété deux fois dans la journée, vaut mieux pour lui que le trille du valet de l'écurie, et que le pansuicnt le mieux soigné, est ainsi, que sur les bords du Rhône, de la Loire, etc., le bétail est conduit que soir pendant l'été; c'est ainsi qu'il passe dans Pile tous les jours exempts de travail, et qu'à la nuit il n'auroit pas, dans la nuit, besoin de gardiens si on ne craignoit les voleurs. Le plus ancien boeuf de la métairie, est ordinairement le conducteur du troupeau, et son exemple sert à diriger tous au tres; c'est lui qui, le premier, se jette à l'eau, les autres suivent son exemple. Si le plus timide reste sur le bord, il beugle lorsqu'il se voit seul, les autres beuglent de l'autre côté et l'appellent; enfin sa timidité cesse, et bientôt après il rejoint ses camarades. L'expérience au premier jour suffit à son éducation. Lorsque l'on veut rappeler le troupeau, le bouvier vient sur le bord de la rivière; mais afin d'attendre moins long-temps, de loin il fait entendre des sons rauques de son *comet d bouquin*. Cet instrument n'est qu'une grande corne de boeuf, percée à sa pointe, et par laquelle le bouvier souffle. Cette espèce de corne peut être encore faite avec une corne de bœuf. Aussitôt que les bouviers entendent le son, ils se rendent aux bords de la rivière, la traversent, et viennent paisiblement se remettre sous la conduite du bouvier. On a souvent vu le boeuf ancien, celui qui

constitué le chef, presser les pas tardifs de crux qui ne reviennent pas avec les autres, et les forcer à coups de comes à travailler la rivière.

Dans les pays élevés, comme les montagnes de l'Auvergne, du Languedoc, de la Bourgogne, de la Comté, des Cévennes, des grandes chaînes des Alpes, des Pyrénées, etc. on sacrifie les hauteurs au pâturage (du bétail; voir il faut observer qu'elles sont destinées, ou à celui qu'on élève, ou à celui qu'on se propose d'engraisser. Est-il plus avantageux de mettre en pâture les vaches laitières, et les boeufs à l'engrais, ou de les nourrir dans l'étable? cette question, très-importante, a été discutée avec l'étendue qu'elle exige à l'article *detail*; ainsi consultez ce mot. Je pense que celui qu'on élève ne sauroit avoir trop de liberté, afin d'assouplir davantage ses membres, et d'augmenter sa force par l'exercice; car il ne s'agit pas de l'obtenir plus de lait, ou un engrais plus ferme et plus prompt.

Les bœufs destinés et déjà soumis au labourage ont le plus grand besoin de pâturage, non pour faire de l'exercice, puisqu'ils en font un assez pénible en labourant chaque jour, mais pour trouver une herbe fraîche, et surtout pour sortir de leurs étables sales, infectes, et où l'air est étouffé, et où il y a de plus de moitié putride lorsqu'elles sont tenues ou resserrées suivant la coutume ordinaire. On pourroit cependant, à l'exemple de quelques cultivateurs intelligents, tenir le bétail pendant le jour en été, dans un lieu ombragé, et exposé au courant d'air, et pratiquer des rateliers que l'on remplit à plusieurs reprises d'herbes hautes. L'économie du fourrage serait; il y a une grande, et l'animal en don-

neroit mieux. On objectera sans doute la peine de faucher ou de ramasser, chaque jour, l'herbe nécessaire, tandis qu'en pâturant l'animal la consomme sur les lieux; mais on ne compte pas, 1°. la meilleure santé de l'animal; 2°. le danger très-considérable qui suit de cette herbe en la piétinant; encore une fois consultez l'article BÉTAIL.

Le cultivateur prévoyant pense de bonne heure à se procurer des palurages d'hiver; à cet effet, après que les bies ont été coupés et leurs champs labourés, il sème des navets; des turneps, des carottes, etc., enfin de toute espèce de grains, rebut de l'aire, pour les faire manger au bétail pendant les jours que la rigueur de la saison lui permet de sortir de l'étable; mais une fois que la douce haleine du printemps ranime la végétation, que chaque tige commence à s'élever, que l'entrée du champ est interdite; et lorsqu'elle commence à fleurir, un fort coup de charrue l'enfouit et ces plantes rendent avec usure à la terre les sucs qu'elles ont reçus, (consultez le mot AMENDEMENT) et deviennent par leur décomposition, un engrais excellent. (Consultez le mot *alternei*) C'est ainsi que l'on parvient insensiblement à enrichir des champs, et qu'on est étonné aujourd'hui de récoltes qu'ils fournissent.

PATURON. *Médecine vétérinaire.* On appelle ainsi dans le cheval, cette partie située entre le boulet et la couronne (Voyez ces mots).

Il faut en observer, 1°. l'épaisseur qui doit être proportionnée à celle des autres portions de l'extrémité; 2°. La longueur j

le paturon ne doit être ni trop court, ni trop long. Dans le premier cas, le cheval est dit *court-jointé*; dans le second, il est dit *long-jointé*; Pun et l'autre de ces défauts sont toujours héréditaires. Le cheval court-jointé devient aisément droit sur ses membres; il se boteuse bquette (w > « BOULET) plus facilement que les autres, sur-tout si le maréchal lui laisse les talons hauts, et s'il n'a pas soin de les lui abattre. D'ailleurs l'hrièveté de cette partie ne toermettant pas qu'elle soit piante et assez flexi- & e, la faction est toujours dure dans ces sortes de chevaux qui ne sont point regardés par cet teral son comme prppres au manege. Le cheval long- lonte, plie trop au contraire: la partie poslfricure du boulet porte pres- quiterre, quand il marene; il a rarement de la force, a moms que celle des tendons ne s oppose a P excès de la flexibilile. et nesupplee a cedefault de conformation.

*Mil J • Dr. tn Tnyi  
Maladies du Paturon.*

Le paturon est sujet à des luxations la polyaudrie monogy me.

S à des CommetrCreV ^ cl<sup>6</sup>!

tion de l'animal. z LUXATION  
EN Cette e est de plus

exposée à des atteintes; f < \* \* \* T M £ aux coups qu'd se donne ou qu n re çoit des aùhès chevaux , qui , trop près de lui, heurtent son paturon et marchent sur lui (AETWEWK). On donne le nom de > n » (r, ( w » r « cemot) à une tumeur dure et cal- leuse, qui survient quelquefois entre le boulet et la couronne à l'un des côtés, ou aux deux côtés du paturon; elle peut attaquer le derrière comme le devant; on peut aussi la ranger

parmi les maladies ^ dltaires , et plus elle est près de la couio<sup>n</sup> ne plus elle est dangereuse. Le P<sup>a\*</sup> » r on est encore sujet aux P<sup>o</sup> f<sup>ea</sup> ^ >> J; a r l<sup>u</sup> e (cemot) qui semblent être a une \* r les espèce que ceux qui nai ^ f<sup>n\*</sup> f<sup>r</sup> inen autres parties du corps. Us J<sup>TM</sup> inen ordinairement à la suite des; ea<sup>ux</sup> ils (voyez LAUX AUX<sup>JA</sup> » \* S) , \* ^ rendent contmuellement une se. osite âcre, d'une odeur ^ e s a g e a W e . ^ la Du reste , on pretend que e p a r t uron de dernere est un peu plus ic<sup>o</sup> et et plus étroit que celui du devant. ^ et os présente les raemes eminences la les memes cavites que. cheu<sup>de</sup> ^ lte ^ ^ 8 j 3 ^ 1 > ^ , ^ u S u - J . ^ 6 . . . ^ de d' e ? rie<sup>rè</sup> est plus let ae w j a u i u J \* n t long que celui de la jambe de devant, et que son corps est plus grele.

**PAVOT.** Tournefort le place dans r - a Y , , , , , lieux en l'as<sup>o</sup> r icfl<sup>a</sup> la seconde section des (une seule cavité) et il i appene f. a. paver Von-Linii<sup>^</sup> lui conserve 'a une seult<sup>\*</sup> cavité, et d' e n o m i n a t i o n > e t l e c l a s s e d a n s

CHAPITRE PREMIER,

Des esp. ces d e pavots cultivés.

P A V O T <sup>CAOQWELICO</sup> T , ^ ou PONCEAU, ou PAVOT \* 0 T M \* P o / o / o er errati- cum , / > eas Diosc. . . . . TOURN. P ^ Rheas. LIN. ^ ta les

W; en rose, a quatiè pe<sup>un</sup> anondis., dont la couleur est a r t s , rouge vif; ils sont planes , ouve. ^ grands, plus étroits a leur base, calice arrondi, lisse et un peu vei<sup>u</sup> di<sup>^</sup> Fruit ; capsule petite , a y<sup>l'Op</sup> a , u a 6 plate en dessus , surmontee

cottronne, percée en dessous de plusieurs trous, à une seule cavité contenant un très-grand nombre de semences ; cette couronne, tracée par des rayons, excède à peine les bords de la capsule.

*Feuilles* ; ailées , profondément découpées et velues.

*Racine* , en forme de fuseau , simple, blanche.

*Port*. Tiges quelquefois d'une coupée et plus, solides , rameuses, couvertes de poils; les fleurs naissent au sommet, plusieurs sur la même tige.

*Lieu* ; dans les champs, dans les prés ; la plante est annuelle, et suit les climats, fleurit en mai, juin et juillet.

PAVOT SOMNIFÈRE PAVOT OU DES JARDINS. *Papaver hortense semine vlboutnigw.sativum Dioscoridis.* *m.Papaversomniferum.* LIN.

•P/~/r; semblable à la précédente, mais trois ou quatre fois plus grande.

*Fruit*; capsule lisse, renflée, ronde, surmontée d'une couronne, formée par des rayons marqués d'une nervure dans le milieu, et accompagnée d'une membrane; leur nombre varie beaucoup; la couronne excède d'une à deux lignes les bords de la capsule, Les semences extrêmement petites , noires , ou blanches, ce qui ne constitue que des variétés, sont tellement abondantes, qu'on en a compté jusqu'à 32,000 dans une seule capsule.

*Feuilles*; amples, découpées embrassant la tige par leur base, charnues, dentées, sinuées à leurs bords.

*Racine* en forme de fuseau noirâtre.

*Port*; tige herbacée, forte, solide, noueuse, lisse , cylindrique , haute de trois à quatre pieds. Les feuilles naissent de ses nœuds , alternativement et moins découpées à mesure

qu'elles approchent du sommet qui porte les fleurs.

*Lieu*. Il croit naturellement sur les rochers de l'Europe la plus méridionale ; la plante est vivace.

Les pavots à semences blanches ou à semences noires ne forment qu'une même espèce. Le pavot blanc dont on se sert en médecine, est une simple variété de l'autre, dont elle diffère par les feuilles de ses fleurs, qui sont ordinairement blanches et plus petites; la capsule plus grosse et plus renflée , et la graine blanche.

Le pavot *des jardins* est ainsi nommé, parce qu'on le cultive avec soin. Cette plante a une figure pittoresque et un port superbe; ses fleurs varient

dans toutes les nuances à partir du blanc > du rose le plus tendre ; jusqu'au rouge le plus vif et le plus foncé. Il ne manque presque d'avoir

des pavots à fleurs jaunes, bleues et vertes; pour rassembler à la fois toutes les couleurs. Ayant l'épanouissement, les boutons à fleurs sont inclinés contre terre; mais aussitôt que leur calice s'ouvre, que leurs pétales se développent, ils se redressent, afin de mieux offrir à la vue l'éclat des couleurs de la fleur et la beauté de sa forme. Chaque fleur dure peu; le jour la voit naître et la voit presque se flétrir. On est étonné de cette jouissance que Ton regrette, par le développement successif des autres fleurs portées sur la même tige. Aucune fleur ne décore mieux ni plus agréablement un grand parterre ou de vastes plates-bandes.

Le pavot semé dans les champs, offre à peu près la même variété de couleurs, mais ses fleurs sont simples. Qu'il est agréable, à cette époque, de voyager en Picardie, en Flandre

etc.! Les campagnes paroissent transformées en parterres^ plus variés.

On doit aux soins multipliés des fleuristes, et a leur Constance dans l'amelioration des especes, la sublime metamorphose du simple coquelicot des champs en superbes coquelicots. Ils ont rendu cette plante parasite , si multipliée dans les blés, et dont la destruction tient si fort au coeur des propriétaires , digne de figure.- , n, Sme avec plus d'ecltt que la renoncule, dans L parterres les plus recherches. Comme le coquelicot ne s'élève qu'à la hauteur de douze a dix-huit pouces, il presente la plus agreable L l, ox^ures; figure d merveiÙe dans les jardins de pe S d' tendue jets, dans detrès-longues plates-bandes, on le dispose en masse, de distance en distance, en. re un groupe de grands pavots, il est imposSble d se S un plus beau coup d'oail. Si le, iemiles, L tiges et les neur^ des pavots ne i-epandoient pas une odeur nauséabonde lorsq/on les touche , si leurs fleurs etoient parfumees comme la rose, le pavot seroit, sans contredtt, i -f i n la preanere des fleurs.

SECTION. PREMIERE.

Del\* CU Uredcsr O S tans les

Les pavots craignent peu le Iroid ; ce qui donne la facilité de les semer en deux saisons. La terre, la plus douce et la plus substantielle est celle qui leur convient le mieux, et ils deviennent comme pour les renoncules. On doit se ressouvenir, en semant les pavots, que c'est à force de soins, et par la quantité de bonne nourriture, qu'ils ont successivement passé des champs dans les jardins ; que si on né-

glige un des raos? T! P a\* 1 de quels ils sont P TM TM 8 . ^ ^ ! a perfection , ils dege ne e ont peu. et rwendront. a along w, a leur mots état sauvage ( Consultez les DÉGÉNÉRATION , E ^ E > si b. . Si on seme avan J h ^ ré- rigueur du froid ~ poiteau ^ n p re iudice au sem. J ^ ^ ? \* 1 lus de ces les fleurs seron b e ^ ^ o U . P J semis de que celles P r u n e s p a i l e s t v r i l , s u i - fevner, on de i w r j o o ^ e époque vant le. chmat : k' piemiei ombre du semis est au milieu de sepi ou en octoo\* . de Davotes t très-, Comme la gi à ^ de Pavot e ' - , fine, ^ ^ ^ ^ ^ ^ J n ainsi qu un emfimt Jinsecte un peu , trô-friands; , o n ^ ^ ^ q U e e pais et sarclii « ju ite. roc ^ s. les p i e d « , « ^ T ^ P ^ , ) sont S g - v ^ ^ Z ^ ^ ^ ^ ^ ae > ut > u " , , , , erl . e ; e t e u x ^ . ^ . ^ " f S y a S a u n r a d i f e - soils suffisent p ^ u x d c v a . t o dre Leurs ravage » ^ ^ ^ | h i v e r . dans les « | T M J l j T M ^ £ ^ . \* \* La graine e x t ^ r a e ^ ^ e , x t i a i s demande pas a cue c x n v k , av ^ l a m e n t r e c o u v e r t e . O n d o i t t i o n ^ à m a m p i a C u ' o n r e q u e e s l e v e a v e c ne « j j n t p a s l a t ^ s p l a n , r o u t e l a t e r r e a t t a c h é e a l e u j j a c - c m e g ^ d e m a n i ^ r e a u i l s n e s . \* w / a u t r e c o i v e n t p a s a v o i r c h a n g e d e . P h u i ; e s p a c e a l a i s s e r d ' u n p i e d a i i u des gvands pavots est de dix - & e dix à douze vingt-quatre pouces, et ce quelicot : peu de jardiniers observe cette distance, et ils ont tort. Le volume de la plante et le nombre de ses tiges, proportion gardée, est toujours en raison de l'espace qu'on laisse Le

à m a m p i a C u ' o n r e q u e e s l e v e a v e c ne « j j n t p a s l a t ^ s p l a n , r o u t e l a t e r r e a t t a c h é e a l e u j j a c - c m e g ^ d e m a n i ^ r e a u i l s n e s . \* w / a u t r e c o i v e n t p a s a v o i r c h a n g e d e . P h u i ; e s p a c e a l a i s s e r d ' u n p i e d a i i u des gvands pavots est de dix - & e dix à douze vingt-quatre pouces, et ce quelicot : peu de jardiniers observe cette distance, et ils ont tort. Le volume de la plante et le nombre de ses tiges, proportion gardée, est toujours en raison de l'espace qu'on laisse Le

Les fréquens petits binages produisent deux bonseflôts: le premier, de tenir le sol sans cesse travaillé, et le second, de détruire *les* herbes parasites et de supprimer les pieds des pavots surnuméraires. Cette suppression successive doit avoir lieu jusqu'à ce que la plante occupe la place que Pon désire; lorsqu'elle est assurée, lorsque la tige commence à s'élaner du milieu des feuilles radicales, c'est alors l'époque à laquelle on doit donner le dernier binage, et s'occuper de la suppression totale des pieds surnuméraires que Ton conservoit dans la crainte de quelques accidens.

On est assuré, si on se conforme à cette culture, et si l'on arrose suivant le besoin, d'avoir des plantes de la plus belle venue, des fleurs superbes et de la graine excellente pour les nouveaux semis.

Le véritable amateur suites platebandes, il visite chaque pied lorsqu'il est en fleur, et il marque les plus beaux afin d'être conservés pour l'usage. Ceux dont les couleurs ne sont pas bien caractérisées, dont les formes ne sont pas agréables, sont impitoyablement sacrifiés dès que la fleur est passée. Insensiblement les feuilles, les tiges et les capsules, jaunissent et se dessèchent; ce qui annonce la maturité de la graine. Alors, inclinant doucement les têtes, il en fait tomber la graine sur une feuille de papier, comme la plus précieuse, et il abandonne celle qui reste attachée contre les parois de la capsule. Il suppose avec raison que la première graine mûre est la plus précieuse. L'expérience a prouvé que cette graine, tenue fermée dans du papier, se conserve pendant trois ans, et qu'après ce laps de temps

*lome VII*

elle est très-bonne à semer. Cependant on doit préférer la graine de l'année, recourir à une plus vieille si le semis de la première a été perdu par une cause quelconque: on doit encore observer que les têtes de pavots à fleurs doubles, sont au moins de moitié plus petites que celles des pavots à fleurs simples et contiennent moins de semences. La capsule a perdu ce que les pétales ont absorbé pour la multiplication,

## SECTION IX.

### *De la culture des pavots dans les champs.*

Elle a deux objets: l'un de produire la graine destinée à donner l'opium appelé d'*cei* et ou d'*cei* l'ette et l'autre, de fournir les têtes de pavot, employées en médecine.

I. *De la culture du pavot ou aillet.* La racine de pavot est pivotante; la plante aime donc les terrains qui ont du fond, et dont la terre a été soulevée jusqu'à une certaine profondeur. La végétation de la plante est rapide dès qu'elle commence à être animée par la chaleur; elle aime donc une terre fertilisée par l'engrais, afin que le pavot ne manque pas de nourriture à l'instant où il en a le plus de besoin.

On opposera à de telles assertions que le coquelicot croit dans les champs les plus mauvais, parmi les blés; que le pavot somnifère, végète sur les lieux les plus arides des pays méridionaux de l'Europe: cela est très-vrai; mais ici il s'agit de se procurer une récolte abondante et la différence qui se trouve aujourd'hui entre le pavot cultivé et le

M u i i n

pavot naturel est extrême ; il est donc clair qu'on doit travailler relativement au but que l'on se propose, et de la manière indiquée par l'état de la racine et par la constitution de la plante.

Le pavot petit devient une des plantes les plus utiles, lorsqu'il s'agit de jacheres ou de terres (Ces mots). Plus on approche des provinces du midi et plus les semences doivent être hâtives, parce que les chaleurs de mai et de juin pressent trop la végétation et il en est des pavots semés en février ou mars, comme des blés marsais, qui ne sont jamais aussi gros, aussi nourris que les blés hivernaux. Il est donc avantageux, dans ces pays, de semer de bonne heure, c'est-à-dire en septembre ou en octobre. Au contraire, dans les provinces du nord du royaume on ne peut attendre sans autant de risques, les mois de février ou de mars ; mais lorsqu'il y sera semée avant Thiver, en vaudra beaucoup mieux. On ne craint pas que les troupeaux endommagent cette plante.

Lorsqu'on veut semer en septembre ou en octobre, on donne deux labourscroisés aussitôt que l'on récolte des grains sortis des champs. Il est à l'avantage d'en brûler le chaume avant de labourer, non à cause du médiocre produit par l'incrémentation, mais afin de faciliter le labourage, et pour que ce chaume, qui n'aura pas eu le temps de pourrir avant le mois de septembre ou d'octobre, ne s'oppose pas à univellement des terres au moment de semer. Autant qu'il est possible, on choisit pour labourer, un temps où la terre ne soit ni trop sèche, ni trop humectée afin

que la charrue ne la soulève pas en mottes. Si la nécessité y contraint, on laissera pendant quelques jours la terre trop humectée et tirée des sillons, se ressuyer, et des enfans et des vieilles armes de petites masses à longs manches, en briseront en petits morceaux ; les mêmes femmes et les mêmes enfans la même opération, si la terre est trop sèche. Le point essentiel est de diviser la terre le plus que l'on pourra, et, s'il se peut, de la rendre meuble comme celle d'un jardin.

Avant de semer, on passe la herse, (consultez ce mot) à plusieurs reprises différentes, jusqu'à ce que la terre soit bien unie ; ensuite on forme une nouvelle herse avec des ingots, avec des épines, afin que toute la surface soit bien unie. On sème ensuite à volée et clair ; enfin on passe et repasse la herse de figots. Lorsqu'après 15 jours il survient une pluie douce, la graine s'enfonce d'elle-même, et on est absurde qu'elle lèvera dans peu de jours.

Il est impossible d'en semer, de disposer les graines comme on le feroit dans un jardin ; ainsi, dès que les plantes commencent à prendre une certaine consistance, on supprime de gros en gros, en sarclant les plants trop confus. Après Phiver, on fouit et on sarcle plus rigoureusement ; enfin, par un petit et dernier sarclage et binage, au moment de l'élévation des tiges, on ne laisse que les pieds nécessaires à une quantité à peu près de quinze à dix-huit pouces. On ne s'agit pas ici, comme dans les jardins, d'atteindre la perfection de la fleur ; il ne s'agit que de songer à multiplier le produit de la semence, et, par conséquent, à ne pas

entre chaque plante que l'espace ne'cessaire, cfen Se ue pas irop en dimi-nuer le nombre.

Au moment de la récolte, le proprié-taire arrive sur son champ, suivi Se tous les valets, femmes et enfans de la mé-tairie, qui apportent avec eux des draps en nombre propor-tionne a celu des pavots. Gommen-çant p ar un bout du champ, on etend un drap au pied des plantes, on les incline, on les secoue sur ce drap, afin de faire tomber dessus la graine qui est mûre : après cette première opération, un valet arrache la plante de terre, et il observe de la tenir toujours très-droit e, afin qu'il ne tombe aucune graine. De plusieurs plantes reunies, i?en forme des fais-ceaux, et les placedioits sur le champ, appuyés les uns contre les autrk D e P U x ou t r o , j o u , i après la récolte entière, on étend de nouveau des draps aux pieds des faisceaux accu-j mulés, et sur ces draps on secoue de nouveau les tetes, et on bnse les cap-sules; enfin, la metaine suffisamment fourne de boi. de chauffage, de bôis

Quelques propriétaires, afin de ha-ter la récol.e, inclinent ies tiges sur les draps, en coupent les sommités, et les emportent k \a métairie. Les tiges restent sur le champ, et le feu les réduit bientôt en cendres, si on n'aime mieux les arracher, les em-porter, et les conserver pour la litiere du betail.

Dé quelque maniere qu'on fasse la récolte, le point essentiel est d'em-pecher qu'il ne reste aucun debris de la capsule, mêle avec la graine; parce que, portes au m >ulin, Us ai> sorberaient en pure perte une quantite

d'huile assez considérable ; afin de prévenir cet inconvénient, M J de cobles perçes de petits trous, qui permettent a la graine de R assei > eC les debris restent dans le crime . j

La graine du pavot demande es TMmes foins pour saconsej vat ion et pour l'empêcher de fermentei, que celle de colsat, {consulte« 'ce mô ) et on la porte au mouhn de, quelle est secne.

ii. De la culture du pavot blanc.

Elle ne diffère pas de celle du pavot des champs ; on s'y est adonné dans quelques unes de nos vines mé-ndionjks, non dans la vue den ie-Ü«nr de PhuJe, malJ "n. queme n t afin d'en cueillir les tep,, <rtJ con-server la graine. Les ^#«\* > \* d £

ne tendent pas que les te e s soient com-pletely ^ «ou ^ ^ ^ ^ < i TM es peu avant que q

p > te quilles e g ' - -lusieurs j ^ l oieijr. Un a » emDie p uat e auxquelles on a laisse JOBOU q ir r

J ^ ^ ^ ^ f i S e C n T d a S

grand courant d a r Ixnsqu siccation est complete' lmsqi a acquis une couleur d'un Wane s ^ e, tous les paquets sont » a n & est gins f fermes dans d « « u j » £ ire de Beau- qu'ils sont 'exnedies v TM \* m d l l s comm Q eaire, ^ . ^ ^ / L ^ t . Cet acces pavots Wancsrftf ^ - - laisse pas être soire du commerce uc f considerable.,

## CHAPITRE IL

*Des propriétés alimentaires des pavots\**

L'huile que Pon retire du pavot dit (*Fillet*, est douce, agréable, elle sent la noisette, ne se coagule pas, même auxdeérés ioet i5dufroid, division de Réaumur; elle contient beaucoup d'air; elle se conserve très-long-temps sans rancir; enfin, après l'huile d'olive appelée *jine*, c'est la meilleure et la plus agréable pour ies apprêts de toute espèce d'alimens > cuiteou`a froid. Son seuld6faut est de ne pouvoir servir à brûler dans la lampe. De toutes les huiles connues, c'est celle qui adoucit le mieux Fhuile d'olive lorsqu'elle a une saveur forte et piquante.

Qui croiroit qu'une huile si *saine* et si douce ait été, pendant un laps de temps considérable, prohibée en France ? Le funeste hiver de Pannée 1709 fit périr presque lous les oliviers et les nojers du royaume ; il fallut recourir aux huiles tirées des graines, telles que celles du *colsat*, de la *navette*, de la *cameline*^ etc.; (*consultez ces mots*) mais elles ont toutes une odeur forte et une saveur d^sagrée-ble. L'huile d'amande se conserve tout au plus pendant quelques semaines d'été sans rancir ; elle est d'ailleurs trop chere, ainsi que celle de noisette, pour servir aux usages journaliers du peuple : celle de *faine*, (*O'ojez HETKE*) suffit a la petite consommation de quelques provinces; enfin, celle du coquelicot et du pavot blanc ou noir, pouvoit suppleer celle que Pon venoit de perdre. L'introduction de cette huile, et la culture du pavot, qui commençoit a pprendre faveur en France, derange-

rent les spéculations de quelques négocians, cjui tiroient de Pétranger une quantilé d'huile d'olive proportionnée`a la consommation imprpense de la capitale, et des principaux villes du royaume. Il fallut P^\*SU^`der aux consommateurs que lhu<sup>lle</sup> de pavot étoit assoupissante et dangereuse, puisque c'étoit de la capsule qui renterme la graine, qu'on tire l'*opium*. (*Consultez ce mot*). Un raisonnement aussi spécieux vola de bouche en bouche, Pceillette tut décrie`e, et les seuls marchands surent à quoi s'en tenir ; ils la couperent par tiers, par quart, ou par inoitie\* avec Thuile d'olive étrangère qu'elle adoucissoit, et ils vendirentce mélange au public, pour Phuile la plus douce et la meilleure.

Ce fût environ en 171^ ou 171^/ que Ton conçut et répandit des soupçons sur la qualité de cettehuile. V&\* plaintes furent portées à monsieur le Lieutenant-général de police deParj<sup>s</sup>. J ce magistrat consulta^eni7i7^<sup>a^a</sup> le culte`aè Médecine de Paris, qui no<sup>llm</sup> ma, le 28juin de la mêmeannée, <sup>le</sup> commissaires pour procéder à J<sup>e^a7</sup>men le plus scrupuleux de la qua<sup>ite</sup> de cette huile. Les expériences iuren faites en présence de plus de quaraf<sup>le</sup> docteurs assembles, et ils répondir<sup>ellt</sup> auMagistrat, que *cettehuile necontenoit Hen de narcotique, ni de n<sup>ul</sup> si ble a la sante* > et que t usage devoi\* enetrepeimis.... *Cumsensids&<sup>ent</sup>?* est-il dit dans les registres de la faculty T. XVI.'I, p. i50, *doctores n<sup>hl</sup>. NARCOTICI aut SANITATI INIMI<sup>CI</sup> m secontinerciESVs USUM tolerandum esse existiindruxL*

D'apres une decision aussi formelle\* survint, le 17, Janvier 1718\* <sup>ullf</sup> sentence du chatelet, qui ordonne ^

tous marchands « de mettre; tant  
 » dans leur &alage que sur les cru-  
 » ches qui contiennent les difeshmles,  
 » des écritaux indicatifs, conçus en  
 » ces termes : *Huile de pavot, dile*  
 » *d'oeillette, et* leur fait très-expresses  
 » défenses de vendre l'huile de pa-  
 » vot pour l'huile d'olive; pareil-  
 » lement de mêler et de mixtionner,  
 » et changer l'huile d'olive avec  
 » l'huile de pavot, à peine, pour  
 » la première fois de contravention .  
 » d'amende de 3000 liv. envers le  
 » roi, etc ».

L'avidité du gain ferma encore les  
 yeux sur la juste rigueur de la loi;  
 les mixtionneurs ne virent qu'un  
 bénéfice excessif, et ils continuèrent  
 leurs manipulations frauduleuses. Les  
 choses restèrent ainsi jusqu'au com-  
 mencement de 1735. Sur des plaintes  
 faites à cette époque, survint une  
 nouvelle sentence du châtelet., du  
 11 mars de cette année, qui or-  
 donne aux garçons épiciers « deme-  
 « ler l'essence de terebenthine, dans  
 » une botte (1) mixtionnée d'huile  
 » de pavot saisie sur un marchand,  
 » etc ».

Ces sentences ne suffisoient pas  
 aux désirs de ceux qui demandoient  
 la suppression de l'huile d'oeillette.  
 Le 6 juillet 1741, survint une autre  
 sentence du châtelet, sur la requête  
 des maîtres-gardiens épiciers, par la-  
 quelle, pour prévenir la fraude et  
 la mixtion, il est ordonné « que toutes  
 » les huiles d'oeillette seront con-  
 3) duites au bureau des maîtres-gardiens  
 » épiciers, et que la, en leur pre-

» sence, pour empêcher que l'huile  
 » d'oeillette soit vendue pour huile  
 » d'olive, il sera jeté dans chaque  
 ») l'aril d'huile d'oeillette, une livre  
 » d'essence de térébenthine ». Voilà  
 done l'huile d'oeillette pure totale-  
 ment défendue par la loi, quoique  
 la loi ne la déclare ni dangereuse,  
 ni mauvaise. Ainsi les spéculateurs  
 n'avoient encore gagné leur cause  
 qu'à demi ; mais le 22 décembre  
 1754, parurent des lettres-patentes  
 enregistrées au parlement le 29 jan-  
 vier 1754, dans lesquelles il est dit ;  
 a Sur ce qui nous a été représenté  
 » que l'huile de pavot, appelée com-  
 » munément huile d'oeillette, ay ant  
 « de tout temps été reconnue d'un  
 » usage pernicieux, il avoit été ordonné  
 ») donne qu'elle ne pourroit être  
 » débitée dans le commerce sans  
 » être auparavant gâtée par l'essence  
 » de terebenthine, mais que les soins  
 w que Ton a pris pour procurer  
 » l'exécution de ces réglemens, ont  
 ») été eludés, soit par le déguise-  
 » ment des vaisseaux, soit par les  
 » entrepôts de cette marchandise ;  
 » ce qui peut causer des effets ex-  
 » tremement dangereux. Voulant,  
 » etc., ordonnons, i°. qu'à compter  
 » du jour de la publication des pré-  
 w sentes > l'huile de pavot, dite *oeil-*  
 » *lette*, sera mêlée avec l'essence  
 » de terebenthine dans le moulin  
 » même de la fabrication, en jetant  
 » une livre et demie de ladite es-  
 » sence dans chaque banl pesant net  
 » deux cents livres d'huile d'oeillette,  
 w et à proportion dans les vaisseaux

A Tonneau dans lequel l'huile est envoyée : chaque botte, déd<sup>^</sup> l'onfante du Lois,  
 pé<sup>^</sup> pet » 100 livres. La scule ville de Paris con.-» «<sup>o</sup> Plus de 2000 bones d'huile  
 par

» de la plus grande ou plus petite  
 » conlenance.... etc ». Le reste des  
 lettres-patentes explique à quelles  
 nouvelles entraves cette branche de  
 commerce sera assujettie, afin de  
 prévenir toute mixtion avec l'huile  
 d'olive. . . . . Voilà des lettres-pa-  
 tentes contra die toires au décret de  
 la Faculté, de 1712, aux arrêts et  
 sentences de 1718, 1735, 1742, et  
 1745 : elles prouvent que les grands  
 spéculateurs de Paris, sur les huiles  
 d'olive, soit nationales, soit étran-  
 gères, ne perdoient jamais leur ob-  
 jet de vue, et qu'ils aimoient mieux  
 sacrifier les intérêts de la nation en-  
 tière aux leurs propres. C'auroit été  
 à la faculté de Médecine, toujours  
 à consulter sur les objets de santé, à  
 demander la suppression d'une subs-  
 tance qu'elle auroit regardé non  
 seulement comme dangereuse, mais  
 encore comme *extrêmement dange-  
 reuse, et ayant, de tout temps, été  
 connue d'un usage pernicieux.* fin

Les cris réitérés des spéculateurs,  
 les Lettres-Patentes obtenues pareux,  
 répandirent enfin l'alarme; l'huile de  
 pavot fut réputée très-pernicieuse,  
 excepté pour ceux qui la débitoient  
 mêlée clandestinement avec l'huile  
 d'olive. Malgré les défenses les plus  
 nombreuses, la mixtion n'a pas cessé  
 d'avoir lieu; ce qui a été perpé-  
 tuellement prouvé par les saisies  
 faites dans Paris, de ces huiles sans  
 addition d'essence de térébenthine;  
 les registres de police en font foi.  
 Ainsi ces Lettres-Patentes n'ont servi  
 qu'à gêner une branche de com-  
 merce. C'est à quoi l'on a voulu contribuer  
 par le présent décret, et à favoriser le  
 commerce tel point, que l'huile de  
 pavot, qui revenoit, rendue à Pa-  
 ris, à 90 sous la livre, étoit

vendue pour huile d'olive, ou mêlée  
 avec elle, 20, 22, 24., et même  
 30 sous la livre. *tin* bénéfico au  
 moins de cent pour cent étoit,  
 certes, très-propre à exciter la cu-  
 pidité.

Le hasard, et ensuite les circons-  
 tances, m'obligèrent à faire des re-  
 cherches sur la mixtion de l'huile de  
 pavot avec l'huile d'olive, et sur  
 la nature de cette première; enfin à  
 établir la marche des prohibitions. La  
 lumière tremblante des bougies ou  
 des chandelles me fatigue la vue au  
 point que je suis obligé de me ser-  
 vir de la lampe; mais afin d'éviter  
 l'odeur désagréable de la fumée des  
 huiles de graines, je ne brûle que de  
 l'huile d'olive la moins odorante.  
 Il me parut singulier que plus l'huile  
 étoit achetée à haut prix, et devant  
 être par conséquent la plus douce,  
 moins elle brûloit, et plus la mèche  
 se chargeoit de champignons; en-  
 fin que cette huile, malgré les froids  
 rigoureux des hivers de Paris, ne  
 gèleoit pas, mais qu'elle se troublait  
 seulement. Après avoir comparé cette  
 huile avec de l'huile fine d'Aix,  
 dont j'étois assuré parce que je  
 venois faire venir en droiture, le  
 froid de la glace demontroit  
 une différence frappante, je m'aper-  
 çus enfin qu'il y avoit du nitre.  
 Après avoir mélangé séparément pres-  
 que toutes les huiles de graines con-  
 nues, avec la véritable huile d'Aix, au-  
 cune n'approchoit, pour la saveur,  
 celle que j'examinois; ce qui me rap-  
 pelades expériences que j'avois autre-  
 fois faites sur les graines du coquelicot,  
 et les graines de pavots cultivés dans  
 mon jardin, qui m'avoient donné  
 une huile très-douce, très-suave,  
 et dont je me détournai à jamais.

usage non seulement pour les valets de la métairie, mais encore pour moi. J'envoyai demander, en 17\*2, de l'huile de pavots chez un très-grand nombre d'épiciers de Paris; celle qu'on m'apporta successivement de plusieurs endroits avoit une odeur affreuse de térébenthine. Je m'en rendis chez plusieurs épiciers, et sur-tout chez le fournisseur de l'huile que j'examinai pour lui demander de l'huile de pavot. *Nous n'en vendons point de pure; la loi défend avec raison, parce qu'elle est narcotique en très-dangereuse, et comme elle ne peut et ne doit servir qu'à la peinture, la loi permet qu'elle soit mélangée avec l'essence de térébenthine.* Telle fut sa réponse; mais comme je savais à quoi m'entendre sur les véritables propriétés de cette huile, cette réponse me dévoila tout le mystère -

Afin de mieux constater jusqu'à quel point la mixture frauduleuse avoit lieu, et sur-tout afin de me convaincre encore, par une suite d'expériences, que l'huile de pavots ne contenoit rien de narcotique, rien de dangereux, je procédai, avec la plus scrupuleuse attention, à une suite d'expériences en présence de plusieurs habiles chimistes de Paris.

Dès que la salubrité de cette huile m'eût été démontrée jusqu'à la dernière évidence, et après m'être assuré qu'elle se conservoit douce et sans odeur, aussi long-temps que l'huile d'olive, je présentai, au mois de juillet 1773, au Magistrat de police, un mémoire dans lequel j'exposais les avantages qui résulteroient pour le peuple, pour le commerce et pour l'agriculture, de la vente libre de l'huile de pavot; il

ovonna un soit communiqué aux mailles-gardes épiciers opposans pour leur corps; enfin de consulter, de nouveau, la faculté de Paris, et ce fut au mois d'août 1773 que les mémoires pour et contre lui furent remis. La faculté, sagement lente dans ses opérations, après avoir réitéré un grand nombre d'expériences, donna, le 12 février 1774, un décret qui confirma le sien de 1771. Voilà donc cette huile de claree, une seconde fois, par les juges légitimes, saine, nullement pernicieuse, et ne contenant rien de narcotique. Le collège des médecins de Lille en Flandres, où la consommation de l'huile pure de pavot étoit journalière, donna une semblable décision le 16 septembre 1774. En conséquence, à force de sollicitations, je parvins à obtenir de nouvelles Lettres-Patentes qui permettent, dans tout le royaume, la fabrication et la vente de l'huile pure de pavot.

Je prie le lecteur de me pardonner l'épisode que je viens de lui présenter: certes ma plume n'a pas été guidée par la petite vanité de parler de moi, mais, j'ai voulu constater, autant qu'il est possible, des faits positifs, et m'opposer sur-tout à ce que la cupidité de quelques particuliers ne parvienne pas de nouveau, à surprendre la religion du Magistrat, enfin, à détruire une erreur trop long-temps accréditée par l'intérêt et par la loi qui défendoit l'usage de cette huile.

La masse d'objections faites contre cette huile se réduit à deux points; 1°. c'est du pavot qu'on retire l'opium; l'opium est un puissant narcotique: donc l'huile qu'on extrait de la graine est narcotique; 2°.

l'huile de pavot est dessiccative, et en raison de cette propriété, elle ne doit être employée que dans la peinture.

10. La graine et l'huile de pavot ne contiennent pas un atome de substance somnifère ou narcotique, ce qui est continué par l'expérience de tous les temps et de tous les lieux, faitesoit sur les hommes, soit sur les animaux. Les remains se servoient de cette huile pour les préparations des gâteaux qu'ils mettoit sur table au second service; ils faisoient une espèce de massépain avec le miel, la farine et la graine de pavot. L'usage de l'un et de l'autre étoit si commun, que Virgile donne pour épithète au pavot-«noB, de *vescum*. Wathiole, bioscoride, et après eux toutes les pharmacoopes connues, désignent très-certainement les graines ne participent en rien à la qualité narcotique des capsules. En Italie, et à Gènes sur-tout, on fait de petites dragées avec les graines de pavot, et les dames les aiment et en mangent beaucoup. Lesoiseurs de Paris préparent avec ces semences, une pâte dont ils nourrissent les rossignols. Dans les pays où la culture du pavot est établie en grand, le marc qui reste après l'expression de l'huile, sert de nourriture aux vaches, aux cochons et aux oiseaux de basse-cour; cependant ce seroit sans contredit dans ce marc que devroit résider la plus grande quantité de substance somnifère: les hommes et les animaux ne sont donc pas incommodés par la graine; le sont-ils par l'huile? pas d'avantage. C'est d'Allemagne que la culture de cette plante est insensiblement parvenue dans la Fkmdre autrichienne, et de là dans les provinces du nord du royaume, et l'huile qu'on en retire

est presque la seule employée dans les alimens. Or si cette huile est nuisible en Allemagne, dans le Tyrol, etc. elle ne peut avoir traversé les Alpes, elle ne Test donc pas dans le royaume où l'on ignoroit les lois prohibitives. Conclusion de ce que les médecins proscrivent les graines de pavot comme narcotiques, que l'huile qu'on retire des semences est aussi, et donne une preuve complète d'ignorance et du peu de connoissance que l'on a des plantes et des substances différentes continuées dans chaque partie. La fleur de violette est adoucissante; sa semence est typhogogue et même est émetique: donc on ne devoit proscrire la fleur, de laquelle on retire l'huile, dans tous les cas où elle vient d'adoucir. Les semences sont de la même force, et c'est sur le mot. Citons encore un exemple à la portée des personnes les plus instruites. Qu'elles prennent une orange au point de maturité, elles verront que la partie jaune contient une huile essentielle si elles en prennent une partie qu'elles la pressent entre les doigts, afin de la faire jaillir contre une glace de miroir; si elles goûtent cette huile, elles la trouveront très-caustique et très-âcre. Cette première écorce enlevée, on en trouve une seconde, blanche, sans saveur et sans odeur. Sous ces deux enveloppes reside la substance du fruit, remplie d'une substance douce, sucrée et parfumée; enfin le centre, des pepins très-amers; pendant toutes ces parties se touchent, sont contiguës, et néanmoins elles ont des saveurs, des odeurs, des propriétés diamétralement opposées.

pose's : il est donc rigoureusement Semontrequ'ilcstabsuvde dejuger de laqualité d'uneplante parlapropriété d'uneseule de ses parties. A quoi sé- roicnt réduits les malheureux négres de nos îles, si la ftcule de la *cassave* (*voyez ce mot*) d'toit unpoisun u d'quel terrible qpe l'eau qu'on *retire* par l'expressiva. de cette racine?

Il est à peu près reconnu que de toutes les huiles, celle d'olive est la moins sécative; mais si elle étoit, par cette raison, la seule susceptible de servir à la préparation des alimens, elle coûteroit au moins cent sols la livre en France, et le double dans les royaumes du nord. Heureusement les huiles de pavots, de colzat, de navette; decameline, denoix, etc. fournissent au moins les trois quarts de la consommation qui a lieu en Europe, le peu de même des parties élevées de l'empire de Languedoc et de Provence ne connoît suères que l'huile de VnSx, -celu du *Dauphin*, **du Lyonnais, du Forez, du W finois, de la Bourgogne, de l'Orléanois, de la Saintonge, de l'Angoumois, de la Guyenne, etc. etc.**, n'employe en général que celle-là. Toutes **les provinces du nord du royaume** fournissent à leurs habitans les huiles tirées des graines; l'Allemagne en liere n'en connoît pas d'autre, et cependant ces huiles sont secatives et partout employées pour les couleurs. **Les Indes et les entrailles de cette multitude innombrable d'habitans** ne sont pas desséchés, et personne au monde, excepté à Paris, ne s'est avisé de dire quelcur usage fût nuisible et dangereux.

Les gens intéressés à la prohibition de ces huiles oublient d'a-

jouter que pour rendre *les huiles* sécatives, on les fait cuire à feu lent et pendant *un quart d'heure* de combinaisonnelles contiennent, entraîne, en s'échappant, une partie de leur eau de composition; enlin,, d'ajouter à ces huiles, pendant leur cuisson, un *flouet* contenant de la litharge en quantité proportionnée à celle de l'huile: voilà

ce qui les rend sécatives, et en loime une espèce de verms,

- L'exemple de tous les peuples de l'Europe prouve donc la salubrité des huiles qu'on ne peut retirer que des substances emulsives; enfin, que quoiqu'elles puissent devenir sécatives, par art, et des-lors propres à l'emploi des couleurs, elles n'en sont pas moins saines, et suppléent parfaitement, quant au fond, l'huile d'olive; elles sont moins délicates, il est vrai, que l'huile fine de Provence; mais l'huile de pavot, pardessus, *est* *de préférence*: je dis plus, *elle est, d tous e'gards, supérieure d FhuUeJotoeqm commenceapren, dre un gout fort.*

CH A f i i J i J ! ! E X U J .

*Observations sur les avantages qui risulteroient de la culture et de la protection accordée à la culture du pavot et à la fabrication de son huile.*

J'ai insisté, dans le chapitre précédent, sur les qualités douces et salutaires de l'huile de pavot, afin de détruire une erreur malheureusement trop enracinée et trop générale. Puissent les personnes qui aiment le bien public, s'unir avec moi pour le même objet, et mettre dans leurs

discours autant de chaleur que les impressés ont mis de vivacité à sa proscription ! Alors l'agriculteur s'adonnera à une culture très-avantageuse, et le peuple y gagnera ; car le prix auquel les huiles d'olive et le beurre sont aujourd'hui montés, ne lui permet guères d'en faire usage, et cependant c'est sa subsistance plutôt que celle de l'homme opulent, que l'homme sensible et le bon citoyen doivent tâcher de lui procurer. \*

La seule ville de Paris, depuis 1770 jusqu'en 1780, consommoit, par année commune, deux mille bottes d'huile d'olive, pesant net onze cents livres d'huile : c'est donc quatre millions deux cent mille livres d'huile d'olive. Je ne sais quelle étoit la proportion des huiles de graines et de pavot sur-tout, introduites dans la capitale, ou mixtionnées avec l'essence de térébenthine, pour se conformer à la loi, ou introduites clandestinement : cette dernière devoit, à coup sur, faire la plus grande partie. Ainsi, en supposant à seize, dix-huit, ou vingt sols la valeur d'une livre d'huile, on voit le motif des spéculations, l'intérêt des spéculateurs et à quelle somme se montoient les avances :

Actuellement, que l'on suppose la consommation proportionnée à celle de Paris dans les autres villes du royaume, et on sera étonné de son immensité ; mais comme on y fait un grand usage des huiles de graines ou de noyaux, on peut, pour taxer au plus bas, réduire cette consommation à moitié ou au tiers, et quelle que soit la réduction, il résulte toujours qu'il se consomme une quantité prodigieuse d'huile.

Si on ajoute à cette consommation alimentaire celle de l'huile d'olive employée à la fabrication des savons, et sur-tout pour le dégraissage des laines, objet très-considérable, l'étonnement augmentera encore : cependant toutes ces huiles sont venues dans le royaume pour la première fois, de Languedoc, de Provence, et de la Sicile, quoique les seules sources de ces provinces soient plantées à divers endroits.

Il est de fait et démontre que ces trois provinces ne fournissent pas la dixième partie de l'huile annuelle que l'on consomme en France. On est donc obligé de tirer de l'étranger, et sur-tout depuis Gènes, Nice, une masse très-considérable d'huile pour les apprêts ; et de la Grèce, de Morée, de l'Afrique, de celle destinée à la fabrication du savon. Si on doute de ces choses, on peut consulter les douanes dans nos différens ports de mer, je ne crains pas d'avancer qu'il y a annuellement du royaume pour le commerce à vingt-huit millions, consacrés à l'acquisition des huiles étrangères.

Est-il possible d'empêcher de servir dans le royaume le noir, que l'on porte, non en totalité, mais au moins pour les deux tiers.

Les blanchisseuses de Paris, de la Flandre, etc. prouvent que le noir est très-bien lavé par le savon fait avec les huiles des grammes. On conserve, il est vrai, l'odeur de chou ou de rave, et la couleur unique au noir ; mais, le procédé que j'ai indiqué au mot *colzat*, si on prépare les graines par la lessive alcaline, etc. la mauvaise odeur disparaîtra. L'exemple démontre que le savon fait avec l'huile

d'oliven'est pas d'une ne'cessite' absolue. et qu'il peut être suppléé par celui des graines; cette pratique a lieu dans toutes nos provinces du nord : il convient donc de l'étendre dans celles du centre et du midi du royaume.

Le degreissage des laines consume inutilement beaucoup d'huile d'olive ; plus elle est ranee, et meilleure elle est pour cet usage. Dans les provinces où les paturages sont abondants on se sert de beurre, et dans plusieurs contrées du nord, de l'huile de graines ; il ne s'agit donc plus que d'étendre insensiblement cette pratique dans tout le royaume, en multipliant et en favorisant la culture des graines huileuses. Alors le prix de l'huile d'olive baissera nécessairement, et dans les provinces du midi on s'attachera à bien fabriquer l'huile d'olive ; (consultez ce mot) celle-ci servira alors pour la table et pour les apprêts, et peut-être qu'elle suffira toute seule à la consommation du royaume : si elle ne suffit pas l'huile de pavot, si douce et si bonne, viendra au secours, et je répète qu'après l'huile d'olive de première qualité, elle est préférable à toutes les autres. Les provinces du midi n'ont qu'une certaine étendue de terrain propre à la culture de l'olivier ; ailleurs il soufre et périt. Les troupeaux et la négligence du cultivateur détruisent peu à peu ces arbres précieux ; les grands froids de certaines années en ont fait mourir un très-grand nombre ; nulles pépinières pour remplacer les vides, et tout, en un mot, concourt à faire sentir la nécessité de favoriser la culture du pavot.

Où il a raison, en général, de dire que les huiles destinées à brûler,

l'introduction d'une nouvelle culture préjudicé aux anciennes du pays, Ceci est un objet de comparaison et de calcul : à la longue, celle qui rend le moins est sacrifiée à la plus productive, et c'est dans l'ordre ; mais la culture des graines huileuses ne porte préjudice à aucune autre culture, puisqu'on ne lui sacrifie que les années de repos des terres vulgairement appelées *jachères*, (cons, ce mot) et qu'on appelleroit encore mieux la destruction de la bonne agriculture.

On auroit tort de conclure de ce qui vient d'être dit, que je conseille d'alterner (consultez ce mot) par la culture des graines huileuses, les sols pauvres, maigres, en pentes trop rapides, etc. ce seroit aller aux extrêmes : mais la raison répugne à voir la moitié des fonds d'une métairie sacrifiée en pure perte et ne peut produire pendant une année, comme en Flandre, en Artois, dans les jachères ; transportez-vous en Angleterre, en Lombardie, et vous vous convaincrez que le pavot réussit également dans les provinces naturellement chaudes ; son origine dans les contrées les plus méridionales de l'Europe le prouve : il réussit également dans celles du nord. La culture des jachères, des Artois, tourne à démonstration la plus complète de son succès : ainsi en parlant des deux extrêmes ; il est clair que cette culture réussira également dans les provinces du centre du royaume. Cultivons donc le pavot pour les usages alimentaires ; les autres graines four-

\*6g

.P A V

ou à dégraisser les laines, ou à fabriquer des savons; alors la France se passera des huiles étrangères,

### CHAPITRE IV.

*\*Des propriétés médicales des pavots.*

Les fleurs et les têtes de *coquelicot* sont en usage en médecine : fraîches, elles<sup>v</sup> ont une odeur virulente ; sèches<sup>y</sup>, elles sont sans odeur, Les fleurs sont réputées anodines, dia-phorétique , pectorales, adoucissantes; les capsules produisent l'effet de celles de pavot , *mtm* avec moins d'activité : les semences donnent une huile aussi douce, aussi saine que **l'huile** de pavot, mais la capsule ne grossit jamais assez pour que cette plante mérite d'être cultivée. L'eau distillée de la fleur du 'coquelicot , et que Ton vend dans les boutiques, n'a d'autre propriété que celle de l'eau simple , de l'eau de rivière, etc\* Lesirop préparé avec ces fleurs, n'a pas de vertus supérieures à l'infusion des fleurs édulcorées avec le sucre: les graines sont simplement émulsives, et n'ont aucune vertu assou-pissante.

Le pavot à graines blanches ou noires produit le même effet : le préjugé préfère celui à graines blan-ches. Les feuilles, les capsules et les tiges servent à la préparation de *Vopim*. (*Consultez*co mot . Toute la plante est âcre, amère, ré<sup>^</sup>ineuse, et son odeur et sa saveur sont nau-séabondes: les semences au contraire, sont inodores et insipides, elles nour-rissent et sont adoucissantes. L'huile qu'on en retire par expres-sion est employée en médecine aux mêmes usages" que l'huile d'olive ,

P A V

ainsi que dans les préparations phar-maceutiques. La capsule qui renferme les graines est narcotique et an-tispasmodique ; ses effets sont moins sensibles et moins dangereux qu<sup>e</sup> ceux de *Popium* : le sirop produit le même effet; il est appelé sirop *dL code*; sa dose est depuis demi-once jusqu'à trois onces.

PAVOT CORNU. ( *Voyez Planche Fill.*, page 450 ). Tournefort le place dans la troisième section de la sixième classe des herbes à fleur en rose, dont le pistil devient un fruit divisé en deux loges ; et u *Yayptteglauciumfore luteo*. Von-Linné le nomme *chelidonium glaucium*, et le classe dans la polyandrie monogynie.

*Fleur* composé de quatre pétales égaux B , d'abord enveloppés<sup>et</sup> rassemblés sous les deux valves du calice; ils sont de couleur jaune : ^ représente le pistil; D les étamines en grand nombre , disposées par rang sur le pédicule du calice.

*Fruit*; le pistil s'allonge beaucoup et devient une silique E , représentant en quelque sorte une corne d'antilope; la silique a pris le nom de *pavot cornu*. La silique est représentée en F ; <sup>\*eS</sup> semences G qu'elle contient sont arrondies et luisantes.

*Feuilles*; embrassant la tige p<sup>ar</sup>, leur base, sinuées , longues, charnues, velues, blanchâtres.

*Racine* A; de la grosseur du doigt en forme de fuseau > garnie d'un petit nombre de chevelus.

*Port* : herbacée , haute < dix-huit à vingt-quatre pouces , filide , rameuse , noueuse , Hssee > jles clinee; les fleurs naissent des aisselles des feuilles , une seule sur chaque

peduncule : les feuilles partent de chaque nœud, et sont alternativement placées.

*Lieu.* Orinaire d'Angleterre et de Suisse; très-commune dans les provinces du midi de la France.: la plante est bienne, fleurit en mai ou juin, suivant le climat.

*Propriétés.* La plante a une saveur amère; son odeur est désagréable, et son suc est jaune; elle est résolutive, détersive et diurétique; on emploie, comme diurétiques, les feuilles pilées et infusées dans du vin blanc; comme vulnéraires et détersives, les feuilles pilées et appliquées sans addition.

**PAUPIÈRES. MÉDECINE VÉTÉRINAIRE.** Les paupières sont une espèce de voile ou de rideau placé transversalement au dessus et au dessous de la convexité antérieure du globe de l'œil des animaux; on en distingue deux, une supérieure, \* une inférieure.

Entre seulement dans notre plan, de nous arrêter à la description des maladies qui affectent ces parties.

**Les paupières ont leurs maladies particulières, souvent indépendantes de celles qui affectent le globe de l'œil, et les autres parties qui les avoisinent.**

Ces maladies sont l'enflure des paupières, la jonction des paupières, et le relâchement des paupières.

*1<sup>o</sup>.* - *Effluve des paupières.* - Parmi les causes peuvent donner naissance à l'enflure des paupières : les coups reçus, la piquure des insectes, le frottement contre le râtelier ou la mangeoire.

Elle provient encore d'une cause interne, d'un vice des humeurs, d'un

d'autre ressort dans les vaisseaux, de tumeurs du phlegmon, de l'inflammation, de l'érysipèle, de l'œdème, et du squame. (Voyez ces mots.).

*Curation.* La tumeur est-elle produite par l'inflammation? Ayez recours aux remèdes généraux indiqués à ce mot, et appliquez les cataplasmes émolliens de feuilles de mauve, de pariétaire, de bomillon-blanc, etc. La tumeur dégénère-t-elle en abcès? Traitez-la avec les remèdes qui sont convenables; (voyez ABCÈS) percez-la en dedans des paupières, ne mettez rien dans la plaie, baignez-la seulement, et appliquez-y des compresses trempées dans du vinaigre miellé, que vous contiendrez par le bandage en CO de chiffre.

La tumeur, au contraire, paraît-elle participer de l'érysipèle, ce que l'on reconnoît par le gonflement des paupières et des saheres, l'enflure des joues, etc. bornez-vous à l'usage du traitement externe de l'érysipèle; (voyez ce mot) est-elle œdémateuse, appliquez-y des compresses trempées dans de l'eau-de-vie camphrée, etc. (et consultez le mot ŒDÈME, pour le surplus du traitement.

Enfin, l'enflure est-elle squirreuse, et ne s'abcède-t-elle pas? Ouvrez simplement la tumeur avec le bistouri; appliquez dessus la pierre à cautère, et traitez-la ensuite comme un ulcère simple. (Voyez CILCERE.)

*2<sup>o</sup>.* *Jonction des paupières.* Elle arrive pour l'ordinaire, à la suite de quelques coups, ou par l'abondance des larmes produites par l'épaississement de la chassie, de cette humeur blanchâtre, épaissie, quelquefois jaunâtre, qui coule du grand angle de l'œil.

Il est rare cependant que les paupières se joignent entièrement, sans

pouvoir se se'parer, il suffit de les Lssiner ave/de l'eau tiède.

30. *Reldchement des paupières.* La paupière supérieure peut être relâ- cl/eparquelqfscoups, ou par quel- que frottement, ou pal- une paralysie.

M Le reldchement vient-il des causes externes, employez les forts resolu- dont vous imbiberez des compresses, Provient-il, au contraire, de paralj- He ? Coupez la paupiere, a fi/de de- couvrir la prunelle, et que les rayons de lumiere puissent penetrer; ^vi- tez sur-tout de touchiks angles dans la section : ^operation faite? panséz seulement avec ^des compresses de m mielle; la plaie gueri, Zans quelques )ours, M - T -

PEAU, MEDECINE RUEALE. Mem- brane epaisse comme du ciUP-, qui revet tout le corps, conlient tous les organes, et figure toutes les par- ties exterieurement.

Elle embrasse dans sa composition desCbrestendineuses, membmneuses, nerveuses, et vasculaires, dont l'enre- lâchement est si merveiUeux, qu'il est tre Elle est attachée extérieurement au réseau réticulaire de Malpighi, et à l'épiderme; intérieurement, au

^ S 'e i S de la peau et sa consis- tance P ne son. point les memes dans tou eVies pa' tiel On peut aisement .S convLcre , en examinant le creux de la main , la plante des pieds, et les parties posterieures du corps! Son tissu y ett, pour lord- naire, et plus ^pais, et moins serr^, que sur fe devant. La peau recoit un nombre ties-considerable de nerfs et de vuisseaux sanguins; elle en

reçoit encore de plusi fans, de plus del.és, qui sont destme« a ch ar- nér l'humeur de la \*ra?P»<sup>OTM</sup> sur de la sueur et qui tare P ^ 1 l'omme la surface ^ corps. Oiiles^ et les pores. Les uns son, P^ B ^ e ' ncore autres plus pel. fc: l dan n ^ evo<sub>ir</sub> V^ W \* T M ^ O ^ \* T M ^

vnrteautresquepa. lesecomsau cl.OSCO. ?e ^ ein ^ T dans unes ^ ce cent vingt-cinq m lie dans iin «lvir. qu.W^ a i n desa^ k J ^ » ° Co' U a sur- Winslou nous apP^ "d ' 1 < J ^ ex face externe de ce> Ussut se le. j de petites 'eminences qu 1 ^ anatomistes d ypelei JJ<sup>TM</sup> S deS ujud-Jj ' ^ f t ^ de petits pinceaux rayonnes. H » J

tres-pi-obable que ces, m a r j c t o ^ l'organe ^ touche! puce<sup>ni</sup> I ^ cécoivent, les p emiéi, ^ 1 ^ a sions ^ es ^ lscorps. f ^ 1 ^ g ^ et ^ ^ i S R p vTtout oVle toucher plus sens bles pai - \ ou : o \* K est le f ^ 7 J . ^ e e s e e .

peau des gkndes de d e n t e s . Les unessontties-nombieu es décou- Stenon et Malpighi les ont décou- connues sous- vertes; elles filtrent l'humeur de la transpiration. J.es auiresoni ^ - n s mees sebacees, et sont s.tuees aa le tissu cellulaire sous la peau. ^ pessemblent a des folhcules ^ braneux ; el leurs conduits. \*xc. nt tou-es, qmpercent la peau r e ^ ^ sur sa surface une humeui hu et inflammable.

La peau est exposee a une f reni d de maladies. Son organisation ^ ^ sur - lout tres-susceptible t c i ^ neu. pression de celles qui son . . gieuses. Le debut de propel r

clevenir pour elle une source de maux rebelles et difficiles à guérir. Les fréquentes lotions, les bains domestiques sont, en général, des remèdes très-propres à entretenir sa souplesse, et à la déterger des matières hétérogènes qui peuvent la souiller; les anciens avoient sans doute reconnu l'utilité des bains publics, aussi y avoient-ils recours fréquemment; on ne sauroit assez les imiter dans cet usage. Les frictions faites sur la peau sont très-propres à rétablir la transpiration. Les maladies de la peau sont la *gale*, la *ttre*, la *-petite vérole*, la *rougeole*, *Vérésypèle*, etc. (Voyez ces mots). M. AMI.

La nature n'auroit pas criblé la peau d'un nombre si prodigieux de pores, s'ils n'avoient pas servi à la plus forte sécrétion de l'homme et de l'animal. C'est par les pores que s'exécute la sortie de la sueur, et sur-tout de la transpiration insensible, la plus considérable de toutes les sécrétions, et en même temps celle qui cause les plus grands ravages dans l'économie animale lorsqu'elle est supprimée. Il résulte de cette vérité reconnue de tous les temps, qu'il est de la dernière importance de maintenir la peau des animaux rendus domestiques, dans le plus grand état de propreté, dès-lors, la nécessité absolue d'étriller les chevaux, les mules, les bœufs, les vaches et même les ânes. Il est inconcevable que la paresse des valets ait introduit une coutume detestable, et que presque tous les propriétaires regardent aujourd'hui comme une loi; celle de

tondre les mules depuis le toupet jusqu'à la queue, et jusqu'à la moitié de la hauteur du ventre. La même coutume commence à s'étendre jusques sur les chevaux. C'est donc pour les menus plaisirs de ces tondeurs que la nature a couvert de poils la peau des animaux, pour leur donner la satisfaction de les tondre? quelle erreur! On ne voit pas qu'on les rend plus susceptibles des impressions subites du chaud et du froid, et plus sujets à la piquette et à l'olante des mouches, des taons, etc. Comment la peau d'un bœuf chargé d'excréments encroûtés, excusera-t-elle les sécrétions? ces ordures attestent l'insouciance des propriétaires et la négligence des valets, et elles déterminent l'état maladif de l'animal.

Si chaque jour l'animal étoit étrillé, brossé et bouchonné, on ne le verroit pas se vautrer sur le dos, afin de faire cesser les démangeaisons qui le tourmentent. Propriétaires, quoiqu'en disent vos valets, faites étriller chaque jour tout le bétail, soyez présents lors de l'opération, ou du moins, visitez-le assez souvent pour vous convaincre que vos ordres sont exécutés,

**PÊCHE, PÊCHER.** Tournefort le place dans la septième section de la vingt-unième classe des arbres à fleurs en rose, dont le pistil devient un fruit à noyau, et il l'appelle *persica*. Von Linné réunit le pêcher au genre des amandiers, il le classe dans l'icosandrie monogynie, et il le caractérise *amygdalus persica* (i).

---

(i) Je donnerai beaucoup d'étendue à la conduite de cet arbre, parce que tous les

PLAN du travail sur le Pêcher.

CHAPITRE PREMIER. Description \*

CHAP. III. De Vexposition que demande & p&her, de la tare qui lui coiment, e; rf\_e\* 5<;rf\* a g<j^ r qu'il exige.

paries semis, et par la greffe.

CHAP. V. i>e la plantation du pêcker.

CHAP. VI. De fa taille du pêcker.

SECT. I. MJAorie de M.de la Quintime.

SECT. II. Methode de Montm.

Sm.m.MJtkoded'unesocie-itt'Amateurs.

CHAP. VII. Des operations access\*TM après, et pendant la taille.

SECT. I. Des o 'rations semblables à celles usitées enckirurgic.

SECT. n /a she, former les arbres. tt leur / << rapporter du fruit.

CHAP. VIII. Des opérations néccsatres la taille.

CHit IX. De<sup>1</sup> ladies des pffers.

CHAP. X. Des p

CHAPITRE PREMIER.

Bescnptwndugenre.

Le calice de la fleur est d'une seule pièce, en forme de tubes, d'cou-é en cinq parties obiuses, ouvei-tes, ec il tombe Vandlefru^t nou^ ab la a fleur est co longs, ové sérés au c.. nombre de trente environ, en forme de fil, de moitié plus courtes que la corolle; elles sont implantées sur l calice =i ^ iSnSTsla in- velu; ur des examines, et son s'ligmate gue

est en Forme de tête... j a<sup>ce</sup> p<sup>i</sup>\* til succède un fruit ob rond, velu, mar- d'un sillou longitudinal, charnu, jours ve- ligneux, creus^silloné, riistiqueass1 su<sup>f</sup> et JJ ren ferme une amanae à lobes. Le p^uncule du irUH eSl u<sup>es</sup> c<sup>t</sup>, et s'implanie dans une cayi pV OÜ .oin/p-ooode su,,an. 1 es

pece. # - f\_M1<<C d'apresl<sup>e</sup> Quoiqueles leUIPES ; u<sup>a</sup>r- tes sy<sup>s</sup>teme de Linne, ne soient que u<sup>1</sup> caractères secondaires au genre, bl peut cependant dire 'en g<sup>en</sup>, celles dU pficher sont Simples...ointe<sup>^</sup> tikes, iongues, terminees en M<sup>^</sup> & g<sup>urs</sup> bords, en dentelurg ..io^i'aiiPS' elles Sont polt^s<sup>sur</sup> d'une courts pétioles, .et TM^A\ forte nervure qui en est le p<sup>g</sup>eme

Crt arbre est originaire de Perse; et il est aujourd'hui naturalisé en France; nous en sommes redevables aux romains. Un tradition fondée sur une confusion de mot, J<sup>it</sup> que les Perses envoyèrent les pêne<sup>re</sup> urope, afin de se venger de s<< con- querans, et qu'ils mourisent mpoi- s en mangean son fruff. & fait histonque, avan<sup>ce</sup> Y<sup>ar</sup> es r de ar phne. ^ & ^ ^ ar<sup>pers</sup> dont tami- her.

nes, avec le persica ou noue p- Cet arbre s'élève peu, il se charge de beaucoup de feuilles, et chaque feuille nourrit un bouton. Livré à lui- << il se défeuille par le bas, et il subsiste pendant peu d'années.

Xenvois necessaires à la taille de > es paniers se trouveront réunis dans cet article. et qu'ils s'appliquent presque a tous les arbres fruitiers, dispo.és de la rueme manière. Plus

Plus on approche des provinces méridionales du royaume, et plus ses fruits sont parfumés. Ils sont moins juteux, il est vrai, que dans les autres provinces plus tempérées; mais si on a la facilité d'arroser les arbres une fois ou deux pendant la grande chaleur, et sur-tout au moment où le fruit se dispose à mûrir, il réunit alors au suprême degré et la qualité fondante, et la qualité aromatique. Plusieurs espèces de pêches mûrissent au midi, et très-rarement dans les provinces du nord, malgré les meilleurs abris et les soins les plus assidus. Ainsi, en supposant que les pêches sont, généralement parlant, plus fondantes dans le climat de Paris, elles sont plus aromatisées en Provence, en Languedoc, etc., et outre les espèces propres au pays on a l'avantage d'y cultiver les espèces du nord.

## C H A P I T R E II.

### *Description des espèces.*

Il seroit bien difficile de caractériser quelle espèce de pêches a le type des espèces que *Yon* cultive aujourd'hui. S'il étoit permis de hasarder une conjecture, on pourroit dire que la pêche ordinaire des vignes est la première; puisqu'elle se perpétue toujours la même par le qu'un seul moyen capable de nous instruire sur ce fait; ce seroit de faire venir de Perse les noyaux des fruits de l'arbre qui croît spontanément, de les semer en France, et de comparer l'espèce qui en proviendrait avec celles que nous possédons. Les consuls français char-

gés d'affaires, établis dans presque tous les pays, pourroient faire les envois, s'ils y étoient invités par le ministre chargé du département de l'agriculture. Il seroit encore intéressant de leur demander des noyaux de toutes les espèces de fruits, et désignés par leurs noms; il est certain qu'il résulteroit de ces envois, et des semis qu'on feroit en France, plusieurs espèces nouvelles. On distingue les pêches en trois espèces *jardinières* (consultez le mot ESPÈCE savoir en pêches dont la chair est molle, tendre, succulente, d'un goût relevé, et qui quitte le noyau...; en *paries* dont la chair est ferme, moins succulente, et qui tient au noyau. Ce sont les espèces les plus communes dans les provinces du midi, ainsi que les espèces suivantes. . . . ; en *bragnons*, dont la peau est hâsse, unie, luisante, et la chair plus ferme que celle des pêches, et moins ferme que celle des *alberges*. M. Duhamel établit une quatrième division, les pêches dont la peau est violette, lisse et sans duvet, et dont la chair fondante quitte le noyau.

Il est très-difficile d'assigner des caractères bien distincts à ces pêches, qui sont pour la plupart des variétés d'autres variétés; mais afin de ne pas multiplier les classes, et de ne pas donner une synonymie nouvelle qui augmenteroit de sacrifier la petite gloire d'auteur, et de suivre la route déjà tracée par un grand maître, par M. Duhamel, qui a publié l'ouvrage le plus complet en ce genre; d'ailleurs il est impossible qu'au fond d'une province j'aie pu rassembler toutes les espèces dont il parle, et les décrire avec les

f:uils sous les yeux. Ce n'est que dans les environs de Paris que l'on peut avoir cette ressource. Toutes les fois que l'occasion s'en présentera, je rendrai hommage à la mémoire de cet estimable citoyen, et il sera le garant de ma reconnaissance et de l'affection que je lui avois vouées. Je prévient donc le public, que je vais copier mot à mot ce que cet excellent observateur a publié sur les espèces de pêches.

I. AVANT - PÊCHE BLANCHE, voyez Planche IV, *persica Jlore ?nagno,prcecocifnctu,albo,?nini-nori*. DUH. Ce pêcher qui devient grand dans certaines terres, où il se plaît singulièrement, n'est qu'un arbre moyen dans les terrains ordinaires. Il pousse peu de bois, mais il est assez fertile en fruits.

Ses bourgeons sont menus et verts comme ses feuilles ; ses boulons sont petits, allongés et pointus. Ses feuilles, de grandeur médiocre, sont languettes, relevées en bosses, pliées en gouttières, recourbées en différents sens, d'un beau vert, dentelées et surdentelées finement par les bords.

Ses fleurs sont assez grandes, presque blanches, ou de couleur de rose très-pale ; ses fruits sont petits, n'excédant pas la grosseur d'une noix, quelques uns sont ronds, la plupart sont allongés ; ils sont terminés par un petit maraëlon pointu et quelquefois très-long ; une gouttière très-marquée s'étend sur un côté des fruits depuis la queue jusqu'au ma-

melon ; dans quelques uns elle s'étend encore sur une partie de la côte, et dans d'autres, surtout la une côté ; mais elle y est beaucoup moins profonde et à peine sensible, la peau est fine, velue, blanche, menue du côté du soleil, où cependant on aperçoit une teinte de rouge im-

legère ; lorsqu'à la fin du mois ou au commencement de juillet, pendant des jours très-chauds (1) elle est blanche, même auprès du noyau, fine, succulente. Les années sèches la rendent un peu pâteuse, elle n'est bonne qu'en compotes. Son eau est très-sucrée, elle a un parfum qui la rend très-agréable, on croit que c'est ce parfum qui attire les fourmis très-nombreuses de ce fruit. Son noyau est petit, presque blanc, ordinairement adhérent à la chair par quelques endroits.

Cette pêche est la plus hâtive de toutes ; il est bon d'en avoir à différentes expositions, afin que celles qui mûrissent plus tard remplissent l'intervalle qu'il y auroit entre celle-ci et la suivante (2) ; elle mûrit quelquefois dès le commencement de juillet.

2. AVANT - PÊCHE ROTTÉE... AVANT - PÊCHE DÉTRUYÉE.

*Persica jlore magni,fructu?stivo,rubro minori*. DUH.

Ce pêcher est rarement un grand arbre, il donne peu de bois et beaucoup de fruit... ; ses bourgeons sont rouges et menus,

Ses feuilles sont d'un vert jaunâtre, gaudronnées ou Ironcées à

(1) Note de l'Éditeur. Il faut observer que M. Duhamel écrit dans le climat de Paris. Cette note a lieu pour tout ce qui suit.

(2) On trouve cette pêche agréable parce qu'elle est précoce. Si elle mûrit dans Li saison des bonnes pêches, on n'en croit aucun cas.



*Double de Troyes.*



*Avant-Pêche blanche.*



*Jumerc jaune.*



*Madeleine blanche.*

*Sellier sculp.*



*fy*<sup>o</sup>*hs* de la nervure du milieu , assez

arges, teraiinees par unepointeaigüe, retourbees en dessous, et dentelees tres-peu profondement.

> Ses fleurssont grandes, etcouleur cfe rose.

Son fruit<sup>^</sup> est plus gros que celui del'avant-peche blanche; il est roira, divise d'un cote suivant sa longueur par une gouttiere tres-peu proifnde; il est fort rare qu'il soit tenniné par un mamelon ; aux deux cotes de l'endroit oil le mamelon seroit placf, on appcrçoit deux petits' enrbcemens ; dont Tun est l'exlremite de la gouttiere.

Sa peau est fine , velue , coloree d'un vermillon fort vif du cote du soleil, qui s'eclaircit en approchant de l'ombre , où la peau est d'un jauneclair. Sachaïrest blanche, fine, fondanle , un peu teinte de rouge sous la peau du côté du soleil, mais sans aucuns filets rouges du côté du tioyau . . . ; soa eau est sucrée et musquée, ordinairement d'un goût moins relevé que celui de l'avant-pêche blanche, mais plus relevé dans certains terrains.

Son noyau est petit, il quitte bien la chair pour l'ordinaire ; mais quelquefois il s'en détache si peu, qu'on prendroit cette pêche pour un petit pa vie.

Les fourmis et les perce-oreilles sont tres-avides de celte pêche, qui ne<sup>^</sup> murit aux mailleues expositions, qu'a la fin de juillet ou au commencement d'aout.

3. DOUBLE DE TROYES , PÊCHE DE TKOYES , PETITE MIGNONE. ( Voyez planche IX, page 474) *Persica cestiva, flore parvo fructu mediocris crassitiei, tracassina dicta.*

Il y a beaucoup de ressemblance

entre cepecher et le prdc<sup>^</sup>dent; celui-

ci est un arbre plus vigoureux, egalement abondant en fruit, produisant plus de bois...; ses bourgeons sont rouges du cote du soleil, et verts du cote de l'ombre\_\_\_; ses feuilles lissés ou unies, queiquefois un peu foncees aupres de l'arete , sorit longues d'environ quatre pouces, plus larges pres du petiole que vers l'autre exlreraite qui se' termine en pointe tres-aigüe ; dentelees par les bords tres-finement et legerfement. Ses fleurs tres-petites le distinguent bren de l'avant-peche rouge, et son fruit est une fois plus gros, de forme peu constante, tantot rond, tantot un peu allonge dela tete la queue. Il est divisé suivant sa longueur, par une gouttiere peu profonde, quelquefois bordée d'une petite lèvre. Le péduncule est placé dans une cavité profonde et assez large ; la tête est terminée par un petit mamelon ou appendice pointu...; la peau est fine, chargée d'un duvet délié, teinte d'im beau rouge très-foncé du côté qui est frappé du soleil, et du côté de l'ombre il est d'un blanc jaunâtre, un peu tiqueté de rouge...; la chair est ferme , fine , blanche même auprès du noyau, où l'on aperçoit rarement quelques veines rouges...; l'eau abondante, un peu sucrée, vineuse, de cette petile pêche, luidonnerangentre les bonnes pêches; le noyau est tres-petit; il se detache difficilement dela chair; le fruit rcste long-temps sur l'arbre, sa maturity , qui arrive vers la fin d'aout, conqourt avec cdle des dernieres avant-pê lies rouges.

On la choisit pour la mettre à l'eau-de-vie, et elle s'y amollit moius que les autres.

4. AVANT-PÊCHE JAUNE. *Persica*

*cestiva flore parvo , fructu minori, carne flavescente.* DUH.

Ce pêcher ressemble au suivant par son port, ses fleurs, ses bourgeons et parsees feuilles.

Son fruit est moins gros que la double de Troyes, et mûrit en même temps. Son diamètre est un peu moindre que sa longueur; sa queue est plantée dans une cavité profonde et fort large. Il est divisé, suivant sa longueur, par une gouttière peu profonde; et quelquefois il y a de cet endroit une éminence en forme de côte; un gros mamelon pointu et recourbé en forme de capuchon, le termine par la Vte....; du côté du soleil la peau est teinte d'un rouge brun foncé, et du côté de l'ombre, elle est de couleur jaune doré; par-tout elle est couverte d'un duvet fauve et épais...; la chair est d'un jaune doré, excepté auprès du noyau, et quelquefois elle a la peau, où elle est teinte de rouge carmin; elle est fine, fondante...; l'eau en est douce et sucrée...; le noyau est rouge, de grosseur proportionnée à celle du fruit, terminé par une pointe obtuse. Il mûrit vers la fin d'août.

5. ALBERGE JAUNE OU PÊCHE JAUNE, et dans quelques endroits AuBERGE. voyez *planche IX*, page < \ \* 4, *persica flore parvo, fructu mediocris crassitie, carne flavescente.* DUH.

Ce pêcher est médiocrement-vigoureux; il noue fort bien son fruit.

Les bourgeons sont d'un rouge foncé du côté du soleil, et tirent sur le jaune du côté opposé....; les feuilles sont d'un vert approchant de la feuille morte, elles rougissent en automne.

Les fleurs sont petites, de couleur

rouge foncé; quelquefois on trouve ce pêcher à grandes fleurs.

Le fruit est un peu plus gros que la petite mignone; il est quelquefois de longueur et de diamètre égaux; le plus souvent il est allongé, aplati sur un des côtés, et sur-tout du côté de la queue qui est implantée au fond d'une grande cavité; une gouttière fort sellable le divise suivant sa longueur, elle est bordée par deux lèvres assez saillantes....; la peau est fine, et elle se détache avec peine du fruit, s'il n'est parfaitement mûr; elle est d'un rouge foncé aux endroits frappés du soleil; jaune sous les feuilles et du côté de l'espalier; très chargée d'un duvet fauve...; la chair est de couleur jaune vif, de rouge très-foncé vers le noyau, teinte d'un rouge plus clair sous la peau; fine et très-fondante lorsque le fruit est bien mûr, pâteuse dans les terres sèches; sur les arbres languissants, et quand le fruit cueilli vert n'a moins que dans la fruiterie...; la peau est sucrée et vineuse, lorsque le terrain n'est pas trop humide, et que le fruit a acquis toute sa maturité sur l'arbre...; le noyau est petit, brun, ou rouge foncé, il est terminé par une très-petite pointe.

Cette alberge mûrit vers la fin du mois d'août, après la double de Troyes, et l'avant-pêche jaune.

6. ROSSANE OU ROSANE. *Persica flore parvo, fructu magno, carne flavescente.* DUH.

Le pêcher de rosane est évidemment une variété de Talberge jaune. Ses feuilles sont un peu plus larges, et souvent froncées auprès de la grande nervure....; ses fleurs sont petites et rétrécies...; ses fruits sont un peu plus gros, ordinairement moins

Brrondis, et plus hâlifts : ils sont de mérae divisés par une gouttière très-^iaiquée sur un côté, et la même assez sensible sur la partie de Paulie, au delà du mamelon. A la tête, on remarque un petit enfoncement ou aplatissement du milieu, d'où s'élève un mamelon dont la base a près d'une ligne de diamètre, et la hauteur autant : il se termine en une pointe très-aiguë.

7- PAVIE ALBERGE, PERSAIS D'ANGOUMOIS, et DES PROVINCES MLI-BONALES. *Persica fructu globoso, carne buxè, nucleo adhaerente, cortice obscure rubente.* DtH.

Sa chair est un peu jaune, très-fondante et rouge auprès du noyau... ; sa peau est d'un rouge très-foncé du côté du soleil; le rouge a moins d'intensité du côté de l'ombre. Ce fruit, qui mûrit vers la fin de septembre, est excellent dans l'Angoumois, d'où je l'ai rapporté.

8. MADELEINE BLANCHE. Voyez IX, page 474. *Persica flore alba, fructu globoso, compresso, bis carne etcortice.* DuH.

Quoique cet arbre paroisse assez agréable, et qu'il pousse bien, cependant il est très-sensible aux gelées d'automne, qui souvent endommagent ses fleurs, et empêchent son fruit de nouer, ou le font tomber après qu'il est noué... ; ses bourgeons sont d'un vert pâle, quelquefois un peu rougeâtre du côté du soleil; leur moelle est presque noire... ; ses feuilles sont grandes, luisantes, d'un vert pâle, dentelées profondément sur les bords, longues ordinairement d'environ six pouces.

Ses fleurs sont grandes, de couleur rouge-pâle, et se paroissent de bonne heure,

Son fruit est d'une belle grosseur, bien au dessus de Talberge jaune; sa longueur est presque égale à son diamètre; il est rond, un peu aplati vers la queue, et arrondi du côté de la tête, divisé suivant sa longueur par une gouttière peu sensible sur la partie renflée; mais assez profonde vers la queue, qui est placée au fond d'une cavité large et évasée, et qui est terminée, vers la tête, par un petit mamelon à peine visible... ; la peau est fine et se quitte aisément de la chair; elle est presque par-tout d'un blanc tirant sur le jaune; du côté du soleil, elle est couverte d'un peu de rouge tendre et vif et par-tout couverte d'un duvet très-fin... ; sa chair est délicate, fine, fondante, succulente et blanche, mêlée de quelques traits jaunâtres; quelquefois, auprès du noyau, il y en a de couleur rose... ; son eau est abondante, sucrée, musquée, d'un goût fin, quelquefois très-relevé, suivant l'exposition et le terrain, qui décident beaucoup de la bonté de cette pêche délicate, et qui, lorsqu'ils ne lui conviennent pas, la rendent pâteuse... ; son noyau est petit, rond, d'un gris-clair.

Le commencement de sa maturité est vers la mi-août, avec celle des dernières aliferges, et la fin avec celle des mignones et des chevreuses hâtives. Les fourmis sont très-friandes de ce fruit.

Il y a une variété de ce pêcher qui ne diffère de celle-ci que par son fruit, qui est moins gros souvent, moins musqué, mais beaucoup plus abondant. On pourroit nommer cette variété : PETITE MADELEINE BLANCHE.

9. PAVIE BLANC. PAVIE MADELEINE. *Persica flore magno fructu*

*alho, camedura<sup>h</sup>nucleo adhcereiite.*  
DUH. Ce pavie a tant de resserrance avec la madeleine blanche, que je ne doute point qu'il n'en soit Une \arie/é.

Ses bourgeons sont verdâtres, un peu rouges du côté du soleil j leur moelle est blanche; au lieu que celle des bourgeons de la madeleine blanche est rousse, tirant sur le non\...; ses feuilles sont d'un vert-pâle, dentelées profondément, presque toutes un peu froncées sur l'arête ^ sans cependant être défigurées.

Ses fleurs sont grander, de couleur de chair très-légère, et presque blanche. \*

Son fruit est à peu près de même grosseur et figure que la madeleine

blanche. La gouttière est peu sensible sur la partie renflée, mais profonde vers la queue, qui est plantée dans une cavité moins ouverte que dans la madeleine blanche; et vers la tête, où il y a quelquefois un petit mamelon...; sa peau est toute blanche, excepté du côté du soleil, où elle est marbrée de très-peu de rouge vif. . . . ; sa chair est fine comme celle de tous les pavies, blanche, succulente, adhérente au noyau, auprès duquel elle a quelques traits rouges. . . . ; son eau est assez abondante et très-vineuse, lorsque ce fruit est bien mûr; ce qui le fait estimer de ceux qui ne haïssent pas les fruits fermes. . . ; son noyau est pelé.

Ge pavie mûrit au commencement de septembre; il est très-bon cuit, tant au sucre qu'au vinaigre.

10. MADELEINE ROUGE, MADELEINE DE COURSON. (*royez VIX.*) La *Persica Jhre magno, fructu paulinn compresso, cortice rubro, came venis jnuris muricatd*\* Dun.

La pêche que Rivière et Duinotelin appellent *madeleine rouge*, est très-différente de celle-ci. Il ne paraît pas que la Quintinie l'ait connue.

Meriet la confond avec la *pajsanne* qui est petite, convent jumelle, et peu estimable,

Ge pêcher est fort semblable à celui de la madeleine blanche....; les bourgeons sont un peu colorés et plus vigoureux. . . . ; les feuilles sont d'un vert plus foncé, dentelées plus profondément et surdentelées.

Les fleurs sont grandes et un peu plus rouges. . . . ; le fruit est rond, souvent un peu aplati du côté de la queue, au contraire de la madeleine blanche; plus gros, lorsque l'arbre est médiocrement chargé, et moins

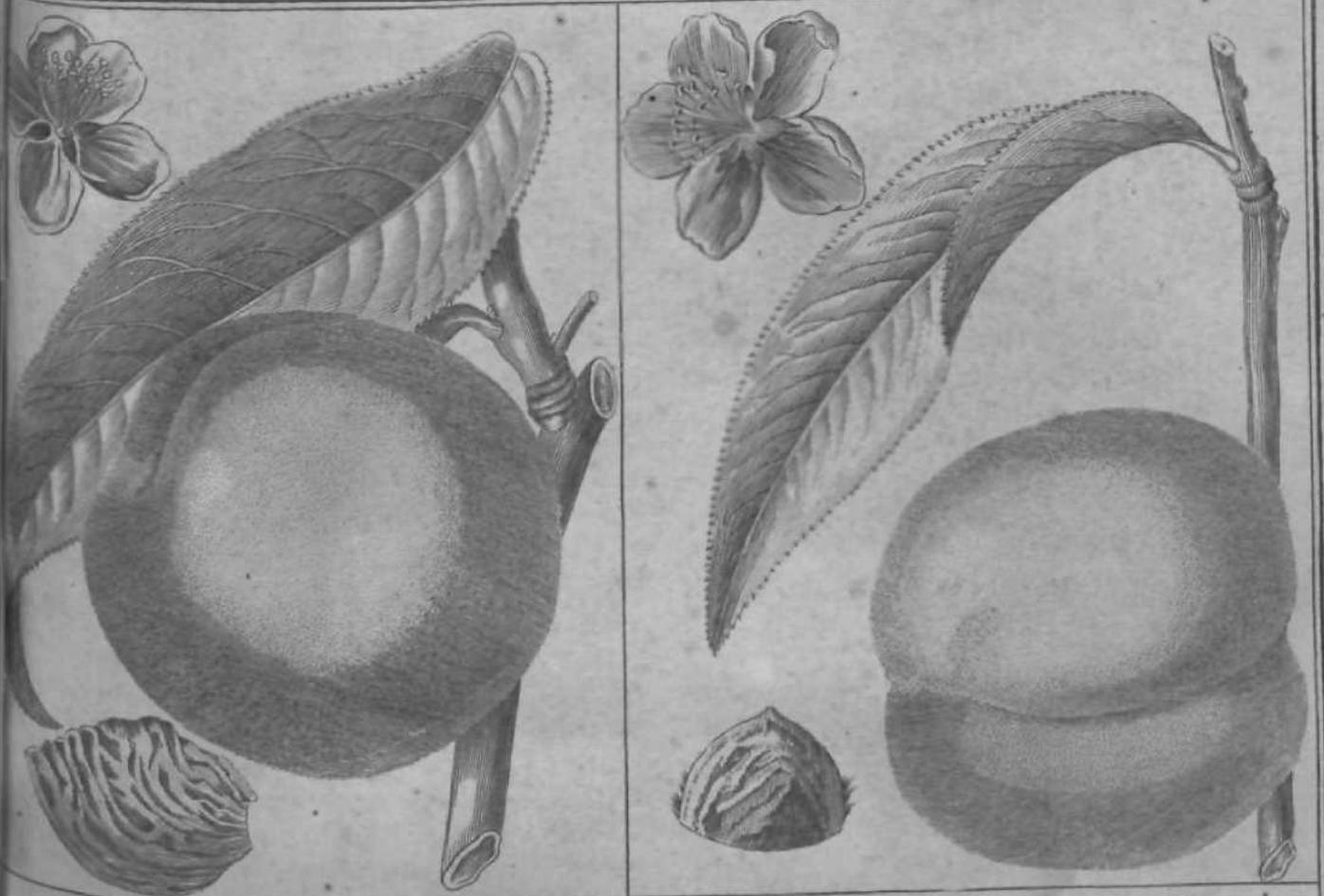
lorsque l'arbre en porte beaucoup. La peau est d'un beau rouge du côté du soleil. . . . ; la chair est blanche, excepte auprès du noyau, où elle a des veines rouges. . . . ; l'eau en est sucrée, et d'un goût relevé; ce qui fait mettre cette pêche au nombre des meilleures...; son noyau est rouge, et assez petit.

Le fruit mûrit à la mi-septembre avec la grosse mignone.

Ge pêcher donne beaucoup de bois; ainsi il faut le charger à la taille; » donne peu de fruit, quoiqu'il ne soit pas sujet à couler comme la madeleine blanche.

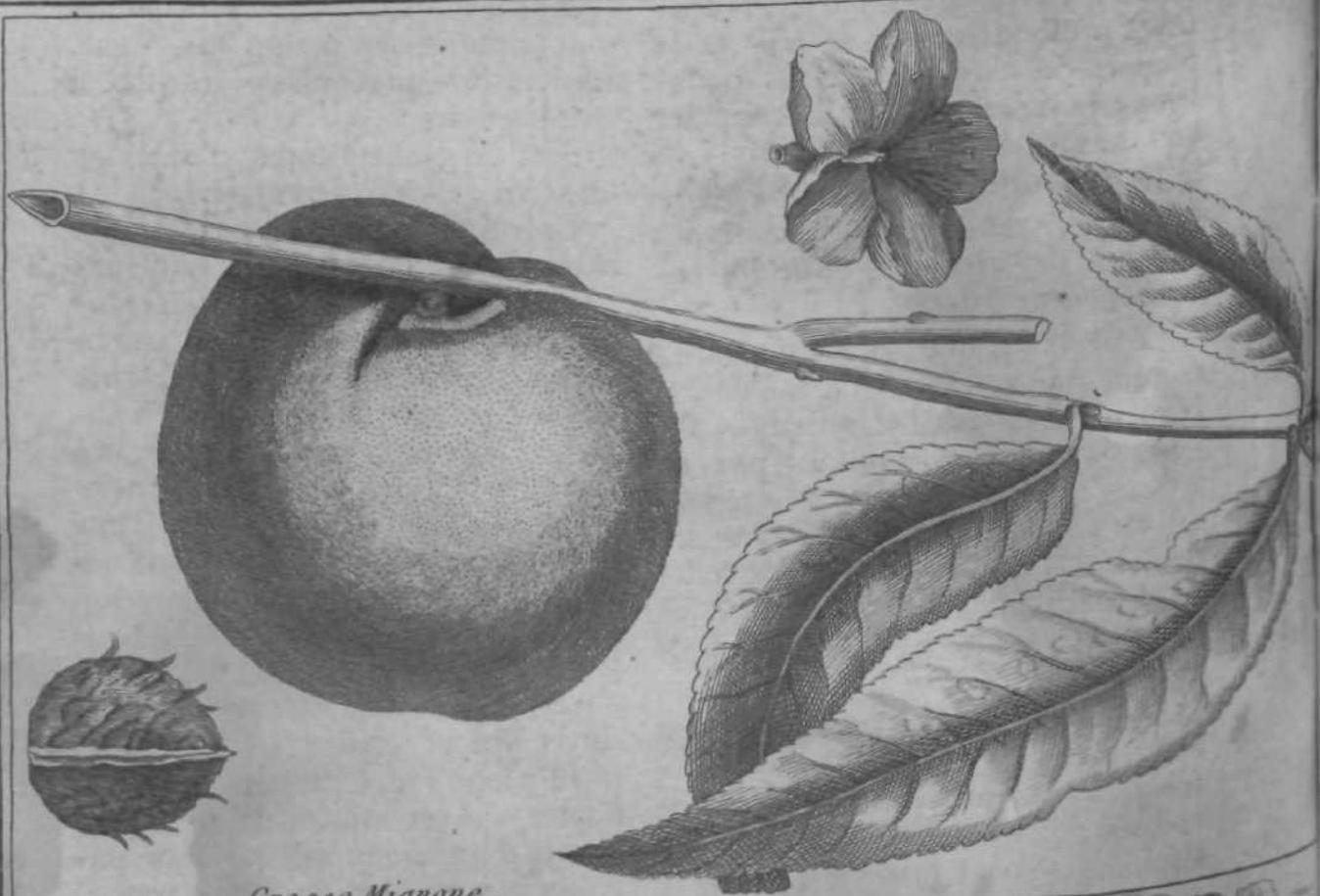
MADELEINE TARDIVE, OU MADELEINE ROUGE. Elle est tardive et petite fleur, et paroît être une variété de la madeleine de Courson.

Ses fleurs sont petites; son fruit de médiocre grosseur, et très-cavité, au fond de laquelle l'aiguille est souvent bordée de quelques plis assez sensibles. Si le pêcher, dont le fruit est de très-

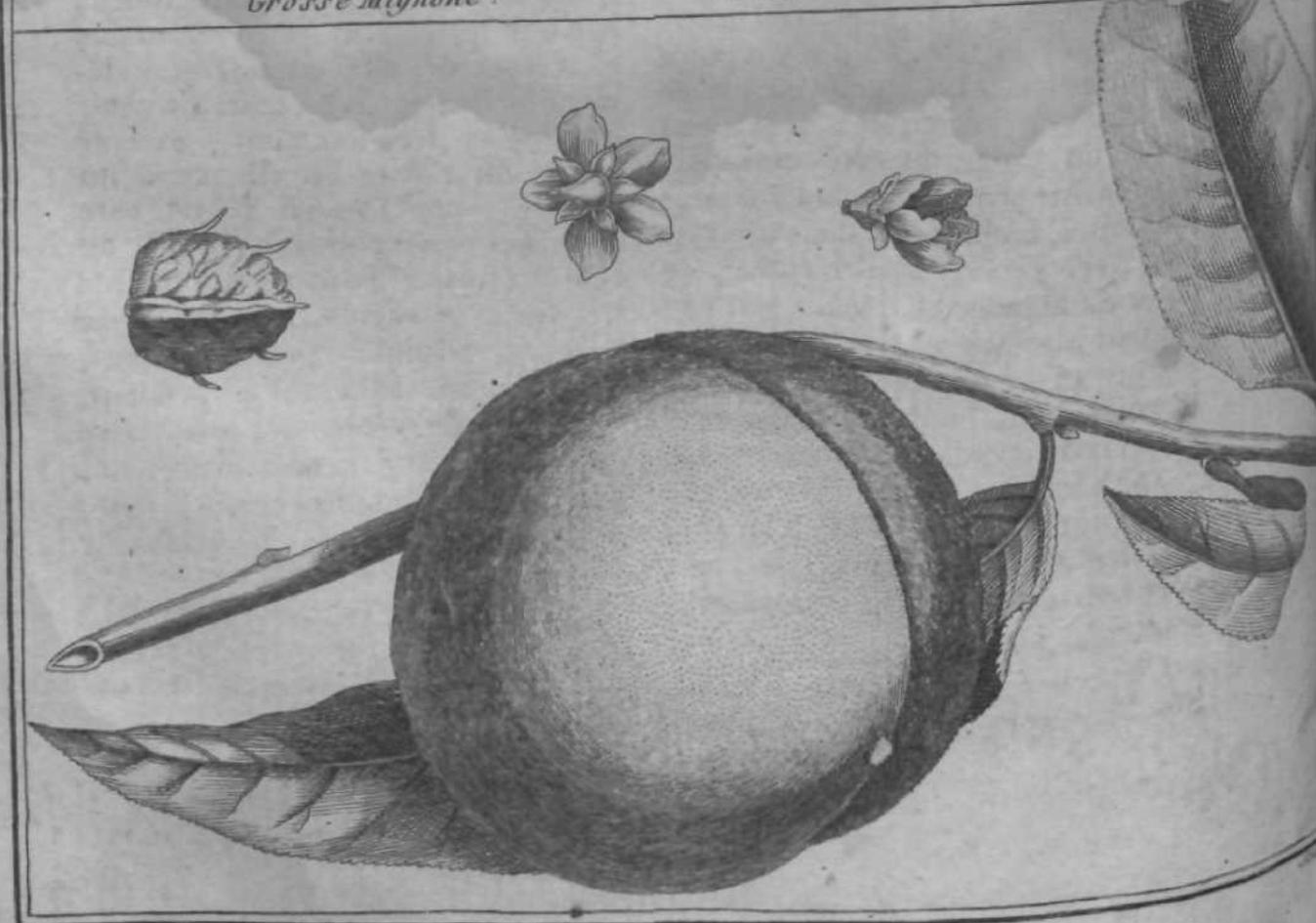


*Paurree I/ti/tt>>- on Vweuse*

*Stiller sculp.*



*Grosse Mignone.*



*Pourpree Tardive.*

goût, et ne mûrit qu'avec les persiques, n'avoit pas les feuilles dentelées profondément, le port et la plupart des caractères de la madeleine, je serois tenté de le regarder comme une pourpree tardive.

11. PECHÉ MALTE. *Persica flore nagno, fructu amplo, serotino, compresso, cortice paululum rubente, came alhd.*

Le pècher peut encore être regardé comme une variété de la madeleine de la Manche. Il est assez vigoureux et fécond. Ses bourgeons ont un peu de rouge du côté du soleil, et leur moelle est un peu brune; ses feuilles sont dentelées plus profondément que celles de la madeleine rouge. diamètre

Ses fleurs sont grandes, de couleur de rose-pale.

Son fruit est assez rond, un peu aplati de la tête à la queue, quelquefois plus gros que la madeleine blanche, souvent moindre et plus court. Sa goulrière s'étend presque également sur les deux côtés: elle n'est plus profonde qu'à la tête, ou il n'y a point de mamelon. La queue est placée dans une cavité étroite...., sa peau prend du rouge du côté du soleil, et se marbre ordinairement d'un rouge plus foncé. L'autre côté demeure vert clair, elle s'enlève facilement....; sa chair est blanche et fine....; son eau un peu musquée et très-agréable....; le noyau est très-renflé du côté de la pointe.... Le temps de sa maturité est un peu après la madeleine rouge,

12. VÉRITABLE POURPREE ITALIQUE AGRATTOXSFLEURIS. (IP. X, p4-a) *Persica fructu globoso, wstiva, obscure rubente; came aquosissima. Dun.*

Ce pècher est vigoureux et fertile, ses bourgeons sont médiocrement

forts, médiocrement longs /teints de j-ouge du côté du soleil...; ses feuilles sont terminées en pointe très-aiguë. L'adentelure est régulière, très-fine et très-profonde.

leurs fleurs sont grandes, d'un rouge assez vif, elles s'ouvrent bien.

Le fruit est globuleux, smvant sa hauteur par une rainure large et assez profonde, qui se termine en un enfoncement quelquefois considérable à la

tête du fruit, et qui est remplie d'un suc épais et visqueux.

La cavité est large et profonde, dans laquelle se trouve le noyau. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Il est d'une forme ovale, et se termine en queue. Il est d'une forme ovale, et se termine en queue.

Ce pêcher est un arbre vigoureux. Ses bourgeons sont gros..., les feuilles grandes, dentelées, très-légerement, foncees sur l'arête, plied T, et contournées en différents sens.

Les fleurs sont très-petites.

Le fraiest rond, gros, quelquefois un peu aplati du côté de la tête; la queue est placée dans un enfoncement assez large; la gouttière est peu marquée, et l'amelon est à peine sensible....; la peau est couverte d'un duvet fin, teinté d'un rouge vif, et foncée du côté du soleil. Le côté de l'ombre est de couleur jaunepaille... la chair est succulente, très-rouge auprès du noyau...., l'équ est douce et d'un goût relevé...., le noyau est petit, brun, relevé de bosses, terminé par une pointe assez longue et fine.

Merlet a confond cette espèce avec la mignone. Les fleurs de la pourpre tardive qui sont petites, et le temps de la maturité de son fruit qui n'est qu'au commencement d'octobre, lui servent pour les distinguer.

14. GROSSE MIGNONE VELOUTÉE  
DEMBRLET, (r, Pl. XI, p. 479)  
*Persiciflore magno, fructu globo-  
50, pu/cheni/no, saturè rubente,  
D.L.H.*

C'est un arbre vigoureux qui donne beaucoup de fruit et pousse assez de bois...., ses bourgeons sont menus et fort rouges du côté du soleil...., ses feuilles sont grandes, d'un vert foncé, dentelées très-finement et légèrement.

Ses fleurs sont grandes, d'un rouge vif.

Son fruit est gros, bien rond, quelquefois aplati par le bout, divisé en deux hémisphères par une

gouttière profonde, peu large, senée par le bas, ayant souvent un bord plus relevé que l'autre. les gros fruits elle est à la partie la plus renflée, mais elle devient profonde en appocheant la queue, qui est si coite enfoncée dans une et profonde, que la bande pression sur le four; elle est aussi plus marquée vers la tête, cette extrémité du fruit, il y a un petit enfoncement ou au milieu duquel on voit les restes du pistil qui y sont très-petit mais on... sa fine couverte d'un duvet li

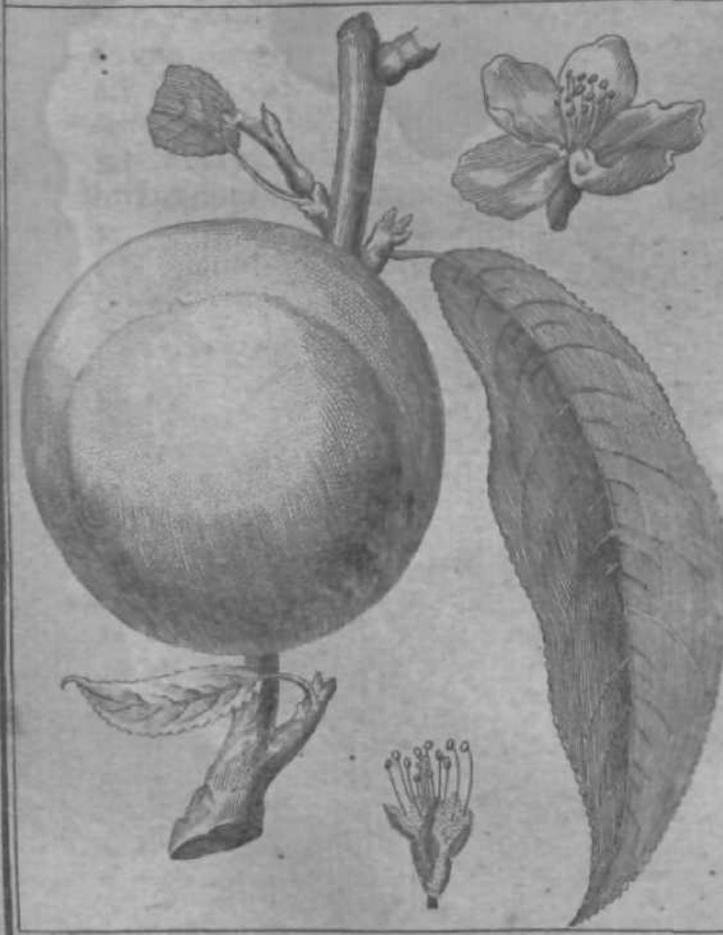
la rend comme la chair du cot qui est frappé du soleil, est foncée, et au centre de l'ombre, d'un vert clair tirant sur

une loupe on voit ce presque par tout tiqueté de rouge. Le fruit a un aspect beaucoup moins rouge et tire sur le vert....; sa chair

est fondante et succulente, de couleur blanche excepté sous la peau du côté du soleil, et auprès du noyau où elle est noirâtre de couleur de rose. En l'examinant attentivement, on y aperçoit des points verts tirant sur le jaune. Elle s'éclaircit et devient d'un blanc pur en approchant des traits qui sont autour du noyau. Elle est sucrée, relevée, vineuse un peu aigrelette dans les terres froides...., son noyau est d'une couleur médiocre, peu allongé, rouge, ordinairement il est de couleur de chair attachés.

Cette pêche mûrit un peu plus tard que la madeline,





Jaune Lisse.

Bourdin.

15. PotJRPREE HATIVE, VINEUSE. {V. PL X, page 478.) *Persica flore magno >jructu oestivo globoso, obscurè r&bente, suavissimo.* DUH.

C'est un pêcher assez vigoureux, dont le bois est gros, qui donne beaucoup de fruit, et n'est pas délicat sur l'exposition, son fruit n'étant jamais pâteux...; les bourgeons, surtout ceux à fruits, sont fort longs, plians, et menus; leur écorce est rouge-foncé du côté du soleil...; les feuilles sont d'un vert-foncé, et plus grandes que celles de la grosse inignonne.

Les fleurs sont grandes, et de couleur rouge-vif.

Le fruit est d'une belle grosseur, rond, un peu aplati par le bout, et divisé en deux par une gouttière profonde...; la peau est rouge, et quitte facilement la chair; elle est d'un rouge très-foncé, même aux endroits qui ne sont point frappés du soleil, et couverte d'un duvet fauve très-fin...; la chair est fine, succulente, blanche, excepté sous la peau, et autour du noyau, où elle est rouge...; la chair est abondante, vineuse, quelquefois aigrelette, sur-tout dans les terrains froids...; le noyau est fort rouge, et de médiocre grosseur.

En comparant cette description avec la précédente, il est aisé d'apercevoir pourquoi cette pourprée n'est pas placée avec les pêches qui ont la même denomination. Je ne lui ôte point un mot sous lequel elle est connue, et qui exprime sa couleur; mais je la range auprès de la grosse mignonne, dont elle est une variété qui en diffère peu, et qui s'en distingue facilement par la couleur de la peau et de la chair, et par le temps de sa maturité.

*Tome Flh*

16. BoURDIN, BoURDINE, NAIL-BONNE. (Vojx Planche XII.) *Persica flore paivo; fructu globoso, pulcherrimo, atrb rubente.* DUH.

Ce pêcher est grand, vigoureux; il se charge aisément à fruit; il charge quelquefois trop; alors son fruit n'est pas gros, si l'on n'a soin d'en retrancher une partie. Il réussit très-bien en plein vent, où il donne du fruit plus petit, mais plus précoce, et meilleur qu'en espalier; ses feuilles sont très-grandes, unies, et d'un beau vert,

Ses fleurs sont petites, de couleur de chair, bordées de carmin; son fruit est presque rond, ayant un peu plus de diamètre que de longueur; ordinairement un peu moins gros que la grosse inignonne; divisé par une gouttière très-large et assez profonde, sous vent bordée d'une lèvre plus relevée que celle de l'autre bord. Le côté opposé à la gouttière est aplati ou enfoncé, et la réunion de la rainure avec cet aplatissement, forme une espèce de cavité au bout du fruit. La gouttière est plus large et plus profonde que celle de la mignonne. La queue est placée dans une cavité large et profonde; sa peau est colorée d'un beau rouge-foncé; elle quitte aisément la chair, et elle est couverte d'un duvet très-fin; sa chair est fine et fondante, blanche, excepté auprès du noyau, où elle est très-rouge, et quelquefois ce rouge s'étend bien avant dans la chair...; son eau est vineuse, et d'un goût excellent, sans avoir certain retour d'aigreur qui diminue quelquefois un peu du mérite de la mignonne...; son noyau est petit, assez rond, de couleur gris-clair. Lorsque le fruit est bien mur, il reste de grands filamens attachés au noyau,

*Ppp*

Cette belle pêche est en maturité vers la mi-septembre. D'un côté, tous ses traits de ressemblance avec la mignonne, et de l'autre, ses petites fleurs et son beau rouge foncé, laissent en doute si elle doit être regardée comme une pourprée hâtive ou comme une variété de la mignonne.

17. CHEVREUSE HÂTIVE. (Voyez **Planche XIII.**) *Persica Joreparvo; fruclu cestivo, compresso, paululicm verriiGOSo.* DUH.

On trouve ordinairement ce pêcher dans toutes les pépinières, parce qu'il est très-vigoureux, et donne beaucoup de fruit... ; ses feuilles sont grandes, dentelées très-finement et très-légerement y elles se plient en gouttière.

Ses fleurs sont petites.

Son fruit est d'une belle grosseur, un peu allongé, divisé suivant sa longueur, par une gouttière très-sensible, bordée de deux lèvres, dont l'une est plus relevée que l'autre; il est souvent parsemé de petites bosses, sur-tout vers la queue, et terminé par un mamelon pointu, ordinairement assez petit... ; sa couleur, du côté du soleil, a un rouge vif et agréable...; sa chair est blanche, très-fondante; rouge auprès du noyau, un peu rosée, délicate que celle des madeleines... ; son eau est douce, sucrée, et de fort bon goût...; son noyau est brun, un peu allongé, et de médiocre grosseur.

Cette pêche mûrit entre la mi-août et le commencement de septembre. Si elle n'est pas aux meilleures expositions, ou si on la laisse trop marir,

elle est pâteuse, et de mauvais goût.

Je soupçonne que la pêche que je viens de décrire, n'est pas la véritable chevreuse hâtive; mais une vanete que Merlet (1) et la Quintime appellent *pêche d'Italie*.

La pêche qui est connue aujourd'hui sous le nom de *pêche f Italica*, est aussi une variété de la chevreuse hâtive. L'arbre est très-vigoureux, je ne connais aucun pêcher qui pousse des bourgeons aussi longs et aussi forts; ses feuilles sont plus grandes, ses fleurs plus petites, son fruit plus tardif, plus gros, ovale, un peu pointu, prend un rouge foncé, et une couleur plus claire. Sa chair est rouge près du noyau, elle a beaucoup d'eau.

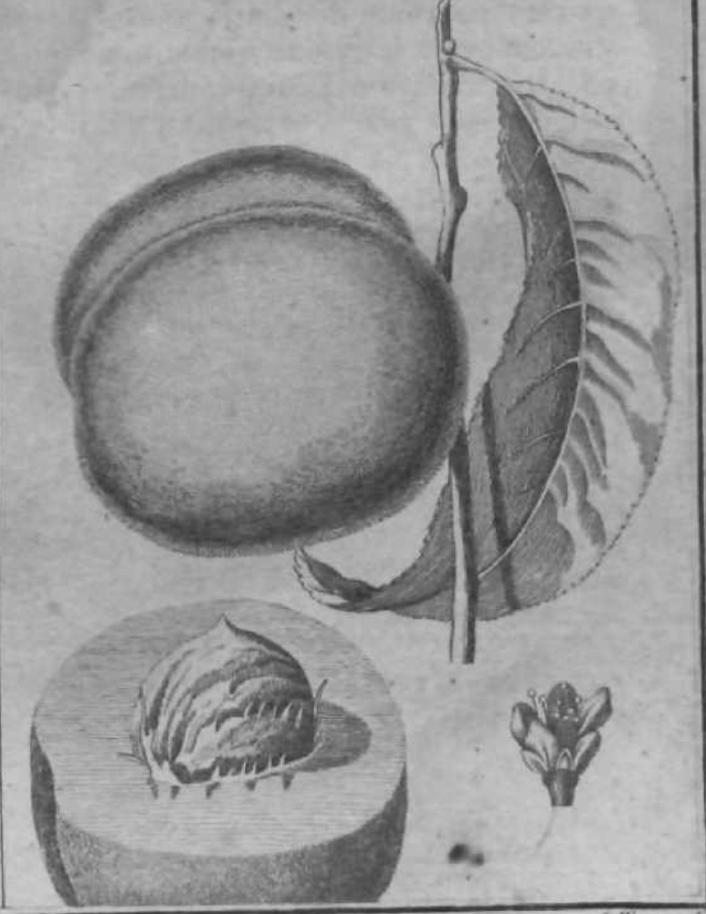
Je crois que la véritable chevreuse hâtive est celle que je vais décrire.

18. BELLE CHEVREUSE. TOUTS les caractères de l'arbre sont les mêmes que ceux de la chevreuse hâtive,

Le fruit est allongé; la gouttière, qui le divise suivant sa longueur, est très-peu sensible à la partie renflée, mais elle se gonfle beaucoup vers les extrémités, sur-tout à la tige, où l'on aperçoit une fente, et un mamelon pointu qui, quelquefois, est très-petit. La cavité au fond de laquelle s'attache la queue est assez étroite, et presque toujours bordée de quelques bosses ou petites éminences. assez ordinaire d'en apercevoir quelques unes répandues sur le fruit.

Lorsque cette pêche est bien mûre, sa peau est jaune presque partout, excepté aux endroits exposés au soleil, où elle prend un rouge clair et brillant. Elle est couverte d'un

(1) M. Merlet est auteur d'un ouvrage intitulé : *Vahrege' des bons Fruits*, vol. pet. n° 1-12. Paris, Saugraio, J 740.



*Pêche-Cerise*

*Grosse Violette Hative.*

*Selber sculp.*



assez épais, qui s'enlève aisément en l'essuyant. La peau ne se détache qu'avec peine de la chair, à moins que la fruit aesoit très-mûr...; la chair n'est ordinairement ni très-fondante, ni très-délicate, quelquefois même elle est un peu pâteuse quand le fruit est très-mûr, elle est un peu jaunâtre, excepté du côté du soleil, sous la peau où elle a une légère teinte rouge, et auprès du noyau où elle est marbrée de couleur de rose... l'eau est sucrée et assez agréable...; le noyau est gros, brun, rustiqué très-profondément, et terminé par une pointe fort aigüe.

Cette pêche mûrit avec la mignonne vers le commencement de septembre.

19. VÉRITABLE CHANCELIERE A GRANDE FLEUR. *Persica Ivre magno; fructu minus cestivo, paululum verrucosoy dilute rubente.* DuH.

<sup>1</sup> Ce pêcher ressemble beaucoup à celui de la chevreuse par ses bourgeons vigoureux et ses grandes feuilles...: ses fleurs sont grandes...; son fruit, d'une belle grosseur, est un peu moins allongé que la chevreuse, n<sup>o</sup>. 17. Il est divisé en deux hémisphères inégaux par une rainure qui a de profondeur que près de la queue qui est placée dans une cavité étroite et profonde, et à la tête où Ton voit un petit mamelon. Le côté opposé à la rainure est aplati... sa peau est très-fine et d'un beau rouge du côté du soleil...; son eau est sucrée et excellente.

Elle mûrit au commencement de septembre, après la belle chevreuse. Ces deux pêchers ne se distinguent que par la fleur et le temps de la maturité du fruit. Dans plusieurs jardins on trouve, pour la chanceliere, une variété de la chevreuse qui a la fleur petite et le fruit un peu plus roide et moins hâti.

20. CHEVREUSE TARDIVE... POURPRÉE. ( *Voy. pi. XIII, page 482* ) *Persica lore parvo; fructu serotino? compresso, paululum verrucoso.* DUH.

L'arbre est vigoureux et charge beaucoup, ce qui oblige d'éclaircir le fruit, afin qu'il devienne plus beau...: les bourgeons sont rouges du côté du soleil...: ses feuilles grandes, dentelées très-légerement, peu foncées auprès de l'arête.

Ses fleurs sont petites, de couleur de rouge-brun; ses fruits sont un peu allongés, d'une bonne grosseur, divisés par une gouttière assez profonde qui est bordée par deux lèvres, dont l'une est plus élevée que l'autre, terminée par un mamelon...: sa peau est un peu verdâtre du côté du mur, et d'un très-beau rouge du côté du soleil, ce qui Ta fait nommer pourpre...: sa chair est jaunâtre, excepte près du noyau...: son eau est excellente et très-agréable...: son noyau de médiocre grosseur, il y demeure beaucoup de lambeaux de chair attachés lorsqu'on ouvre le fruit. Cette pêche mûrit à la fin de septembre... Il y a des chevreuses tardives, qui méritent peu d'être cultivées, parce qu'elles mûrissent rarement.

Nota. Quoique les pêchers de chevreuse soient des arbres vigoureux, ils sont fort sensibles à la salinité des terrains et des expositions, qui les fait quelquefois tellement changer, qu'à peine peut-on les reconnoître, et qu'on les prend pour des variétés. On voit, chez les pépiniéristes de Vitry, de très-belles et très-grosses chevreuses, et sur-tout des tardives qui ont près de trois pouces de diamètre. Les mêmes arbres, transportés dans des terrains ordinaires, donnent

des fruils debien moindregrosseor; et quelquefois de forme un peu difffrinte .

21. PECHE-CERISE. ( *Voj. pi. XIII, page 482. ) Persica lore panro , Ynwuglairo, cestivo, carne albd ; , cortice partim albo, partim dilute*

'L'arbre alemente port que le picher de petite mignonne, if n'est pas plus grand, et fSictifie assez bien.... Ls bourgeons sont menus, et d'un beau rouge du cote du soleil....: les feuilles sont semblables a celles de la petite mignonne, dtroites , lisses , quelques Snes froncfs sur la grande nervure.

Les fleurs sont<sup>Bfile</sup> petites et d'un rouge-<sup>F</sup> Lé fruit est petit, bien arrondi, divis<sup>^</sup> par une gouttiere large et profonde fqui souvent est encore sensible sur une partie du cote opposd, au dela du mamelon, et termine par un maroelon ordinairement assez gros, long, et pointu. La queue est Jecue dans une cavit<sup>^</sup> large et profonde....: la peau est lisse , fine, brillante , d'une belle couleur de cerise du cote du soleil, et blanche comme de la cire sous les feuilles. Ces couleurs, qui sont comparables à celles de la pomme d'api, rendent ce petit fruit tres-agre<sup>n</sup>able à la vue....: sa chair est blanche, un peu citrine même auprès du noyau, ou queJquefois cependant il y a <<sup>^</sup>ielques trails rouges ; elle est assez fine et fondante...'. : l'eau est un peu insipide ; cependant elle a assez bon goût dans les terrains sees et aux bonnes expositions.... :le noyau petit, rond, blanc

ou jaune, brun-clair, ne tient point à la chair...: cette pêche mûrit vers le commencement de septembre. Jilie oi-ne bien un dessert; c'est son pnn-cipal meVite (1).

22. PETITE VIOLETTE HATTVE. *Persicajlore pan'o ;fructuglabro vw-*

^Ce pecher est un b<sup>d</sup> <sup>^</sup> vigoureux, qui donne:suffi<sup>m</sup> de bois et beaucoup de <sup>^</sup> t<sup>></sup> même en buisson...: ses b o u r g e o n s <sup>^</sup> J<sup>-</sup> diocrement gros, <sup>rou</sup> <sup>^</sup> <sup>d</sup> <sup>^</sup> <sup>CO</sup> <sup>^</sup> <sup>f</sup> <sup>lon</sup> soleil...: ses feuilles sont bsses, allongées, et d'un beau vert,

Ses fleurs sont très - petites, de couleur rouage-bmn ; son fruit <sup>es</sup> <sup>^</sup> <sup>a</sup> <sup>s</sup> la grosseur de la double de 1 roy ; quelquefois moindre, presque iona, ayantsouvent plus de longueur que de diametre, et tot un peu <sup>af</sup> <sup>TM</sup> <sup>b</sup> <sup>ur</sup> Iescotes. Il est dmsé smvant sa km-<sup>r</sup> gueur par une gouttiere P. « JF<sup>o</sup> <sup>r</sup> fonde, et ordinairement tenmie.# un mamelon assez pen<sup>t</sup>. La ca<sup>vité</sup> est dans laquelleest placée la q<sup>ue</sup> <sup>^</sup> <sup>est</sup> <sup>ue</sup> <sup>est</sup> moins large et moms proiondeq<sup>est</sup> dans la pêche-cerise.... : sa peaul<sup>est</sup> lisse et sans duvet, fine , d'un roufc violet du cote du soleil, et d'un Did<sup>nc-</sup> jaunâtre sous les feuilles. Ses co<sup>re</sup> leurs ne sont pas éclatantes com<sup>»</sup> <sup>ir</sup> celles de la pêche-cerise....: sa <sup>cild</sup> <sup>n</sup> est fine, assez fondante, d'un blanc u<sup>f</sup> peu jaunâtre, de couleur de rose vi<sup>^</sup> auprès du noyau....: son eau est su<sup>r</sup> crfe , vineuse , -et très - parfumee<sup>des</sup> ce qui la fait mettre au nouibre <sup>st</sup> meilleures pêches....; son noyau <sup>eur</sup> gris-clair relativement à la gross<sup>eur</sup> du fruit,

Cette pêche mûrit au commence-

M. l'Abbé Nolin, dans l'ouvrage intitulé : *Nouveau la Quintinie* , regarde cette pêche coninne une variété de la petite mignonne.



26. BRUGNON VIOLET MUSQUÉE (Voyez *Planche XII*, page 481.) *Persica flore magno; - fructu glabroviolaceo, vinoso, carminucleo adhaerente.* DUH.

C'est un pêcher vigoureux qui pousse beaucoup de bois et produit du fruit abondamment....; ses bourgeons sont gros, longs, rouges du côté du soleil; ses feuilles sont dentelées très-finement.

Ses fleurs sont grandes, belles, de couleur rose-pale, quelquefois cet arbre est à petites fleurs.

Son fruit ressemble à la grosse violette native; il est un peu moins gros et presque rond....; sa peau est lisse, d'un blanc un peu jaunâtre du côté de l'ombre. Du côté du soleil elle est d'un fort beau rouge-violet; les bords de la couleur, en approchant du fruit, se rapprochent et sont marqués de châtres....; sa chair est sèche quoique ferme; elle est blanche, quoique jaune, excepté auprès du noyau où elle est très-rouge...; son eau est d'un goût excellent, vineuse, musquée et sucrée...; son noyau est de grosseur médiocre,

très-rouge, très-adhérent à la chair. Ge brugnon mûnt à la fin de septembre. Pour que sa chair soit très-delicat, il faut planter l'arbre à la meilleure exposition, ne cueillir le

quelque temps dans la fruitière (Q1).

2->. JAUNE LISSE OÙ L'ISSUE JAUNE.

(Voyez *Planche XII*, page 481.)

*Persica flore parvo; fructu giboso, glabro, serotino buxo colore; mail armeniaca sapore.*

L'arbre est vigoureux et «<sup>®</sup>» Ne au pècher de petite violette native. Ses bourgeons sont longs et jaunâtres....; ses feuilles grandes, laides, jaunissent en automne.

Les fleurs sont de moyenne grandeur.

Le fruit est rond, moins gros que la grosse violette, quelquefois un peu lisse, et sans duvet, un côté du fruit de rouge du côté du soleil...; la chair est jaune et ferme...; lorsque les automnes sont chauds, l'eau est sucrée, très-agréable, et prend un petit goût d'abricot...; le noyau est de grosseur médiocre. La jaune

(i) Ces observations sont nécessaires pour le climat de Paris, inutiles dans les provinces méridionales. On lit dans le Journal de France un fait bien singulier.

» M. Doudrot, ancien chirurgien des armées, domicilié à Ray-sur-Saône, en France. » Comté, possède un brugnonier. Gette arbre est venu de noyau, et n'a point été greffé. » 53 circonstance que je vous prie de remarquer. Il étoit placé dans le jardin où il » le genre de fruit que naturellement on devoit en attendre. Des circonstances ont obligé » de le transplanter au milieu d'une vigne. Là il a donné encore pendant deux » de simples branches; cette année-ci il s'est trouvé chargé tout à la fois de brugnon » bien formés, de pêches bien caractérisées, et de fruits métis qui tenoient par » de la pêche et du brugnon. Cette alteration s'étendoit jusqu'au noyau qui d'un côté, » si sembloit à celui du brugnon, et de l'autre à celui de la pêche, et souvent la » branche ou brandille offroit des fruits de trois espèces. La bizarrerie dans le » également sensible à l'écueil et au gout.

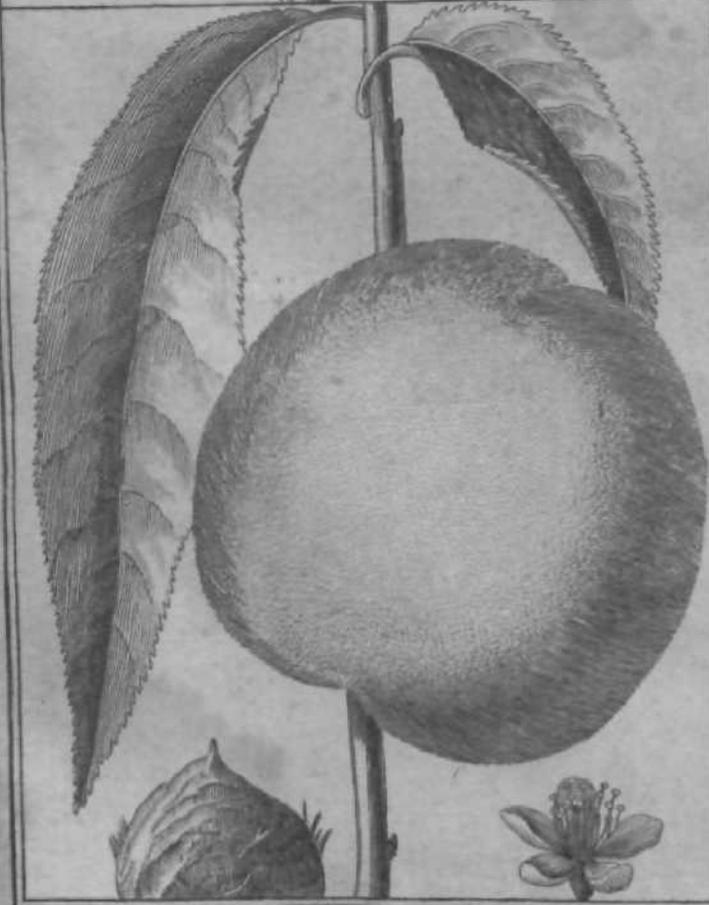
3j Je n'ai pas été témoin du fait, mais je ne saurois en douter; il m'a été certifié par » propriétaire dont la véracité égale les talents, - il m'a été confirmé par plusieurs personnes » respectables de Ray-sur-Saône J>.



TvM. HI.

Bellegarde

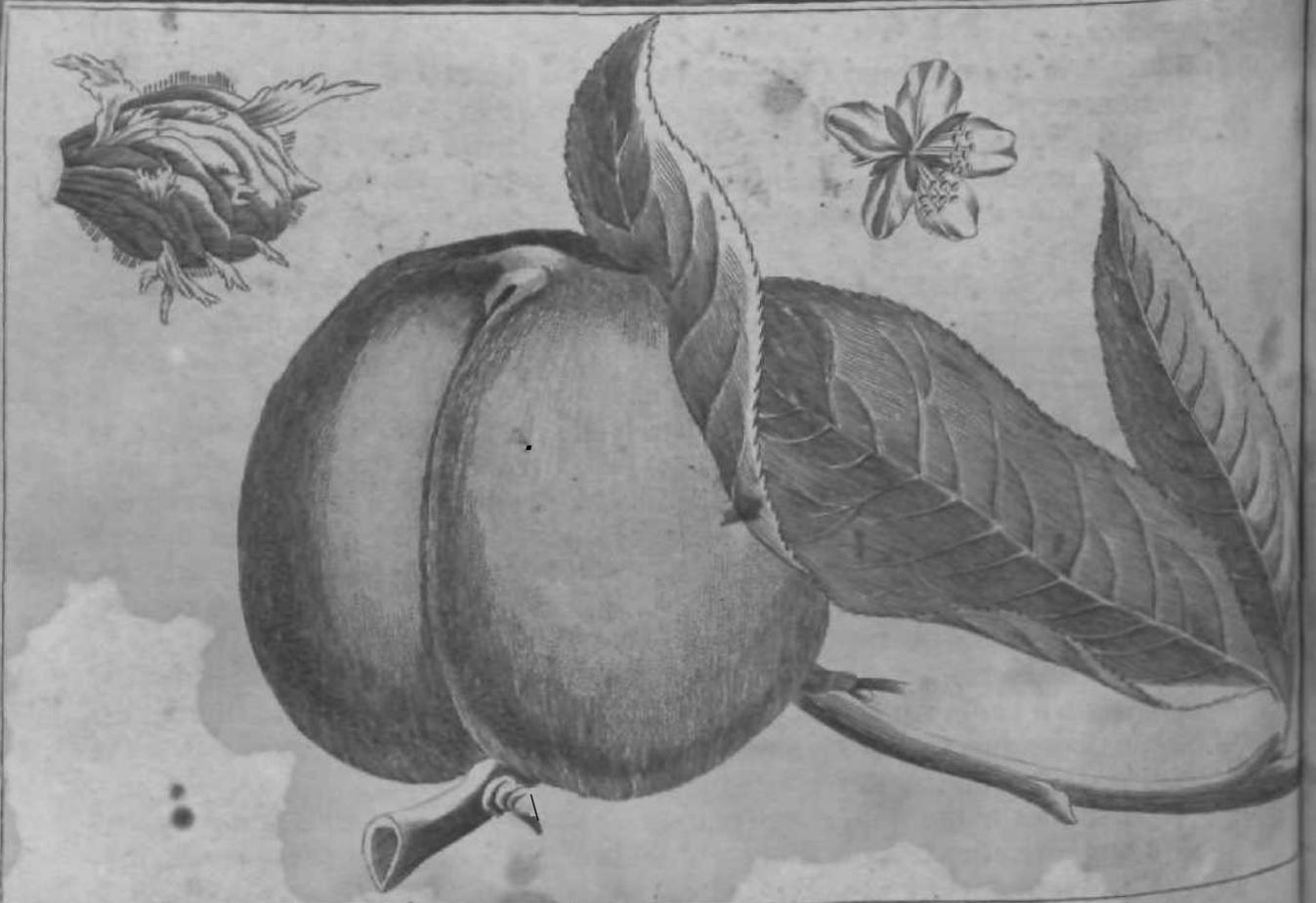
Admirable. Pl. XV. P. 10



B.//. de Itin/

Roy. • llr





*Abricotée.*

mûrit *h* la mi-octobre. Oï<sup>^</sup>peut la conserver une quinzaine<sup>^</sup>re jours dans la fruiterie où elle acquiert sa parfaite maturité; de sorte qu'on en mange jusqu'au comitencement de novembre. # merit ni rainure.

28 BELLEGARDE, ou GALANDE. (*Voyez* plancheXIV.) *Persicaflo-reparvofructumagnogloboso* ,*atr*b *Tubente* ; *came firmd saccharatd.* DUH.

Ge pêcher est un bel arbre , sur-tout dans les bonnes terres..; ses bourgeons sont gros, rouges du côté du soleil; ses feuilles sont grandes, lisses, d'un vert foncé,

Ses fleurs sont trfes-petites /pâles.

Son fruit est gros, rond, ressemblant beaucoup à l'admirable. La gouttière <sup>qu</sup> <sup>i</sup> <sup>très-</sup> <sup>que</sup> <sup>pr</sup> <sup>so</sup> <sup>la</sup> <sup>fin</sup> Le divise suivant sa longueur, est peu marquée...; sa peau est pres-par-tout teinte d'un rouge, pour e qui tire sur le noir du çote du leil; elle est dure, tres-adherente à chair, couverte d'un duvet tres-...; sa chair est de couleur rose pr<sup>^</sup>sdunoyau<sup>^</sup>ermejCoinmecassante, dependant fine et pleine d'eau...; son «au est sucr<sup>^</sup>e et de tres-bon gout. Le <sup>noy</sup> au est de mediocre grosseur, aplati, longuet, termine en pointe assez longue.

Cette pêche mûrit à la fin d'août, •apres les mignonnes et la madeleine i"ouge.

La bellegarde de *Merlet* est une persique tres-differente de notre bellegarde. *cloque.* 'K *Voyez* ce mot.)

29. L'ADMIIUBLE. (*voyez* planche XIV. ) *Persica/lore parva* ;*fructu magno* , *globoso* , *dilute rubente* ,*carnejim*d, *saccharatd.* DUH.

C'est un pecher grand, fojf , vigoureux, qui produit beaušup de bois et de fruit...; ses feuilles sont belles, grandes, longues<sup>^</sup> et unies-

Ses fleurs sont petites, de couleur rouge-pâle, son fruit est très-gros, rond, divisé d'un côté par une gouttière peu profonde. L'autre côté est fort arrondi , sans aucun enfoncement. La tete <sup>^</sup>est aussi tr&s-arrondie, et termin<sup>^</sup>e par\* un petit mamelon, qui sou vent n'excede pas la grosseur crune tête d'épingle. La queue est plant<sup>^</sup>e dans une cavité assez profonde et peu <sup>^</sup>vasée...; sa chair est ferine, fine ,fondante ; blanche, except e auprès du noyau où elle est rouge-pâle...; son eau est douce , sucr<sup>^</sup>e, d'un. goût vineux, fin, relevé et qui est excellent...; sa peau est teinte de rouge vif du côté du soleil; par-tout ailleurs elle est d'un jaunecclair couleur de paille; ce qui fait des panaches fort agr<sup>^</sup>ables...; son noyau est petit. ^ ^ ^

Cet Bpeche mûrit à la mi-septembre. S<sup>^</sup>eautd et ses excellentes qualites<sup>^</sup>ffont merite son nom, et le ranjpint les meilleures peches.Elle n'est pas sujette a etre pateuse; et quoiqu'elle soit plus parfaite, aux meilleures expositions , elle reussit assez aux mediocres. Lorsque Tarbre languit<sup>^</sup>le noyau grossit , se fend queiquefois , et la pêche, tombant avantsa maturite , est acre etamere.

Cet arbre ,exige plus d'attention qu'un autre a la taille, parce qu'il a souvent des branches Janguissantes, et il en perdsubitement de fort grosses , attendu qu'il est tres-sujet a la

*SoABXicov&L.tyoyezPlanch.XV,* page 487. ) ADMIBABLE JAUNE OU GROSSE PECHE JAUNE TARDIVE. *Persica /lore amplo*; *Jructu magno* , *globoso* , *serotino* , *carnejuxed,* DUIL ^ ^

Ce pêcher ressemble à *Vadmirable* par son port , etant un bel et grand!

tfbre qui donne assez de fruit, mSme en plern vent...; par ses bourgeons qui sont vigoureux , mais d'un vert plus iaune...; par ses feuilles qui sont ffijmaisPa^tomneellesjaSnissent et roueissent par la poiute; elles sont presque toutes^ pliées en gouttières et Fecourbées en Jessus. \*

Sa fleur est grande et belle., quel- nuefois on tro|ve ce pecher a petite

et d'un diametre beaucoup moindre vers la tete. Il est divisé d'un côté par une gout.ière peu profonde... , L peau est jaune et unfe, couverte d'un duvet fin, elle prend un peu de rouge du côt« du soleil..., sa chair est faune, de couleur de l'abricot, except^ auprès du noyau et sous la peau du côté du soleil ou elle est rouge; elle est ferme., quelquefois v n peu s^che et m^me pateu^u and les aulomnes sont froiis..., flfceau rable. Unde ses cotes est divisé uiva^ toute sa longueur, par une gousensi peu profonde; sour vent^a pen^ n netit ble , terroinee a la telfr par^un re\_u enfoncement, l autre cote esi te^ aplati, et cet aplatissement^sen fou mine aussi a la tete par un pem «men\_s cement.Entre ces deux entonce^elon il s'eleve ordinairement un main^ viva- si gros, que selon plusieurs cu^ ^ teurs, il caracterise ce fruit- f ^ quefois, sur-tout^ dans les gros ir. ^ it n'y a ni gouttières, ni aplatisse^ mais bien sensiWe sur leurs côt^s, ni^ resent fonce ment, ni mame lon a la tete, ^ vian seton extr^ mite , il j^ e P j^ ont il pient se lon m^ haultes, que Pojjet plas^ e dans une cavité profonde , ^ large.

Cette chair murit vers la mi-octobre. Les fruits qui restent les derniers sur l'arbre, sont les meilleurs.

L'admirable jaune s'eleve bien de noyau et en ptein vent, son fruit est alors beaucoup meilleur et plus color^, mais consid^rablement moins gros qu'en espalier.

Il y a une autre admirable jaune ou une variete de celle-ci qui porte deugroses fleurs et donne des fruits plus^grs. VIE JAUNE. *Persica fructu nagnogt fompreso ; carae dura ; mutlemidhcerente, buxed. DUH.*

Cette peche que j'ai rappovtee de

Fro<sup>TM\*</sup> " " ^ ^ S & l'aduu»leiiune, ^" "£ £ £ ?, aplatisur les cotfe commc lājhf\* sa chair est un peu seche, adh<sup>ffmm</sup> ^ ^ F ^ ^ ^ X n C l'admirable jaune. C est un to i « fruit quidevient quelqudou plusg«t que le pavie de Pomponne' etniuii fecilement dans le chmat, ^ Pans e z

rf^fi^o,

*papillate s carve gratissimd.vvn , Ce pecherest très-iéssemblant.&Uaa de mirableparsavigueur, par latoice ses bourgeons..: par la,beaute de ^ feuilles, qui sont dentdea tresr hoe ment, et dont quelques unes se fi.on t centp.esdel'arete.^arsafleurqu.^ petite, couleur rose, boi-deedeca im- .Son fruit est mo.nsrond, s'ond\* metreetsalongeursontpresquégau^ quelquefois il est plus gros que I aa ^ rable. Unde ses cotes est divisé uiva^ toute sa longueur, par une gousensi peu profonde; sour vent^a pen^ n netit ble , terroinee a la telfr par^un re\_u enfoncement, l autre cote esi te^ aplati, et cet aplatissement^sen fou mine aussi a la tete par un pem «men\_s cement.Entre ces deux entonce^elon il s'eleve ordinairement un main^ viva- si gros, que selon plusieurs cu^ ^ teurs, il caracterise ce fruit- f ^ quefois, sur-tout^ dans les gros ir. ^ it n'y a ni gouttières, ni aplatisse^ mais bien sensiWe sur leurs côt^s, ni^ resent fonce ment, ni mame lon a la tete, ^ vian seton extr^ mite , il j^ e P j^ ont il pient se lon m^ haultes, que Pojjet plas^ e dans une cavité profonde , ^ large.*

La t\*au est courerte du "oup de fin , elle ne prend pas b eaUC couleur

couleur du côté du soleil\*; tout ce qui est à Pombre est de couleur de paille....; la chair est fine, fondante, blanche, except auprès du noyau où elle est couleur de rose...: Teau a un parfum très-agrable...: le noyau est de médiocre grosseur, terminé en pointe il y a de grands lambeaux de chair.

La fin de septembri\* est le temps de la maturité de ce fruit.

33. LA HOY ALE. {V\*. PL XIV<sup>^</sup>. 487). *Persica flore parvo; fructu paululum oblongo atrb rubente serotino.* DUH. (1).

Ge pêcher paroît être une variété de l'admirable : il lui ressemble par sa vigueur et sa fertilité..., par la force de ses bourgeons..., par la beauté de son feuillage..., par la fleur qui est petite et couleur de chair, bordée de carmin. Son fruit a une partie des caractères de Tadrable, et du teton ffé V<sup>^</sup>nus. Il est gros, presque rond, divisé par une gouttière peu sensible \*en deux hémisphères, dont un est ordinairement convexe et l'autre aplati, ce qui rend ce fruit un peu oblong : à la tête du fruit on remarque deux petits enfoncements aux côtés du mamelon assez gros, mais moindre et plus pointu que celui du teton de Vénus.

La cavité au fond de laquelle la queue est attachée, est profonde, étroite, presque ovale. Le fruit est souvent couvert de bosses comme des verrues.

La peau toute couverte d'un duvet blanchâtre > est plus colorée que l'admirable; du côté du soleil, elle est lavée de rouge-clair chargé de rouge plus foncé. Du côté de l'ombre, elle est presque verte et tire sur le jaune lorsque le fruit est bien mûr...: la chair est fine, blanche, excepté auprès du noyau où elle est plus rouge que l'admirable, quelquefois elle est légèrement teinte de rouge sous la peau du côté du soleil....: l'eau est sucrée, d'un goût relevé et agréable...: le noyau est assez gros, rustiqué profondément. Il est sujet à se rompre dans le fruit qui se gâte alors par le cœur et perd toutes ses bonnes qualités.

Ce fruit mûrit à la fin de septembre.

4. BELLE DE VITRY. ADMIRABLE TARDIVE. (KPL XIV, p. 48<sup>^</sup>). *Persica flore parvo; fructu magno, glomoso, dilute rubente, venis purpureis nunicato; came firmiter et suavissimè.* DUIL

Plusieurs espèces de pêchers revien-

---

(1) M. de la Bretonnerie, dans son ouvrage intitulé *Ecole du Jardin fruitier*, dit :  
 » La bourdine, (voyez n<sup>o</sup>. 16 ou la royale, c'est la même quoi qu'en disent les pépiniéristes et tous les catalogues. Cette pêche n'étoit pas connue quand le nommé  
 » Bourdin, habitant de Montreuil, la présenta à Louis XIV. Transporté dans ses jardins  
 » ce prince en fit tant de cas, qu'on la nomma la royale. Ce fait, que je tiens de bonne  
 » part a été par prémisses ignoré de ceux qui en font deux espèces. La Bourdine est grosse,  
 » ronde, d'un beau rouge, son eau est vineuse; c'est une excellente pêche de la mi-  
 » septembre, qui charge beaucoup, même en plein vent, sur-tout quand elle est abritée  
 » par quelques bâtimens; l'arbre fleurit à petites fleurs et est la meilleure des pêches  
 » tardives; elle passe pour venir de noyau en plein vent ». On peut comparer les descriptions ainsi que celle de la royale. Cette différence d'opinions prouve combien il est difficile, même aux maîtres de Tart, d'assigner des caractères constans et distinctifs dans les espèces jardinières qui sont encore des variétés de comestibles.

diquent la belle de Vitry; les madeleines, parce que ses feuilles sont quelquefois aussi dentelées que les feurs; les mignonnes / parce que l'arbre a presque le port de la petite mignonne; la nivette, parce que leurs fruits ont quelque ressemblance; enfin, l'admirable, parce qu'elle a plusieurs de ses traits.

W b r e est vigoureux et fertile...; les bourgeons sont forts...; les feuilles sont grandes, quelquefois dentelées sans fondement.

La fleur est petite, de couleur rouge-brun

son grand diamètre est de

ce fruit, est large et peu profonde, l'autre côté est un peu aplati. La tête est souvent terminée par un petit maraëlon pointu. La queue est placée au fond d'une cavité peu évasée. De petites bosses en forme de ventouses Je remarquent quelquefois sur ce fruit d'un duvet,

La peau est assez ferme et adhérente à la chair, comme celle de la nivette; mais elle est d'une couleur un peu plus verdâtre. Le côté exposé au soleil est lavé d'un rouge clair, chargé ou marbré d'un rouge plus foncé, et toute la peau est couverte d'un duvet blanc, plus long que celui de la nivette, et qui se détache aisément lorsqu'on le frotte avec la main. quand l'automne

La chair est ferme, succulente, fine, blanche, tirant un peu sur le vert; elle jaunit en murissant. Après du rouge...; l'eau est à un goût relevé et très-agréable...; le noyau est long, large, plat, terminé en

poinie, rustique grossièrement. Il a beaucoup de vide entre lui et la chair.

Olte peche munt vers la fin de septembre. Pour être bonne, il faut qu'elle soit bien mure. Elle a passé quelques jours dans la suite

t, ne PAVIE ROUGE DE POMPONNE, ou PAVIE " (Hanche XVI.) Per-CAMU Voyez fructu maximo, s'ca J'orè magno ne durá, nucleo pulcherrimo; c'et adlicerenle. DUH.

Cet arbre est très-vigoureux et très-finement et légèrement.

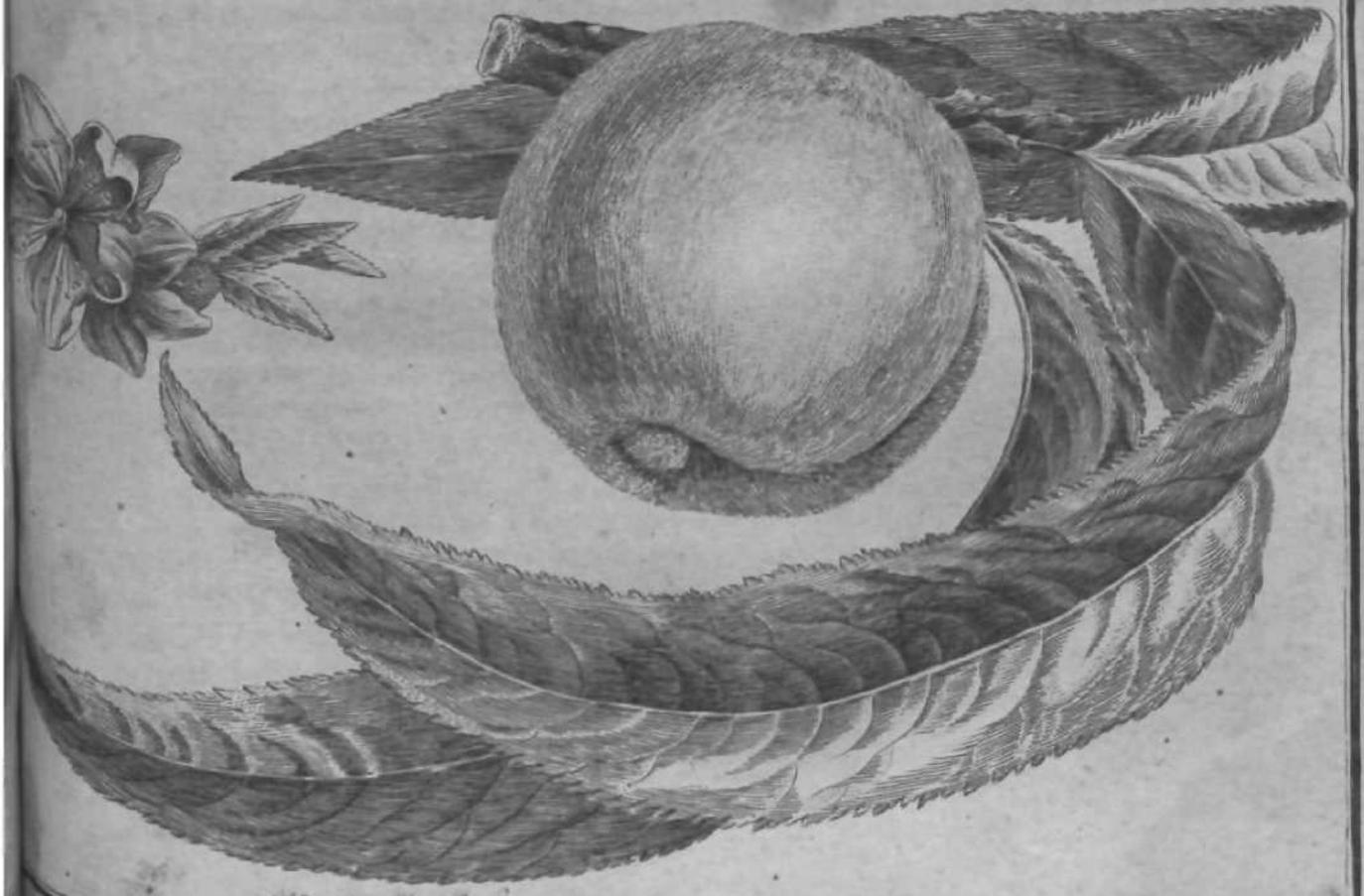
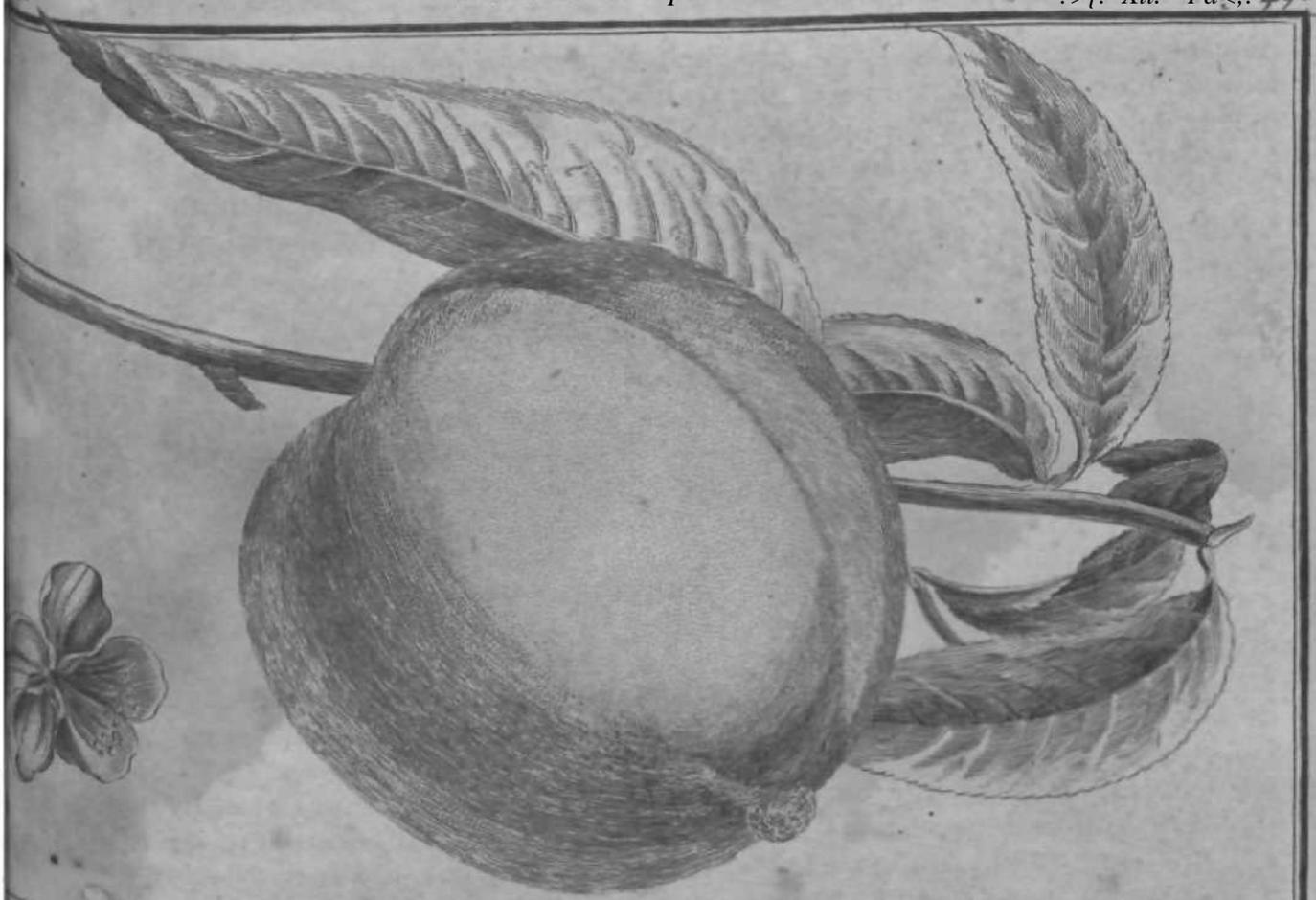
Ses fleurs sont grandes, elles ne s'ouvrent pas bien; leurs pétales étant très-creusés en cuillerons.

Son fruit est rond, d'une grosseur extraordinaire, ayant souvent quatre ou cinq pouces de diamètre. Il est divisé par une gouttière peu prolongée.

Sa peau est mince, unie, couverte de petites verrues; du côté du soleil elle prend une teinte belle couleur rouge; de l'autre côté, elle est d'un blanc tirant sur le vert,

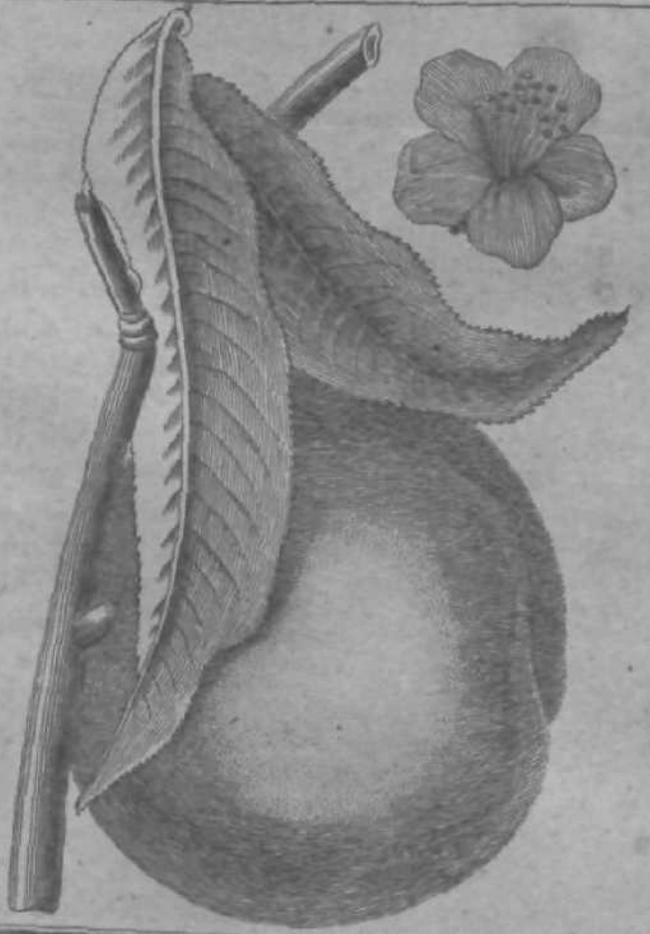
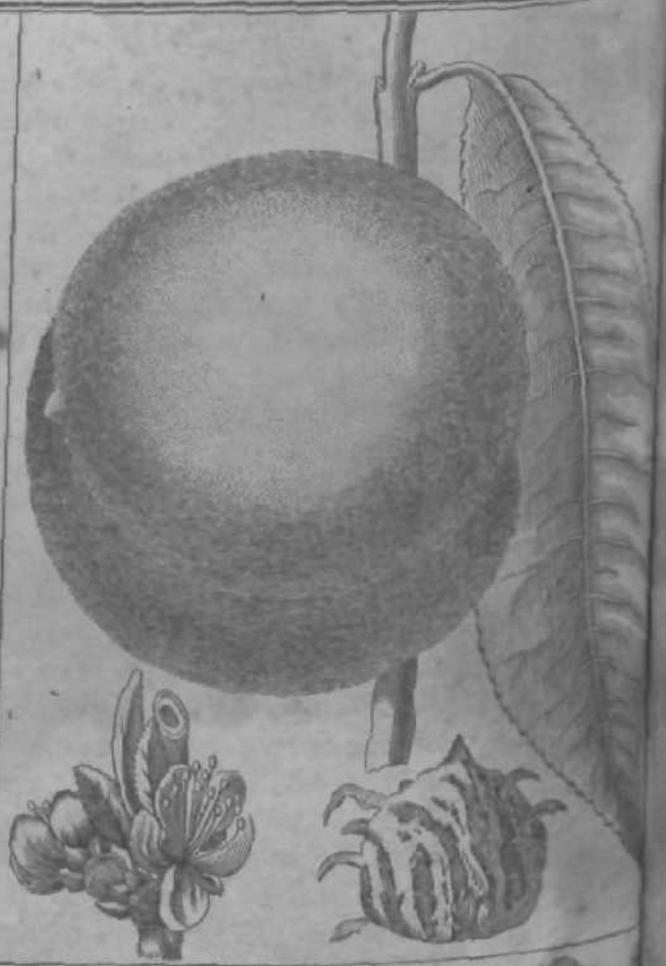
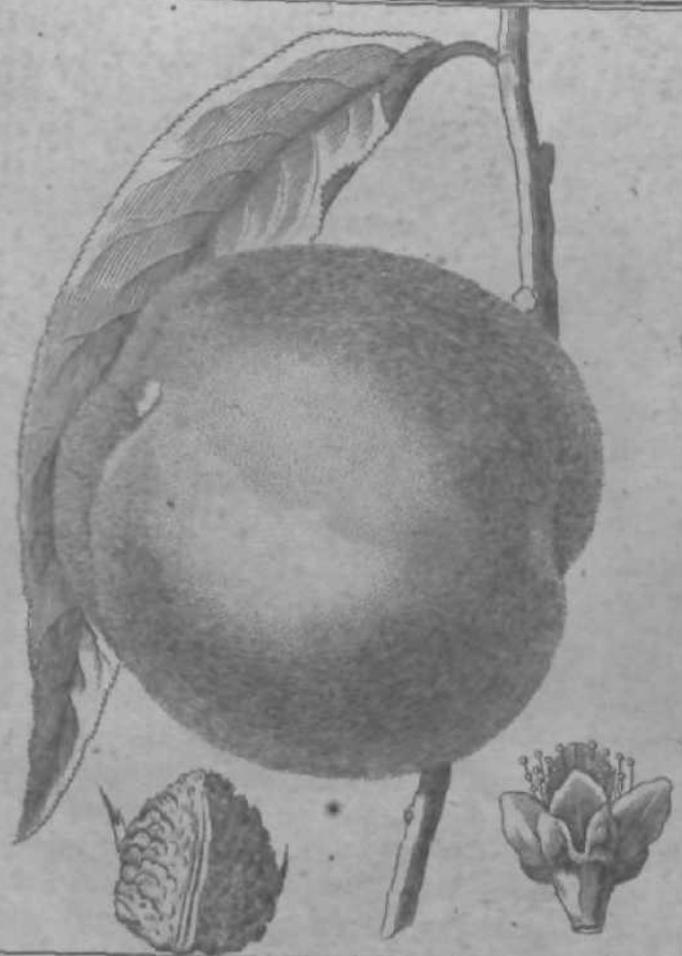
Sa chair est adhérente au noyau, blanche, excepté auprès du côté où elle est sous la peau du côté du soleil; elle est rouge; dure, et cependant succulente. Lorsque l'automne est chaud et sec, son eau est vineuse et musquée, sucrée, très-agréable; elle est insipide...; son noyau est petit et rouge.

Nous avons un pavie rouge différent de ce précédent, qui a une variété. Cependant il mûrit un peu plus tôt, et n'est pas si gros. Il est



Pêcher Nain.

Seller sculp



Cardinale

Persique.

aplatis vers la t ete, où l'extrémité de la gouttiere forme un enfoncement. On n'y appercoit point de mamelon. Il est Ken arrondi du côté de la queue qui est placée dans un enfoncement ovale, peu évasé, très-profond. La peau est fine, d'un rouge très-foncé du côté du soleil f d'un rouge plus clair du côté de l'ombre, où il n'y a qu'un petit espace qui soit d'un jaune clair; la chair est blanche du côté de l'ombre, d'un rouge très-foncé auprès du noyau; du côté du soleil, elle est aussi rouge sous la peau, et ce rouge s'étend intérieurement et marbre la chair de ce côté.

36. TEINDOU, ou TEIN - DOUX. ( V. Planche X M i.) *Persica flore media; fructumagno, globoso, suar v  rubente; sapore gratissimo.* L)UH.

. L'arbre est vigoureux.; les bourgeons gros et presque verts...; les feuilles  randes, hies; d'un vert foncé, point ou 'pe" dentelees.

Les fleurs de Jbjenne grandeur.

Les fruits sont gros, assez ronds, ayant plus de diametre que de longucur; ils sont partages en deux h m sph res un peu ine'gaux par une gouviere qui s'étend presque egalemment sur les deux cotes: a peine est-elle sensible sur la partie renflee; mais elle est assez profonde vers la queue, qui est si courte que la branch\* fait impression sur le fruit; et vers la t ete ou elle se termine par deux petits enfoncemens entre lesquels il y a ordinairement, au lieu d'un nvunelon, une elevation large d'environ une ligne, qui communique el s'étend aux deux hemispheres.

La peau est fine' couverte d'un duvet tres-le>r et fin; du cote du soleil, elle prend un rouge tendre... !

la chair est fine et blanche; il y a quelques traits de rouge auprès du noyau; l'eau est sucee et d'un gout très-délicat...; le noyau est assez gros, rustiqué grossièrement, termine par une pointe aiguë. Souvent il se tend et fait bouffeAefruit, comme parlent les jardimers; c'est- -dire, enfler son diamètre qui devient considerablement plus grand que la longueur. Alors cette pêche perd beaucoup de sa bonté...; elle mûrit vers la fin de septembre.

37. NIVETTE OU VELOUTEE. ( V. Planche XVII.) *Persica Jlore parvo; fructu magtio, globoso, dilut  rubente, serotino.* DUH\

Cet arbre est vigoureux, donne beaucoup de fruit...; ses bourgeons sont gros, peu rouges, même du côté du soleil...; les feuilles sont grands, unies ou asses.

Ses fleurs sont petites, de couleur rouge foncé

Son fruit est gros, amrri; uapu bnguet; la goutiere qui d, vise ie fruil suivant sa longueur e t large et peu profonde; la lete est queU quefois termmee par un petit mamelon pointu, place au milieu d une cavite' peu profonde; la que e es plantee au fond d une cavite' peu large, mais profonde.

\* Sa 'peau' est fenne, \*TM\*TM\*\* a f chair, 'a moms que le fruit: m' soit tres-miir: elle a une teinte ve ddlie, mais la parfaite ^atu'nte ^ jiumit except^ du côté de l'ombie ou il reste une teinte de veil. Le cot^ du soleil est comme l'ave d'un rouge vif et foible, charge de lach s d'ua rouge peu foncé. Elle est enherement ouverte d'un d vet fin el blauc qui la fait paroitre satinee. Ge duvet sera', porte facilement en frottant le fruit avec la paume de la main. La peau est

Qqqa

si cidhèrense à la queue, qite souvent, en cueillant le fruit, il reste un peu de la peau attachée à la queue.

Sa chair est ferme, cependant succulente, de couleur blanche tirant sur le vert, excepté auprès du noyau où elle a des veines d'un rouge très-vif...; son eau est sucrée et d'un goût relevé, quelquefois un peu âcre...; son noyau très-brun, est rustiqué profondément.

Cette pêche mûrit à la fin de septembre. Pour Sirebonne, il faut qu'elle soit très-mûre. et qu'elle ait passé quelques jours dans la fruiterie

38 PERSIQUE. ( Voyez *Blanche XVU*, page 49?.) *Persian flare parvo, fructuoblongo, colorato, veirucoso, serotino; carrie/irmd,* WHMADOT.

L'arbre est beau, vigoureux, donne beaucoup de fruit, mûrit en pleuvent...; les bourgeons sont forts, rouges du côté du soleil...; les feuilles sont larges, très-longues, un peu froncées sur l'aïete, relevées de bosses.

Les fleurs sont petites, d'un rouge clair. Le fruit est allongé, assez ressemblant à la chevreuse, mais plus gros; peu arrondi sur son diamètre, tant comme anguleux ou garni de côtes, parsemé de petites bosses à la queue; il y en a une plus remarquable qui ressemble à une excroissance.

La peau est d'un beau rouge, du côté du soleil... la chair est ferme et néanmoins succulente, blanche; elle est rouge-clair auprès du noyau...; l'eau est d'un goût relevé, fin, très-agréable; quelquefois tant soit peu enigrelette...; le noyau est assez gros, long, aplati sur les côtés, terminé par une longue pointe \ souvent il se xompt dans le fruit: on assure qu'il

multiplie son espèce sans dégénéraler.

Cette pêche mûrit en octobre et en novembre; quoique la plus tardive des bonnes pêches, elle est excellente. La plupart des jardiniers la confondent avec la nivette.

39; PÊCHE DE PAXI. *Persica palensis*-DDH.

Cet arbre est beau • ses bourgeons sont vigoureux et verts...; les feuilles grandes et d'un vert foncé... les fleurs petites.

Son fruit est gros, bien arrondi; terminé par un gros mamelon saillant et courbe en capuchon... la chair est d'un blanc tirant un peu sur le vert; fondante lorsque le fruit est mûr parfaitement...; l'écorce d'un goût relevé et assez agréable: souvent le noyau se fend dans le fruit

Merlet et quelques ardmiers, distinguent deux pêches de *Pau*. L'une ronde que je viens de décrire; l'autre longue, dont le dedans est très-sujet à se pourrir, et qui est encore moins estimable que la ronde...  
 Mais pour en parler de la pêche de *rtu*, que pour en conseiller le nom et *Yidte*. Elle est si tardive, quelle ne peut réussir que dans les automnes secs et chauds, et elle exige les meilleures expositions qu'il vaut mieux réserver pour un grand nombre d'excellentes espèces de pêches.

PECHER A FLEUR SEMI - DOUBLE.

*Persica jlore semi-pleno.* DuH.

Ce pècher est un assez bel arbre, mais il fructifie peu...; ses bourgeons sont d'une force médiocre...; ses feuilles sont belles, d'un vert foncé, terminées régulièrement en pointe très-aiguë. Leur dentelure est fine et à peine sensible,

Ses fleurs sont grandes, composées

de quinze à trentes pétales de couleur de rose-vif, qui paroît un peu lorsque la fleur commence à se passer; d'un, deux, trois et quatre pistils\*, et d'un nombre d'éclarnines plus ou ltiains grand, selon qu'il s'en est plus ou moins développé en pétales. Cet arbre est admirable lorsqu'il est en pleine fleur.

Il nouedes fruits simples, jumeaux, triples et quadruples. Les triples et les quadruples tomhent bientôt. Quelques jumeaux, et un grand *nomhre* de simples, parviennent a maturite'. Ces derniers suit de moyenne gros-jeur, allongfe, ayant un peu plus de hauteur. Leur forme est rarement reguliere et agreable. Presque tous sont plus renfles du cote de la t&e **que du cote de la ^uue qui, r ; ; ^** plante dans une cavite etroite, mais profonde. Les uns ont un petit mairelon, d'autres n'en ont point du tout. La gouttiere *de* quelques uns p^netre jusqu'au noyau ; celle de la plupart est tres-peu marquee, excepte a la tete *et* pres de la queue. La peau oot -rdv.oy *vert* launatre, quelquefois un peu fauve Ju c^tc du s)lei...; la chair est blanche, et l'eau d'un gout assez agreable...; 1% noyau est plat d'un c&te, ties-convexe de l'autre, termine par une pointe aigue, rustique grossierement et peu profondement: ce fruit munit a la fin de septembre.

41. SANGUINOLE, BETTERAVE, DRUSELLE. *Persica flore magno ; corlke et came rubris, quasi sanguineis.* DUH. mets bruns j

L'arbren'est pas grand, mais il produit assez de fruit...; les bourgeons sont menus, et d'un rouge fonce du\* cole du soleil... j les feuilles sont m^diocrement grandes, dentelees sur leurs

bords; elles rougissent en automnie.

Les fleurs sont grandes, de couleur de rose.

Lefruit est assez rond et petit...; la peau est par-tout teinte d'un rouge obscur, et très-chargée d'un duvet roux...; toute la chair est rouge comme line betterave, et très-sèche\_\_\_ • l'eau est âcre et am'ère, à moins que'la fin de septembre et le commencement d'oc(obrenesoientchauds...; le noyau est petit, et d'une couleur rouge foncé.

Cette pêche curieuse est aussi bonne en compote, qu'elle est peu agreable crue: elle munt après la mi-octobre.

42. LA GARDINALE. (V.P./XVII, page 491.) C'est à peu près la mêrae espede de pêche, mais beaucoup plus grosse, meilleure, moins charge de *Juverque Ja pr ^ de ilte*. -- ^ -PECHER NAIN; fVoy. *Piq* , Xy I, pa ^ ^oo N *per i^ matic.* frugifera, JIort *no s i p* DUH. ^

Ge pecher ne devient pas plus grand qu'un pommier greffe sur paradis; de sorte qu'on l'eleve quelaues fois dans *K q.* son fruit sur la table,

Les bourgeons sont gi-os et très-courts ; si charges de boutons , qu'ils sont presque les uns sur les autres, comme les ecailles des poissons.

Les fleurs sont aussi grandes que celles de la madeleite blanche, de couleur de rose tres-pale, P^1 ^ " ? de couleur de chair } le fond de la ileur est un peu plus charge de rouge. Les etamines sont blanches, et leurs som- j le stigmat.- du pistil est jaune : ces fleurs ne souvrent pas bien, quoique les pétales soient tres-peu creuses en cuilleron. Les fleurs- sont rang^es autour de la branché , et tellement serrees, qu'elles n'en lais-

sent lien appercevoir, Une branche tongue de trois pouces, porte jusqu'à quarante ou quarante-cinq fleurs; ce qui fait un très-joli bouquet. ^

Les feuilles sont belles et très-longues, d'un vert foncé, pendantes; la plupart pliées en gouttière, et courses en arc du côté de l'arête. La dentelure est grande, fort profonde, et aiguë; la surdentelure est fine et très-aiguë. La grosse arête est blanche et très-saillante. La couleur, la longueur, le nombre, et la disposition de ces feuilles; donne à cet arbrisseau un coup-d'oeil différent de celui des autres pêchers; elles sont longues, attachées autour de la branche par des queues courtes et grosses, à deux ou trois lignes de distance l'une de l'autre.

«i», » £ «\* estrond, assez la ^ anie de l'arbre. U êchers, dont la tête n'« que neuf à dix pouces d'éendue, porte quelquefois beaucoup de fruit; une ligne profonde le divise suivant sa hauteur, et se termine du côté de la cavité serrée et peu profonde; et du côté de la tête, à une profondeur assez considérable, dont le milieu, où l'on n'aperçoit point de mamelon, se teint ordinairement de rouge-vif, la chair se teint de la même couleur autour du noyau, à cette extrémité du fruit...; la peau prend rarement un peu de couleur...; la chair est succulente; mais l'eau est ordinairement sûre et amère...; le noyau est petit, et blanc.

Ce fruit très-médiocre, qu'on ne cultive que par curiosité, mûrit vers la mi-octobre.

Avant d'abord tirés des petits arbres d'Orléans, je les ai multipliés en semant les noyaux. Les arbres qui en

sont venus; ont donné des; plus encore plus mauvaises que ce que l'on trouve à Orléans: ce qui est remarquable est de décorer très-joliment de grandes plates-bandes, au premier printemps, et pendant le reste de la saison, par celle des feuilles.

43. PECHEH NAIN A FLEUR DOUBLE. *Persica africana, vana, ore incarnate, plena, st\*\*r*

Du (J'ai arbrisseau ne donnant point de fruit, on ne sait si on doit le ranger

parmi les pêchers ou les amandiers, ou s'il ne doit pas être regardé comme un prunier

produit beaucoup de fleurs très-douces et d'une belle couleur de rose et d'une odeur très-appréciable de celle du

pecheur... et rouges du côté du soleil, en octobre ceux de la plupart des pêchers... \*\*U», e/soln, du bouton, sont roulées les unes sur les autres, comme celles du prunier: vu de dessus, on y observe des nervures, comme au premier: et ruy... les ne j> vuic-s parois & ent plus saillantes. M» au pêcher; mais ils sont allongés & ent comme celles du pêcher, et cependant un peu plus larges relativement à leur longueur. Leur vert est de core semblable à celui des feuilles du pêcher.

Au reste, cet arbrisseau ne doit être cultivé que dans les jardins avec soin.

M. Duhamel, ainsi que les auteurs qui ont écrit des environs de la capitale, ont restreint beaucoup le nom de prunier à celui qui, à l'exception d'un petit nombre, mûrissent dans nos provinces du nord. On en trouve plus de vingt bonnes variétés

celles du midi, dont la pi apart sont culti vées simplement dans Irs vignes, et sont caractérisée par des uoras qui varknt de village à village; de manière qu'il est impossible d'établir \*une nomenclature précise, jusqu'à ce que l'on soit parvenu à faire une collection de ces arbres. Les planter dans le même lieu, en comparer à l'exemple de AL Duhamel, les feuilles, les fruits, les noyaux, les feuilles, le port de l'arbre; enfin établir une synonymie raisonnée, c'est un travail tout neuf à faire, et digne de l'attention, des soins et de la vigilance du cultivateur. J'en avois comxence; mais forcé d'abandonner le pays que j'avois choisi pour ma retraite, je ne pus le continuer. J'invite les amateurs à prendre ce travail en considération, et je leur cède la gloire et la satisfaction de répandre de la clarté sur un sujet si agréable, et duquel dépend la richesse des fruits des provinces du midi.

Ce que je dis des pavies, s'applique également aux *brugnons*; M. DuWiel n'en compte qu'une seule espèce. La Provence, le Languedoc, l'Italie, etc. en connoissent beaucoup d'espèces. Ce qui caractérise les *brugnons*, est leur chair qui est fine et dure; leur peau lisse, unie, sans dureté; enfin, leurs noyaux qui sont presque unis. Les Italiens [out appelé avec raison *nectarines* ces espèces de pêches, parce que leur sue cloux et parfumé, fait riaître l'idée du Nectar. Les *brugnons* sont également partagés en *brugnons* à petits et à gros fruits, en hdtifs et tardifs.

Le *brugnon noix* est ainsi nommé parce que son fruit n'excede pas la grosseur d'une noix; la couleur de sa peau est fort rouge j sa saveur

très-relevée. Il est mûr en juillet.

*Lebrugnon violet à chair jaune*, est très gros; son eau très-relevée, il mûrit en juillet et août.

De ces trois espèces, en y comprenant le *brugnon muscjué* ou *brugnon violet*, sont proveiues un grand nombre de variétés.

Quelques espèces, ainsi qu'on a pu le remarquer, se r^gèrent de leurs noyaux, et elles sont par conséquent des espèces jardinières du premier ordre., (Consultez ce mot.) La multiplication des autres tient à la greffe, et elles sont des espèces jardinières du second ordre. L'amateur qui désire se procurer des espèces nouvelles, peut mettre en usage le procédé indiqué au mot *abricotier* > tome premier, page i<)5; et cette manière d'opérer l'hybridité dont il est question, est peut-être le seul moyen dont la nature se soit servie dans la multiplication de ces espèces..., les semis de noyaux fourmissent chaque année des espèces nouvelles; c'est par eux qu'on a obtenu la bourdine, la maftinede Courson, la chancelière, la belle de Virry, la pavié de Pomponne, et un très-grand nombre d'autres pêches qui ne sont pas connues; parce qu'elles ne sont pas venues entre les mains des connoisseurs.

#### *Ordre de la maturité des pêches dans le climat de Paris.*

On doit bien sentir que cet ordre varie suivant que les lieux sont plus ou moins élevés, suivent les abris, le rapprochement du midi, la nature du sol, etc. j mais on peut dire en général, que les époques de maturité seront, dans ces différents cas, plus ou moins avancées, ou retardées."

Avan.-pteheblanche... ;avan,-pe- \* & • % \$ £ § % & , \* \* » £  
che rouge... ;avan, pêche ,aune. ^ ^ p r i n ^ F . T M . ^

A O u T.

Madeleine blanche...; grosse mi-  
crponne -pourpréhative...; chevreuse  
g r : -1£,, e | a d , a | b « , e | aune.

m<sub>nm</sub>...:lapelilemignonneoudouu  
de Troyes..; la pourprée hâtive...; la  
grosse mignonne..; la madeleine rouge  
tardive...; la pêche malte...; la belle  
g j f « ^...; l'admirable ou  
de la boudine...; la ni-

Pavie b,anc,ou pavie ^ejeine...  
**t S S ^ S ; I S e**  
violette native-.; grosse violette hâ-  
tive • madeleine de courson..; pèche  
nialté...; bourdine..; admirable..; per-  
saiscfAngoumo^..;brugnonmusqué 5  
teton de V^nus..; royale..; belle de  
Vitry...; tein doux...; mvette...; pecher  
à fleur semi-double. Le

^ p o n n e . , • e . . o u . e s ^ s . b o n s ^  
de bri et pavie  
^ .. o v i n e e ^ i d i o n a , ,

C H A P I T R E 111-

De vèxposition que de T M T M ^ e j 6  
p Scher > de la ^ q ^ ^ . e u l  
vientj et des sujets dgnffei y  
exige  
n a t a l p a y s d u p e c h e r , i n d i ^  
de

O C T O B K ,

Pourprée tardive. ; chevreuse tar-  
dive..; pavie jaune..; pavie de Pom-  
ponne...; violette tardive...; jaune  
lis abricotée ou admirable jaune..;  
Se tard v ^ T , betterave ou san-  
vinole persique et pêche de Pau.

^ ? & S ^ J & ~ ! &  
aujourd'hui parfaitement naturel  
dans le climat de Paris ou dans d'au-  
tres pays analogues par la tempéra-  
ture, ne peut-on pas dire que cette  
ingénérité leur a e e > u - - r e n d i f t l -  
succession des semis ? I e ^ c h e r q \*

f f c & e ? comment de J bit ^ ^ S ^ ^  
novembre.

Toutes les espèces de pêches ne sont  
pas également bonnes ; plusieurs se  
plaisent plus dans un canton que dans  
une autre, et le grain de terre opère  
souvent de grands changemens sur la  
saveur de la chair et de l'eau du fruit.  
Ce sont autant d'objets que chaque  
pavuculiev doit etudier, et qu'il est  
I m p o s t de determinev d'une ma-

porté de Perse à Paris, r-  
à ses pluies habituelles et aux ri-  
guezurs de ses hivers. C'est par le semis  
que le pêcher et le mûrier ont che-  
miné d'espace en espace, et qu'ils se  
sont peu à peu acclimatés dans des  
contrées si opposées et si éloignées  
dc leur pay ^ n a ^ V £ b e a \* \* f #  
me semUe au mows , ^ ^ ,

d'égards diviser le globe en quatre parties; la glaciale, la tempérée, la chaude, et la très-chaude ou torride... Les arbres des deux extrêmes ne peuvent vivre ailleurs que chez eux; et ceux du centre, qu'en se rapprochant des unes ou des autres parties. Quoi qu'il en soit, la bonté de la pêche et sa maturité, exigent, dans toute la France, **une bonne exposition; tout au plus dans quelques provinces méridionales, l'exposition du nord surmonte à certaines espèces.** Le levant, le midi, et le couchant, sont les seules expositions qui leur conviennent en général, excepté celle du midi, les deux autres ne conviennent qu'aux espèces hâtives dont on veut prolonger la durée des fruits; et encore cela tient-il au climat.

Les sols très-tenaces, tels que sont les terrains argileux et trop crayeux, ne conviennent point aux pêcheurs; **les racines ne peuvent s'étendre; l'humidité qu'ils retiennent, quand ils en sont une fois pénétrés, fait jaunir les feuilles, et l'arbre se charge de gomme.** La même chose arrive dans les terres naturellement humides, gouteuses; les fruits y sont pâteux et insipides, et ils y mûrissent plus tard que sur un autre sol.

Lorsque le fond de terre est doux, substantiel, et qu'il a une certaine profondeur, **l'air devient chaud et les fruits délicieux.** Ces fruits sont plus parfumés dans les terrains sablonneux et légers; mais ils sont moins succulents.

Les terrains appelés rochers, soit à cause de leur humidité naturelle qui tient à leur position, soit à cause de la même humidité qu'ils retiennent, à cause de la densité de leurs parties, demandent des pêcheurs greffés sur pruniers; les autres sols, au contraire, exigent des pêcheurs greffés sur ar-

diers, oil surabricotiers, ou sur franc,

Les arbres sont plantés en *espalier*, (*consultez ce mot*) ou à plein vent. Dans les provinces du nord, très-peu d'espèces réussissent à plein vent, parce que les fruits n'éprouvent pas la chaleur nécessaire à leur maturité.

On est donc forcé de recourir à l'*espalier*. Dans les provinces du midi, **l'espalier est inutile, et les fruits que l'on cueille sur les arbres ainsi disposés n'y sont jamais aussi savoureux, ni aussi parfumés que ceux des arbres à plein vent.** L'*espalier* a été imaginé pour l'agrément, et par le besoin. *Un mur* est très-désagréable à voir; tapissé par une belle verdure enrichie de fruits agréablement et diversement colorés, il recrée la vue et ne l'éblouit pas comme un mur tout blanc. Le besoin de se procurer beaucoup plus de chaleur a fait imaginer les abris, et les murailles en forment d'excellents, puisque la chaleur tient à la réfraction des rayons du soleil. Plus le mur est blanc et moins la chaleur se concentre, les rayons du soleil sont trop réfléchis; les murs en brique, au contraire, sont bien mieux pénétrés par la chaleur, lorsqu'ils ne sont pas recouverts d'un enduit de plâtre ou de mortier.

**Un arbre à plein vent, naturellement plus élevé que celui en espalier, et environné par**

un courant d'air continu, reçoit moins de chaleur; mais comme il végète sans contrainte et d'après la loi qui lui a été assignée par la nature, ses fruits sont plus tardifs, mais ils sont bien plus délicieux. Dans les provinces vraiment méridionales, ou dans tels autres cantons où la chaleur devient à peu près la même pour les arbres au moyeu

dés abris, les espaliers de pēchers sont plus nuisibles qu'avantageux, à moinsqu'on n'ait la facilitéd'en arroser la terre. Sans cette précaution, ou si des pluies favorables( cas très-rare en ce pays) ne viennent au secours du fruit, ilsedessèchera surl'arbre, ou bien la pgche, si fondante ailleurs seraici sèche, coriace, et sanssue. Dans ce cas, les pavies, les persais, les brugnons doivent seuls couvrir les murs; et par la raison contraire, ces especes de peches sont presque interdites aux provinces dunord.

Dans les provinces du centre et du midi duroyaume, il vaut beaucoup mieux planter en plein vent qu'en espalier, quoique l'arbre du premier Vive beaucoup moins que. celui du second. Ceci demande une explication. Lepecher d'espalier, *mal conduit*, ne dure pas plus que le pecher livrealui-meme; lien est tout autrement lorsqu'une main sage se charge de sa direction. ^

Pourquoi<sup>1</sup> le pecher a plein vent vit-il moins que le pecher en espalier *bien conduit*? C'est unbeau problème ~~par un académie pensant~~ ~~à donner~~ ~~la solution.~~ ~~Je ne prétends pas à proposer~~ ~~de la solution, je vais hasarder~~ ~~quelques idées, et les présenter~~ ~~comme de simples appercus, ou si l'on veut,~~ ~~comme des idées hasardées.~~

Le ~~deperissement~~ du pecher à plein vent ~~tiendra~~ ~~Tobliteration~~ ~~desescan~~ ~~aux séveux,~~ et au prompt changement de son *az/bier* (*consultez ce mot*) en bois ligneux. De la nait la difficulté qu'il a de percer des bourgeons sur le vieux bois: cependant ce n'est que par les bourgeons que Tarbre perpélue, sa vigueur. Sa decadence et sa decrepitude

prochaine tiennent done à sa constitution; et j'ajoute à quelques cir-Constances accessoires qui seront détaillées.

Suivons les progressions decetarDi<sup>m</sup> lorsqu'il est nouvellement plante, pendant quelques ann<sup>e</sup>s consecu-<sup>tes</sup> ves, il se hâte de pousser des <sup>o</sup>our<sup>g</sup>es longs et vigoureux, qui ensui-<sup>3</sup> a la seconde ou à la troisieme ann<sup>e</sup>e sont changes en bois partait, pie<sup>ss</sup> sans aubier et a ecorce dure<sup>A</sup> je<sup>s</sup> sure qu'ils acquierent de <sup>la</sup>Bj\*<sup>></sup>ou<sup>u</sup> bourgeons secondaires de <sup>e</sup>es <sup>f</sup> les geons premiers, <sup>ont</sup>ior<sup>!</sup> <sup>n</sup>f<sup>nt</sup> branches principals, se dessecne<sup>t</sup> peiissent, et ainsi successivement, e-remontant vers le sommet de I arl<sup>t</sup> La, les bourgeons sont courts' <sup>ra</sup> charges defeuilles<sup>^</sup> ilsseraccourcissen<sup>e</sup> de plus en plus a mesure que l'arbre vieillit; enfin, une mere bran<sup>e</sup>\* meurt, puis une seconde, <sup>^</sup> <sup>a</sup> <sup>r</sup> <sup>f</sup>is perit. A mesure que les <sup>"TM</sup>l<sup>o</sup>/<sup>e</sup>-<sup>fl</sup>es deviennent plus courts, les <sup>te</sup>U<sup>!</sup> ont changent de couleur; elles <sup>n</sup> <sup>^</sup> <sup>e</sup>s plus le vernis luisant dont sont <sup>pa</sup> <sup>u</sup>fe celles des jeunes arbres; leur <sup>ra</sup> <sup>^</sup> <sup>^</sup> pale et blanchatre, <sup>annon</sup>ce la <sup>prompte</sup> <sup>metamorphose</sup> en véritable bois de tout l'aubier qui constitue<sup>e</sup> le bourgeon, est la première cause de son peu de durée, de l'en<sup>dur</sup>cissement de l'écorce et de la difficulté de <sup>ki</sup>isser percer des bourgeons<sup>su</sup> <sup>^</sup> <sup>^</sup> bois de la seconde année, et <sup>ae</sup> <sup>A</sup>i<sup>X</sup>ie<sup>S</sup> possibilité qu'il y a à ce que ces <sup>tn</sup> <sup>lu</sup> <sup>^</sup> bourgeons percent sur le bois <sup>p</sup> <sup>co</sup> <sup>^</sup> vieux. Que Ton me <sup>ho</sup> <sup>^</sup> <sup>^</sup> paraison afin d'expliquer, <sup>rob</sup>me<sup>\*</sup> <sup>1</sup> <sup>^</sup> <sup>ho</sup> <sup>^</sup> <sup>^</sup> descan aux séveux. A mesure que <sup>ta</sup> <sup>^</sup> <sup>^</sup> me vieillit, les apophyses ou-<sup>mo</sup> <sup>^</sup> <sup>^</sup> <sup>^</sup> des muscles et des tendons, tie

qu'elles &oient dans la jeunesse, s'allongent, se durcissent, et s'ossifient, en raison de leur prolongation et de leur endurcissement; le jeu des muscles et des tendons est diminué au point que le vieillard semble marcher par ressort. Ce que cet endurcissement produit sur les muscles de l'homme, celui de l'aubier le produit à peu près de la même manière sur les canaux sèveux. Leur diamètre est plus resserré; il monte peu de sève, très-fine, et très-purée à la vérité : c'est pourquoi les fruits d'un arbre d'un certain âge, de la vigne, etc. sont toujours beaucoup plus sucrés et meilleurs que ceux de l'arbre encore jeune : on doit encore ajouter qu'ils mûrissent plus tôt.

Be la petite quantité de sève qui monte à cause de l'oblitération, résulte le moindre prolongement des bourgeons, et il va toujours en diminuant; enfin, l'arbre de ces mêmes bourgeons est presque totalement changé en bois parfait avant la fin de l'année.

L'expérience a démontré que les bourgeons, ceux même des espaliers, ne pénètrent que très-difficilement sur le vieux bois : il est donc clair que les boutons ou les yeux, une fois épuisés, il ne peut en naître d'autres que sur le bois nouveau; dès-lors, arrive la suppression des rameaux inférieurs. D'ailleurs, le pècher ne se feuille qu'à l'extérieur; les feuilles forment une espèce de voûte, et privent des bienfaits de l'air, les rameaux, les bourgeons et les boutons inférieurs. La sève de cet arbre a une tendance singulière à s'élever, et elle se porte avec impétuosité sur le sommet; les rameaux inférieurs en débrobent quelque peu, mais successi-

vement le supérieur affaiblit l'inférieur et celui-ci périt. Toutes ces causes, séparées ou réunies, concourent à la prompt destruction de l'arbre. Si actuellement on ajoute les causes étrangères, on sera surpris que l'arbre subsiste encore si long-temps,

Il existe en France très-peu de petits cantons assez privilégiés pour n'être jamais exposés aux gelées tardives, ou du moins aux gelées blanches un peu fortes; ainsi, ces exceptions ne détruisent point la loi générale que je vais établir. Toutes les fois que le pècher est en fleur, s'il survient une gelée, non seulement les fleurs périssent, mais la transpiration de l'arbre est interceptée, les bourgeons sont attaqués, et de toute nécessité ces bourgeons de l'arbre secourent.

(Consultez ce mot, et vous verrez combien la gomme est nuisible aux arbres.) Or, si les bourgeons de l'arbre à plein vent sont affectés par le froid, s'ils meurent tous, ou en partie, l'arbre est donc privé en proportion du maf, de la facilité de regarnir son sommet, puisque le vieux bois ne sauroit lui donner dans la suite de nouveaux bourgeons. Le terme de la végétation de cette branche est arrivé. La partie restante de ce bourgeon, chargée de gomme, souffrira, languira, et périra insensiblement; et si elle ne périt pas, elle poussera, l'année d'après, des bourgeons si courts, que l'on n'y verra plus qu'un tourbillon de feuilles pâles et ternes.

*Laclogie* (consultez ce mot) est une des causes extérieures les plus communes de la mort des pèchers à plein vent. Chaque feuille est, en général, destinée par la nature à être la nourrice d'un bouton ou à feuilles, ou

à fruit, ou à bois. Quelle doit *tore* la vigueur de ce bouton, si sa mère nourricière est languissante, malade, et sans force ? Ajoutez encore l'état de l'arbre, et vous trouverez une cause infaillible d'une prochaine destruction.

Si l'on fait actuellement la comparaison de la végétation de l'arbre à plein vent, avec celle de l'arbre en espalier bien conduit, on verra que le dernier est sans cesse tenu sur bois nouveau, et qu'au lieu de vieillir, il se renouvèle à bout de le rajeunir. Il en est ainsi de l'espalier mal conduit, où les branches sont perpendiculaires, où les gourmands fourissent, où les bourgeons ne naissent plus qu'aux extrémités des branches, etc. Cet arbre suit, à peu de choses près, la loi de l'arbre à plein vent, et de plus, il est chaque année couvert de plaies mal soignées, que la serpette meurtrière du jardiner a produites. Si les détails dans lesquels je viens d'entrer ne sont pas une démonstration rigoureuse du peu de durée du pêcher à plein vent, leur résultat est au moins probable; d'ailleurs, je les donne pour ce qu'ils sont; et si l'on veut avoir la complaisance de m'en communiquer de meilleurs, je les recevrai avec reconnaissance.

#### T H A P I T R E IV.

*De la multiplication et du perfectionnement des espèces de pêches, par les semis et par la greffe.*

Plusieurs pêches se reproduisent par le noyau, et elles n'ont pas besoin de greffe; il n'en est pas ainsi d'une très-grande quantité d'autres espèces: si l'art ne venoit à leur se-

cotirs, les arbres donneroient de très-mauvais fruits.

Dans la majeure partie de nos provinces, l'incultivateur est bien embarrassé lorsqu'il veut se procurer de bons fruits. Il a à redouter l'infidélité du pépiniériste, sur la qualité qu'il demande, les sujets défectueux qu'on lui envoie, la reprise plus qu'incertaine des arures « ! • " - ; ; abymées, écourtées, meurlées, et suivies de la détestable, mais expéditive méthode d'enlever les arbres de trop grand éloignement des lieux, le temps que les arbres restent en chemin, pendant lequel ils souffrent; enfin, une dépense souvent très-fortifiée et quelquefois au-dessus de ses facultés. Il est donc plus prudent pour lui, plus économique, et en tous sens plus avantageux, d'acquiescer dans son jardin une petite parcelle proportionnée à l'étendue de ses besoins. Des-lors, la multiplication de sujets par les semis, est la plus convenable (Consultez à ce sujet le *W* PÉPINIÈRE).

Je ne sais trop pourquoi les pépiniéristes ne font pas d'usage de noyaux de pêches, afin de éviter dans la suite. De tels arrosages & que disent-ils, plus sujets à la gomme que les autres; cela peut être dans certains cantons; mais cette assertion, qui passe pour une maxime fondamentale; est-elle bien fondée? Si on considère les pêchers, les pavies, les persajs & naturellement de noyaux d'aharés vignes, on ne les voit pas plus chargés de gomme que les autres, à moins que des causes extérieures ne soient intervenues. Un pêcher s'est trouvé chargé de gomme, il en a eu l'année d'après; ce qui est dans l'ordre, et une suite très-ordinaire de son état de souffrance pendant l'an-

née précédée ; il n'en a pas fella davan. age pour V cetie prétendue observation et le propos auquel eUe a donné lieu , aiel en Louche et se Seroit-ce la greffe qui occasionneroit la gomme en mettant franc sur franc? Je ne vois aucune raison probable qui autorise cette hypothèse. Je dirois même que j'ai la preuve m rpâroTy<sup>e</sup> r kMS<sup>e</sup> pas être cru su rpaioletteje P<sup>ri</sup>enc , et de bi en exams<sup>er</sup> si eTe ifonl-ances ex.e-rieures inf un franc un amman-primier un abricotier; si les circonstances locales courent pas encore avec les exteneures.

Jeneregarde point comme inuiffé- rentlechoixdesnoyauxjcelu.cueiil sur un arb» n - J ^ o j ^ d'une espece déjà bonne, et e/c par e le-mém, doit nécessairement duire un objet déjà perfectionné ; il ne donnera pas , il est vrai, à lui-quelques espèces exceptées ) des fruits aus ^eaux que ceux four- nîs par la greffe ; mais ils vaudront beaucoup ^ W<sup>o</sup> ^ av ^ mis en terre le h\* d un uv ^eon. {Comuhez le mot ESPECE. ) Ce se- roit meme un travail trte-intérosant à faire que de semer des noyaux Aa nV,ai,up psnèce dans un meme . t a t " e t de ^atuer ensuite quelle espècedonneroh l'arbre le plus sam, T plus vigoureux , le moms su, et a la ~omme, à k cbque , etc, et la melleure espèce de fruit. Un parel travail seroit bien préceux pour les cultivateurs ; à coup sûr on obuendroit de ces semis velles , et l'on sait

greffi sur 1 « ^ « venu de noyau et vigoureux. dorme un arbre foil Les amandes, te noy<sup>aux</sup> d'abri- les seuls em- destinés ” greffe dû pécher. On choisit, de pré- férence sur les espèces de prune , les noyaux du damas noir , de la ceri- sette et du saint - julien. On sème

nus nriK du frui, jusqu'au moment de les mel, re, en terre. Quelques per- sonnes k./on, germe, comme les

# ESSSSTS

l'automne thode de sûre , ^uoï ne se ^ouve jamais de places vide. MJP<sup>inière</sup>. Les marchands serrés da ^ les p, pini<sup>er</sup>es, loit affi, de ménager le terrain, soit ahn que les ^ plus ^ t, mais lorsqu'il fa ier l' r re de terre , on est ou daVle castgater les.pieds voisins, ou d'écourter les racines de celm que l'on , arrache> On s'inlagme bien que le pepinieriste prend ce dernier paît. Mais qui travaille pour lui, Id\*\* tro» peds de dist nce d'un arbre d un autie, ou pour le moins deux pieds.

Plusieurs anj«», ont dit que le amandier réus- sissent mieux dans k>>t... égers; sur prun«i dans p<sup>e</sup> terrains forts; et que teUe ou telle j<sup>ache</sup> réus- siss oit ^ q ^ d ^ ^ nier, etc. Ils on.^eu u j « | cel dépe lo t de quelques circons- tances proprement locales ; car le fait

a ~~et~~ démenti par des expériences faites sur le même sujet et sur le même sol. Dans d'autres endroits on a la fureur de généraliser, d'établir des préceptes; le plus petit essai détruit une assertion générale. M. Duhamel se plaint, avec raison, qu'on greffe trop peu sur Pabricotier venu

le noyau; j'en ai vu très-bien réussir dans des terrains où le prunier et l'amandier étoient mal venus, et le très-judicieux continuateur des ouvrages de feu M. Pabbe Roger de Schabol, M. de la Ville-Hervé dit: « je m'embarrasse fort peu de la distinction des terres fortes ou légères, de celles qui ont du fond ou de celles qui n'en ont pas: j'ai toujours préféré de planter sur amandier, dans quelque terrain que ce soit ».

La végétation de Pabricotier et surtout de Painandier, a beaucoup plus d'analogie avec celle du pêcher qu'avec celle du prunier; les trois premiers sont en fleurs, à peu de chose près, à la même époque tandis que le pêcher et l'amandier, fleurissent dès que la chaleur de l'atmosphère est au degré qui leur convient, et que le prunier exige un degré plus fort. Si le pêcher greffé sur prunier fleurit en même temps que celui qui est greffé sur amandier ou sur abricotier, ce n'est pas à raison du pied et des racines, mais c'est à raison de la chaleur ambiante qui agit sur le tronc, sur les branches > etc. Je ne veux pas dire pour cela que la chaleur imprime à la terre n'y contribue en rien, mais jusqu'à ce moment, c'est pour peu fait très-peu. Consultez **Tartide AMAKDIER**, et Uses **ce qu'on**

y dit des belles expériences de M. Duhamel. La végétation du premier, n'ayant pas lieu dans le même temps que celle du pêcher, la partie de ce dernier en végétation ne subsiste long que des sèves seveux qui se trouvent répandus dans ses branches et dans son tronc, et il se passe plusieurs

jours avant que ces sèves soient renouvelées par ceux qui montent des racines. Cette intermittence de sève ne paroît-elle pas être la cause de plusieurs maladies particulières aux pêchers greffés sur pruniers, que sur les autres genres sur franc ou sur amandier et abricotier? Cet aperçu demanderoit à être suivi de près par un amateur éclairé.

*La greffe (consultez ce mot) perdue les espèces, elle les perfectionne, mais elle n'en crée pas de nouvelles.*

On greffe en écusson, et à ce dormant, depuis le milieu de juillet jusqu'au milieu d'août, le greffon doit être sain, vigoureux, et son diamètre soit d'un pouce de diamètre; autrement la greffe formera

*bourre/et (voyez & not) et cet arbre ne prospérera jamais bien; c'est un arbre de rebut. Le bourrelet se forme bien plus aisément, toutes circonstances égales, sur le prunier que sur le pêcher et abricotiers, parce que la végétation est inégale, ainsi que l'activité*

A la fin de l'hiver, on examine si le Feuille dormant est en bon état; alors on supprime, un peu au dessous de la tige, la partie qui pousse ensuite et prend sa place

Je n'entre pas dans de plus grands détails ; ils sont consignés au mot *greffe*.

## C H A P I T R E V. *terrea* Finstant que Fonouvre les fosses.

### *De la plantation du pêcher.*

Si on n'étoit pas si pressé de jouir, je dirois à l'amateur : faites défoncer votre terrain à la profondeur de quatre pieds ; s'il est pauvre et maigre, enrichissez-le par des gazonn<sup>es</sup> de prairies, par des fumiers bien consommés, par des terres bien substantielles et qui aient du corps ; si ce terrain est trop compact, ameublissez-le avec du sable, des plâtres, des balles de blé, d'orge, d'avoine, etc. ; enfin semez un noyau à la place que doit occuper l'arbre, et dans la fosse que vous lui destinez ; et vous aurez un sujet que vous grefferez lorsqu'il en sera temps. Je réponds qu'à moins qu'il n'arrive quelques accidens, cet arbre sera très-beau. On aura perdu trois ou quatre ans à la vérité, mais combien n'en sera-t-on pas récompensé dans la suite ?

On ne fait jamais les fosses ni assez vastes, ni assez profondes, et la plupart des cultivateurs plantent leurs arbres sur l'espèce de plate-forme qui se trouve dans le fond ; il semble qu'ils craignent que les racines ne s'étendent trop profondément, et qu'ils croient qu'elles n'ont pas besoin d'une terre bonifiée ou par le mélange d'autre terre, ou par les débris des animaux et des végétaux. Plus le sol est mauvais ou compact, et plus on doit approfondir, élargir les fossés et les ouvrir plusieurs mois d'avance, afin qu'ils se remplissent de terre, leur circonférence et la terre qu'on en a retirée, soient em-

richis par l'effet des matières. {consultez le mot AMENDEMEKT.} Si on a des engrais végétaux ou animaux, c'est le cas de les mêler avec la

terre. Si on veut donner toute l'attention que la bonne culture du pêcher demande, on tournera et retournera plusieurs fois cette terre, afin qu'un plus grand nombre de ses parties soit exposé à l'action de la lumière et à l'air ; d'ailleurs les engrais se trouveront mieux combinés avec elle. On objectera que je multiplie la dépense : cela est vrai. *Bien travailler, ne Hénir* : voilà la devise du bon cultivateur. Il sème pour mieux recueillir : il a grand soin de mettre de côté la terre de la superficie de la fosse, et de la placer ensuite dans le fond, parce que celle qui auparavant occupoit sa partie inférieure, deviendra, après la plantation, la couche supérieure, et sera ensuite assez bonifiée par la culture,

Sur une plantation de cent pieds de pêcher, et telle qu'on la pratique ordinairement, on compte, dans la première ou dans la seconde année, une perte au moins de dix sujets. Le nouvel arbre qui n'a pu faire, l'ouverture de la fosse, la plantation d'un autre pied, ne coûteront-ils pas plus, n'occasionneront-ils pas une dépense plus forte que celle qu'on sacrifieroit au creusement des fosses larges et profondes, etc. ? Donnez donc, s'il le faut, une profondeur de quatre à cinq pieds sur six à sept de largeur.

Si on a eu la précaution d'établir une pépinière chez soi, on est le maître d'avoir des arbres bien garnis de racines et de chevelus. En fouillant la terre, - en la cernant tout autour en suivant chaque mère racine,

on ménage ses chevelus, et on par-  
 vifent jusqu'au pivot que l'on conserve  
 avec le même soin que les racines;  
 enfin, c'est l'arbre tout entier qui sort  
 de terre, et qui sera replanté avec  
 le même soin : mais si on fait venir  
 les arbres du dehors, il faut pré-  
 venir d'avance le pépinienste, et en même  
 temps qu'on lui fait lademande, lui  
 dire qu'on ne lui paiera pas les  
 arbres dont la greffe fera bourrelet,  
 ni ceux dont les chevelus seront meur-  
 tris, les racines écourtes, et qui  
 n'auront pas dix-huit pouces de lon-  
 gueura partir du tronc. Il vaut mieux  
 ?aJer plus cher, et être servi de la  
 mimie qu'on l'exige.

constante des cultivateurs et la pratique  
 constante des cultivateurs de la Mon-  
 sur la conservation des racines. «Il y  
 a, dit-il, une préparation essentielle  
 omise par les plus habiles jardiniers,  
 pour habiller le tépecher et le mettre en  
 Sal d'être place en terre: elle consiste  
 miner s'il n'y en a point de mortes,  
 de brisées, d'éclatées, de rongées par  
 les vers, ou attaquées de chancres,  
 Dans tous ces cas, il faut supprimer  
 celles qui sont defectueuses - accourcir  
 celles qui sont cassées ou lëndues. A  
 l'égard des racines endommagées par  
 dont le retranchement ferait tort à  
 l'arbre, on les guérira par l'onguent de  
 Saint-Fiacre, (consultez ce mot) pré-  
 caution tellement essentielle, qu'un  
 pécher, à l'égard duquel on l'aura em-  
 ptoyée, vieillira plus vite en trois ans  
 qu'un autre en six».

» 2°. A manager soigneusement les  
 S pivots, au lieu de les supprimer en  
 dessous pres du tronc, suivant la  
 pratique ordinaire des javdiniers. Il

est impossible qu'une plante piv-  
 tante a qui l'on a siipP<sup>nrae</sup>, son  
 vot, croisse et se iortine, \* r  
 que la perte n'en soit i epaiepa ^  
 nouveau. Ceux qui out era ^  
 ture, ont vu qu'die reproai, mbre  
 pivot et souvent plusieurs; a^s Dans  
 de plantes qui en ont été puve. vous  
 les amandiers, par e x e m l i t e  
 trouverez des racines plongeai<sup>Comme</sup>  
 pivotantes, et non laterak s. LA tronca  
 elles sont perpendiculaires a^ bonda  
 elles prennent des sues plus ar<sup>ns</sup>  
 que celles qui sont placées. ^no ^  
 lement. p'ai remarque que: les  
 fruitiers qui P^JJ<sup>te</sup>?L' ^ ^ V. ar n i s  
 rapport^ les Inn s les mieux no ^ i  
 «. Les plus succulents, elque toiv P f .  
 vigoureux, sont en lève dans M e s p f ,  
 aiusie s p p m e r aux ^ i b ' e s l e p  
 e'est de nature leur mecanisme

organisation.. fon n i e a J  
 »Ja, outé que si on- toi  
 bout de trois « « > J » . > [entière  
 tronc, on trouvera la ter<sup>at</sup>  
 de ces plaies considerables  
 ment trempée de l' \* T M T M J e n f e a  
 seve. On verra le chanci P  
 ces plaies, et des ^ ^ J ^ t  
 leurs levres dont ils empe  
 reunion; par elle de gios vers  
 trent quelquefois dans Je point qu'il  
 sa tige, ils la carient au point qu'il  
 l'arbre, et en montant son e t i s  
 meurt. Ces observations ont été  
 dent guère avec le sentiment d'un  
 naturaliste moderne, qui recommande  
 dans ses écrits de retrancher le pivot  
 des ar b r s et de mutiler ses racines.

Suivant lui o ? . n « r l s q L r a c i n g  
 coupant, lors du labour, es arbr ^ j  
 des bles, de la vigne, a d s g o r v ; c e ,  
 on leur rend même un gran  
 parce que pour quelque  
 ^ / v i  
 ^ , o f t

qu'on leur ôte , il s'en forme une foule d'autres (i). »

» 3°. A planter les arbres avec toutes leurs bonnes racines, quand elles auroient une aune de long, c'est le moyen de leur faire jilusser des j^is vigoureux dès la première année, et ue les voir tous formes a la seconde. La règle générale est de ne rafraîchir le bout des racines que de l'épaisseur d'une ligne , en proportionnant la grandeur du fosse a leur longueur; coupées dans l'endroit ou elles sont les plus menues, elles s'allongent en croissant par la suite, dans leur grosseur naturelle, Le contraire arrive quand on les raccourcit dans leur fort: il se fait alors autour de la coupe un petit bourrelet environné de filets, qui deviennent racines moyennes, mais jamais aussi grosses qu'elles auroient dû l'être. Il m'est arrivé de faire lever des arbres, soit pour en remplacer de défectueux, soit a cause de leur proximité. Ces arbres, que , dans le temps, j'avois plantés avec toutes leurs racines , par voie de f>erpendicularité , et sans supprimer l'epivot, les avoient allongees jusqu'a cinq pieds de profondeur , et six a sept dans le pourtour. J'en ai vu

un grand! nombre qui, en quatre ou cinq ans, avoient des racines de treize pieds de longueur».

»4°. Aneloucherenaucunefaçonau chevelu. Il y a entre toutes les racines un rapport général, sem^lable à celui qui, dans le corps humain, se trouve entre les vaisseaux qui contiennent le sang et les liqueurs nécessaires à la nutrition et à l'accroissement. Les p<^2^ tites racines portent aux moyennes et aux grosses les sues de la ierre les plus fins et les plus déliés, Pordreest donc totalement dérang^ par la suppression de ces filets ».

« 5°. A faire sa coupe par dessous, nette^ et en bee de flûte. Gette maxime est foYidée sur ce que l'ouvertU e de la plaie, faite a l'extrémité de la racine, se referme plus aisément quand elle reponddirectement a la terre sur la quelle elle pose, que si elle se trouvoit supérieurement ou sur le côté, comme la coupe ordinaire des branches ».

» 6°. A observer la position des racines et une jusle proportion entre elles. Tous les arbres ont plus ou moins de grosses racines autour du tronc, et entremeeles de moyennes, Quelquefois^ elles se trouvent toutes du meme cote. On plantfcun pecher

(i) Pignore de quel naturaliste M. de la Ville-Hervé veut parler; mais je suis entièrement du sentiment de ce dernier. Dans une olivette labourée par la simple *araire*, décrite par Virgile, ( consultez le mot CHARRUE ) les racines des arbres, et même grosses comme le bias, s'étoient empales de la superficie du sol, et par conséquent les récoltes en grains étoient au dessous du médiocre. J'y fis passer la grosse charrue à roues, attelée de trois paires de bœufs, qui enleva une quantité très-considérable de ces racines. Les oliviers souffrirent pendant deux ans de cette soustraction; mais à la troisième ils reprirent une vigueur toute nouvelle, et la récolte en grain fut très-belle. Si Von veut appliquer cet exemple a toute espece d'arbres (riutiers que Pon plante, on doit observer que l'olivier avoit, outre ces racines superficielles, un grand nombre d'autres racines pivotantes, et malgré cela l'arbre a souffert; que sera-ce donc pour un jeune arbre qui a besoin de reprendre, de vegeer, etc. ? Cet exemple prouve encore qu'on ne coupe et qu'on ne retranche jamais impunément de\* racines.

suivant son sens; et on a plutd' egard à la tête et à Pemplacement de la greffe, qu'à la posilion des racines. Qu'arrive-t-il de là ? Lorsque l'arbre Jousse, il produit, du côté où l'on alaisse plus de racines vigoureuses, des jets trois fois plus forts que de Pau.re. On ne voit dans tous les jardins que des pêchers dont un côté a des membres vigoureux, tandis que Paître ne profi.l point, dépént au coniraire , et meurt insensiblement. Telle est une des causes de la courte durfe de cet arbre parmi nous ».

» Pour éviter cet inconvéniént , j'observe, en taillant mes racines , de distribuer les tórtés et les toïDies dans une sorte d'egalit^ . Si mon ne le permet pasfet que les racines soient d»un c V , je le plante de facon qu'elles se troulent£ devant, inettant le long du mur la partieou il y en a le moms. La pousse alois sennit par devant , ettirant mes branches de chaque côté sans les muter ni les ecourter, j'IPS -distribuede manière que l'arbre est également garni. Si c'est un arbre nain ou en plein vent , je place au midi le côté où il y a moins de racines pour le faire profiter davantage. Il est certain que de la proportion distributionnelle des racines , dépend celle des branchesXa raison pour laquelle la seve se porte avec plus d'abondancludu trLc dans le "cote de l'ar- Kz. « m. « c. » est que les onices des passales de la seve sont plus nom- Ereux et plus dilates de ce côté-là , et qu'etant violemment poussft par tant d'endroits a a fois , et faisant sans cesse irruption , elle ouvre de plus en plus ces passages p.

Il est, on ne peut P ^ ^ f ^ que Parbre sent plante, etonenle amis qu'il Pe"toit dans a I??TM^TM... il est de la derniere " " P ^ f ^ la greffe ne soit jamais ntene. Jus terres léger\* s e ^ h e s fort^ prom, tement que les te, é lus L'arhre fo\*J^oTM J ^ p S r . \* ? ue profondem nt \*TM\*TM g\*£ifon eür dans le, seco. e s. et r^ortionn^Q doit encor et.e. plito, p op' la re ^ Ma nature du jetsu-x lequjI trag^ ^ a ete apphquec Le•P^u"i^ ^ ^ y ut i' f' ^ ^ i ^ e qua le prop- m. Luaiçv

Si on considère un espalier d'ar- Dresirun-^ ^ - . ^ t^ a en j r o l t s , arbre voit „ dans une innmies (2 desrejets s elancer de s ^ ^ r meny rizontal s; leurpro. ^ a o c o i s e u r ^ absorbet y j au P ^ ^ . Que g ? e ^ n ardinier dans Jes circons- id i t . auand u s tances? Usa w. ^ ^ ^ ^ s s a l ) t . d e cont un peu joits. Jutes ses forces dans ses deux mains, ff les arrache avec violence ; mais s'il prend la peine de considérer le résultat de son opération, il verra que la partie inférieure du rejet ar- raclé forme un coude, parce que ce reijt dépend d'une bifurcation de la racine dont une parti- c ~ - - ne à tracer , tandjs que e ^ ^ ^ B e \* l'exteneurouelle se charge a deux Il ne peut •fej\* » ^ ^ . . s i d e ; p a t e s , l' a ^ ^ . q u i s a u r ? j - - - . ^ la tortion sMendra la d ^ ^ C e s r e j e t t de celle qui r.ste en terre la couc ^ pu""ent à hnfini,loisque la couc ^ >n f & i e u i \* d u s o l e s t t r o p d u r e . - r o t o n - l'arbre a ete! plante Hop pea teYe du dement, enfin , lorsque la

Voisinage est plus - travaillfe , p'us fumée et plus arrosée que celle qui environne le pied de l'arbre.

La tendance naturelle du prunier à fourmillerde racines traçantes, devmit engager les pepinières à ne greffer *les* arbres à noyau que sur eux-mêmes, ou sur amandier, ou sur abricotier: cependant si l'arbre doit être planté dans une terre dont la couche inférieure soit habituellement trop humide, c'est le cas , et je crois le seul, ou il convienne *de* planter le pêcher greffé sur prunier.

Écoutons encore ce que dit M. de la Ville-Hervé sur la plantation du pêcher. « On doit laisser toujours un pied de distance entre le miir et

arbre. L'usage de planter le pecher perpendiculairement a la muraille , a ete reconnu nuisible; et on com- tence a se reformer a cet ^garden l'avancant de quelques pouces; mais ce n'est point assez , a moins que la muraille ayant peu de fondemens , les racines ne trouvent au-des.sous suil- sammentdeterrepours'elendre. Voici mesraisonssurcette foçon de planter a un pied du miir: 2° le soleil qui garde a plomb sur la souche et sur les racines du pêcher, les empêche de ressentir les faveurs des influences du ciel, des pluies, et des rosées. Qtt'après de fortes pluies on fouille au pied de ces arbres, on trouvera que la terre n'est ipoint du tout hu- niectée, quand même elle pourroit Fêtre , le moindre rayon du soleil l'auroit bienlôt dessérhée\*.

» 2°. Tout le ixiondesait que lors- qu'un arbre est planté, la première action qui se passe dans son iwtérieur est de foi aier et de darder de toutes parts, à travers les pores de la terre, de petits filets blancs au bout et au-

tour des ces racines que Ton nonime *chevelu*. Ces filets sont extrêmement tendres et cassans. Lors done qu'ils rencontrent les pierres du raur et *ses* fondemens, il faut nécessairement qu'ilsrebroussentchemincommeceux des plantes renfermées dans des pots ou dans descaisses:à leur défaut, les racines du devant et des côtés sont obligées d'y suppléer; mais elles ne sont guères plus a leur aise, comme on va le voir ».

» 3°. Le sentier qui règne d'unt bout à l'autre de l'espalier, afin de travailler aux arbres, est perpéluel- lement foulé aux pieds: il se durcit et devieut impenétrable aux pluies et à l'humidilf, du moins en été. Dans

cettesaison, cesentierestfendu detous cotes, sur tout dans les terres foites; et au moyen des gerçures les racines sont pour ainsi dire a'jour, et le peu d'humidite est dess&hee par *hs* vents, le hale, et les rayons du soleil ».

» 40. Les mulots et les souris *des* champs etablissent leur demeure dans le pied des murs a travers les ratines de ces arbres; leur accroissement et leur sante ne reçoivent pas peu de ces animaux y pratiquent ».

» °. La tige de l'arbre, ainsi ap- pliqueQ au mur, doit être brûlée dans les ehaleursimmodérées quiin- terceptent la circuktion de la sève , et en dissipent une grande partie. La sève ne pouvant plus trouver pas^ sage par le devant qui est desséché , monte et descend par le derrière de l'arbre, du côté où il est appliqué au mur. Le jnécanisme de la végétation devient imparfait dès que les parties qui doivent y concourir n'agissent plus de concert; enfin, cell- qui fait seule les fonctious des autres doit

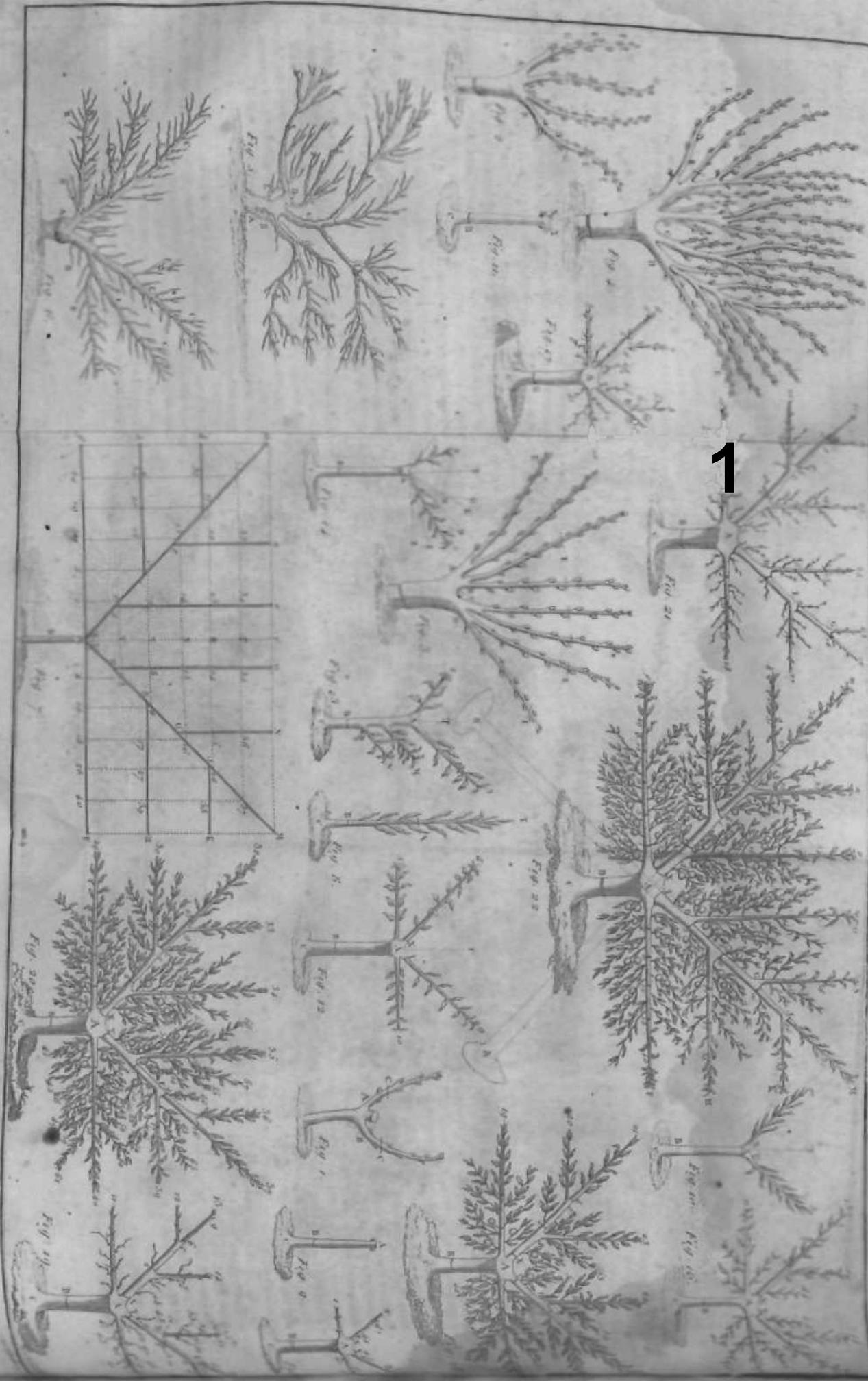
aussi à la fin s'e'puiser elle-m«me ».

» 6°. Quand on est obligé de réparer les murs, il est presque impossible que les arbres, plantes presque perpendiculairement, ne souffrent beaucoup de dommage, tant de la part des ouvriers, que du plâtre et du mortier dont on se sert qui est funeste à ces arbres, au lieu qu'étant éloignées d'un pied, on les dépalisse, on les tire sur le devant, on les attache à un pieu avec une corde, et les ouvriers travaillent avec une entière liberté. Quand on plante un arbre au pied d'un mur, il a environ un pouce; mais quand il est parvenu à en avoir cinq ou six, que veut-on qu'il devienne? J'en ai vu dont l'écume étoit tellement aplatie du côté de la muraille, que la saillie des pierres y est imprimée. Outre l'inconvénient d'une telle contrainte il faut de nécessité les abattre quand il est question de rebâtir le mur ».

» Après que les trous des maçonneries à recevoir ces arbres sont remplis à dix-huit pouces près, je laisse un pied franc depuis le mur jusqu'à l'ouverture du trou, et je casse mon arbre de façon que sa tête louche au mur, tandis que sa tige en est à un pied de distance; s'il a une courbe, je mets le côté creux en dedans et le fort du côté du mur. À l'égard des arbres nains, j'abats leur tête de la tige plus longue, suivant la méthode de la greffe pour qu'elle approche du mur, en supprimant les yeux du bas et réservant ceux d'en haut qui, sans être forcés, doivent joindre le mur. Je conviens que suivant la méthode, les racines du côté du mur sont enfoncées dans la terre, tandis que du côté du sentier, elles seront pres de la super-

ficie; mais il n'en résultera ni inconvénient ni dommage pour les arbres. Les racines ne se pointeront que d'un côté de la muraille tandis que s'étendant en superficie vers le sentier, elles plongeront en terre. Le jardinier, en plantant pour empêcher que les arbres ne souffrent de ce qu'on offense les jeunes arbres, y met un petit piquet de bois qui sera enfoncé dans la terre & qui empêchera la prise du mauvais herbe. On ne plante pas de grands arbres espèce à espèce au pied d'un mur avec d'autres de la même espèce perpendiculairement, mais on les plante en diagonale à la distance d'un neu de régule, et on sème de temps en temps de bons arbres sains, abondamment de longue durée. Cette raison est fondée sur ce que les arbres nains ne peuvent pas pousser dans un long espace de terre placés à la distance d'un arbre à l'autre. Je ne parierai pas de l'usage de l'arbre à l'usage de l'arbre. Cet objet a été traité dans l'Ucleespahei, tom. 1, page 100. Les plus forts arbres, si on les laisse pousser, se battent, et il vaut mieux les abattre à propos de temps, et les remplacer par les autres. Cette compensation si dévouée à une production indique l'époque, à laquelle ces arbres doivent être plantés. C'est ce que l'article précédent a dit, et comme il n'y a pas de doute de voir cette végétation et comme les nouveaux arbres poussent beaucoup plus vite que les autres, on ne doit pas à la fin de l'hiver, pour que la tige ait la hauteur que l'on veut, et suivant la force de l'arbre.





1

plaie sera aussitôt recouverte avec *Vcnguent de St.-Fiacre*, afin qu'elle ne souffre ni du hâle, ni du froid, ni de l'action du soleil.

Peu de personnes observent un certain ordre dans la plantation des espèces de pêchers. On voit un fruit hâtif à côté d'un tardif, un pavie près d'une pêche fondante. Ne vaudroit-il pas mieux placer ensemble chaque pied d'une même espèce, et commencer la plantation par les espèces précoces, et ainsi de suite jusqu'aux plus tardives pour lesquelles on réserveroit les expositions les plus chaudes ? On auroit par ce moyen, Un espalier qui ne se dégarniroit pas de fruit de place en place, et il ne faudroit pas courir souvent aux deux extrémités, pour cueillir des fruits mûrs à la même époque.

On n'observe point encore que le pêcher ne prospère pas lorsqu'il est oppujé contre les murs de terrasse ou de soutènement de terre. Us conservent toujours une certaine humidité qui empêche Paouement des fruits. De pareils arbres ont toujours leurs feuilles de couleur pâle qui annonce leur état de langueur.

## GHAPITRE VI

### *De la taille et de la conduite du pêcher.*

Pour bien connoître cet objet, pour en saisir exactement toute l'étendue, enfin pour se rendre compte des causes qui l'ont qu'un pêcher dure plus long-temps, et porte plus de fruit en suivant une méthode, plutôt qu'une autre, il faut comparer ces méthodes entre elles; elle se réduisent à deux principales, à celle de

M. de la Quintinie, plus ou moins modifiée par ses sectateurs, et à celle de M. l'abbé de Schabol, ou de Montreuil également modifiée dans un ouvrage intitulé: *Essai sur la taille des arbres par un amateur. Ce rapprochement des diverses méthodes instruira mieux que les digressions qu'on pourroit faire, et, en jetant un simple coup-d'œil sur la gravure, on distinguera sans peine leur mérite ou leur défaut.\**

### SECTION PREMIERE.

#### *Méthode de M. de la Quintinie.*

Cet auteur ne paroît mettre aucune différence entre la taille du pêcher et celle des autres arbres soumis à l'espalier; les lois qu'il établit sont générales pour tous.

Le *Don* sens dicte que Je premier soin est de se procurer deux bons bourgeons, qui deviendront par la suite les mères-branches: il en sera de même dans le cas où Ton en réserve quatre ou six, suivant les différentes méthodes, pourvu qu'elles soient fortes et proportionnées entr'elles. La distinction des méthodes porte et sur la quantité des premières branches à laisser, et sur leur direction.

La direction consiste ou dans la ligne perpendiculaire, ou presque perpendiculaire, ou dans la ligne oblique, ou enfin dans la horizontale.

Les figures 1, 2, 3 de la Planche X/12/1 ionnent la filiation des branches d'après la méthode de M. de la Quintinie. La fig. 1 représente l'arbre planté l'année d'avant, qui a poussé deux bons bourgeons, d'où sortiront, l'année d'après, quatre bourgeons qui deviendront, à leur tour,,

des br  
ne lai  
les bo

leur partie superieure en CC, on parvie'ndra au but qu'on se propose, Voila la taille de la premiere annee.

V A la seconde, les quatre membres

ABCD,

vant leur

E ou en F

bre on veut avoir seulement deux

branches pour former la tota-

lité de huit, on ravale jusqu en Lr,

afin de ne laisser sur chacune que

deux bourgeons de l'annec. Si on est

pressede garnir un mur, la taille r

Jonvient f mab si Yon veut que les

membreset le tronc se foit.hent, le

ravalement en G est necessaire, et

celui en E tient le milieu.

Ces quatre meres branches A U

CD,fig. 3, produiront , pendant la

troisieme annee, des bourgeons plus

ou moins vigoureux , plus ou moms

forts , suivant la longueur qu'on aura

laissée aux meres-branches. Or sur cha-

cune on n'a conservé que deux bour-

geons ravalés à deux yeux, il est clair

que les huit bourgeons qu'ils donne-

ront prendront le double de hau-

teur et de grosseV que ceux sur

lesquels on aura laiss^ six ou huit

eux, et ainsi de suite. L'arbre est

Sonforme avcc huit ou dix bourgeons,

et capables d'en produire de plus

vigoureux par la suite, et ces huit

portent sur les quatre premiers mem-

br

I'la fin de cete'.roisieme annee ,

et a la taille pour la quatrème, le

hnn ordre exigede ravaler jusqu'aux

deux delniersleux des huit l)anches;

afin que par\* la bifurcation generate

la totalite des fortes pousses soit au

ooinbre de »eixe, et ainsi d'onnee

en

en année, toujours par bifurcation. Cette maniere de conduire l'arbre est fort jolie et fort simple sur le papier; mais l'est-elle autant dans la pratique? Seize roduisent trente-

deux, trente- quatre, etc. etc. F. alors c'est une

forêt, une incroyable (consultez figure 4) à

laquelle il faut ajouter tous les bour-

ges, et à fruits. On est

d'abattre les bran-

ches afin de laisser un

espace conv ble aux pe utes bran-

ches, qui doivent être

aba^lues, et doit ^ ^ ^ ^ que ce

est de sim les ap pe ^ us et

figu's on sup possible de rende

aux ye ^ t les £, modifica^nj de,

l'arrangement naturel des branches

ou bien il faudroit autant mu p

les gravures qu'il y a de variés. l e

J'ai vu plusieurs personnes qu»

après avoir obtenu les huit pre-

mieres branches, se contentoient

de les arrêter simplement par la pointe,

et leui laissoient ensuite faire des

branches latérales, sur lesquelles ils

tailloient... e méthode?

Qu an'voit-il de ceu tou:ou

c'est que lasevequ. se por^e, aut, ne

avec i m p e l U O M » e ^ ^ ^ t ^

"oumssoit; que medtopi^ a peu

rameaux inferieurs, et a peu

leur substance étoit dévorée; enfin

on ne voyoit plus sur les pèchers

qu'un amas de branches defeuillées

depuis l e b a, et simplement char-

gees de bourgeon i au sommet. Cette

taille « « \*urde en e ^ ^ , être

pendant à la 4« niei e n« « pins? » or S

suivie pour les iiiiis. J l V da van

que le jurduuer n en sait pas

tage ; alors chaque branche, devenue mère, est taillée comme formant un arbre séparé ; elle donne beaucoup de fruits pendant un temps ; mais elle est sans cesse dévée par les gourmands du sommet, et elle périt bientôt.

Le défaut essentiel de la méthode de M. de la Quintinie est de conserver la perpendicularité aux branches des arbres en espalier, par conséquent d'attirer tous les efforts de la sève par le haut, et de ruiner le bas, sur-tout pour le pecher, ou une ne visite plus que du bois sans verdure. M. de Schabol, ou son excellent continuateur, vont détailler la méthode de Montreuil.

## SECTION II-

*De la méthode de Montreuil*

«EUsereduit(c'estraileteur qui paile) a trois points principaux: 1<sup>o</sup>.# couper aux pechers, et aux autres arbres. le canal direct de la sève par lequel die se porte perpendicularroent vers le haut, pour les obliger, par cette suppression, à ne pousser to branches que sur le tronc: on doit cependant lui laisser des branches directes montant verticalement, afin de garnir le milieu, et qu'elles ne soient pas perpendiculaires en partant de la tige et du tronc, mais perpendiculaires sur obliques. 2<sup>o</sup>. A ne jamais arrêter par le bout, ne jamais pincer, roner, casser par le milieu, aucune branche, sur-tout du pecher, mais à les laisser pousser dans toute leur longueur, et à les palisser. 3<sup>o</sup>. A fonder sur les gourmands toute l'économie et la disposition du pecher, à les passer avec tous leurs bourgeons, pourvu

qu'ils puissent trouver place sans confusion, sans quoi il faudroit les supprimer : il faut asseoir sur ces gourmands la taille actuelle, autant que l'arbre peut l'exiger ; leur donner une charge proportionnée à leur vigueur, en les allongeant le plus qu'il est possible. On verra les raisons ces pratiques, fondées sur l'usage et le succès de Montreuil.

J'établis présentement trois classes de branches. (*Consultez ce mot*). 1<sup>o</sup>. Des branches *montantes*. Il doit n'y en avoir que deux dans chaque pecher, Tune a droite y l'autre k gauche, (voyez *Fig. I, pi. XVI, page 460, Tome II*) en sorte qu'il représente un V un peu plus déversé que de coutume. 2<sup>o</sup>. Des *membres*, ou branches montantes (*Fig. II de la même Planche*) et descendantes *Fig. III*, qui croissent sur les deux branches-mères, communément à un pied de distance les unes des autres. Les branches montantes garnissent le dedans, et les descendantes, le dehors. 3<sup>o</sup>. Des branches appelées *crochets*, qui sont a bois et a fruits pour l'année, et qui en fournissent d'autres pour les années suivantes. L'habileté du pecher consist à ménager un tronc, que l'arbre en soit toujours pourvu.

Pour avoir une idée de cette méthode, il suffit de comparer un pecher conduit suivant la coutume ordinaire, avec un | ordinaire, -ec un | ordinaire, f aeon 'qui vaetreexp4<sup>u</sup> i remier c \* l nin;i tel ciu« est repre-

une excoriation occasionnée par un flux de gomme; C, branche verticale et perpendiculaire; D, cicatrice d'une branche viciée qu'on a été obligé de

1

C

P E C

c l V ; E, b, !n!be qui croise en  
dJous de la grosse, pour vempLr le

f < W qu'il occupe  
tigue et ses ra  
et qu'il donne  
utre arbre  
s de frult

la perpendiculanle.

Le pècher, au contraü-e, que e  
donne pour modele, forme, tant au  
moyendesmaîtressesbranchesquedes  
branches-meres, autant d'eventails  
particuiiers. On remarque sur celui de  
\ajigure 6 un bourrelet A, simple et  
non gon  
sur ama

B, et qu'on nomme sorties ; C,  
les branches-crochets, ou lambour-

membres E. Ces sortes de branches  
sont le frail de Industrie do jardinier,  
qui a su les ménager à propos. La  
lettre F d^signe le • clous et les /agues  
(c\_ow i/// « cemot) qui servent à pah-  
ser les branches sur les murs enduits  
de nlatre

Le pècher de la planche XVI,  
^-./\_f, Tome I[, est touttail^etpalisse'  
/la loque ; le vide qui s> trouve  
sererapfit, comme on le volt dans la  
^ . 5 de la même planche. Si une  
des mères-branches est plus forte que  
les autres, on parvient, peu à peu, à  
luidonnerune^galitéproportionnelle  
par le moyen de l'éx>urgeonnement.  
tes tailles y sont diSérentes sur les  
différentes branches; les unes sont  
taillées fort long [fo«r donner du fruit  
là même année ; et les autre\*, taillées  
court, sont les branches de réserve  
pour tailler dessus l'année suivante.

La différence des deux arbres, mis  
en comparaison , est telle, pour la  
ponsse, qu'un pècher de Montreuil,  
à l'âge de cinq ou six ans, est plus

l?raem a „ ^ . . ordmaires,  
s.ssent dans les aiDies siaccessive.  
celles ^ . c o t e f f l a n j i s i e t i l n \*  
meat apres l'avoür lang haut qui  
a pluss que> e n nJeu branches per-  
profitenj. Ces grô ses aussi aux dé-  
pendxculaires cro.s ent surpassent en  
le pècher étant

distribution proportionnelle de la sève,  
qui, des deux mères-branches, passe  
oblic , et par conséquent avec  
moins d i é m o s i t é , dans toutes les  
aulres. Cette manière de former les  
arbres en espalier, es ^ f r a m e à  
l usage pratique enveis te bres  
de tige et de buisson, s b v e a  
(»upe la tête, pour iorcei. l i a n s  
se pariager horizontaleniem u. et  
briSiche! latérales autour da uonc  
delatige, - branchrt

Outre les trois classes de W ^ ^  
que ,ai distmguees, il y J\_mandes  
autre ordre : i . des gou ^ ^  
qui naissent communenieu\_ons, du  
corce, des yeux des b o ^ t même  
tronc ou de la tige, souventes reje-  
des racines, dont ell« soi«««• q u j  
tons; 2°. des demi-gourman<y. des  
viennent également par-tou ue l'on ne  
lambourdes ou bnnqilles, q r d sou-  
connoit pas, et que l'on wnlon ou chif-  
vent; 4°. des branches tolles, aussi faux  
tonnes, que. I on appeiie <t . aux bois.  
bourgeons., ou branchesdej. . . le mot  
Sur cette diversite, consult  
BRANCHE.  
Telles sont ordinairement" t (outes  
}eS

les branches dont le pêcher et les autres arbres sont composés.

Pour former les branches mères qui forment le premier ordre je commence à dresser mon arbre sur deux branches, que je taille à quatre, cinq ou six yeux, et dans le cas où il a poussé une branche plus forte d'un côté que de l'autre, je taille fort long la plus forte, et je tiens très-court la plus foible qui tarde peu à rattrapper la première qui a été beaucoup chargée et réduite. A mesure que ces branches s'allongent, je leur donne plus ou moins de charge, afin de leur faire occuper une plus grande étendue sur la muraille; elles me produisent une infinité de gourmands qui poussent à leur extrémité; je les taille fort long, à un, deux ou trois pieds, suivant la vigueur de l'arbre, et je rabats le bout de la branche mère sur le gourmand qui a poussé le plus près de son extrémité; je détache ensuite du mur les branches mères, pour abaisser chaque côté davantage, afin de l'évaser et de l'étendre.

Le milieu de l'arbre, loin d'être vide, se trouve aussi garni que les côtés, au moyen des branches montantes et descendantes qui sont aussi, pour la plupart, des gourmands allongés, et au moyen des branches crochets placées à distance en distance, pour en garnir les intervalles. Ces branches mères et ces membres font éclore des branches à crochets qu'on laisse pousser de toute leur longueur, et qu'on taille au printemps, à bois et à fruit, suivant l'âge et la force de l'arbre. #

Parmi les branches crochets qui poussent à côté de chaque ceil des gourmands conservés, je supprime

au palissage et à l'ébourgeonnement toutes celles de devant et de derrière, pour palisser celles des côtés; et à la taille suivante, j'en abats une entre deux, je taille les autres à un ou deux yeux sur les fleurs qui se rencontrent. Ces branches crochets me donnent dans l'année du fruit et du bois pour la suivante.

Qu'on ne me dise point que je me contredis, et que je laisse sur les branches mères des branches tirantes qui poussent perpendiculairement. Ces dernières, quoique perpendiculaires, sont originaires de branches obliques, et, par conséquent, elles ne peuvent attirer à elles seules toute la nourriture, ni affamer les autres, comme si elles étoient d'à-plomb à la tige ou au tronc. Il arrive néanmoins quelquefois qu'elles prennent trop de nourriture; on les réduit alors soit en les supprimant, soit en les ravalant sur une branche basse, soit en les courbant forcément pour arrêter la sève, comme il sera dit en parlant de la courbure des branches.

Par rapport aux branches crochets qui donnent bois et fruit, les fortes dont les yeux sont doubles, avec un bouton à bois au milieu, reçoivent un peu plus de charge que les autres. Les demi-fortes dont la grosseur est moindre, sont moins chargées. Quant aux foibles qui n'ont qu'un œil à fruit et à bois, on les tient court; mais à force de tailler successivement sur les uns sur les autres, les branches sur lesquelles on a taillé profondément, se trouvent trop hautes montées, on les rabat d'année en année, et on profite de celles qui percent aux environs, et des gourmands pour rapprocher sa taille.

Les gourmands poussent plus promptement, plus vivement, (t plus abondamment que les autres branches. Ils ne viennent sur les saibres que lorsqu'on les taille trop court, qu'ils se déchargent trop, ou qu'ils sont extrêmement vigoureux. On distingue trois sortes de gourmands; les naturels qui naissent immédiatement de la gousse et des branches; les sauvageons qui poussent au dessous de la gousse et du tronc même, et les demi-gourmands également produits de ces parties de l'arbre.

Je pourrais ajouter à ceux-ci une quatrième sorte de gourmands, que j'appelle artificiels, jet qu'un jardinier industrieux fait pousser à tout arbre pour le renouveler, lorsqu'il commence à s'user, et pour le remplir quand il est dégarni en quelque endroit.

Voici les principaux indices pour connaître les gourmands: 1°. leur position; la plupart poussent de l'écorce et non du bois; 2°. leur empatement: c'est qu'ils partent de la peau ou de l'œil / leur base est plate. Us sont gros du haut, fournis, nourris même en naissant, et ils occupent toujours par leur base presque toute la capacité de la branche de laquelle ils sortent; 3°. la précipitation avec laquelle ils s'efforcent de pousser; ils naissent, croissent, grossissent et s'allongent tout à coup. Il en est qui, dans un an, poussent jusqu'à six ou sept pieds de haut, et qui parviennent à la grosseur du doigt; 4°. les uns sont des nœuds certains par lesquelles il se fait connaître. Ces sortes de branches commencent de fort bonne heure à avoir, par le bas; cette couleur brune de la peau, qui

n'existe sur les bourgeons que quand ils sont convalescents en bois dur. Lours fruits sont aussi plus mûres, plus larges, plus (paissent, et d'un vein plus abondants. Ce sont ceux de la Mincie sont une suite de l'activité immédiate de la sève. Les boutons, tons différents de ceux des autres branches, sont petits, nommés, et sont distingués les uns des autres; 5°. leur figure ressemblant à une queue de chat. Us ne sont pas inexactement vonds, ermine le. beaucoup venus dans l'ordre naturel, mais à l'instar plus ou moins d'un côté que d'un autre, jusqu'à ce qu'ils se rendent luisante, est ordinairement grise leuse et raboteuse.

La nature en leur production étant tant de sève et tant d'embonpoint, a des desseins dans lesquels nous devons entrer pour les faire tourner à l'avantage de l'arbre. Rien de plus ordinaire que de voir une branche devenir gourmande au bout de deux ans. Vous l'avez taillée à quatre ou cinq yeux pour en faire un membre de votre arbre; mais elle, qu'elle prend tellement qu'elle surpasse en grosseur la branche d'où elle est sortie, la retrancher sans dégarnir l'arbre, il faut chasser dans le mur un fort clou qu'on garnit de linge, et puis forcer presque jusqu'à casser cette branche rétive, l'y attacher et l'arrêter de même par le haut. Tel est le secret de \*?n d T b l T H l r ue et mère, conde, une branche oblique et imera Une économie judicieuse suppléent, ensuite toutes celles qui sont utiles et fera choix de celles qui sont propres à former l'arbre.

A l'égard des gourmands sa

geons , je les laisse quand ils sont nécessaires pour renouveler l'arbre, soit dans la vieillesse, soit dans ses fcuisemens causés par la mauvaise ftianière dont ils ont été gouvernés. Je les greffe alors , sinon je les coupe fort piès afin que la plaie se recouvre. Quant aux demi - gourmands j'en fais le même usage, à peu de chose près, que des gourmands décidés. Je mets de ce nombre des branches d'un volume au dessous de celui des gourmands eUau dessus de celui des branches ordinaires, et qui ont d'ailleurs les mêmes caractères. Quant aux artificiels, j'emploie, pour les faire naître, le ravèlement et le rapprochement. On est maître , jusqu'à un certain point, de ne pas avoir de gourmands ou d'en avoir peu; en les supprimant, l'arbre charge d'une sèvesurabondante, en produit toujours de nouveaux , jusqu'à ce qu'enfin il soit épuisé. Pour les di-<sup>\*</sup>minuer ou s'en préserver, il, suflit de profiler de ceux que la nature nous pr&ente, de tirer dessus, de les allonger, et de les charger amplement.

Un arbre-est épuis<sup>^</sup> ; je suppose qu'il est bon , et que ses branches ne sont pas totalement desséchées. On lui a ôté tous ses gourmands qui faisoient sa richesse , sa force , sa sante et sa fécondité; il n'a poussé que de faux bourgeons ; on a rogné , pince , par ses extrémités, le peu de bonnes branches ou de bourgeons qu'il a fait eclore, et auxquelles ont succede des branches chiffonneS. De plu% il est degarni en quelques endroits. La gomme qui le ronge a cari<sup>^</sup> ses branches remplies de chancres. Cet arbre , quoique jeune, va être la proie du feu. Pour peu que

j'apperqoive en fouillant ses racing , qu'elles sont saines, je le renouvel'e par le ravèlement et le rapprochement, après quoi je panse ies plaies que j'ai été obligé de lui faire.

Je coupe au printemps toutes les branches de vieux bois sur celles qui sont les plus voisines que je taille à un ou deux jeux. Je le rapproche en supprimant une partie de <sup>ses</sup> anciennes pousses , et en observant de le meltre sur *hs* branches du bas et du milieu qui annoucent plus de vigueur; je suis sûr alors d'avoir des gourmands , ou même d'aut res branches qui percent de la peau au dessous de mes coupe?. Il est inutile d'ajouter que pour faciliter la végétation, on doit avoir recoup à de bons engrais, et que pour le reoouvrement des plaies, les coupes doivent être nettes et sans chicot.

On a remarqu<sup>^</sup> qu'en supprimant les gourmands, la tige cesse de profiter , et reste à peu près dans le même état qu'en pinçanf ou arrêtant quelques branches au pêcher; la nature, qui juge cette extrémité essentielle à l'arbre, en reproduit sur le champ une autre; de plus, au lieu d'un petit rameau que vous ôtez, il en croit d'innombrables qui subissent le même traitement , et qui forment à chaque bout rogné autant de têtes de saule, d'où il arrive que tous les bas de ces branches rognées, qui, dan? le pêcher, vous auroiehr donné du fruit l'année suivante, s'ouvrent dès l'année même en pure perte, Deli votre arbre s'emporfe , vous n'avez plus que des branches par en haut, tout le bas pent infailliblement.

LeslambourdeseXbrindilles (consultez ces mots ) existent dans tous

E

Les arbres fiers sans tant de noyau qu'à pépin, avec cette différence que (sans ceux-là elles donnent leur Lit la même année qu'elles ont A\* produites, au lieu que dans ceux-ci les lambourdes sont trois ans à se former en brindilles pour donner leur tulle raison ne peut autoriser à aller ces deux sortes de branches, soit à la taille, soit à l'ébourgeonnement, et au palissage, (consultez ces mots) quand même dies se trouveroient sur le devant. Heureuse difformité qui naît de l'abondance ! Je préfère<sup>4</sup> des arbres bien fournis de fruits et un peu irréguliers, en ceux qui traités selon les règles, en auroient moins. On retrousse néanmoins ces branches quand le bouton à bois est grandi, et on les attache en leur faisant faire peu à peu l'anse du panier. Il n'y a qu'une exception à cette règle, c'est quand l'œil à bois a gelé ou manqué; le fruit du pêcher ne mûrit point on'il n'ait à l'œil ou au dessus une branche pour lui servir de mère-nourrice, qu'on a fait sagement de couper à trois ou quatre yeux, lorsque le fruit peut être sevré, et qu'il a acquis les deux tiers de sa grosseur, afin que la circulation de la sève ne soit pas interrompue, et que les feuilles placées sur lui servent à la défendre des rayons du soleil. Il profite alors de la sève qui auroit monté dans toute l'année. On distingue dans le pêcher trois sortes de branches à fruit; les grosses, les médiocres et les petites. Les fortes sont de la grosseur d'une plume à écrire; elles ont des yeux triples à chaque nœud, savoir, deux yeux à fleur avec un

PECU

loin / ^ m d' un ve<sup>TM</sup> peu fo<sup>ce</sup>; mandés, sont d'un vert <sup>et</sup> avec des marques \* « " £ £ ' vois \$ peu g<sup>r</sup> ^ e l e u ^ ; es Le ^ H e n nous tes uns des autres, ^ g \* et ris ^ F ^ f ^ f ^ n & ce on le d... s ^ septi à huit) ^ taille, selon la vigueur de l'arbre ; mais à l'ébourgeonnement on en juppnm\* une p - - 1 — les éclater les autres s'allongent, sans . Les m<sup>les</sup> P<sup>l</sup> ^ o ^ ^ ^ S S T e n n e n t ^ e n ^ e n ^ s ^ a ^ a ^ i t e s ; il en ont aussi des yeux triples comme les grosses; leur couleur est la même, et leur grosseur est à peu près égale à celle d'un cure-dent, on les taille à quatre, cinq, ou six yeux. Les petites branches sont de deux sortes; les unes fructueuses, et qui ont à chaque nœud un seul œil à fruit avec un œil à bois, sont par- Jcuherement celles ^ l f h % c r o . Montreuil nomment \* j » ^ m u s e r c / z ^ , donulsse servent pour à rent ^ la sève, et sur lesquelles ils « t d & fruit au d' faut de branches foi tes e u x demi-ortés. On les taille à un, « a - ou trois yeux; le fruit y noue e n t lement, et y mûrit parfaitement. Taill<sup>es</sup> à un œil, elles donnent pour l'année suivante de très-bonnes ma<sup>u-</sup> ches P<sup>ne</sup> ^ d i o n s i e n s fructueuses. p & e a u t s u p p l e s , i a d i n d i s e n t e n t t r o i s » J r a i s b a t t r e s i l e f r u i t n e n o u e p o i n t ; r s x t a n t d é n u é e s d e s è v e p o u r n o u r r i r de fleurs et de bourgeons, elles produisent que des feuilles. - L<sup>a</sup> s e - c o n d e e s p è c e e s t c e l l e d e s ^ r a ^ c h e s é s o u d i o n n e s , p - t l a s t e r i l i t é

est le cartage ; elles ne sont pas plus grossier<sup>e</sup> que des brins de balai<sup>e</sup> et a'ont que de très-petits yeux à côté

W que feuille/ et fort éloignés es W des autres. Il faut leur associer certaines branches dénuées d'yeux à bois, mais qui ont un bouquet de 20 à 30 fleurs qu'on doit supprimer.

Un pècher d'un an doit avoir p<sup>o</sup>ussé quatre, cinq, ou six<sup>e</sup> belles tranches qu'on aura palisset

leur longueur, a moms que l'arbre occupe bonder le terrain, n'agisse sourdement par ses ratines dans le sein de la terre. La conduite tenue a Pétard de cet arbre ; pendant la première année, sert également de regie pour la seconde; au lieu de ravalier comme font les jardiniere, sur la branche d'en bas, en laillant a deux ou trois yeux, on laisse une ou deux branches, qu'on taille en branches cochets a trois ou quatre yeux, puis on en ôte une V " N qu'on coupe tout pres de l'écorce, et on allonge celle des extremes : s'ils v rencontre des gourmands, on les X dS us. Cette<sup>e</sup> pratique conserve a la seve ses agens et ses réservés, sans puiser dans son jeune âge un arbre qui fait tous les ans a nure perte la pousse de quatre ou cinq branches. A la seconde année il a trois ou quatre-pieds d'étendue, et sa tige une grosseur considerable; s'il ne produisoit pas aussi vigoureusement, on le tiendroit plus court, relativement a sa force et a ses besoins.

Bien des gens tirent a fruit sur les arbres de cet âge. Je pense, au contraire, qu'il est impossible qu'un jeune arbre donne a la fois et du bois et du fruit. Or, quel est le but

auquel on doit tendre alors, c'est de former son arbre, et, par les branches a bois qu'on peut y parvenir. Quand a l'bourgeonnement durant ces deux premières années, je laisse fort peu de bois, choisissant toujours le plus fort et le mieux placé, conformément a mon système de V déversé. Si je vois que le jeune arbre produit beaucoup de gourmands, je lui laisse plus de bois qu'il ne lui en faut, afin d'amuser

la seve ; sauf a le supprimer a la taille, et allonge les deux branches meres; c'est le seul moyen d'avoir des arbres qui s'étendent, croissent, et grossissent; et de faire pronter la tige et la tige en même temps,

Si ces moyens réussissent pas il faudroit recourir a ceux indiqués au mot TAILLE, tels que l'incision, la saignée, etc, et ceseroit un mauvais signe. Voici donc un avis que je donne a tous les mrdimers; c'est en même temps qu'ils pttent les yeux sur la pousse des jeunes arbres, d'avoir toujours attention a leur tige. Elle est la base et le principe de la vegetation. Il est impossible qu'un arbre réussisse quand la grosseur de sa tige n'est pas en proportion avec ses branches.

Mon arbre a la troisième année doit commencer, non seulement a occuper une vaste circonférence, mais encore a donner suffisamment de fruit. Void mon précedé a son égard dans le temps de la taille : quand il est depalissé, j'abaisse les deux meres branches, et je les étends a chaque extremité, en consultant toujours la vigueur de mon arbre ; j'allonge a proportion les membres, et je leur donne en hauteur l'étendue qu'ils

peu vent supporter. Quand aux branches crochets , je les tiens toujours un peu de court, afin d'avoir du fruit en raême temps que d's branches fructueuses pour la taille subséquente. Enlestirant,elles pour-  
Vient me donner plus de fruit; mais elles n'auroient que des branches &iolées pour l'année suivante. Le principeest qu'il faut avoir du bois Avantle fruit

Si cependant l'évèneraent ne répondoit pas à mon attente, je déchargerois amplement mon arbreen rebouieonnant.Le peu de bois que jelui laisserois, ayant toute la sève à lui seul, profiteroit nécessairement. Dans ces coumieneemens , il pousse toujours une inlinité de gourmands, Au moyen de la charge et de l'allongement dont je viens de parler , il y'en a beauconpmoins que suivant la méthode ordinaire. Les jardinieis ontcoutumed'allongerlemêmebois; il arrive de là qu'il noue fort peu de fruit, parce que ces branches foibles et lluetles n'ont pas de récipiens assez vastes poiir contenir la sève nécessaire pour le nourrir. Alors, ou les fleurs avortent , ou les fruits nou^s tombent ; de plus , en taillant court les gros bois , ils poussent avec véhémence ; c'est un fait incontestable. Les ouvriers peu inelligens, anétent par lles bouts ces branches fortes, et raccourcissent sans cesse les branches folles Welles ont poussé de tous les yeux au bas qui se sont ouverts contre J'ordre de la végétation. Cette opération meurtrière , répelée tous les ans , prive le maitre du fruit , et bientôt de ses arbi es.

Malgré l'essor que je donne au pécher, il ne kisse pas de produivc

des gourmands de toutes parts. Je les palisse, et je n'ôte que ceux qm s'entre-nuisent, ou qui sont pa devant, derrière, aux extrémités et tout au haut de l'arbre. Pour ne point l'épuiser à force de porter des gourmands en pure perte, on taille vers le mois de juin et au commencement de juillet, ceux q se trouveiit nécessaire\* dans les places ou'Us soul nés, et on les ravalesur deux ou irois yeux les plus bas; e quelquefois sur un seul. Alors on voitéclore deccs yeux des brandies crochets, qui seront forméesencoi- assez à temps pour donner du irui l'année suivante.

Quaodonapprehendequecesgoiu-mauds,ainsi traités, neprennenttrop de f>xe dans le bas, etne devienneni des branches dominances, on En- mence dès la fin de mai à les co- à moitiétout piès d'ua ceil; à la juin , on les coupe encore plus et au commencement de juiuet, les met à un seul ceil. Au de toutes ces plaies sur lesqu l'air agit, la sève s'évapore , action se ralentit, et le gourd estdompt^.

Lesautres soins qu'il faut pren dre de ces jeunes arbres, se réduiseit à les fumer qiaand la terre est m ou qu'ils ont soudert de l'inie de la saison, ou des fléaux de U et à leur donner de fréquens labou- Ils sont faciles , et produisent de grands effets aux arores plante corame je l'ai dit, à un p distance du mur. On les arroseront pendant les s^cheresses, et on buttera afin de lesempêcher de jay nir pendant les humidités c en battant un peu la terre par en forme de t^ilus, ou en plaçant

une douve à leur ped pour en floigner les eaux.

## S E C T I O N I I I .

*De la taille u\*/ pêcher, d'après le Système June soc i^te <F amateurs.*

Pour d'anner à mi arbre en espalier, (l'arbre est l'éclaircissement de l'arbre) Une forme à réubler, il faut le tailler de façon que les branches que Ton fo'a nailre dans route sa capacity , forment une surface qui couvre le niur dans un ordre symétrique, et pour cet effet, elle doit être carrée et sans épaisseur; on y parviendra, si à chaque taille on a soin de régler sur l'échelle de proportion, fig. 1, planche XVIII, page 509), les distances respectives des branches, relativement à leur force et à leur position. Les lignes ponctuées qui indiquent la progression dans l'accroissement de l'arbre; exemple: par la première taille que Ton fait au point A, figure 8, en supprimant la partie A T, on obtiendra les branches A 2, A S, figure 10; dans la seconde taille en supprimant ces deux dernières aux endroits X Y, fig. 11, on fera hatter deux nouveaux membres horizontaux, fig. 10, fig. 12, et deux autres branches qui reprendront la direction de la mère branche depuis les points X Y, jusqu'aux points 6 et 9; de manière que ces deux mères branches, ainsi que les deux membres horizontaux, n'excederont pas le carré 5, 6, 7, 8 de la fig. 1; il en est de même de toutes les tailles qui n'ont pour objet que de faire pousser des branches dans des places convenables à la progression symétrique de l'arbre.

Ces premières opérations étant la base de celles qui vont suivre, il est à propos de les reprendre pour en expliquer tous les détails, donner les raisons de chaque taille en particulier et indiquer les moyens d'établir la plus grande égalité entre toutes les branches d'un arbre en espalier, soit par rapport à leur nombre, soit par rapport à leur force et à leur grandeur.

Tout va par ordre dans la nature. Le tronc d'un arbre poite, par sa progression naturelle, une seule mère tranche qui s'élève verticalement depuis le point B jusqu'au point T, fig. 13; cette mère branche porte des membres distingués également dans toute son étendue; ceux-ci portent, à leur tour, des branches crochets, bouquets et lambourdes; ces dernières portent des feuilles et des fruits, de manière que chaque partie a sa destination, sans que l'une puisse nuire à l'autre à moins d'un dérangement dans l'organisation générale. Voilà l'arbre de la nature, rapproché-en autant qu'il est possible, l'arbre conduit et formé par l'art; mais toujours sans nous écarter de l'ordre de la végétation.

*Première taille.* Cette opération se fait au printemps, ou lors de la plantation et mieux encore lorsque l'arbre ayant été greffé sur place, aura acquis la hauteur marquée par les points B T, fig. 14, représentée par la ligne de Péculon. On supprimera alors les parties A T, de manière que le point A, fig. 15, soit élevé d'un pied et demi au dessus de terre, ou environ; ce jet a dû être conservé seul; car toute autre production auroit nuire à son accroissement,

L'objet qu'on se propose dans cette première opération, est de détourner la sève de sa direction verticale naturelle, pour la faire couler avec égalité à droite et à gauche, et par cette diversion former les deux branches A 2, A 3, Fig. 10, qui doivent être les mères de toutes les autres. L'égalité dans le développement de ces deux premiers bourgeons, réglera le développement et le palissage; s'ils poussent également, on supprimera aussitôt tous les autres bourgeons qui pourroient déroger la subsistance destinée à ces deux premiers; on les p<sup>^</sup>issera ensuite dans l'ordre de leur développement, c'est-à-dire, de manière qu'ils se dirigent chacun un angle de 45 degrés avec la ligne ponctuée AT, du jet de l'écusson supprimé, Fig. 10. Ces deux bourgeons formeront conséquemment entre eux un angle droit, que pour l'intelligence du jardinier on pourroit nommer *iquerre*. Il est constant que cette inclinaison dictée par la nature, est la seule qui doive être adoptée pour que la sève puisse agir sans contrainte jalors, modérée dans son cours, elle tiendra un juste milieu, et se distribuera également des deux côtés, au lieu qu'une trop forte ou trop foible inclinaison, favoriseroit de l'inégalité dans la circulation, d'où il résulteroit infailliblement l'altération de quelques parties.

On verra bien différemment si ces deux premiers bourgeons poussent avec proportion et irrégularité. L'équilibre étant le principe qui maintient chaque être dans l'ordre et la vigueur qui lui sont propres, il faudra dans ces premières pousses, s'appliquer avec d'autant plus d'attention

que c'est de là que dépendent la beauté, la force et la fécondité de l'arbre en espalier. Nous allons ci-dessous tailler les moyens de parvenir au tablissement de cet équilibre.

Lorsqu'un des bourgeons acquis plus de grosseur et de clarté que l'autre, on laissera une partie de ceux qui croissent au côté trop vigoureux. La substance qui, si on le supprime, se porteroit au seul bourgeon utile; (voyez Fig. 13) le bourgeon A 3. a pris beaucoup plus d'accroissement en longueur et en grosseur que le bourgeon A 2; on a donc laissé les productions, lesquelles consommant une partie de la sève, qui se seroit portée au bourgeon A 3, en ralentiront l'accroissement. On les supprimera, que le bourgeon A a la même force que le A 3; si ilalloit au contraire plus de vigueur au côté où on oteroit tous les bourgeons, on les laisseroit, pour son accroissement. Les moyens l'équilibre sera ne conservera que les bourgeons utiles, et à la construction de l'arbre.

L'art du palissage consiste à établir l'équilibre de ce qui sert à rétablir, suivant le besoin, l'action nous allons le dénommer.

Par l'effet de la division obtenue de cette première taille, la sève forcée de se porter à droite et à gauche, coulera dans les deux branches avec une abondance et une activité. Si les conduits par lesquels elle cherche

He à s'élever , sont dans la même inclinaison, eomme elle s'élançe avec force des ratines pour se porter aux Hrémités des branches , la direction Vferticale étant celle qui est la plus favorable à son action, elle sera ralentie dans son cours et\* coulera avec moins d'abondance en proportion de la résistance que lui opposeront les différens degrés d'un angle d'inclinaisonjdemanièrequ'unebrancheperdra Une grande partie de sa force , si on inclina sa direction verticale naturelle, du côté de l'horizontale ; à moins qu'elle ne croisse, dans son principe, d'un oeil qui tende naturellement à prendre cette direction ainsi qu'on en " pourra juger par le développement de la Fig: 14 ; on y verra que la ligne A D , présente la direction naturelle de la branche après la taille qui a été faite au point A; abandonnée à elle-même , cette branche auroit cherché, pour s'élever davantage , à se rapprocher de la ligne verticale A T , et auroit parcouru la ligne A H G , parce que la sève n'auroit trouvé qu'un léger obstacle dans la courbe H; parcourant ensuite la ligne verticale H G, elle auroit pu s'élever à son gr^\*, si l'on n'avoit employé l'art du palissage pour la maintenir dans la direction primitive de son développement , qui étoit presque horizontale ; et elle seroit retourn^e vers la position verticale H G, qui lui est la plus naturelle. Mais comme^ dans ce cas elle a pris trop de superiorité sur la branche A 2 correspondante, pour modérer son ardeur, et dminuër sa force, on a été obligé d'opposer un obstacle au fluide destiné à son accroissement, par l'inclinaison A 3, un peu plus rapprochée de la ligne horizontale;

Tome VU.

la sève alors ralentie dans son cours , par l'opposition que lui présente un angle qui se rapproche davantage de l'angle droit , s'est cons^quemment portée en nioudre quantité dans cette branche ainsi inclinée, en ce qui a occasionné une diminution sensible dans son accroissement. On pourroit encore ralentir davantage l'activité de ce fluide , en ramenant la branche au point F, et on parviendroit même à l'altérer très-sensiblement, en la forçant de s'incliner jusqu'au point E ; parce qu'alors l'angle devenant droit, opposeroit au cours de la sève une résistance si forte qu'elle ne pourroit qu'avec beaucoup de difficulty parvenir à l'extrémité du bourgeon. Il est donc évident que Ton peut augmenter ou diminuer à son gré la vigueur d'une branche. Dans l'exemple présent, Fig. 14, l'équilibre une fois rétabli dans les deux bourgeons A 2, A 3, Fig. 14, on les remettra par un second palissage dans la direction naturelle A G, A D, Fig. 14, a fin que la sève reprenne l'égalité de son cours.

Nous ne saurions trop insister sur la nécessité d'obtenir l'égalité dans les premières pousses; elles doivent être les mères de toutes les autres, et former, chacune de leur côté, un arbre parfait, par la juste disposition et le balancement des membres et des branches crochets qui viendront successivement et avec ordre , corame on peut le voir, Fig. \*2, car en faisant distraction d'un côté quelconque du tronc A B, et se figurant la prolongation de la mère branche A M, par le point A jusqu'au point et (ce qui supposeroit la tige) on reconnoitra aisément dans le carré A Q M F la figure d'un arbre venant naturellement; à la réserve cependant que toutes les

Vvv

branches fructueuses que le pallssage arapprochees de la tig!, auroient é.e por&s aux extremes , si, à chaque pousse, on n'eût employé la taille pour les rabattre et garnir l'inténeur Se l'arbre.

Une attention importante que l'on doit avoir, c'est que toutes les failles soient ianes avec propriété, et fini en talus, sans être trop all ngées, de peur d'allerer l'oeil SUP lequel on coupé, laissant même un demi-p -me au dessus , ( sauf à s'en rappi-ncher

par le moyen d'un Piemen\* rais né, les pousses ne se f«oie^ pas T, pure perte comme a la#>aitie A Fig. 8, et en out.e ^ ~ ^ 1... n'ayant encore acquis P « ^ au t l des consista nee , le developpeinfus de yeux, se feroiUvec d autant ps n'en laci-iiie que les ouches, ligneu^: ce . am oient nas encore retieci j on à la sur-tout dans ceux qui places es sont ^ jours naissance des branch, suiets à s'aveugler; la sty e en^ o h:ots tant plus employee qu a d i ) ^ u -

<sup>1</sup> Il vaud] oit beaucoup mieux, sans dnute, p pour éviter la multiplicities plates, k cause du retard qu'elles occasionnent par les recouvremens qui consomment une grande partie de la seve, avoir recoups au placement, rcon«cemol ce moyen paroît propre à remplir cet objet. Il s'agW Sonc de pincer à propos , et dans les temps convenables , l'extr^mité des bourgeons naissans à peu près aux éndioits où l'on voudroit former des divisions. Par exemple.dans la Fig 8, pour avoir par la coupe iâte en A, la 5iviã on A, A3f Jign^io.onn'au- roit pas attendu que le jet provenu de l'écusson se fut porté jusqu'au cie récusson »c ... p r y »~ point,T; mais on en aurot pince l'extremite lorsqu'il auroit excede le point A de deux ou trois pouces ; et quetque temps apres, lorsque la division auroit ete formee, pour obtenir les secondes divisions A 5, A 6; A 9, A 10, ^ . i 2 , on auroit pince également les deux bourgeons venus de la premjci-e operation ; et ainsi

lorsque Ton pourra esperej un, rei ire, vellement dans la seve : c est-a-a uin auxmois de févner, mars , rna j, ^ dre et juiUet. Il seroit trop tai d d d«er, cée, que la pousse d'aout fait con>«EJ eons parce que les nouveaux bout, temps n'auiwnt pas ^ f ^ ^ e s s a i r e d'acquénr fa Constance nsc retées. pour pouvoir se deie die a J trop Us temps aussi ou la sève conven if abondante , ne sauroient -sonl,e- attendu que la dcupe en ^ C ^ on. roit une Hop grande, depei ai jo .s. Dans le sujet traite, Hg > A 3 j que les deux bourgeons A ^ A amenés par l.art a. l. egali e- ta xre auiontaqms dix-huit a vin. ^ Hera pouces de longueur , on i» te opé- au point X Y , figure 11 : < is. ration donnera dtux P^ort ul , j on de Le premier fera la ^ nlin 1 U^ uis les ces deux meres branches, at-p : g points de section X Y , ^ . J ^ o y e n m.'aux' point' 6'et 9 ; VTM' jabli>n- d'un ceil laissea'I extrémité de ux ^ A che taillee, a lclfici tie ime

<sup>1</sup> Il vaud] oit beaucoup mieux, sans dnute, p pour éviter la multiplicities plates, k cause du retard qu'elles occasionnent par les recouvremens qui consomment une grande partie de la seve, avoir recoups au placement, rcon«cemol ce moyen paroît propre à remplir cet objet. Il s'agW Sonc de pincer à propos , et dans les temps convenables , l'extr^mité des bourgeons naissans à peu près aux éndioits où l'on voudroit former des divisions. Par exemple.dans la Fig 8, pour avoir par la coupe iâte en A, la 5iviã on A, A3f Jign^io.onn'au- roit pas attendu que le jet provenu de l'écusson se fut porté jusqu'au cie récusson »c ... p r y »~ point,T; mais on en aurot pince l'extremite lorsqu'il auroit excede le point A de deux ou trois pouces ; et quetque temps apres, lorsque la division auroit ete formee, pour obtenir les secondes divisions A 5, A 6; A 9, A 10, ^ . i 2 , on auroit pince également les deux bourgeons venus de la premjci-e operation ; et ainsi

quer la coupe, et d'éviter les d'ordres des courbes qui résulteront de la taille faite sur un œil supérieur ou inférieur de la branche dont la production nouvelle ne pourroit être amenée, par le palissage, a la direction que doit prendre la mère branche, sans une difformité trop apparente au coup-d'œil. Cette difformité ne seroit pas le seul inconvénient, Par un plus grand encore, il se développeroit par la suite quantité de branches gourmandes, que Ton seroit obligé de supprimer, tou jours au prejudice de l'arbre, sans pouvoir espérer de faire circuler également la sève dans la partie supérieure et inférieure de la branche; au lieu qu'en formant la courbe sur le devant, on auroit bien plus de facilité à la ramener, dès qu'elle commenceroit à pousser, à la direction de la mère branche; et que les branches gourmandes qui naîroient sur le devant et au dos de la branche arquée tant supprimées, la sève qui étoit employée à leur nourriture, se porteroit également sur les deux côtés de cette dernière, et n'y feroit naître que des branches uniformes et égales, seules propres à garnir avec symétrie l'intérieur et l'extérieur de l'arbre.

Le deuxième produit sera les deux membres A 5, A 18, (g. 12. Us doivent partir des sous-yeux extérieurs des deux mères branches taillées, et de ceux qui peuvent se trouver sur la tige AB, parce que provenant des branches A 2, AS, fig. 10, ils se porteront naturellement au point S, 10, fig. 11, et formeront avec les mères branches A 6, A 9, le même angle de quarante-cinq degrés que chacune d'elles formoit avec la partie AT, du jet de l'écusson supprimé;

au lieu que pour obtenir cette deuxième division, si Ton se servoit des deux yeux latéraux pris sur la partie du tronc A B, on ne pourroit conduire horizontalement les bourgeons provenus de cette taille, sans les contraindre avec violence, puisque la direction naturelle seroit de suivre parallèlement et verticalement les mères branches A 6, A 9.

^ Cette division est le seul objet que Ton se proposera de remplir dans cette deuxième taille. Son produit sera borne aux deux mères branches X 6, Y 9, et aux deux membres inférieurs A 5, A 10. toute autre production qui surviendroit sera soustraite comme nuisible, à moins qu'il n'y en eût quelque une de nécessaire pour obtenir l'équilibre ci-devant présent, on en useroit dans ce cas comme il a été dit dans l'article de la première taille; tout enfin doit tendre à renfermer le produit de cette seconde taille dans le cané 5, 6, 9, 10 de la Jig\* 7- Le palissage de ces quatre branches doit être fait avec exactitude, principalement celui des deux mères branches X 6, Y 9, fig. 12, qui servent à la formation totale et parfaite de l'arbre; parce que si, pour les assujettir au treillage, on attendoit le temps où elles auroient acquis une consistance ligneuse, on ne pourroit faire disparaître la difformité d'une courbe désagréable, que ces deux mères branches décriront nécessairement en prenant naissance sur le devant,

*Troisième taille.* Elle se fera sur les deux membres horizontaux 5, 10, fig. 12, et sur les deux branches X 6, Y 9, servant à la continuation des deux mères branches. Avant d'entrer dans de plus grands «détails, il est

nécessaire de régler les distances qu'il con vient de garder entre les branches,

La longueur dans la pousse des branches fructueuses, doit régler l'intervalle des membres, afin que cha- cune puisse se réunir par son extre- mité, et former un tapis agréable; il faut observer que chaque espece d'ar- bre a sa regie<sup>3</sup> particulière. Le pecher que nous traitons ici, et les arbres de la même nature, qui portent leurs fruits sur de nouveaux, auront leurs mem- bres éloignés de deux pieds, afin que dans l'intervalle on puisse placer dessus et dessous les branches crochets alter- natives. Gelles-ci doivent avoir dix- sept à vingt pouces de longueur, et une distant entr'elles de quatre a six pouces. Dans ksarbres, au con- traire, qui portent leurs fruits sur des lambourdes et bouquets, tels que les pommiers, poiriers, cerisiers, etc., la moitié de cet intervalle, entre les membres, est suffisante.

Les membres du pecher dont nous Tenons de fixer la distance a deux pieds, seron<sup>^</sup>ternatifs de l'intérieur à l'extérieur de l'arbre. Par la pre- mière taille nous avons eu les mem- bres extérieurs 5, 10, fig. 12 : il faut donc que l'intérieur nous donne les membres d 14, D i\$, fig. 16, distans aussi entr'eux de deux pieds, et pre- nant naissance sur la mere branche; tandis que les membres extérieurs 5, 10, fig. 12, donneront trois ou quatre branches crochets designees dins la fig. 16, par les numéros 41, 42, 43. Pour obtenir ces différens produits, on taillera les mères branches A 9, A 5, de manière que les yeux inté- rieurs d, D, fig. 15, soient éloignes du point A, centre de l'arbre, de dix- sept pouces; parce qu'alors les deux membres d if, D i\$, fig. 16, seront ainsi tallies, donneront, par 1"»

éloigné, à peu de chose pres; deux pieds, si les deux mères branches

sont exactement » a<sup>n</sup>S<sup>1e</sup> ^ \*L. point 2, 3, fig 15, on laissera a il place" sur le devant et al exé dit mite de la coupe, comme il a<sup>es</sup> > ve- a la taille précédente. Ces yeux lopperont des bourgeons qui servi 'es a remplacer la partie supprimée par mères branches, et a les conduire par progression aux points 13, 16, fig. 16.

lopperont des bourgeons qui servi 'es a remplacer la partie supprimée par mères branches, et a les conduire par progression aux points 13, 16, fig. 16. Ces yeux lopperont des bour- gesons qui serviront a l'embranchement de la partie suppnnee des meies u' et a les condune par P \* 0 ^, ^ aux points 13, 16; fig. 16- A- droit X Y, fig \* >> Tm<sup>c</sup>.s<sup>o</sup> "S \* o-

des mères branches £ l e e, on Fr- fitera de la pousse des deux bour- geons foibles 44, 4? KJf- 10 ^ r les garnir un vide inevitable. Unlon- mamtiendra toujours dans ia "uc- gueur et la tee, des branches 'Ean- tueuses : trop d accroissement est var- geroit l'ordre sjrmetnque, etc a "la- exception a la regie qu'on ies --ar v u ces sur les mères branches, sulté ^ raison que le vide am eut x l'ébour, leur suppression, lors --ae ^ ^ geonnement, auroit ete u cue ^ ^ beaucoup plus apparent, ei - lmen<sup>a</sup>Dt n'auroit pu masauer qu en id-s ^ uné- avec contrainte les bourge<sup>on</sup> ^ ^ rieurs, ce qui auroit totalemem la direction naturelle. - ^ térieurs

A l'égard des nombres ex r -e 5, 10 Jg., a leur tadle ^ -e<sup>bo</sup> U au carre de la figure septiem 3 4, prime par les nombres 1, 2, ro ^ % f ainsi, la section se tera au ny -oit t 4, fig. 15, a douze pouces. A, si toutefois la iorce et la 10 -P feire de la branche permettent ae m ^ supporter cette taille; ces, ... ^ ^ supporter cette taille; ces, ... ^ ^ ainsi tallies, donneront, par 1"»

à leur extrémité\* sur le devant, deux nouvelles branches qui s'étendront vers les points 1, 4, fig. 16, jusqu'aux points 11, 12.

Cette taille donnera donc deux produits. Le premier sera les branches à bois qui doivent toutes être renfermées dans le carré 11, 13, 14, il 16, 18, ff \*.pg. 7, TM le Tsec. ^ > « inches f ^ ff " ^ A 1 AS A3 fis. 16, moindres en force t ^ sure % 'ei; es s'eloigneront davantage de l'extrémité de la branche taillée : elles seront traitées chacune à la taille prochaine, convenablement à leurs forces respectives ^

*Quatrième taille.* La saison, l'étendue des bourgeons détermineront les opérations de cette quatrième taille. Si avant la sève du mois d'août, les jets des mères branches et des membres, avoient acquis le double de la longueur qu'ils doivent avoir pour supporter cette taille, c'est-à-dire, trente-quatre pouces pour les mères branches, et vingt-quatre pour les membres ; alors il faudroit rabattre les jets des premières à dix-sept pouces, et ceux des dernières à douze ; si au contraire ils n'avoient pas encore acquis assez de force, on attendroit au printemps suivant, et on tailleroit dans le même temps les branches fructueuses, y# 17; opération qui ne doit avoir lieu sur ces dernières, s'il y a eu possibilité de diviser, les autres dans le courant de l'été. Il faut observer aussi que dans le cas où la taille se feroit pendant l'été, on ne s'étendrait que sur les membres ; car dans cette saison > il ne faut chercher qu'à se procurer des crochets, qui extant taillés au printemps prochain, soient en état de donner du fruit.

Reprenons les/g\*. 16, 17 et l\* >

afin de développer la taille présente dans tout son jour. Par la première opération, les mères branches 12 16, fig. 16, seront coupées aux points 6, 9, fig. 17, à une ligne seulement au dessus de l'œil de devant et à dix-sept pouces de la dernière section 2, 3, qui doit toujours être égale de taille en taille, afin que les membres qui viendront garnir alternativement Pintóulu' et l'exteneui de l'arbre, soient toujours également distans entr'eux. Ainsi, par la taille faite aux points #, 9, on a dessein de faire développer les yeux e, &, qui, par l'inclinaison des mères branches et par leur position sur le côté de celles-ci, ont une direction naturelle à se porter sur les côtés exteneui de l'arbre. Ces côtés se trouveront à la distance convenable de vingt-quatre pouces du premier membre inférieur A, 28, /g. 18, si de la première section X Y, aux points 2, 3, il y a dix-sept pouces, et que de ces deux derniers points à 6, 4, il y en ait autant. La direction de ces deux membres e 20, E 27, est aussi naturelle que celle des membres inférieurs A 19, A 28, qui prennent naissance sur les mères branches A 26, A 21, et doivent décrire avec elles, le même angle de quarante-cinq degrés que forment les deux premiers membres A 19, A 28 ; ils sont conséquemment parallèles et viendront que toutes les branches qui v

II est de la dernière J ^ ^ de choisir J ? r^ un reil toujours membres ^ } g ^ e / { n t 6 v [ e u v e i l e n t ; dispose a les des mem, res extérieurs et pour ce J s'élançe extérieurement. u n « l' M ^ n l e n r é s e n t t o u t a u t r e

veil placé ailleurs qu'aux points *e* E, *Jig. t-* y sur le côté, n'auroit pu convenir, parce qu'on auroit pu le ramener à la position nécessaire, sans lui faire souffrir une contrainte, qui ralentirait et diminuant trop son accroissement, dérangerait l'ordre symétrique, détruirait l'ensemble qui tend à la perfection de tout le corps, et occasionnerait inévitablement des pousses gourmandes sur IPC OOU. Lea, inconvenient que nous avons déjà démontré l'article de la seconde détaille.

Par la deuxième opération, on se procurera d'abord la continuation des premières branches 69 *Jtg. 17*, jusqu'aux points 21, 26, *fig. 18*; viendront ensuite les membres inférieurs 0, 10, jusqu'aux points 10, 28; et enfin les membres inférieurs 7 et 8, jusqu'aux points 23 et 24. Cette prolongation doit toujours se faire, autant qu'il est possible, par des bourgeons provenus d'un ceil de devant, pour les raisons qui ont déjà été dites dans la taille précédente. La troisième opération s'étendra sur les branches fructueuses 41, 42, 43, 44, 45, *fig. 17*, son objet est de leur faire porter quelques fruits, ainsi qu'à leurs branches correspondantes; et de plus, d'obtenir leur remplacement. Il faudra agir proportionnellement à la force de chaque branche. Les scissiles 42, 43, 44, 45, semblent en conséquence taillées à fruit, plus ou moins longues, tandis que la branche 41, n'aura aucune charge à cause de son extrême faiblesse. Pour procéder ici à la taille de chaque branche suivant sa force, il faut savoir que si les branches venues sur la partie supérieure au membre inférieur A z & *fig. 18*, \*°, P<sup>alls</sup> s'as dans l'ordre de leur développement, et doivent chacune

un angle de quarante-cinq degrés. Savez le membre d'où elles partent, elles doivent avoir environ dix-sept pouces de longueur, pour qu'elles puissent se réunir avec celles qui croissent sur la partie inférieure du membre supérieur E 27. Toutes les opérations à faire à leur égard, consistent seulement à les rendre égales entr'elles. Ce n'est que par la charge de ces fortes et le soulagement des plus faibles, qu'on parviendra à avoir leurs remplacemens d'égal par les branches les plus rapprochées de leur naissance; observant de ne jamais s'éloigner des branches fondamentales de l'arbre. On peut donner pour règle générale, que toute branche fructueuse qui n'a que six à onze pouces de longueur, et est taillée avec très-peu ou point de prévention à fruit; on laissera un ou deux fruits; depuis 12 à 24, deux ou trois fruits. Si on en laisse davantage, on risquerait souvent d'être privé de la branche propre à remplacer l'épuisée par une trop forte. On n'auroit pu fournir l'accroissement de la branche destinée au remplacement; car tout autre branchement de pêcher qui a porté du fruit, doit être supprimé et remplacé par celle qui pousse le plus près de sa naissance, comme on peut le voir dans les *fig. 17* et *18*: cette règle ne régit que les arbres qui portent leurs fruits sur les bois nouveaux.

Pour avoir une branche propre à servir au remplacement, et à donner du fruit à la taille suivante, il faudra supprimer lors de l'ébourgeonnement, toutes les branches qui pourraient nuire à l'accroissement de celle-ci. Par exemple, une pousse qui aura été jugée d'une force convenable à porter

une ou deux pêches ou autres fruits ,  
 Be doit avoir, dans toute son étendue,  
 que les deux pêches qu'elle porte ,  
 accompagnées des bourgeons qui les  
 nourrissent, lesquels on aura soin de  
 pincer lorsqu'ils auront quatre ou  
 cinq pucées de longueur, afin que  
 la sève arrêtée par cette opération ,  
 reflue sur la branche à fruit et la  
 mûrisse plus abondamment. En se-  
 cond lieu, cette pousse doit être ac-  
 compagnée de la branche qui vient  
 à l'extrémité de la taille , que Ton  
 pincera aussi; et enfin de la branche  
 venant de l'œil le plus bas qui servira  
 au remplacement. Cette dernière est  
 celle sur laquelle on veillera avec le  
 plus d'attention ; il faudroit même  
 sacrifier le fruit en rabattant sur la  
 première et la supprimant totalement  
 jusqu'à la nouvelle qu'on veut con-  
 server. Tous les bourgeons qui nais-  
 sent dans l'étendue de la branche tail-  
 lée seront supprimés, si celle-ci est  
 conservée. On réservera cependant  
 ceux qui sont faits pour nourrir les  
 fruits et conduire la branche, comme  
 il a été dit plus haut. Cet exemple  
 suffit pour toutes les branches de cette  
 espèce. Quant à celles dont l'extrême  
 faiblesse ne leur permettra pas de por-  
 ter du fruit, elles seront taillées à un  
 pouce pour laisser seulement la  
 branche qui paroîtra par la suite pro-  
 pre à acquies la longueur présente.

La quatrième et dernière opéra-  
 tion donnera d'abord les branches  
 fructueuses; 46 > ^, 48, 49, fig\ 18 ,  
 et leurs correspondantes burlesuiem-  
 bres inférieurs A 19, A 28; ensuite  
 le bourgeon 50, et son correspon-  
 dant, quoique prenant naissance sur  
 les mêmes branches , sont jugés ne-  
 cessaires pour occuper et couvrir  
 une place que les branches-crochets  
 du membre supérieur E 2j 7 et de

Pir. férieur A 28 , ne pourroient rem-  
 plir , sans être ramenées avec con-  
 trainle, ou sans être trop allongées\*  
 Elle procurera enfin les bourgeons  
 51, 52, 53, et leurs correspondans.  
 Tous ces nouveaux bourgeons ne  
 poussent pas également. Dans le prin-  
 cipe, ceux qui sont placés à l'extré-  
 mité de la taille, sont toujours plus  
 étendus, les plus foibles en sont les  
 plus éloignés ; mais trails dans la  
 suite comme on l'a expliqué à la troi-  
 sième opération pour les bourgeons  
 41, 42, 43, ils acquiesent l'égalité.  
 Toutes ces branches seront palissées  
 dans l'ordre où elles poussent, sans se  
 croiser, et ayant entre elles une distance  
 de quatre ou cinq pouces tant au dessus  
 qu'au dessous des membres horizon-  
 taux, et sur les côtes des membres ver-  
 ticaux. Elles sont toutes assez de place  
 pour être fixées sans gêne autreillage :  
 on doit seulement être attentif qu'au-  
 cune de ces branches ne prenne trop  
 d'accroissement ; elle nuiroit alors  
 à celle de l'extrémité qui sert à la  
 continuation du membre. Ainsi, lors-  
 que Ton en verra pousser une avec  
 trop de vigueur, il faudra la rabattre  
 à deux ou trois yeux dans le courant  
 de Pété, pourvu que ce soit avant la  
 sève du mois d'août, afin qu'elle puisse  
 se reproduire par une nouvelle bran-  
 che qui sera alors moins forte, à rai-  
 son du peu de temps qu'elle aura eu  
 à pousser.

Ce sont là tous les *ettets* de cette  
 quatrième opération ; elle peut avoir  
 lieu dans des sujets bien constitués ,  
 dès la deuxième année après  
 la plantation; & il est facile en éco-  
 nomisant avec prudence toutes les  
 pousses inutiles, et supprimant, lois de  
 peu de temps, celles qui se-  
 roient nuisibles, d'avoir au palissage  
 du vignis d'out de la seconde année,

un arbre tel qu'il est repr&cnté dans la %• 18; à la réserve seulement des fruits auxquels on ne peut encore trop s'attacher. Jusque - là, il ne faut songer qu'à former un arbre bien constitué et ne pas en espérer des productions fructueuses.

Gette quatrième taille nous procurera donc, preincement, la formation de deux membres nouveaux propres à garnir les côtés exte"rieurs de l'arbre. Deuxièmement la continuation des mères branches 6 , 9 , fig. 17, et leur prolongation jusqu'aux points 21 , 26 , fig. 18 , ainsi que celle des deux membres inférieurs 5, io, fig. 16, jusqu'aux points 19, 3&yfig. 18; etenfin, la continuation des i u x membres interieurs 7 , 8 , Jig. ,7 , jusqu'aux points 23 , 24 , Jig. 18. Troisièmement la production de quelques fruits sur les branches 41 , 42 , 43 , 44 , 45. et Ieui,s correspondans de l'autre cote de l'arbre, et en outre, le remplacement de ces memes branches. La naissance des nouveaux bourgeons fructueux 46, 47, 48, 49, So, 5i, 52, 53, et de leurs correspondans.

*Cinquieme et sixiefne tail/es.* Les tailles suivantes dont l'objet est toujours de porter l'arbre à son degré de l'agrément, ne sont qu'une succession d'opérations toujours les mêmes; elles consistent à faire naitre premièrementdenouveaux membres , par la taille des mères branches lorsqu'elles sont parvenues aux points où elles doivent être divisées. Deuxièmement, de nouvelles branches fructueuses par la taille des membres. Troisièmement, du fruit par la taille de cellf-s-ci lorsqu'elles aurontacquisuneégalité parfaite. La Jig, ig donne Tidée de l^

cinquième, el la Jig. 20 , le pro<sup>d</sup> de cette taille. Il en est de meme ae la sixième, représentés d a r a l a / ^ 21 , dont on voit aussi le produit clan, \ajig. 22.

On reproche à cette méthode de conserver quatre mères branches perpendiculaires, quoique sur base o J que, désignés par les lettres n

ON Jig. 22, qui daivent aj<sup>an</sup> mères-branches, M, K, ti , \* > la même figure, aina que leur co respondante.

M. de la Quintiniedonne un grand nombre de ravures, qui représentent des arbres, a la seconde et a sième année de leurs pousses, et ces ges de branches ma places, ou tiles. Je n'ai pas pgé necessa:re de feire graver, puisque l on voit qu'il suivient d'être dit dans les détails de deux dermeres metbodes, que si on branches et des bourgeons sont l'ar-jpurs mal places, c est la faut eudiner qui n a pas su leur faire pi la direction qu'elles devoient av »

T T T  
C H A P I T R E B V n  
pendant

*Des travaux à accessoires et apres la t*

**Ce chapitre est entièrement neuf, et aucun auteur, ayant M. Roger de Schabol, n'avoit parlé d'une manière générale des objets qu'il peut regarder ce qu'il dit complément et le raffinement science de la taille.**

A la troisième et a année, (e'e^t l'auteur qui sont de deux sortes : les uns tiennent à la m^decine et à la

g<sup>e</sup>

gie, tels que la diète et la saignée ; les autres sont des inventions particulières , telles que la courbure des branches et le cassement.

Ils ont pour but de régler la pousse des membres, afin d'opérer une distribution proportionnelle de la sève dans toutes leurs parties, de faire en sorte que désormais ils ne s'en portent plus , soit du haut, en dénuant du bas , soit d'un seul côté , tandis que l'autre seroit foible et languissant. Il est question de renouveler des arbres malades, et de conserver ceux que les jardiniers condamnent à être remplacés par d'autres ; de faire porter du fruit aux arbres de quatre à cinq ans, en plus grande quantité qu'on en a obtenu jusqu'ici à dix ou douze ; de leur donner une dimension immense par rapport aux bornes étroites dans lesquelles on a coutume de les retenir ; de les faire grossir de la tige à proportion ; enfin, de leur procurer durant un siècle, une parfaite santé, tandis que l'expérience journalière nous apprend qu'à peine tous les arbres > et sur-tout les pêchers ont fait parcourir une brillante verdure pendant leurs années de vigueur , qu'il sont assaillis à la fois par tous les maux d'une vieillesse prématurée. Si je parviens à remplir ces différents objets # par ma méthode et par les moyens que j'indique, les gens sensés pourront-ils les désapprouver et refuser de s'en servir ?

## S E C T I O N P R E M I È R E ,

### *Des opérations semblables à celles usitées en chirurgie.*

Je commence par celles qui sont tirées de la chirurgie et de la médecine.

**Tome VII**

1°. La diète et l'abstinence ; 2°. l'incision et la saignée ; 3°. le cautère à la tige, aux branches et aux racines ; 4°. la scarification ; 5°. les cataplasmes et les topiques ; 6°. les éclisses, les bandages et les ligatures,

Toutes ces nouvelles opérations sont établies sur des expériences, et ont pour fondement les principes de la physique des végétaux ; ce que j'ai à dire sur cette importante matière a pour base les trois principes suivants\* 1°. Fixer le pêcher dans ses différentes positions sans le violenter. 2°. Faire avantageusement usage de l'abondance et de l'impétuosité de la sève. 3°. Partager toutes les branches, de manière qu'elles ne puissent se détruire, (comme cela n'arrive que trop souvent par l'entremise des gourmands qu'on lui laisse pousser de tous les côtés.

Avant d'entrer à cet égard dans aucun détail, j'établis ici quelques propositions qui sont autant de corollaires de ce qui a été dit.

1°. Après l'ordre de la préparation des racines, la distribution proportionnelle des branches dépend absolument de la suppression totale des perpendiculaires au tronc et à la lige ; et il ne doit y avoir dans tout arbre , qu'on veut rendre régulier en même temps que fructueux, que des branches obliques et latérales d'où procèdent toutes les autres. C'est ce que Ton a vu dans la section de la méthode du chapitre précédent.

2°. La méthode la plus analogue à la façon de pousser du pêcher, et la plus efficace pour régler la distribution des branches dans tout arbre, c'est de faire des gourmands, (le fondement de sa taille et de l'harmonie des branches entre elles.

3°. Pour avoir un arbre garni de

**X X \***

toutes parts, il faut, en même-temps qu'on le charge d'un grand nombre de branches lui faire rendre l'essor en l'allongeant beaucoup, proportionnellement à sa vigueur.

40. Tailler long les branches à bois et les gourmands, et sobreient les branches à fi-uit.

5°. Rapprocher toujours et renouveler les tranches du pêcher, le concentrer, pour ainsi dire, en tirant sur les branches du bas préférablement à celles du haut.

60. Quand un arbre a, durant ses premières années, jeté son feu, et qu'il pousse plus sagement, le tenir un peu d'essor., et ne lui pas donner L.

> Recourir alors aux engrais, aux jugemens de ter sur-tout pour le pêcher.

80. Lors de l'ébourgeonnement et du pallissnge, éclaircir, élaguer, U- rant toujoSrs du plein au vide, du plus fourni à ce qui Test moins.

90. Te pêcher étant sujet à la mortalft^des branches, veilleracequ'il y en ait de reserve auxquelles on puisse recourt- pour remplacer celles qui out mortes, et qu'on puisse attirer sans rien dégarnir.

io°. Dans le cas de remplacement fles branches mortes, si dans le voisinage, il n'y a que des branches à Vuit, faire d'une branche a fruit une oranche a bois.

Il est question de remphr un vide • rien We des branches fructueuses; Si je le taille a la longueur ordinaire, :est-a-dire, a\*fruit, elles me donneront bien moins de bois. En les aillant a un ou deu-xyeux seulement, e suis assure d'avoir de bon bois pour gavnir, parce que l'ann^e suivante, j'ullonge les branches venues

des yeux de celle que je taille ainsi court, et je les mets à bois et à fruit tout ensemble. Les ja: diniers, au con- Iraire, allongent ces mêmes J idi n- ches pour -garnir; et au lieu d cvo ir de bons bois, ils n <rt qu< des pou\* ses chétives qui u.eureni 01^qui » garnissent point, \enons a notie sujet.

1\*. La diette et ^h^friençè - / T\* ii remarquai un ) >ur dans la cour o. oté vigneron, un murier qui d un <<

faSoit brille,- une riante ^ / ^ feuilles ^toient p us gra.ides qu^ 11 - dinaire, et ses fruits ^ n^d ^ n^S L^6

trastoient avec ceux de l'autre co ^ £ ^ J S S S L \* « ^ Z ^

rare quemesquins En fouilleij. ^ ^ ^ ^ % , £ . i \* te xnier qui étoit comblee et couwJte. < A

gazon am avoit ciu pai \*\*£. a r- traversa les terres de pette f^ le J, e perous une.mullitude in n^ m^ a^ d^ ou petites. racmes et de ^hev\* u\* ? i e s

pmipoient la terre ou lesieft né- spintueuses, du iumier a 'évoit rie netr^ . De l'autre cote, ce n ronc ^ ^ gravois, que cailloutage, 'a terre^ epmes sur la superheie - ae '1 ie 'ir aJ

et luf dans le iond. Ve ^ : e' s j a n S beaucoup de consequences urte ^ ! ^ h pratique, telles qwe celles a ^ ^ Q

pciiner les arbres en pareil cas, bie» nourrir le cote maigre." un ^

Je suppose un arbre ^ w^ nu - men et degarni de l'autre : jé <<>> emier ^ par charger implemènt le P ou i et afin que le second puisse, charge

au peuque jelui laisse, jeieae - lei ^ et le tiens lort court. Il s agii ir ^ ^ de couper les vivres au cote For^ pan S

pourqu'ilnefasseqnes'entreten ^ son embonpoint, et de Wire JJ

la sève vers le côté maigre. Je ne parle ici que de ces arbres vigoureux qui sortent toute leur sève d'un côté, et tout les branches chargées d'embonpoint out affamé l'autre. La diète et l'abstinence que je fais observer à ce côté trop nourri, consistent dans la soustraction de la bonne terre pour en substituer une inférieure en bonté. J'y joins quelquefois le raccourcissement de quelques racines dans leur fort.

Au printemps, ou à la chute des feuilles, j'enlève au côté parasite toute la bonne terre à trois ou quatre pieds environ du tronc. Je laisse au pied de l'arbre, de ce côté, une motte de terre d'un pied, à laquelle on ne touche point, à peur d'ébranler ou d'entamer les premières racines qui partent du tronc. Du reste, je les découvre tout-à-fait, comme pour déplanter l'arbre avec les précautions requises pour leur conservation. Un grand nombre de racines confuses et entrelacées s'offrent à mes yeux, j'en enlève quelques lignes, et les espace. Je les coupe jusqu'à la motte, en y appliquant l'onguent de Saint-Fiacre, à raison de leur force. Cette seule opération de mettre ces racines au jour, a souvent occasionné un ralentissement de sève.

Quant aux racines découvertes, je les raccourcis, en les coupant dans leur fort, elles ne s'allongent plus dès lors, et ne poussent que des racines moyennes ou un plus grand nombre de petites. Je ne touche point au cheveu, ni à celles qui piquent au fond. Mon opération faite, je les recouvre avec moitié sable et moitié terre, la plus aride et la plus mauvaise que je puisse trouver. Il faut, me recommandant, passer la main dans

tous les vides qui se trouvent autour des racines, pour y couler de la miette, et n'y point laisser de jour. L'effet de cette opération se conçoit aisément.

Ce seroit peu faire si je ne porfois pas en même temps du secours à l'autre côté qui ne profite point. Je lui ôte également toute sa terre jusqu'aux premières racines seulement, et j'en substitue de la neuve, dont je les couvre à la hauteur de six pouces ;\* je mets par dessus pareille épaisseur de gazons renversés, que je comble de fumier gras, bien consommé. Je laisse au pourtour un bassin, où je fais jeter à l'instant quelques seaux d'eau, pour faire approcher toutes ces têtes des racines, et en hâter la croissance.

Ce premier moyen de faire jeûner les arbres, est excellent pour dompter des poiriers et des pommiers, qui ne donnent que du bois et point de fruits, avec cette différence qu'au lieu de ne faire jeûner qu'une partie de l'arbre, dans ceux-là l'abstinence est pour la totalité.

À la suite suivante, ce côté de l'arbre condamné à la diète, a besoin d'être ménagé. Il faut être réservé sur la quantité de bois qu'on lui laisse, ainsi que sur la longueur. Quant à l'autre, je lui donne une taille le plus forte, et qu'il est en état de soutenir\* au moyen de ce qu'il a toutes ses racines dans lesquelles passera désormais l'abondance de la sève, par les engrais qu'on lui prodigue. On ne tarde point à s'apercevoir de l'effet de ces opérations. Le côté faible fleurit plutôt, et verdit de meilleure heure, est en tout plus hâtif, ses bourgeons sont plus vigoureux : des Pannes même, il croit prodigieusement, tandis que

Pautre côté s'entrelie dans son embonpoint, sans faire aucunes pousses vigoureuses. A mesure néanmoins que s'opifie le recouvrement des plaies faites aux racines, ses bourgeons vont toujours en augmentant ; la partie faible pourroit même à son tour venir porter sur Pautre ; mais on y remédie aisément par les engrais administrés au côté à qui Pon a fait faire diète.

2«. *Vincision et la saignée.* Mon ministère est rempli par rapport au côté de Parbre qui a tiop d'embonpoint, mais il ne Pest pas à Pégard de l'autre. Le changement de bonne terre en mauvaise > la soustraction des racines, et leur raccourcissement n4fc<sup>eu</sup>vent manquer d'occasionner une diversion de sève qui, au moyen des engrais abondans que j'ai donnés au côté faible, va s'y porter avec la même abondance qu'elle se portoit vers le côté vigoureux. Il faut donc le disposer à recevoir cette influence de sève, que Pétroite capacité de ses canaux ne peut contenir. J'appelle Tart à mon secours pour les étendre et les dilater, j'y parviens au moyen de *"Vincision"* que je distingue de la saignée.

Au printemps, avec la pointe de la serpette, je fais du côté maigre de mon arbre, depuis le tronc jusqu'aux premières branches, une incision en fendant Porce jusqu'au bois. Je la fais latéralement, et je la continue sur cette partie maigre, toujours sur le côté jusqu'à la mère branche et aux grosses branches, et j'enduis toutes ces incisions de bouse de vache, sans l'envelopper, dans l'intention de prévenir le flux de gomme.

Si cette plaie, faite par incision, au lieu de se fermer venoit à sécher, ce seroit un mauvais signe pour Par-

bre et il n'y auroit plus d'espérance de le r&ablir. Si la branchemaigre ne grossissoit pas, il faudroit recommencer l'incision l'année suivante, non dans la même place, mais »it par derrière, soit par cLvant, avec la précaution d'y appliquer une diète pour que le soleil ni la pluie ne trappent point la plaie.

La nature m'a fait naître l'idée de ces incisions. Je vois des arbres vigoureux se fendre d'eux-mêmes, tant à l'âge, aux branches, qu'au tronc, et souvent de haut en bas, comme si on les eut incisés exprès. J'ai reconnu, en les mesurant, que, depuis le mois de mai jusqu'à l'automne, ils avoient grossi d'un pouce. La suture de ces incisions se fait ordinairement dans l'année ; et aux endroits qui les ont souffertes, la plaie est plus claire et moins épaisse qu'une ancienne.

Les noyers, les pommiers ; les pêchers, les arbres féconds et les arbres qui se font de sève, sont sujets à se fendre ainsi ; et se fait aux branches fortes de ces arbres, vers leur empatement, et aux gerçures de couleur jaunâtre, lesquelles la nature, en indiquant ses besoins, m'a appris à recourir à l'incision pour gonfler les récipients de la sève du côté maigre de Parbre.

Une incision de deux ou trois pouces de longueur. Elle a également lieu sur les racines comme pour le tronc, sur la tige, et les branches à bois seulement. Void quelques circonstances qui sont non seulement utiles, mais nécessaires. Un arbre pousse avec véhémence dans sa jeunesse et sa tige grossit point à proportion de ses branches. Un callos commence à se former à l'endroit de la greffe, et Pon a l'eu

de raidre qu'il ne grossisse au point de faire un mauvais effet et de s'approprier une partie de la sève. Pour opérer alors une diversion, il ne faut pas se contenter de saigner l'arbre à la tige seulement, mais aux grosses racines. On découvre celles qui sont le plus près de la superficie de la terre, et avec la pointe de la serpette, on ouvre leur peau de deux ou trois lignes de long, et on Tenveloppe ensuite avec *Yonguent de Saint-Fiacre*.

Rien de plus efficace que cette saignée pour détourner la gomme. Elle est encore d'un grand secours pour empêcher que les arbres ne se jettent trop en gourmands, en produisant un écoulement de sève qui se porteroit vers le haut. De plus, la plaie de cette saignée attire à elle pour sa guérison, et forme une obstruction dans le canal de la sève, dont elle modère l'impétuosité.

La saignée se fait ordinairement entre l'espace vide d'un oeil à l'autre de chaque branche toujours en ligne droite et non transversalement. L'opération deviendroit alors différente; son effet seroit d'interrompre le cours de la sève dans une partie de l'arbre, ce que *yappe* *We scarification* dont je parlerai dans la suite, au lieu que son but, en employant la saignée, est d'attirer la sève et non de la faire jeter.

On reconnoit l'utilité de la saignée dans les pêchers de cinq à six ans, ou plus vieux, qui poussent plus d'un côté que d'un autre; pour empêcher la partie forte d'emporter la foible, on saigne celle-ci, et on donne l'essor à l'autre. 1°. Afin d'attirer la sève du côté où se fait la saignée. 2°. Afin qu'en y arrivant elle trouve des canaux assez amples pour la contenir. Il est démon-

stré que dès qu'une plaie est ouverte sur un arbre, la sève s'y porte de même que le sang, à une ouverture pratiquée dans la peau humaine. Il n'est pas moins que lorsqu'il y a une incision dans la peau de l'arbre, il se fait, ainsi que dans notre chair, un gonflement dans les parties séparées, de manière que les deux lèvres de la plaie se retirant, opèrent entre elles un espace vide, et qu'enfin la Nature venant au secours de la partie affligée, les esprits se portent de ce côté là avec abondance.

Si au contraire je saignois le côté vigoureux, loin de remédier au mal, je ne ferois que augmenter en dilatant des vaisseaux qui ne le sont déjà que trop. Cependant je taille fort long le côté vigoureux, je lui laisse quantité de branches, et j'allonge les gourmands pour amuser la sève. L'arbre est ainsi subjugué et forcé de fournir à tout le bois épargné, tant à la taille qu'à l'ébourgeonnement: quand il est devenu plus modéré, je change de conduite à son égard, et je le manage davantage.

Une gelée aura brûlé nombre de branches, ou un vice intérieur les aura fait périr; je mets la saignée en usage du côté dégarni, et j'emploie même le cautère en cas de besoin. Elle n'est pas non plus à négliger dans certaines maladies du pêcher, telles que la *cloque*. ( *Vojez ce mot* ) Il peut arriver que l'enduit appliqué à la saignée venant à tomber, la gomme s'y mette; on la nettoie alors et on l'essuie avant que de fendre, et la gomme ne peut jamais fluer.

La saignée des racines est la même que celle des branches pour la grandeur de l'incision et l'ouverture de la peau; elle a lieu sur les plus grosses

Plus de la sillep perficie

J ^ ^ W ^ f ^

Les circonstances où il faut Per-  
 ployer, sont i°. pour arreter la pro-  
 Surtion ou les pnr is des gpur maids  
 a». Pour -operer ?a distribution pro-  
 portionnelle, des branches dans les  
 arbres extreraeinent fougueux. \*».  
 Centre b ^ ^ qui flue sur certains  
 arbres v«fureux, parce qu'elle est  
 trop a>xYdan.e. 4". Pour faire fruc-  
 tifier les arbres, et pour empecher les  
 fruits dPinmber  
 f "5 I Le r « S ; a la tige, aux bran-  
 Ches et aux racines. Le caulere des  
 arbres est la muf e ^ ri » ^ » \*i-  
 ferement mouif  
 Lorsque au printemps jusqu'au com-  
 J S f i i juin /on ffit une in-  
 cision de deux a trois pouces, ef en  
 droite ligne a l'ecorce d'une branche  
 vive, ou d'une tige qu'on veut garmr  
 d'un côté, ou enKn aux racines, peu  
 importe dans quel endroit elle se  
 fasse, pourvu qu'on en d^tourne les  
 rayons du soleil. Cette incision se fait  
 avec la pointe ue la serpette ou un  
 greffoir, ou avec un couteau bien ai-  
 guisé, de même que si l'on vouloit  
 Ireffer a l'oeil dormant. On a ensuite  
 un petit coin de bois, de la longueur  
 de l'ouverture, bien affi^ et assez  
 coupant pour entrer jusqu'au foird de  
 l'incision, et sans que le tranchant  
 puisse rester dans la plaie. On Ten-  
 We un peu a force, en frappant  
 l^erement dessus avec le manche de  
 la serpette pour le faire tenir plus  
 fenne: il faut l'v^laisser deux ou trois  
 jours, afin de aonner le temps a la  
 seve d'arriver en cet endroit, on vxsite  
 ensuite la plaie, et on oté le coin,  
 L'ecorce -jafoit alors retiree un peu  
 des deux cotes, et fletrie.

11 arrive a'cette partie de l'aibre

transpire au dchors et dans les em<sup>a</sup>  
 de ses levres : aux arb'es de i ui<sup>1</sup> et  
 pepuM elk aura ^ . f ^ . i l i e  
 dans l autre cas, on nettoie P on  
 avec une spatule de Loisamine, w ^ le  
 l'essme avec un Intge on f m tous  
 com. Cèpansemen qinse ^ : eu  
 les trois lours, cave toupurs un uvre  
 a plaie, t'excone de «, u w au e man-  
 les passages de la \*TM\*V» n e cau-  
 queroiegt pas de se tennér. nat  
 & e & ^ l e v e » ^ l e s e n d S J  
 afin dV attirer pas suivant son cours  
 ^ ^ ^ racines, pour servir  
 d'égout aux humeurs de l'arbre, pur-  
 ger la masse de la seve et la r-ouve-  
 ler: cet écoulement dure quize jours  
 ou trois semames tout au P ^ — es  
 que l'on voit que l'ecoulement > coin  
 plus sx abundant, on re "el laie  
 tout-a-fa,t. Ensuite, quand a Pée,  
 a été bien nettoyye et bxn ssnju-  
 on la remplxt d'oneu ent de Ssnju-  
 recouvre d'un petit  
 emplâtre enveloppé d'un linge. Trois  
 mois sont plus que su' sans pour que  
 la plaie soit entxèremet lei mée. La  
 plaie, quoique boucnee, w in con-  
 en cet endroit, une tumeur et un con-  
 flement, au moyen desquels e \* t e J, re.  
 tenue, vers çette partie, une nouvelle  
 effusion de seve, qux, ne p qu v ^ ^  
 extraya slr, fait ce que les -eau.  
 appellent eruption a travers w V de toutes  
 bes b ra ? che ! i. pCrCe ? i. absicaae  
 parts de la peau d un arbre w s.  
 tense; il eprouve, le men f » ^ u  
 celui qm a 6\6 ravale tout x, ee v ^ u  
 cautere sert encore a on, a faciliter sa  
 a augmenter son acti. ant un peu; il re-  
 circulation en Parret prend la peau lisse  
 nouvelle Parbre donti

Et unie; ses bourgeons sent plus nourris, ils croissent plus promptement, et font briller une éclatante verdure. Par son moyen on a du fruit en abondance pendant plusieurs années.

Le cautère s'applique sur les racines de la même manière que sur les branches; et l'opération se fait en mars ou en avril. L'écoulement doit durer au moins quinze jours, et quand la sève n'est plus épaisse, on ferme la plaie de la même manière qu'aux branches. Ces cautères aux racines sont inutiles pour remettre un pêcher cloqué.

4°. *De la scarification*\* Scarifier un arbre, c'est lui ouvrir la peau en divers endroits par des incisions, afin d'attirer la sève par ces différentes plaies, et de Tempêcher de s'emporter en pure perte par-tout où elle est lancée trop impétueusement. La scarification est merveilleuse pour arrêter le flux et ordonné de la sève, dans les arbres de pur ornement qui s'emportent, soit d'un côté, soit du haut, sur une seule branche. À l'égard des arbres à fruit à pépin, elle est d'une grande ressource pour les faire fructifier; mais quant à ceux à noyau, il faut beaucoup de prudence\* pour la mettre en usage. Je l'ai souvent employée sur des gourmands d'abricotiers et de pruniers, et elle a parfaitement réussi. Il est vrai que tous les jours j'essuyois la gomme sans lui donner le temps de s'épaissir.

Le but de cette opération est de rendre féconds des arbres qui ne rapportent point, tels que des poiriers et des pruniers sur franc, dont toute la pousse est en bois, de faire nouer les fleurs de ceux qui tous les ans fleurissent sans se nouer; de mettre à fruit les boutons de quantité d'arbres qui

s'allongent et ne s'ouvrent ni ne fleurissent; de dompter, en un mot, le trop grand épanchement de la sève.

On la fait avec la serpette dans la peau de l'arbre jusqu'au bois, un peu transversalement du bas en haut, de la longueur de deux à trois pouces, à la distance de cinq à six pouces, tous les jours à l'opposite d'une incision à l'autre. Le temps le plus propre pour les arbres à fruit à pépin, est la chute des feuilles jusqu'au printemps, avant que la sève soit tout-à-fait en rouvement. Quant à ceux à noyaux, le printemps est la seule saison convenable : on observera d'essayer la gomme qui ne manquera pas de fluë, *l'onguent de Saint-Fiacre* louchant ces plaies, empêchera les insectes d'y chercher une retraite.

5°. *Les cataplasmes*. Trois sortes de topiques sont connus des jardiniers. Les topiques simples et les naturels, tels que les terres grasses détrempées et usitées pour les greffes en fente, auxquels on joint de la mousse ou du foin, et les diverses cires; ensuite les topiques nectueux et gras : enfin les topiques composés, où il entre quantité d'ingrédients. Ceux de la troisième et de la seconde classe, sont absolument à rejeter, ainsi que les terres grasses simples; il faut avoir recours à *l'onguent de Saint-Fiacre*, (*voyez ce mot*) ou à de bonne terre détrempée dans de l'eau de fumier, ou au limon des marcs, des égouts.

Mes essences, mes elixirs, mes fomentations, mes lessives, sont les eaux du fumier, tirées des basses-cours; ou les eaux simples dans lesquelles je fais temper du croûtin d'animaux, qu'on remue plusieurs fois pendant quinze jours.

6°. Enfin les *oclisses*, les *bandages*

et les ligatures sont employées pour les arbres dans les cas de dislocation des branches, fractures, et autres dérangemens forcés. Personne n'ignore comment on peut et comment on doit faire un pareil pansement.

## SECTION II.

*Inventions particulières pour mode-  
rer la sève, former les arbres, et  
leur faire rapporter du fruit.*

Voici plusieurs moyens très-utiles qui conduisent à cette fin.

1°. *La courbure des branches.* Je voulois (c'est M. Schabol qui parle) conseiller vers la mi-juillet un gourmand pour en faire. L'année suivante la base d'un des côtés d'un arbre, je m'avisai de le courber et de le coucher presque long de la muraille, qu'il surpassoit de beaucoup. Pour lui faire place, je dépalissai entièrement la branche sur laquelle il avoit poussé, et que je me proposois de supprimer à la taille suivante, afin de la mettre sur ce gourmand; je vis les yeux à bois de ce dernier, se convertir en bouillons à fruit dans tous les bourgeons de la branche mère; ainsi forcée, et en moins de trois semaines, le chargement se fit. Au gourmand courbe et surbaissé, il se forma autant de lambourdes qu'il y avoit d'yeux dans le bas; et ces lambourdes taillées l'année suivante, donnerent beaucoup de fruits; c'est de là que m'est venue l'idée de la courbure des branches. Ce n'est autre chose que l'action de courber à propos et l'opération de courber à propos et l'opération de courber à propos et l'opération de courber à propos, a dessein d'arrêter la sève pour la faire relluer dans d'autres. Un pècher, par exemple, ne pousse que

d'un côté, il s'emporte du haut; il reste l'issue voir la muraille toute dégarnie; je courbe alors les rameaux trop vigoureux, et je laisse les autres s'étendre en liberté; le fort est subjugué, et le foible ne tarde point à l'égaliser. Toutes sortes d'arbres et de branches qui ont de la sève, sont susceptibles de la courbure. Les saisons du printemps et de l'été, sont les plus propres à cette opération, qui a lieu principalement à regard des branches mères et des gourmands. Cette méthode de courber, ainsi les branches, est utile, 1°. quand on a eu taillé long plusieurs gourmands de l'année précédente, ils continuent de prendre toute la sève; 2°. à l'égard des pèchers plantés trop près, les uns des autres; je force alors les gourmands en contre-bas, à commencer par la première branche, et toujours en remontant; 3°. pour les arbres qui ont atteint le haut du mur et se portent au dessus du chaperon; loin de couper leurs branches aux bouts, je les courbe toutes, et je les arrange près l'une de l'autre, en forme de corde, vers la fin d'août, si leur corde est trop grande, je les arrête par les extrémités sans aucun risque; les arbres pousseront par la suite ordinairement, et n'auront point de gourmands.

2°. *À sauver les branches.* Entendez le jardinier, de vigneron, de cultivateurs, etc, c'est donner un coup de serpe à un bois qui n'est pas droit, et faire une entaille en biais pour peser dessus, afin que la plus longue monte sur la plus petite. C'est d'après cette opération que j'ai essayé de dompter les arbres trop vigoureux en leur

propos délibéré , pluieurs entailles semblables. J'avertisd'abord, qu'elles aux arbres d'epin, elles ont rarement lieu] pour les arbres gormen JO. Cependant, en observant d'esuyertouslesjours lagomme à insure qu'elle flue, on peut les employer pour le pêcher. Je veux afflamer une grosse tranche qui prend trop de nourriture: je lui donne avec une serpe bien tranchante, un coup à cinq ou six pouces au dessus de l'endroit de sa naissance, et je lui fais une entaille à mi-bois en dessus ou sous le côté en biaisant. J'y applique ensuite *Vonguent de Saint-Fiacre* : cette opération tient un peu de la scarification , mais les suites en s'ont toute différentes. Le printemps est l'unique saison où il soit permis d'y recourir, afin que la sève soit retardée clans son cours. On peut faire plusieurs de ces entailles aux branches qui ne poussent que au bois^ ainsi qu'à celles qui s'emportent trop. Cesont des raoyens violens qui ne doivent être employés qu'aux dernières^xtr^mités.

3°. *Éclater*. Dans le printemps , Jorsqu'une branche gourmande prend toute la nourriture , on Téclate pour les mêmes raisons, à l'endroit fourchu d'où elle part: on y met ensuite de *Vonguent de Saint-Fiacre* et des Pelisses. Jusqu'à ce que la suture soit faite, la maîtresse branche et les deux que Ton a éclatées, se modèrent: la reunion s'en fait avant l'année suivante.

4°. *Tordre* les arbres est une autre façon d'éclater ^ qui contribue beaucoup à leur fécondité. Gem y en m'a tellement réussi, que j'ai été forcé de le discontinuer : les arbres ne pousoient presque plus de bois et ne donnoient que des briadilles et

des lambourdes. La façon de tordre est simple, et elle a lieu depuis mai jusqu'en septembre. Vous prenez une branche jeune, oil un bourgeon formé, et le serrant bien fort > vous tournez d'une main en dedans et de l'autre en dehors , comme pour défilier un cordage, jusqu'à ce que vous entendiez un craquement. Vous êtes sûr que la branche torse ne prendra de nourriture que pour la subsistance, et quelle ne mourra point : mais l'année suivante , si l'arbre est da fruit à noyau, cette brache donnera abondamment : et s'il est tk pepin , elle produira beaucoup de boutons à fruits.

5°. *Casser les brandies d la faille et les bourgeons lors de la pousse*. Cette operation n'a qu'un rapport ^loign^ avec celle que Ja Quintinie a qualifiée de pincement^ elqu'il presch à l'égard des bourgeons qu'il pinçoit à cinq, ou six, ou sept yeux en juin et juillet, au lieu que je les casse pres^desous-yeux, et que j'étends cette opération jusqu'aux branches. Je prévins d'abord que le *casement* ne convient *op? aux arbres de fruit à pepin* et point du tout à ceux à noyau > si ce n'est à l'égard des gourmands surnum^raires dont on veut faire des branches fructueuses , et que *Yon* casse à moitié dès les premiers jour? de juillet.

Deux sortes de branches se présentent lors de la taille, envers lesquelles le casement a lieu : les branches naturelles , produites par les yeux de l'année précédente, et celle des faux\* bois. Nos jardiniers ravalent tous les ans sur la plus basse des branches c\ui ont poussé des yeux laissés à la taille précédente , en sorte que hMs ont taillé , par supposition , à cinq yeux.

chaque branche qui en aura poussé autant, ils jettent à bas les quatre premières pour taillier la plus basse à cinq yeux. Les années suivantes, pareille pousse, paieil ravaleiner; de sorte que la pousse des quatre branches supérieures est toujours inutile pour l'arbre qui profite peu et ne rapporte continuellement que des feuilles.

Le cassement, au contraire, en procurant aux arbres, soit en buisson, soit en éventail, une étendue immense, est la source d'une grande abondance de fruits. Les jardiniers ne l'emploient que pour les lambourdes, et moi je les prescris pour toutes sortes de branches. Lors de la taille, je coupe près de l'écorce deux des cinq branches qui ont poussé précédemment, et j'en laisse trois; une entre les deux supprimées, une autre dans le bas, et celle qui est placée tout au bout, que je taille à un pied, et même à dix-huit pouces si elle est très-vigoureuse. Je casse, en appuyant sur ma serpette, les deux branches que j'ai laissées, et je les fais éclater à l'endroit des sous-yeux à un quart de pouce de leur empatement. Quand aux arbres en espalier, je coupe cuissiles branches de devant et de derrière, si on ne les a point ébourgeoiées, et je taille en forme de crochet deux de ces branches, en supprimant une entre deux et j'allonge celle d'en haut à deux et à trois picds, proportionnellement à la vigueur de l'arbre.

On me demande à quoi je casse au lieu de couper; c'est que si je coupe, la plaie se recouvrira, et aux yeux qui sont au dessous il reparaîtront de nouveaux bourgeons qui formeront de nouvelles branches à bois. En cassant, au contraire, je

fais une plaie inégale et pleine de feuilles: alors le recouvrement ne pouvant se faire (il se fait difficilement ou même point du tout), la sève reste dans la branche, et s'y perfectionne. La longueur de son séjour qui forme le fruit, n'est pas son passage rapide à travers les fibres longitudinales des branches.

Le cassement se pratique pareillement sur les arbres en espalier. Ces branches rochers, sur lesquelles je taille, produisent des branches pouvant les placer toutes, et étant fort éloigné de l'abattis, je prends le parti de casser. Cette opération se fait en deux saisons, vers la mi-juin et jusques à la mi-juillet pour les bourgeons qui ont poussé de l'année; et lors de la taille de l'arbre, tant pour les branches à bois que pour celles de faux-bois. Par son moyen, les arbres sur franc qui sont dans les mains des jardiniers ne peuvent porter du fruit, quoiqu'ils les tourmentent toujours à leur détriment, deviennent souvent d'une année à l'autre les plus féconds de tout le jardin. Il faut cependant en user avec sobriété.

Un jardinier indiscret, qui s'aviserait chaque année de casser toutes les branches secondaires des arbres et celles des faux-bois, les vuiderait tellement de fruit, qu'elles ne pousseroient que des brindilles et point de branches à bois. Ces arbres cesseroient de plus en plus de grossir et de s'allonger, et ne donneroient qu'une telle quantité de fruits, qu'enfin ils périroient épuisés.

Quant au nombre des branches nées de faux-bois, il faut qu'il soit tel qu'il faut casser, il n'y a d'autre règle à suivre que la force des arbres et la quantité de leur pousse. J'estime

csser le quart des branches stir les arbres les plus vigoureux. S'ils se portent à fruit d'eux-mêmes, ou si rôn a allong^ et laissé des branches-crochets, le cassement ne doit point avoir lieu. S'ils sont foibles et s'iis n'ont que des pousses médiocres , il faut bien se garder de le mettre en usage à leur égard,

6°. *Déplanter pour replanter en la même place.* Cemojen que j'ai employe rarement, m'a toujours reussi. J'avois ete obligé de deplacer quelques arbres de moil jardin , et je m'apperqus qu'ils me donnoient beaucoup plus de fruit qu'auparavant. Je pris de la occasion de lever plusieurs arbres infertiles, et de les replanter au même endroit. L'évenement répondit a mon attente , et ils n'ont cesse depuis de me donner des fruits abondamment.

Je ne propose, au reste, ce moyen que comme un-exemple , sans absolument le conseiller, quoiqu'il n'y ait aucun risque a courir en prenant les mêmes precautions que moi. Je l'ai essayé plusieurs fois sur le pecher, qui ne s'accommode nullement du traitement des autres arbres; aussi, n'a-t-il reussi que sur des sujets de trois ou quatre ans.

7°. *Ne tailler que pendant la she.* Quelques arbres rebelles et fougueux ne se mettent point a fruit; on peut essay er d'abord de les debarrasser ~~seulement avec des bords courts, et se at-~~ **tendre vers la mi-avril, quand la sève aura été absorbée dans les nouvelles pousses, à les ravalier sur quelques lines des inférieures.** Cette pratique, que j'ai vu réussir, est fondée dans la nature\*, en ce que la sève est retardé par l'épanchement qui s'en fait à tant de branches et de boutons auxquels

elle a && distribue, et que les plaies des coupes occasionnent une grande extravasion de sève que Ton peut voir sortir entre l'écorce et le bois.

Les remèdes que Ton vient d'indiquer, s'appliqueront avec succès à certains pruniers qui nepoussent que des gourmands , sans brindillies III menus bois, et à quantity de pêchers qui, n'ayant que des gourmands ou des branches chiffonnes, sont plusieurs années sans rapporter. A ceux-ci, je ne laisse ni brindilles, ni lambourdes qui ne soient taillées a un seul oeil, et je supprime les trois quarts de ces branches folles qui pullulent de toutes parts. Quantite de poiriers et de pbrmiers sur franc, poussent des to rêts de bourgeons et nese mettent k fruit que fort tard. Des poiriers boutonent tous les ans et sans rien donner; leirrs Jboutons y au lieu de se former et de fleurir, s'allongent sans jamais grossir# et avortent enfin.

## C H A P I T R E VI II.

*Des opérations nécessaires aprSs la taille.*

1°. *Des labours.* Après que la taille générale est finie , on donne un fort labour au pied de tous les arbres ; si on a fumé, on enterre l'engrais. La beche, ( voyez ce mot) ne doit pas etre employée à ce travail, ~~qu'il soit inutile.~~ **instrument ne remue** et ne retourne **mieux la terre ; mais** il est dangereux de s'en servir trop pres de l'arbre , dans la crainte de couper ses racines. Alors le trident est à préférer. (Voyez figure 6 de la planche V du tome second). Si le climat est habituellement pluvieux, la terre formera us\*

talus dont la partie d'avec sera contre le mur, sans toutefois couvrir la greffe. Si, au contraire, le climat est sec, la terre sera plus abaissée contre le mur que sur le devant, afin, dans ces deux cas, ou d'éloigner, ou d'approcher du Viedje table, les eaux plu-  
viales.

Plusieurs auteurs pensent, au contraire, qu'on ne doit travailler les plates-bandes des arbres qu'afin de détruire les mauvaises herbes; qu'il est avantageux, pour les pechers sur-tout, qu'une couche de sable recouvre toute la plate-bande jusqu'au pied du mur. C'est sans doute pour empêcher l'évaporation des principes contenus dans la terre. En effet, jamais les arbres ne prospèrent mieux qu'à l'abri d'une cour. Actuellement la question est de savoir si la vigueur de leur végétation tient au pavé, ou plutôt à l'air ambiant qui, sans cette cour, est chargé de toutes les émanations des corps qui y pourrissent: et de la transpiration des hommes. (Cons, l'expérience citée au mot AMENDEMENT, tome I, pag. 481). Les partisans du simple ratissage objecteront qu'en suivant cette méthode, ils ont eu de superbes pechers; mais il falloit, avant de conclure, juger par comparaison, et prouver que plusieurs arbres (toutes circonstances égales) (qui n'avoient pas été travaillés aux pieds, avoient mieux réussi que les voisins qui Pavoiient. Je ne concevrai jamais cette assertion. J'admets que le labour permet la sortie de l'air fixe de la terre, (consultez ce mot) et que cet air entraîne quelques uns de ses autres principes, quoiqu'ils ne soient pas volatils, Veau exceptée; mais  
ir et ces principes ne sont pas

perdus, puisqu'ils sont absorbés par les feuilles, (consultez ce mot, et vous jugerez de leur leurs fonctions.) Si on cite de la neige, qui retient et se combine avec cet air fixe, etc. facile de voir qu'elle terre, lorsqu'elle cesse d'être (Consultez le mot AMBNDM) Ainsi il n'y a aucune raison à faire d'un arbre planté dans une cour pavée avec celui planté dans un jardin. Travaillez les pieds tous vos arbres plus sur, et travaillez-les dans les pays où les pluies sont fréquentes. Dans le midi de l'excessive rareté, après avoir travaillé la terre couvrez la bande avec de la paille, si survient, par hasard, une pluie salutaire: ce tas de paille conserve l'humidité. Si on est dans le cas d'arroser par irrigation (ce mot) la précaution devient utile; mais le lendemain de la pluie, il faut travailler la terre nouvelle, la recouvrir avec la terre sèche, afin de s'opposer à la terre est forte, aux germinations et aux crevasses sans nombre qui ne tauroient pas à s'y former et qui donneroient lieu à l'évaporation de l'humidité.

2°. De l'ébourgeonnement et du palissage. Il est inutile de revenir sur ces articles, (consultez ces deux mots).

3°. De la suppression des fruits. Après le palissage on supprime les fruits en nombre proportionné à la vigueur de l'arbre, et sur-tout ceux qui sont venus par paqviet; enfin observez qu'ils soient distribués éga-

lement sur toute l'etendue de l'arbre, snit nnnr anenner la beaute" du c^SI?£^rmaiutenirl'e-  
 Quilibre de la sève dans loutes les ?a^tie^s de krbre. La multiplieed des fruits, nuit a leur grosseur, et epuse la mere qui les noun-it. Cepeiidant ilsei-oit absurde, pour avoir queues peches plus belles, d'en suppnmer en trop grandnombre.

4" *Mcouvrlrles fruits.* Tantqu'ils som Upp nouveau,, les feuilles les saranni enidesfacheusesimpressions SrSSSphLetdelah-opRrande active^, du soleil, les feiifles les ~~moment est venu en~~ ils doivent prendre une forte croissance et acquerir les belles couleurs dont la lumiere *seule* du soleil est capable de MS emDeuir;ia P^»T" «- -" pas I troptendre et tropde ic^e p^ ^ P / ^ seroit pas impunement de om b j e grand euit; la: c'est £^

*V^teSle. b v S i -*  
 C. s. ^ t. feui<sup>6</sup> soustraction aom fruit

d^fieSnSesdemeilleiireheSre, sur-tout dans lespays trop lempérés ou fVolds, lorsque l'on craW qu'elles morfasentWfard ou point du tout,

Onn'asansdoutepas oubli^ que chaue feuille est sarnie à sa base S bouton, qifelle IWloppe presqu'en entier dans sa naissance, et qu'elle le nourrit jusqu'au moment ou il njiura plus besoin de son seours. Or, si on suppnme la feuille pntiere. on donne la morl au bouton? Von detruit, dans un seul instant roperation de la nature, ef fon'se pave de la douce espe,

ranee de voir le bourgeon nouveau ou le fruit que devoit. donnei' cet «L Le jardinier indigent se, contente de couper. la teui le par le mir lieu de sa longueur ou doit largeles sort avec sa seriette soit avec de ciseau\*. Il reste a cette feulieure du de ressources pour la nomnti

J\*>utoh. # experience  
 Sl | o» veut &»\* "TM decouper sur amusante, on n'a qu a c— \_r. . „ du papier mince la figure que l ou desire et qui en forme le vide ou le pkm on l'applujue. et on enveloppe le fruit avec ce papier pond au vide, se colore tres-bien, decoupe; alors la partie qui corres et l'autre se conserve uniforme. On n'attend pas la complete maturite du fruit pour enlever le papier, parce que la partie du fruit non co-  
 vorbe ^terott trop blafarde, Quel-  
 es feuilles de persil, collees\vec  
 ^ a nm e ^ ^ e, produiroient  
 le mé e ^ ^ e, produiroient  
 tanner ^ ^ ^ ^ ^ ^ ^ ^

vroit pas la supercherie, la chose pa, qu'une affaire de pure curiosité e< plus.

lant, on decouvre quelques fruits superbes, pour la grosseur et la beaute de leur forme, et si l'on craint que leur pesan^eur, que des coups de vent ou queues accidens ne les fassent tombei,,011 peut les soutenir avec une iiaeic, fais il ne faut point eur 'to perdre leur direction, m les seirer, ui les compnmer, etc.

f H A p i T R E II.  
 ^ H ^ r \*

, A,  
 Des maladies des peghers.

, , ,  
 p<\* je.wdjiuent a la cloguc &\*

leuilles, à la gomme, à la brûlure, à l'ajourniss? et à la lèpre ou meiméronblanc. Afin d'éviter les répétitions, Consultez les mots BLANC, CLOQUE; GOMME et JAUNISSE. M. de Meuveseigneur de Chamboix en Normandie, m'a communiqué la note suivante.

J'ai essayé de guérir les pêchers de la maladie de la punaise et du noir, qui en est une suite. Je trouvai violent le conseil donné par M. Tabbé Roger, de les arracher, parce que c'est une maladie épidémique qui se communique à tout un espalier. J'essayai donc si je ne trouverois pas quelque enduit qui pût détruire cet insecte malfaisant. J'en lavai un avec de l'eau de savon, un second avec une decoction de cire, un troisième avec du vinaigre, un quatrième avec de l'huile de rabette que je crois être de l'huile de navette, appelée ainsi en Normandie; j'en enduisis un cinquième de bouse de vache. De ces cinq essais, le vinaigre et l'huile ont réussi le mieux; mais dans le courant de l'été, les punaises se remirent sur celui qui avoit été lavé avec du vinaigre. Je ne parle point des autres moyens qui ne produisent aucun effet sensible; il reste à parler de l'arbre qui fut enduit d'huile; il n'y a plus reparu de punaises; et, contre toute espérance, cet arbre que je croyois devoir périr par l'effet de l'huile qui a dû en boucher les pores et empêcher la transpiration qui se fait par les petits canaux, suivant le système de quelques naturalistes; cet arbre, dis-je, enduit d'huile, a été depuis très-frais pendant tout l'été de 1778, et Test encore cette année-ci. Voyant que ce moyen n'avoit

bien réussi, après avoir fait tailler mes pêchers, j'en ai enduit d'huile dans le mois de décembre 1778 environ une douzaine, qui étoit très-maltraitée par les punaises. Ces insectes n'ont pas reparu; mais il est arrivé à ces arbres ce qui n'étoit point arrivé aux pêchers que j'avois enduit en 1778, ils ont perdu beaucoup de branches pendant l'été suivant; mais elles ont été remplacées par le nouveau bois qui a repoussé en abondance. En supposant que la perte de ces branches soit due à l'huile, ce moyen est toujours plus avantageux que d'arracher les pêchers.

## C H A P I T R E X\*

### des propriétés du Sechr.

La saveur de la pêche est abondante, vineuse, sucrée, et agréable; ce fruit nourrit peu. Plusieurs personnes se plaignent de coliques, et sont tourmentées par les vents après en avoir mangé. Ces effets tiennent beaucoup à la disposition de l'estomac dans lequel il se fait un trop prompt dégagement de l'air contenu dans le fruit: on croit y remédier en saupoudrant la pêche avec du sucre rapé. Cette ressource satisfait plus le goût qu'elle ne prévient le mal. Il vaut mieux cueillir tin ou deux jours d'avance la pêche à conserver dans la fruiterie, et la servir ensuite: pendant ce laps de temps, elle laisse échapper une grande quantité d'air, et elle ne cause plus de vents. On peut manger simplement cuites à l'eau ou en compote.

Les fleurs sont peu odorantes, et leur saveur légèrement amère, ainsi que celles des feuilles qui sont in-

odores. L'amande a une saveur plus ou moins amère suivant les espèces. Les feuilles sont regardées comme anti-septiques, fébrifuges et purgatives; les fleurs sont purgatives et vermifuges lwsqa'eiles sont récentes; le sirop fait avec les fleurs est purgatif comme elles. L'huile extraite des amandes ne dillère pas de l'huile d'olive.

**PÉDICULAIRE.** MÉDECINE RURALE. Maladie familière aux enfans; les adultes n'en sont pas à l'abri, encore moins les vieillards.

On la reconnoît à la grande quantité de poux qui sortent des différentes parties du corps, qui font des piqûres, excitent une démangeaison vive et cruelle, et souvent même occasionnent des ulcères sur la peau. Chez les enfans, c'est presque toujours la tête qui est attaquée: dans les vieillards, ce sont au contraire les aisselles, les aines, le dos, et la poitrine qui sont affectés. Cette maladie, vient souvent du défaut de propreté, de la négligence à seigner les enfans, de Topiniatret^e les Jcnsser dans les langes mal lessivés et gardés trop long-temps sur le corps, Quand elle reconnoît une cause interne, telle que Palteration des humeurs, elle prend alors le nom de *vermine interne*. Ceux qui en sont atteints, ressentent intérieurement des douleurs aiguës, rendent des poux avec les crachats, les urines et les matières fécales, tombent dans le dessèchement et succombent: on en a

vus sortir du nez, des yeux et de la bouche. On en trouve un exemple rapporté par M. de Febvre, dans les

memoires de l'Académie des sciences. Le malade qui fait le sujet de cette observation, mourut des lentes ou œufs, lorsqu'ils se trouvent exposés à la chaleur, on doit prévenir au plus tôt cette multiplication. Pour cet effet, on doit tenir le corps dans une grande propreté, se peigner souvent, et peigiler aussi les enfans. Si, malgré ces soins, les poux n'abandonnent pas la tête, on doit alors se décider à se faire couper ou même raser les cheveux, et laver ensuite la tête avec de l'eau mercurielle, ou la frotter avec de l'huile d'olive, et répéter plusieurs fois dans le jour ce liniment préférable à tout autre par sa simplicité, et parce qu'il n'a rien de dangereux dans son application,

*Etmuller* conseille de se laver la tête avec la décoction de la semence de *staphisaigrefil* de Poindre ensuite avec le liniment suivant. Prenez deux gros d'huile d'aspic, demi-once d'huile d'amande douce-amère et six gros d'onguent de nicotiana.

On combattra la maladie pédiculaire interne; en donnant intérieurement les huileux, les bains et les frictions mercurielles extérieurement et en prescrivant l'usage des eaux thermales: enfin on pourra laver la peau et appliquer sur la tête des linges imbibés de vinaigre scillitique dans lequel on aura fait dissoudre un peu d'aloès, en y ajoutant l'huile d'aspic. M. AMI.

**PEDICULE, ou PEDUNCULE.** C'est ainsi qu'on appelle le prolon-

fceraent de la tige declinée à soutenir les fleurs. Les péduncules sont simples ou composés; ils sont solitaires ou rassemblés: dans certaines espèces, ils viennent dans les aisselles des feuilles, dans d'autres ils sont opposés à la feuille; dans tous les cas, ils acquièrent un développement proportionné au volume et à la pesanteur du fruit qu'ils doivent soutenir. On observe dans queques individus un repliement singulier au péduncule après l'acte de la fécondation; dans quelques filamens il se replie entre la tige, en formant un angle assez aigu; il se tord en spirale dans le cyclamen; celui de la pistache de terre et de quelques trefles, s'enfouit dans la terre. Enfin les observations qu'on a sur cette partie suffit pour nous faire dire que quelque observateur cherche à suivre les moyens que la nature emploie pour la conservation des genres; il pourroit en résulter des connoissances utiles, et qui ne resteroient pas sans application. A B.

On ne considère point assez attentivement la conformation du péduncule (*pedunculus*); il est composé de trois parties, du centre et des deux extrémités. Celle qui tient au bois est réunie par articulation et s'en sépare quand le fruit est mûr. La poire, la pomme etc., outre l'articulation de sa partie intérieure, l'extérieure tient par un empatement. Dans les cerises, etc., cet empatement est surmonté d'un bourlet à plusieurs plis de la couleur du bois. Dans le centre du tronc, les fibres sont longitudinales et serrées, et d'un petit diamètre. L'autre extrémité, celle qui tient au fruit s'implante

par son écorce dans la pellicule du fruit comme dans la poire, dans la pomme, la pêche, la cerise, et ses fibres longitudinales, s'entre épanouies, correspondent à celles de l'intérieur du fruit, dans cette partie du péduncule chaque fibre est articulée avec celle qui lui correspond. Lorsque le fruit est mûr, lorsque le vœu de la nature est rempli pour la formation et la perfection de la semence, il tombe, se détache de son péduncule, et se détache à son tour de la tige parce que les articulations n'ont plus de liens qui tiennent les parties les unes contre les autres. Dans certains fruits, dans la poire par exemple, le péduncule reste attaché à l'arbre, parce que l'écorce est plus ligneuse que le bois, et que la sinovie de l'articulation inférieure, en se desséchante, a des parties les unes contre les autres, l'écorce ligneuse s'est séchée et se détache. Il serait aisé de beaucoup plus d'étendue à ce sujet, mais il suffit d'avoir mis sous les yeux ceux qui voudront observer. Pourquoi un si grand appui dans la part de la nature, renfermé dans un si petit espace? Pourquoi des articulations si multipliées? Pourquoi pas que le fruit est le plus parfait de son ouvrage, la partie la plus intéressante de la plante, le plus sur de sa reproduction en un mot, objet pour lequel la plante n'a cessé de travailler depuis le premier moment de son existence? Tout est admirable dans pareils précédés, et annonce la grandeur de celui qui en a trace.

Toutes ces articulations font Po-  
fice d'autant de greffes qui élaborent  
les 'sues de Parbre, et ne laissent par-  
venir aux fruits que les plus purs  
et les plus raffinés; le reste est re-  
poussé dans le torrent de la circu-  
lation, et concourt à la formation  
des parties les plus grossières, ou bien  
il est rejeté hors de la plante par la  
transpiration. La différence qu'il y a  
entre le péduncule qui soutient les  
fleurs et les fruits, et le pétiole qui  
porte les feuilles, est que ce dernier  
n'a qu'une seule articulation, celle  
qui l'unit à la branche; tandis que  
le reste fait corps avec la feuille, ou  
plutôt son prolongement devient les  
matériaux de la charpente de la  
feuille, et ne peut être détruit sans  
la feuille. Ici le mécanisme est moins  
compliqué, parce que la formation  
de la feuille est un simple accessoire  
à celle du fruit. La conservation et  
la multiplication de l'espèce, voilà  
le but de la nature dans la forma-  
tion du péduncule, et le pétiole ne  
sert qu'à une préparation éloignée  
à la formation de l'individu.

PELLIGULE. Petite peau extrê-  
mement mince et déliée qui recoil-  
vre une autre peau; elle est aux  
feuilles, aux fleurs, aux fruits, aux  
tiges herbacées ce que l'épiderme est  
à l'os : dans les arbres elle se  
trouve sous l'écorce raboteuse. La  
pellicule des plantes et de leurs par-  
ties est criblée d'un aussi grand nom-  
bre de pores que la peau de l'homme,  
(consultez ce mot) par lesquels s'o-  
père la transpiration insensible, et  
pendant la plus considérable des  
évacuations de tout être qui respire,  
On doit juger par là combien il est

*Tome fl.*

important de l'employer avec une sub-  
stance grasseuse et huileuse sur les  
plantes d'où résulte Tabus de tous les  
topiques de ce genre,

PENSEE. (V. VIOLETTE.)

PEPIE. Maladie commune à tous  
les oiseaux à langue pointue, et par-  
ticulièrement aux dindons; elle est  
quelquefois épidémique. Elle se ma-  
nifeste par une pellicule blanche ou  
jaune qui entoure le bout de la lan-  
gue, comme un fourreau enveloppe  
la lame d'une épée; elle empêche les  
oiseaux de boire et de pousser leurs  
cristes ordinaires; on l'attribue au man-  
que d'eau pour les abreuver. Comme  
on veut tout expliquer, il a bien fallu  
donner une raison bonne ou mau-  
vaise, puisque Ton voit tous les jours  
des poules contracter cette maladie >  
quoiqu'il ne leur manque pas d'eau  
pour se désaltérer. Le seul remède qui  
convienne dans ce cas est d'enlever  
cette surpeau desséchée, en la prenant  
par sa base, de frotter d'un peu de sel  
de cuisine la partie qui se trouve au  
dessous; enfin, de lui en donner tant soit peu  
Teau qu'on donne pour boisson pen-  
dant le jour,

PEPIN. Semence couverte d'une  
enveloppe coriace, qui se trouve au  
centre de certains fruits, tels que les  
pommes et les poires, etc. C'est im-  
proprement que l'on donne le nom de  
pepins aux grains de raisin.

Cette définition tirée du Vocabu-  
laire françois, ne me paroît pas juste,  
à mon avis, ce qui constitue le pe-  
pin est d'avoir pour écorce une sub-  
stance coriace et non ligneuse,  
en quoi il diffère du noyau, et de

contenir une amande qui fraîche, est triturée dans l'eau, la blanchit et fournit une véritable émulsion, et qui, &ant séchée, fournit par la pression une véritable huile. Tels sont les pepins de raisin, les semences de poires, de pommes, et de toute la famille des melons, courges, concombres, etc. L'usage a prévalu parce que l'on n'a pas eu une idée distincte des parties constituantes du pepin et Ton dit aujourd'hui *graine de melon*, de *courges* etc. Le pepin a quatre caractères qui lui sont propres 1<sup>o</sup>. celui d'être renfermé dans un fruit. 2<sup>o</sup>. d'avoir pour écorce une substance coriacée; 3<sup>o</sup>. de fournir une émulsion; et 4<sup>o</sup>. de donner de l'huile.

Le pepin qu'on peut le plus aisément rassembler, est celui du raisin. Si on ne le conserve pas pour nourrir la volaille et les pigeons, on en retire par l'expression, et en le traitant comme le cokat et la navette > {consultez ces mots) une huile qui brille très-bien, et qui peut servir à différents usages économiques.

PEPINIERE. Lieu où Ton sème et où Ton plante de petits arbres.

Tout propriétaire d'un domaine un peu considérable doit songer à établir chez lui une pépinière, non seulement pour les arbristes fruitiers, mais encore pour les forestiers, et s'il le veut, pour ceux d'agrémens. Les trois quarts du temps on ne peut pas s'en méfier, parce que l'on ne sait où prendre les plants; Ton craint la dépense, et Ton redoute sur-tout le manque de reprise des arbres. On ne s'apercevra pas de la dépense si, on a une première à sa portée et à ses ordres, et la reprise sera inmanquable, lorsqu'on

enlèvera de terre les arbres avec toutes leurs racines, et qu'ils seront aussitôt replantés.

L'étendue de la pépinière doit être proportionnée aux besoins de la métairie; mais la superficie sera très-ample et très-étendue. Les enfans béniront la mémoire de leurs pères lorsqu'ils verront la multiplicité d'arbres qu'ils auront plantés. On arrache aujourd'hui, on abat partout; la spéculation de beaucoup de terres ne peut donc être que très-bonne et très-lucrative; ce que je retrairai encre mieux au mot **LIS**.

Dès que les opérations ont pour but l'utilité et le profit, c'est la plus grande de toutes les erreurs de songer à cultiver des arbres étrangers, à moins que l'expérience ne prouve qu'ils y aient déjà existé, et qu'ils y sont accoutumés. Ce conseil n'empêche pas de tenter d'en naturaliser quelques uns, mais en petit nombre, sans en avoir beaucoup sacrifié pour en retirer très-peu. (Je parle pour le cultivateur peu aisé.)

Il n'en est pas ainsi des arbres indigènes. Le maître vigilant fera tous les efforts pour se procurer les espèces les meilleures, les plus belles et les plus productives. Un arbre dont le fruit est de qualité médiocre ou mauvaise, occupe inutilement & même espace qu'un bon arbre, et il n'en coûte pas plus de planter l'un que l'autre. On ne saurait croire de quelle ressource est le fruit dans une grosse ménagerie, et combien y économise ce qu'on appelle la Pénurie. Il en constitue plus de la moitié depuis le commencement de l'été jusqu'à la fin de l'automne. Si on est

à la proximité d'une grande ville, et que le propriétaire se propose de vendre son fruit, je lui conseille de tirer plus sur le fruit d'été que sur celui d'hiver, parce que le premier se vend beaucoup mieux. Ainsi, les cerisiers et guigniers des plus belles espèces seront très-multipliés, ainsi que les poires muscat-robot, petit-niscat, madeleine, blanquette, rousselet, bon-chiétien, etc.; en un mot, les espèces les plus hâtives. Quant au fruit d'hiver, il exige des soins dans le fruitier; il en pourrit beaucoup, et quoiqu'une belle poire d'hiver soit vendue plus chère que vingt-cinq à trente poires d'été, le bénéfice est encore en faveur du premier fruit, et on n'a eu aucun embarras. Voilà pour ce qui concerne l'économie; mais le propriétaire aisé sera charmé d'avoir du fruit de toutes les saisons: il conduira donc sa pépinière en conséquence, et il n'y a plus de règle pour elle, lorsque la fantaisie en devient la directrice.

On distingue deux choses dans la pépinière, la pépinière proprement dite et la bâtardière. La première est consacrée aux semis, et la seconde à la transplantation de sujets après la première, la seconde ou la troisième année du semis.

#### *De la pépinière.*

Je saisis cette occasion pour donner au lecteur une idée d'une manière dont Olivier de Serre, sieur du Pradel, traitoit un sujet, et on verra qu'on devroit appeler ce grand homme, *l'éparchie des écrivains français* sur l'agriculture: d'ailleurs son vieux style est charmant, et on ne

peut plus expressif. Que d'écrivains lui doivent toute leur science!

« La pépinière est inventée pour commencer à l'origine les arbres du verger > lorsque le plan enraciné défaut. Sur-tout noterons que tous arbres généralement font semence, n'étant plante tant misérable qui ne contienne quelque grain en lieu apparent ou caché, (1) tendant à la conservation de sa race. Mais d'aucuns rendent la semence tant foible, qu'elle est presque inhabile à l'enracinement. Que particulièrement aucun arbre *doublement féconds* s'édifient et par semences et par enracinement de branches, voire y en a-t-il de tant facile eslevation, que sans refuser aucun moyen, tous peuvent être assurément employés, c'est assavoir et la racine, et la branche, et la semence ».

» Par semence, nous élèverons les arbres que par autre voie ne pourrions faire commodément, et par branches, ceux dont la facilité de l'enracinement nous incite à n'employer autre moyen, encore qu'ils viennent aussi par semence. Ceux-là sont poiriers, pommiers, Cormiers, abricotiers, aubergers, toutes sortes de pachers, cerisiers, pruniers, jujubiers, mesliers, cornouailliers, amandiers, châtaigniers, figuiers. Les premiers; nous diviserons nous en arbres à pépin, à noyau et à fruit, les logeant ensemble en la pépinière, toutes fois par planches séparées, pour éviter confusion: les derniers en bâtardière pour, chacun en sa place, s'élever et accroître jusqu'à convenable grosseur pour pouvoir être transplantés

(1) Ce que dit ici Olivier de Serre, il a fallu ensuite plus d'un siècle pour le confirmer,

au verger; et bien qu'avec raison peussions appeler *noyaillière* *e\jrui-tière* la terre de l'assemblage de telles semences, aussi-bien que pépinière; néanmoins pour Tordre lui laisserons nous son nom accoustumé, mesme pour cette cause que plus de pepins y loge-t-on communément que ne de noyaux, ne de fruits. Disons aussi *semer, mettre* en terre tons pepins, noyaux et fruits desquels desirons avoir des arbres; par meilleure raison que ceux qui appellent planter la même chose, ne pouvant user de tel mot que là où s'agit de plant enracine ».

» Dans Tenceinte des jardinages, ordonnerons nostre pepiniere en lieu couvert de labize, et terre temperee, facile a cultiver et exempte de Timportunite de la poulaille pour les grands maux qu'elle y fait, sur-tout au commencement, lorsque de nouveau Ton a mis les semences en terre, et que les arbrisseaux en provenant repoussent ».

5) Les pepins seront prins en leur parfaite maturite, choisis pesans et de belle couleur, toujours preferant les p. s. des bons fruits à ceux des mauvais, et des meilleurs aux bons, pour Tavantage qu'on tire de telle curiosité. épargnant quelquefois Penter, quand par heureuse rencontre les arbres en provenans rapportent fruits du tout franc : ce qu'on n'oseroit esp^rer de pepins sortis de fruits de mauvaise nature. Es provinces, où pour boisson Ton se sert des fruits,

le recouvrement de leurs pepins est facile, car il ne faut qu'en prendre le marc a'Tissue du pressoir, après le secher, froisser entre les mains, -et en soufflant retirer les pepins de leur poussière; mais, où telle commodité de fait, Ton se pourvoira de pepins le mieux qu'il sera possible, avec esquisse recherche comme il a ete dit ».

» Le temps de mettre les pepins en terre, est le mesme des semences de froment, ayant cela de commun que de profiter bien, estant semés en dequel jours, non froids ne pluvieux, ne venteux; la lune estant en décours. ( 2 )

Le lieu de la pepiniere sera de paîn en planches et carreaux tant longs que Ton voudra, mais seulement larges tel quatreacing pieds, afin que par se effroicissement, des coles l'on puisse atteindre avec la main jusqu'au milieu de la planche pour sarcler, curer cultiver les nouvelles plantes et arbrisseaux provenans de semence sans les fouler aux pieds comme Ton se seroit contraint de faire, marchant dessus par le tiop de largeur de a planche. Les pepins seront semés rarement et uniment, puis on y couvri a de deux doigts de terre du on y criblera par-Jessus, afin que sans presse les arbrisseaux en repoussent à volonté. Les espèces seront separées par carreaux, à ce que tinctement Ton voye les poiriers, pommiers, Cormiers, pour les cultiver selon leur naturel. Si telles semences sont faites en septembie ou en octobre, sortiront de terre

(a) Cette opinion sur le effets de la lune, remonte k la plus haute antiquité. Les <sup>vec</sup> et les romains y ajoutoient beaucoup de foi. Les modernes trop tranchans, ne doutant de "e" > » tnié et nient encore les effets de la lune. On commence cependant ^ reve nir de ces deux opinions si opposées > et le systeme du celebre Toaldo, apprend au <sup>mo</sup> adouter, et ilouvicu nevasie carrière aux observations et a Inexpérience. ( Consult\*\* les mots ALMA > ACH >



Jes offenser ne rompre y demeurans au rang des noyaux, les ossemens des autres fruits, corarae des abricolors et peschers ; de la chair desquels on les dépouillera, pour estans nuds les semer. Tous lesquels fruits et noyaux, avant de les mettre en terre, seront ramollis dans Teau par trois ou quatre jours (5), a fin de faciliter leur naissance : et moins demeurer en terre à la mercie de la vermine, qui, à la longue, les y ronge, et si on désire augmenter le goust et Todeur des fruits qu'on espère de ce mesnage, au lieu d'eau pure, on trempera les noyaux et fruits dans des précieuses liqueurs parfumées à l'usage des poupons (6). Curiosity si vaine, n'est pourtant nuisible. Semés que soient dans le mois d'octobre ou de novembre, gerreront à Tissue de Phiver, ne poussant leurs tendrons de long-temps pour la duret<sup>e</sup> des coques qui les contiennent, lesquelles à la longue attendries, s'entrebâillant, Jes laisseut sortir. Cette tardité revient au pn> fit de l'cBUvre, quand sont escoulées les froidures, les nouveaux jetons sans crainte d'estre offensé du mau-

vais temps, vigoureusement repoussent à la prime-vère: employant de là en hors si bien la douceur aes saisons, que dans' le prochain es e se rendent suffisamment fortifies pour Tenter ou le transplanter en la feaslardièrè dans Tautomne où le P<sup>ll</sup> temps suivant, si toutes fois desire faire ou Tune ou l'autre, ou toiles deux . . . De semer les n<sup>o</sup> J<sup>a</sup> Y<sup>s</sup> incontinent après avoir mangé fruits, et se mettre en danger perdre la pluspart de son esperance d'autantquedifficilement naissent-ils en telle saison, tenans encore beaucoup de la chaleur précédente, et au' à neine sortent de l'hiver les arbrisseaux nés devant les froiditires, pour la délicafesse de ces tendr<sup>e</sup> plantes; si, qu'il n'est de merveille d'en voir profiler la seule dixies<sup>e</sup> partie. Si désirez semer des noyaux fruits es lieux destines pour > ft<sup>%uc</sup> fier, sans vous donner la peine de transplanter, le pourrez faire avec espoir de bonne issue, quelque cela rencontrant; mais c'est a charge d'en semer quatre ou ensemble en chaque lieu, ou des un<sup>e</sup> seui arbre; à ce que po<sup>ur</sup>

(5) Il vaut beaucoup mieux placer les noyaux, et toutes semences k enveloppées dures contre des linges ou des draps de laine fortement imbibés d'eau, et les placer au soici<sup>e</sup> aura attention d'entretenir leur humidité 5 un exemple bien simple va prouver comment la péné<sup>e</sup> (ration de l'eau est plus forte en suivant ce procédé. Promenez-vous sur de l'herbe chargée de rosée, et vous verrez que le cuir de vos soulers sera bien plutôt percé en part que si vous aviez marché dans l'eau pendant un temps égal. En outre l'action du soleil, la chaleur de sa lumière, jointe à l'humidité, accélèrent beaucoup plus la germination; l'expérience est facile à faire.

(6) Je n'ai jamais fait cette expérience 5 je doute de son succès, quidique je ne le persuade. Si on lit dans Particle blé la manière dont le grain de froment se développe, on se persuadera combien peu sont utiles toutes les préparations que l'on donne à son grain. Cependant, en admettant la pénétrabilité de l'odeur de ce grain, celui du froment de avoir l'odeur et la saveur du jus de fumier, ou de telle autre drogue, dans lesquels le grain trempé. Je réponds, d'après mon expérience, qu'il est la coloration des fleurs ou les feuilles, etc. et n'a jamais réussi, et c'est ce qui me paroît contraire aux lois physiques de la végétation.

moins un de plusieurs vienne à bien pour satisfaire à votre intention. Estans sortis de terre, ces arbrisseaux-ci, à la manière de ceux à pepins, seront gouvernés au serfouer, au sarcler, à Parrouser, et sur-tout à l'esmun-der, pour s'en abstenir entièrement durant le temps défendu, car les arbres à noyaux craignent plus la tranche de la bêche que nuls autres».

» En général, ni les pepins, ni les Boyaux ne rapportent immédiatement arbres de tout francs pour produire fruit du tout semblable à leur origine; ce qu'est besoin de prévoir pour en venir au remède. Les seuls pepins de meûriers et de cormiers, à la longue, fructifient sans changemens. De mesmes, les noyaux de menus abricots, des auberges et des pêches, si on les met en aussi bonne terre pour le moins que celles dont on les aura tirées, etc. qu'ils soient profitablement cultivés. Ainsi répondent ceux de Cornouailles, en quel terroir qu'on les loge pour leur robuste force. Des noyaux de gros abricots, des prunes, des cerises ne des olives, n'espérez, pas le seul semer, que fruit sauvage, de quelque manière que le gouverniez. Touchant les noyers, amandiers et pins, par les fruits seulement semés, ils viennent grands et francs arbres > pourvu qu'ils soient en terroir leur agréant et à propos cultivés. Par la semence des chaslaignes en aurez - vous de bons arbres; mais sans comparaisons meilleurs se rendront-ils par entier, que les laissant en leur naturel, comme feraveu».

« Leste-là est la voie la plus usitée

3 tirer arbres de noyaux et de fruits • mais non la meilleure; car un plus assuré moyen y a-t-il pour y parvenir, dont l'invention est d'autant plus louable que moins se perdent de noyaux et de fruits dans terre > sans hasard, venant à bien, tout ce que Ponemploie en cet endroit ».

» A Pentree de l'hiver, la lune étant vieille, (7) meslerez des noyaux et des fruits dont est question, parmi de la terre déliée que mettez ensemble par litées dans de larges paniers, et iceux reposerez pour tout l'hiver dans des caves, les humectans avec un peu d'eau tiède que par fois jelterez dessus. Au commencement du printemps treuverez les noyaux et fruits avoir germé dans la terre quatre doigts ou demi pied de long. Lors ostés de là les ferez loger en pépinière; les y arrangeant comme quand Ton plante des pourreaux. C'est assavoir par rayons ouverts mettant le noyau ou fruit au fond du rayon, et faisant ressortir à Pair un peu de son germe pour là, s'achever d'accroître comme ils feront moyennant bonne culture, et requis arrousemens. Ainsi, sans \* avoir senti aucune importunité des temps, s'avanceront gaiement, et si bien > que dans peu d'années se rendront beaux arbres ».

» Quinze ou seize mois, les arbrisseaux séjourneront en la pépinière, non davantage; au bout duquel temps doucement arrachés de-là, seront transplantés en la bastardiore, pour s'y achever de fortifier. Ce changement leur est salutaire, ne pouvant, en la pépinière, ces jeunes plantes se parfaire ainsi qu'il appar-

(7) Voyez note 2,

tiennent, par trop de presse, s'opposer  
 les uns et les autres > que par n'estre  
 assez profondément dans terre, et  
 ne pouvoir convenablement s'enraci-  
 ner. Jointe ceste troisième raison que  
 chascun replantement vaut un demi-  
 enter, aidant beaucoup à Taffran-  
 chissement des plantes sauvages. Les  
 arbres à noyau pourront estre exempts  
 de replantement si Ton veut, les lais-  
 sant à la pépinière jusqu'au trans-  
 planter au verger; mais qui désirera  
 d'exceller ses voisins en la bonté de  
 ses fruits-ci, les surpassera aussi en  
 ceste d'apense petite, pour Timpor-  
 tance de la chose. De ceux à fruit,  
 j'est besoin se donner telle peine,  
 d'autant qu'ils viennent bons direc-  
 tement de la pépinière, comme a  
*este* dit: Cette particularity se reraar-  
 que aux pins, que très-difficilement  
 souffrent-ils le replantement, pour  
 la tendreté de leurs racines, c'ui se  
 meurent si on les offense tant soit peu.  
 Pourtant le meilleur est de faire son  
 compte, de les laisser pour toujours  
 au lieu auquel premièrement on les  
 aura semés, afin qu'avec l'espargne  
 du transplanteur, l'on évite le hasard  
 de les perdre par trop rude manie-  
 rement: et ce sera en semant cinq ou  
 six pignons ensemble, à ce que de  
 tel nombre un arbre en puisse sortir,  
 ainsi qu'a été vu des noyaux. Si lou-

tes fois la nécessité contraint de trans-  
 planter le pin, ci-après sera monstre  
 la manière de s'y conduire ».

*De la bastardière.*

» Pour le profit des arbres ayant  
 esgard à la venir, et requis le lona  
 de la bastardière estre de moyenne  
 bonté; ace que les arbres n'ou<sup>n</sup>  
 plus profitablement que délicat<sup>e</sup>  
 ment après estre fortifiés, tirés a<sup>e</sup>  
 la, se puissent facilement reprendre<sup>e</sup>  
 en tous terroirs; comme très-hien<sup>is</sup>  
 feront si de moyenne ils son<sup>H</sup>rans-  
 plantés en grasse terre; ce qu'on n<sup>e</sup>  
 pourroit espérer si estant eslevés ei<sup>1</sup>  
 lieux féconds on les logeoit en m<sup>m</sup>  
 ère /selon que souventes fois on es<sup>t</sup>  
 contraint de faire, (8) Pour un prea-  
 lahle, la bastardière sera bien close,  
 (si mfeux Ton n'aime la faire, joi-  
 gnant la pépinière, les deux estan<sup>t</sup>  
 dans Penceint du jardinage ) a<sup>c</sup>  
 qu'aucun béalail, ni autre rude ap-  
 proche n'importent les jeunes a<sup>t</sup>-  
 tores, et après très^bien cultivée par  
 réitérés labourages ».

» En inois de février, et en J<sup>nr</sup>  
 choisi, beau et serein, non ven<sup>t</sup>  
 ne pluvieux, toutes fois tendant p<sup>u</sup>  
 à l'humidit<sup>é</sup> qu'à la sécheresse<sup>é</sup>  
 arbrisseaux seront arrachés a<sup>u</sup>  
 pépinière, le plus d'uceuxnent que

(8) Celiè sage prati<sup>ci</sup>ie enseignée par Pateur, est bien éloignée d^ celle suivie par J<sup>19</sup>  
 pépiniéristes marchands d'arbres; ils fument la terre avec les engrais les plus actifs, te<sup>u</sup>  
 çne Itjs gadoues, les boues des rues, les excréments humains, etc. aussi la couleur<sup>de</sup>  
 terre pareilles pépinières est presque noire. Les arbres sont vigoureux, leurs P<sup>ots</sup>  
 extraordinaires; les pépiniéristes ne manquent pas de vous en prévenir; mais ils se g<sup>ent</sup>  
 bien de vous faire observer qu'il n'y a aucune proportion entre la force du tronc et le  
 de la totalité des branches. C'est un embonpoint forcé, d'où il résulte que l'arbre  
 planté ailleurs, souffre, languit pendant plusieurs années, et souvent périt de m<sup>sère</sup>  
 parce qu'il n'a pu s'accommoder du nouveau sol qui devoit le nourrir. Toute espe<sup>ce</sup>  
 d'humier doit être interdit dans les pépinières, il suit que le sol en soit boa, défoncé pro-  
 profondément, et souvent travaillé,

l'on pourra, afin que leurs racines en sortent entières, si possible est; et après en avoir retranché tout ce qui y seratrouvé d'offensé et rompu par mesgarde, et roigné la poinledes

**E** Plus longues racines, bien quesaines,

is arbrisseaux seront incontinent mis enterre, sans nullement sejourner, #e peur de Pesvent. Ce sera dans des rayons ou petits fosses, tires a la ligne cloite, larges de deux pieds, profonds seulement d'un, qu'on les plantera; au fond desquels premierement jettera-t-on demi-pied de la meilleure terre du lieu, prinse en la superficie, pour sur icelle asseoir les racines des arbres, et les en recouvrir aussi. Ces racines seront escartees, sans s'entre-toucher ni s'entre-croiser Tun et l'autre, afin que tant mieux elles prennent terre, que mieux elles prennent a leur aise. Apres le reste du rayon sera rempli et reuni au plan de la bastardiere, par dessus lequel ne ressortiront les arbres qu'environ deux doigts. La, Pstant justement coupes tout doucement sans les esbranler, de peur deles destourner; ce que prevenant, faudra avec la serpe bien tranchante, couper l'arbre, poussant en bas, non en tirant en haut. Le point de lune n'est observable en cest droit, estant bon de planter ces arbres-ci, et en son croissant et en son dtScours, en Pun et en l'autre terme, se pratiquant heureusement pourveu que la terre et le ciel soient bien disposes, Quant a la saison, celle d'apres Phiver est a preferer a toute autre pour le profit des arbres. Car craignant l'estrangement les froidures, e leur tendre jeunesse, servira de beaucoup a leur avancement de ne les exposer lors a la merci du mauvais temps\*

et par ce moyen engarder que les gelées, et glaces n'ayent entié dans la moelle des arbres par la tranche qu'on est contraint de leur faire, les roignant quand on les planle. Il est vrai qu'en pays chaud et sec, on

les pourra planter en l'automne, leurs feuilles estant cheutes, mais h telle condition que de les couper quelques doigts plus haut que si on les plantoit au printemps pour empêcher l'entrée aux froidures, en intention deles retailer plus bas, de beau temps estant revenu. Les arbrisseaux seront poses equidistamment d'un pied et demi, par rangees allignees de trois pieds de distance Tune de l'autre, trop grande n'estant elle, pour la a l'aise se pouvoir manier lorsque l'on ente, et lorsque l'on cultive les arbres; et pour ceste consideration atissi que mieux, et plustost s'accroiteront-ils largement qu'estroitement disposes; voire et avec autant d'avancement que plus de bois feront les arbres, estant ainsi a leur aise, dans trois ans, qu'ils ne feroient de six, loges a l'estroit. L'arbre presse leur développement toujours l'accroist, et quelquefois leur causant la mort ».

» A ces arbres seuls ne servira la bastardiere, ains a y enraciner des branches a ce propos, pour en faire des arbres, comme de celles de figuiers, grenadiers, coigners, courdriers, qu'en tels arbres on coupe les cimes et bouts des branches les plus droites et polies, de la longueur de deux pieds plus ou moins; puis on les plantera dans les fosses creuses a la maniere susdite, et ce sera en recourbant les branches au fond de la fosse pour en ressortir sur le plan de la terre, quelques deux doigts

après avoir rempli le fossé. Sur cela on n'avisera de ne roigner aucunement les branches de figuier, de peur d'attirer dans leur grosse moelle les froidures que cette espèce d'arbre craint tant; mais à ce que les branches ne sortent dehors plus que de la mesure susdite, on les enfoncera dans la fosses, les y recourbant tant qu'il suffira. Un mesme temps n'est sans distinction propre pour les quatre especes d'arbres susdites, a cause de la diversity de leur naturel auquel convient de s'assubiettir. Le figuier, le grenadier, pour estre du pays plus chaud que froid, seroht mis enraciner au mois de feuer ou de mars, pour crainte des froidures. Lecoigner et le coudrier, par raison contraire, devant ou dans l'hiver: propriétés, leurs causeront heurieux ainsi: en nous accommodant a leur accroissement. Autre que contraindre ne pouvant avenir, les maniant au rebours de ce qu'ils requièrent. Quant à la distance de leur asiette, autre ne leur sera doinee que la précédente, comme la plus raisonnable, pour tost les faire reprendre et avancer».

» Voilà notre bastardifere remplie; maintenant n'est question que de la cultiver soigneusement, afin qu'aidant a la jennesse des arbres, on les sollicite a s'accroitre; trois fois l'année pour le moins convient la travailler pour tenir le second en guéret, et déchargé de toutes herbes, à l'utilité des honnes plantes. Au labourer convient aller retenu,

sur-tout la première année, c'est-à-dire, ne profonder beaucoup en terre, en la travaillant, de peur d'offenser les racines des arbrisseaux. A la seconde année y aller un peu plus avant, ainsi continuant la création, jusqu'à ce que, fortifiés et ayant pnis terre, aucun labourage ne leur soit espargne. L'arrouser est aussi requis a l'avancement de ces arbres, sur-tout en leur commencement, (9) ne pouvant que lors plus aisement souffrir la sécheresse, la craignant que plus chaud de ce pays. Siavez l'eau a commandé, faites-la doucement couler piec piec sur les arbres en temps opportun, gardez d'abuser & soit en la faisant crœupier sur le pied des arbres présents. Le moyen de se servir de l'eau, est de l'employer seulement en la nécessité, qui est que lorsque par les grandes chaleurs l'on voit la terre altérée; laquelle en telle pointe causera tel raffraichissement aux arbres, qu'avec la chaleur de l'esté à souhait accoustumés. Tel arrousement toutes fois ne s'employé indifféremment toutes années, afin de n'accoutunier les arbres par trop à boire, et par rendre incertaine leur reprise. Auquel souvent l'on est contraint de les replanter et a loger pour la dernière fois, leur donnera-t-on l'eau le plus souvent es premiers qu'es derniers ans de

(9) Il faut observe que Tautcur crivoit en Languedoc, où il pkut rarement, ce conseil n'est utile que dans les cantons où les pluies sont rares. Il faut cependant en le cas de grandes sécheresses. Les trop fréquens arroseraens, ainsi que les pluies continuelles et trop abondantes, rendent la sève trop élevée, et les feuilles de l'arbre annoaceni par leur pâleur, leur état de souffrance.

leur séjour en la bastardière, pour petit à petit les sevrant de boire, par manière de dire, les désaccoutumer de l'eau, pour aisément s'en passer ( icelle défoliant ) après être replantés au verger. Or, comme il est requis d'être modéré à Farrouser des arbres, aussi est nécessaire de beaucoup de discrétion au curer et nettoyer pour les faire croître ainsi qu'il appartient à ces leur tendre jeunesse ; car étant ce point mal entendu, c'est procurer la mort aux jeunes plantes, ou du moins les avancer mal à propos, pour après ne pouvoir faire une bonne fin. Il est certain que tout jeune arbre s'efforce à vous obéir quand se sentait déchargé de branchages > il se monte hautement; mais c'est à sa ruine si trop tost ou ignorant on l'a émondé, dont finalement par la faiblesse de sa tige, le pied étant curé, demeurant mince, l'arbre se recourbera par le haut, et sans pouvoir passer outre, languissant > desséchera. Pour laquelle perte prévenir, et tout d'un main rendre l'arbre bien formé, façonné, faudra s'abstenir patiemment d'en couper rien avec le fer, de ses deux ou trois premiers ans; ainsi seulement avec l'ongle ôter ce que sans surcharge l'on ne lui pourroit laisser, comme le bout des branches des côtés, s'écartant par trop, sans oublier d'en couper aucune, rez du tronc, laissant croître à mont celui du milieu; qui se trouvera le plus droit pour servir de maître-pied ou tige ; toutefois ce sera avec un jusque 3-ou, qui pourra être limité à six pieds, pour la faire la fourche de l'arbre, Aussi quoiqu'il tarde, couperoit-on telles branches, quand ce ne seroit

qu'en transplantant l'arbre, et ce après avoir tiré beaucoup de substances au détriment du tronc, lequel par ce moyen s'engrossira bien tant, et sitôt qu'on ne pourra le contempler qu'avec ébahissement. Jusqu'à telle mesure doncques laissera-t-on s'en monter la tige, non davantage; là, le roignant des incontinens qu'on s'apercevra y être parvenu, pour jeune que soit l'arbre. Et ensuite, étant engrossi, couper bien rez toutes les branches du tronc, Ten déchargeant depuis terre jusqu'à la fourcheure, là, prenant sa forme. Ainsi demeurera l'arbre plus gros par et bas que par le haut, par conséquent, très-ferme pour durer longuement; auquel point il se rendra quand par le tempérament des branches costières aura été retenu de verser en hors, résistant aux vents ; et que, comme a été dit, la vertu des rognures supérieures rétrogradant, aura été réservée pour la nourriture du pied > sans pouvoir inutilement communiquer à la tête » .

« Le temps de curer les jeunes arbres, est lorsqu'ils sont en sève, pour tant plus facilement leurs plaies en être recouvertes, et en moins de temps consolidées, ce qui advient par le prompt secours d'icelle sève, chose qu'on pourra faire depuis la fin de mars jusqu'à celle de juin. De plusieurs années ne pourriez espérer l'entière guérison de tels ulcères,

mondant les arbres avant tel secours, comme aucuns mal-expérimentés font, qui au contraire ne mettent jamais la serpees arbres, que lorsqu'ils sont endormis.... Ayant curé le tronc des arbres, convient les entretenir en tel état; sans souffrir s'y accroître par après aucun

ains en osier curieusement tout ce qui pourroit y venir, aucun jeton n'y pouvant renaître qui ne diffomat. le pied de Parbre au prejudice de foule la plante. Par tel ordre et bénéfice de la culture du fonds, les arbres se faconneront très-bien, qu'ils soient entés en la bastardière ou non, sans distinction, ainsi estant convenable de les gouverner tous; et se rendront presis à estre replanté dans cinq ou six ans, (ou plutostle pays leur agreant) à compter de resemensement qu'auront atteint la grosseur du bras d'un homme robuste, ou celle du manche du lioyau; tels pour la reprinse et accroissement eslant nécessaires; d'autant que moindre ne pourroit estre que de trop tardif et ennuyeux avancement, et plts grande que de hasardeuse reprinse)).

» Pour gagner qtielques, anneés, aucuns ne passent par la pepinière, ains seulement par Ja bastardière en laqu'tlleils replantent des arbrisseaux bien choisis, arraches es tailis et forests, pour la les nourrir et eslever, comme est dit ci-dessus. Cela est bon où l'on a suffisance de plants qualifiés comme il appartient, mais comment qu'on manie le plan sauvage de son ori^ipe, jamais ne peut-on tirer fruit si exquis que par la voie de la sernence pour les raisons dites i). rannee suivante.

5) Plusieurs arrachent de la bastardière les arbres encore sauvages pour les replanter au verger, et la finalement les enter; d'autres, et mieux entendns en cest art, les entent en la bastardière mesme, avant que de les en retirer, a ce que francs toient loges en leur dernier lieu^ sansestré, contraints par necessite de les eut, r

après. Voire passant plus outre, ne se contentent de Jes enter une seule fois, ainsy retournent plusieurs pour faire rapporter aux arbres fruits très-précieux; car i^ est certain que comme les métaux se raffinent, tant mieux que plus souvent on les refond, ainsi les arbres par réitérés entemens, parviennent à celle d' perfection de bonlé fan! sonhaitée, pour la production d'excellens fruits; mesme par telle curiosité les fruits s'en diver&ifient et bigearrent avec iitile et ptaisante admiration; et d'autant que c'est l'un des principaux secrets de l\* conduite des fruitiers, ignorée des anciens, ne faut laisser en arriere de presenter Tordre a cela convenable, sans toutes fois toucher, aux, particulieres façons d'enter, ressrve pour un autre lieu ».

Un an apres la remuement des arbres en la bastardière, vers le mois de mars ou d'avril, les jeunes arbres, quoiqueminces, seront entes en fente, un peu sur terre, ou dedans icelle, si mieux vient apropos, Pour la pelitesse du tronc, une seule greffe y sera mise, joignant par deux escorces des deux costés le tronc de l'arbre, icelui et la greffe

estant de mesme grosseur. La, ia greffe justement inseree, sereprendra tres-bien, jetant du bois a suffisance pr)rir, recevoir une \* autre grefle

De mesme en ferez pour la troisieme fois en la troisieme annfe, c'est a savoir enterre comtr^ dessus, mettant la greffe sur l'entéj ensuite, pour la quatrieme fois, faisant toujours une enteure sur l'autre quatre doigts en montcint; par ce moyen la dernière greffe logee en lieu du tout purifié, par son exquisé election; et des prececlentés 7 rap-

portera, en son temps, fhiit par-  
 Jaitement bon ( 10). Ainsi , dans  
 quatre années , on ente quatrefois  
 un arbre enchacune, le greffantsur  
 le franc ; mais qui voudra gagner  
 la moitiédu temps, chaque an, entera  
 deux fois un mesme arbre, une en  
 fente au niois de mars ou d'avril , et  
 l'autre en escusson ou en canon, en  
 max ou en juin sur le jeton sorti  
 de la précédente enteuire. Peu de  
 difficulté se trouvera - t - il à ceci ,  
 estant de soi-mesme l'arbre bien vi-  
 g< & reux et bien cultivé pour souf-  
 iir Jes entemens. De Tenter à Pé-  
 cusson et canon , se pourra-t-on ser-  
 vir presque toutes sortes d'arbres,  
 niais plus expressément èsabri::otiers,  
 aubergers et peschers, leur naturel  
 aimant plus ces façons-ci d'enler que  
 les autres ».

#

» Tants'en faut que Tenter plusieurs  
 fois recule les arbres de croistre,  
 comme aucuns estiment, qu'au con-  
 traire les contraint à s'avancer davan-  
 tage. Cela ne provient toutes fois du  
 naturel de Penrer, ains de celui du  
 couper ; lequel a telle vertu qu'es-  
 tant les jetons de Parbre ostés ,  
 leur substanc e en revient aux racines  
 qui, la r^donnant au tronc, icelui  
 s'en grossit d'autant plus, que plus  
 de fois on l'aura recoupé, comme  
 de nécessité a chacun entement,  
 convient de faire. Par ainsi l'arbre,  
 en se montant peu-à-peu, acquiert

cestavantage que d'estre plus gros par  
 le bas que par le haut, selon queraï-  
 sonnablement on les souhaite pour estue  
 capable de supporter en son temps ,  
 corame ferine base, grande quantité  
 de branchages , et de pouvoir résister  
 à la violence des vents. En quoi ne  
 court si long temps que dans cinq  
 ou six ans, voire plutôt, par le  
 bénéfice du terroir, les arbres ne  
 soient parvenus à la grosseur con-  
 venable pour estre replantés pour  
 la dernière fois, moyennant gou-  
 vernement requis el du hoj^au , et  
 de Parroseraent; sur-tout de ia eon-  
 duite du ramage , prinse de la pre-  
 mière jeunesse des arbres, laquelle  
 comme la plus substile maistrise do  
 cest art, doit estre bien entendue  
 pour la mesnager en toutes sortes  
 d'arbres sauvages et francs eslant  
 dans la bastardièrre et ailieurs ; et  
 qu'en outre on assujettisse un fort  
 pisseau à cbasque arbre, pour fer-  
 mement Py attacher ; les com-  
 missures *des* enlemens se pouvoir  
 bien reprendre et aisément se res-  
 souder, sans crainte des vents ni  
 autres accidens. Echéant d'enter les  
 arbres un peu forts, conviendra en  
 chacunarbre loger deux greffes, un  
 seul ne pouvant occuper le tronc,  
 à la charge ( estant l'enture faite en  
 bas près de terre ) d'en couper un  
 greffé, les deux ayant reprins, à  
 savoir le plus mince, laissant Pautre

---

(10) Je doute que pareille greffe mise en terre ait le succès promis par l'auteur ;  
 cependant j'avoue n'avoir pas répété l'expérience, et ce qui me fâche, c'est que la  
 saison ne me permet plus de m'en occuper. D'ailleurs, pourquoi ne pas greffer à fleur  
 de terre, et placer successivement ses greffes en remontant d'année en année ? Il est  
 constant que par le procédé d'Olivier de Svre, on aura *des* fruits sur herbes et excellents,  
 mais l'arbre s'élève-t-il autant que celui qui n'aura eu qu'une simple greffe ? fournira-t-il  
 des rameaux en aussi grand nombre et aussi vigoureux que ceux du second arbre ? je ne  
 le crois pas, et mon opinion est fondée sur ce que l'arbre greffé ne s'élève jamais aussi  
 haut que celui qui n'a pas été si toutes Les circonstances sont égales,

monter et grossir pour le pied et tige de Parhre ; mais ce sera un mois ou six semaines après av< ir enté ,#non devant, p ur avoir temps à convenablement se résoudre sur cette élection ».

On voit qu'Olivier de Serre a eu l'art de dire en peu de mots ce que ses successeurs ont délayé dans de volumineux discours. Il est encore bon d'observer qu'il n'avoit aucun modèle devant les yeux, et qu'il est le premier qui ait rassemblé en un corps d'ouvrages toutes les parties de l'agriculture. Nourri de la lecture des ouvrages anciens, il apprécie avec sagacité ce qu'ils ont de bon et rejette leurs erreurs. S'il a adopté quelques unes de leurs idées sur l'influence de la lune > c'est moins sa faute que celle de son siècle, et son opinion est encore celle de la plupart des cultivateurs qui n'examinent pas si la tradition est ou n'est pas fondée, mais qui croient, parce que leurs pères ont cru. Les lois physiques de la végétation n'étoient pas mieux établies de son temps : Malpighi, Hales, Grew, Duhamel, Bonnet, etc. n'avoient pas encore suivi sa marche dans la formation des plantes; cependant, avec quelle attention Olivier de Serres n'enseigne-t-il pas combien on doit ménager les racines, et combien il y a loin de ses préceptes à la conduite journalière de plus des trois quarts des jardiniers du Royaume. Il reconnoit bien de quelle utilité le pivot est pour les arbres, mais il n'en sent pas toute la nécessité et l'importance; il conseille de le rogner par le haut, ( et non de le supprimer ainsi qu'on le fait ) de le coucher horizontalement et un peu incliné comme les autres racines; alors il cesse d'être

pivot, il est rangé au nombre des racines latérales tant que la nature n'aura pas repris ses droits; c'est-à-dire, que de lui ne sera pas sorti une nouvelle racine qui s'implantera profondément et perpendiculairement en terre. C'est beaucoup d'avoir entrevu > il y a plus de deux siècles, ce secret de la nature que très-peu de personnes connoissent encore aujourd'hui. Si j'écrivois pour le pépiniériste dont tout le travail a pour but une prompte vente des arbres qu'il cultive, je lui dirois : suivez les préceptes d'Olivier de Serres, et ne surchargez pas d'engrais un sol qui n'en a pas besoin; ne plantez pas si près les uns des autres, alors la tige de vos arbres ne filera pas et il y aura la juste proportion entre sa base et son sommet; mais comme j'écris particulièrement pour le cultivateur, père de famille, qui veut laisser à leurs enfans des arbres qui attestent son intelligence et la bonté de son travail, je leur dirois : donnez les soldes de la pépinière à dix-huit pouces et celui de la batardière à quatre pieds, afin que la racine produite par le semis, et que cette même racine de Tarbrisseau mis dans la batardière, puisse continuer son pivotement jusqu'à ce qu'au temps où le semis devenu celui-ci sera tiré de terre. Je lui dirois encore, n'établissez jamais une pépinière dans un lieu où la couche inférieure est argileuse ou roche dure; leur ténacité suppose au pivotement. A Particle pivot, sa nécessité et sa conservation seront démontrées. Hors inutile d'entrer ici dans de plus grands détails, puisqu'en parlant de chaque arbre en particulier, il est question de la manière de le conduire la pépinière.

PEPINIERISTE, jardinier qui ^lève des arbres en pépinière, et qui en fait commeice. i/intelligence et la bonne foi devroient être la base de ce commence,

PERCE-FEUILLE<sup>o</sup> OREILLE  
DE LIEVRE. ( Voyez *Planche VIII* y page 450. ) Tournefort la place dans la première section de la septième classe des herbes à fleurs en rose et en ombelle, dont le pistil devient un fruit compost de deux petites semences cannelées. Et il Tappelle *buplevrum perfoliatum rotundifolium annuum* von - Linn<sup>£</sup> lanomine *buplevrum rotundifolium* § et la classe dans la pentandrie digynie.

*Fleurs* ; hermaphrodites, rosac<sup>es</sup>, composées de cinq pétales B; les { >étales C sont ouverts et recourbés ;

^s etamines au nombre de cinq, sontattacheessur lesbordsdu calice, <sup>ci</sup>} opposition avec ces divisions; le pistil D fait corps avec le calice qui l'accompagne jusqu'asamaturite.

•fruit. E; cannelé > aplati, compose de deux semences repr<sup>es</sup>entees <sup>en</sup> F, ovales, plates en dedans, convexes et cannelées en dehors:

^<<z7/<<;simples,dures, entieres, lisses, nerveuses; les tiges pabsent et les traversent.

~ Racine A; simple, blanche<sup>^</sup> peu fibreuse. ^ ^

PorL Tige unique, haute d'un pied et demi, grele, longue, lisse, cannelée, creuse, y noueuse, rameuse; l'ombelle natt au sommet, la generale est composee au moins de dix rayons, ainsi que la partielle qui est droiteet etendue; Penveloppe genetale est de plusieurs pieces, la partielle, de cinq folioles dont trois plus grazides el plus pointues.

*Lieu*; les pays chauds et sablonneux; elle est annuelle et ileurit en juin.

*Propriétés*. Feuilles inodores<sup>^</sup>, m&diocrement amères, vulnéraircs et astringentes. On se sert de toute la plante, on en fait des décoctions. Les feuilles sèches sont réduites en poudre, la plante bouillie dans du vin avec la farine de fèves, formentdes cataplasmes dans des hernies ombilicales. On mêle cette plante avec d'autres vulnéraires pour les animaux.

Il y aim autre *buplevrum* en arbre ouSESELid'ETHioPiE<sup>^</sup> nommé *buplevrumfruticosum*, par von-Linn<sup>^</sup>; et *buplevrum arborescens salicis folio* y par Tournefort; il est placé dans la raême classe que le précédent. C'est un joliarbrisseau en forme de buisson, qui est toujours vert; ses feuilles ont

une odeur forte > mais aromatique, et leur saveur est acre; les fleurs et le fruit sont semblables a ceux de Pespece precedente; il en differe par ses feuilles en ovale renversd > plus larges dans le haut que dans le bas, traversees dans leur longueur d'une forte nervure qui se confond avec le petiole creuse en gouttiere; et qui embrasse simplement latige par sa base. Il s'eleve a la hauteur de trois ou quatre pieds, ses tiges sont droites et rameuses; il jelte plusieurs rejetons par le pied. On y voit au printemps plusieurs feuilles plus grandes que les feuilles ordinaires—Il est originaire du Levant, de l'Ethiopie; il aime les lieux un peu humides. On le trouve aujourd'hui indigene dans quelques cantons du Bas-Lan<sup>o</sup>uedoc. Get arbrisseau figure tres-bien sur le devant des bosquets verts, et fait masse agreable dans les grandes plates-bandes. Qn Jui attriue une

vertu carminative, effet un peu douteux.

Il y a encore un autre *bupleurum*, appelé d'Espagne, dont les feuilles sont très-allongées et ressemblent à celles des plantes graminées : je le crois une variété de celui-ci.

PERCE - MOUSSE. (Voyez *Planche VIII*, page 450). Tournefort le place dans la dix-septième classe des herbes qui n'ont ordinairement ni fleurs, ni fruits apparens, et il l'appelle *musculuscappi* / *dceusniinor*, *capitulo longiore falcato*. Von-Lin. le *wommepolytrichum commune*, et le classe dans la cryptogamie.

*Fleurs*, mâles et femelles sur des pieds différents. La tige A et les semblables portent des individus mâles ; la tige B porte un individu femelle. Les mâles sont soutenus par des pédicules longs et cylindriques, et les femelles sont adhérentes aux tiges.... La figure C représente la fleur mâle dépouillée de l'espece de coiffe D qui la couronne. Cette fleur est un tube d'une seule pièce, cylindrique, arrondi à sa base et ouvert en coupe à son extrémité : outre la coiffe D, elle est encore couverte C, d'un chapeau ; lequel est un petit corps hémisphérique, surmonté d'un cône allongé, qui porte vers le ciel et qui se loge dans le sommet de la coiffe D ; cette coiffe a la forme d'une éteignoir ; c'est un tube d'une seule pièce, partagé en trois lobes. La Figure F représente le chapeau C renversé ; entre le chapeau et le tube de la fleur, on trouve un corps rond et plat qui forme exactement l'ouverture de la fleur ; il est représenté en E, avec le tube de la fleur. Dans l'intérieur du tube, on trouve

une seule étamine G, dont *Vainwiv* a quatre angles distincts.

La fleur femelle est représentée en H, telle qu'elle se voit au sommet de la tige B ; dans la Figure I on la voit ouverte. C'est une étoile au centre de laquelle sont rassemblés les embryons destinés à devenir fruits. La Figure K représente une des écailles qui forme la fleur femelle. Au surplus, cette description des parties de la fructification est donnée ici comme un simple aperçu. Les auteurs ne sont pas encore d'accord sur cet objet, et nous n'avons à notre disposition le meilleur sur les mousses, couronné par l'académie de Petersbourg.

*Feuilles* ; adhérentes aux tiges, simples, entières, placées au recouvrement les unes sur les autres, comme les tuiles le sont sur un toit.

*Racine* ; fibreuse, menue.

*Port* ; petite tige simple, herbacée, nue dans le haut ; feuillée à sa base, d'un pouce de haut, les feuilles semblées vers la racine ; le port de la fructification est brun et a l'odeur

*Lieu* ; parmi la mousse des arbres, sur les vieilles murailles, dans les terrains humides.

*Propriétés*. Elle passe pour être incisive, sudorifique, et diaphoretique. M. Tournefort dit qu'un habne de Normandie se servoit de sa décoction dans la pleurésie, mais qu'il estimoit encore l'esprit qu'on tire par la distillation. Pour cela on pile la plante, on la rose avec de l'eau, on la distille pendant trois jours de macération, on repasse l'eau distillée sur de nouvelles plantes jusqu'à six fois, et après des distillations répétées, on a un esprit sudorifique qu'on donne par le

Le perce-mousse s'emploie aussi en infusion à la dose d'une poignée dans une chopine d'eau.

**PÉRCE-NEIGE.** Toumefort Je place dans la cinquième section de la neuvième classe des herbes à fleurs en lis, composées de six pétales dont le calice se change en fruit; et il l'appelle *narcisso-leucoium pratense multiflorum*; Von-Linné le classe dans l'hexandrie monogynie, et il l'appelle *leucoium venum*.

*Fleur*; renfermée dans un spathe avant son épanouissement; les étamines au nombre de six, ovales, aiguës, implantées sur la base extérieure du nectaire; elles sont au nombre de six, et plus courtes que le nectaire; le pistil unique, plus long que les étamines, fleurs  
fruit à la fleur succède un capotule presque rond, à trois loges, à trois valvules, qui renferme des semences rondes attachées par un appendice contrela corolle placée dans le centre de la capsule.

*Leuilles*; au nombre de quatre ou cinq, longues, étroites, et plates; elles s'élancent de la racine;

*Racine*; bulbeuse.

*Lieu*; les montagnes élevées; la plante est vivace.

*Port*. Les feuilles s'élèvent à la hauteur de quatre à cinq pouces, elles percent à travers la neige d'où la plante a pris son nom. Sa hampe ou tige varie pour sa hauteur, suivant les cantons, elle a la hauteur d'un pied dans les provinces du midi.

On en connoît plusieurs variétés; le véritable perce-neige ne porte qu'une seule fleur sur chaque tige, et son style est en forme de clou. Gelle-là fleurit dès le mois de Janvier,

**Tome VII.**

lorsque la saison n'est pas trop rude, celle dont la tige supporte plusieurs fleurs est plus tardive; février, mars, ou avril, sont les époques où elle paroît, suivant la saison qu'il a fait; cette variété de la première produit des fleurs doubles par la culture qu'elle a reçue dans nos jardins. La seconde variété, beaucoup plus tardive que les autres, porte également plusieurs fleurs, et elle est distinguée de la première par son style en forme de fil.

Cette petite plante dont la végétation commence dans le mois de décembre, fait beaucoup de plaisir dans Thiver pendant lequel toute la nature semble engourdie. Gomme la plante et ses fleurs sont petites, il convient de la laisser se former en masse, afin d'avoir un groupe de qui plairoient très-peu si elles étoient séparées. On plante le perce-neige aux pieds des arbres, dans les plates-bandes, et la saison de planter ses oignons est de les séparer de la masse, et lorsque les feuilles sont et desséchées pendant l'été. Les terrains humides les font périr. On doit les laisser pendant trois ou quatre ans en terre, sans séparer les bulbes. De pareilles masses figurent très-bien sur le devant dans les bosquets toujours verts.

**PERCE-OREILLE.** M Geoffroy dans son *Histoire abrégée des insectes*, le décrit ainsi: *Qrâcula antennarum articulis quatuordecim*, et il le classe dans la famille des coléoptères dont les tuis sont durs, et ne couvrent qu'une partie du ventre et de leurs tarse, et qui ont trois articles à toutes les pattes.

La grandeur de cet insecte varie. Sa couleur est brune, ainsi que

**B b b b**

ses antennes qui égalent la moitié de la longueur du corps et qui sont composées de quatorze anneaux, le corcelet est plat, noir, avec des rebords élevés de couleur pâle. Les étuis sont d'un gris un peu fauve, ainsi que le bout des ailes qui débordent les étuis. On voit sur le tout des ailes une tache blanche arrondie, quelquefois un peu marquée. Le ventre est brun et son dernier anneau est large avec quatre éminences, une sur chaque côté, et deux dans le milieu. Ce dernier anneau soutient deux pinces brunes, formées en arc, dont les pointes se touchent; et qui sont de couleur jaunâtre, mais plus brunes à leur extrémité. Ces pinces sont aplaties à leur base, et ont à cet endroit, dans leur côté inférieur, plusieurs dents, dont deux sont plus inférieures et plus saillantes que les autres; dans quelques individus ces dents ne se trouvent pas.

Cet insecte est le fléau le plus terrible des amateurs d'oeillets. Pour peu qu'il soit multiplié, il détruit dans l'espace de quelques nuits, la collection la plus nombreuse qui embellit un amphithéâtre. Le perce-oreille fuit la lumière, et si le jour le surprend, il se cache à la hâte sous quelques feuilles, sous le rebord des pots; enfin où il peut. Dès que l'obscurité de la nuit le dérobe aux yeux du fleuriste, il gagne à la hâte le centre de la fleur épanouie, pénètre au fond de son calice, s'abreuve de l'eau mielleuse et parfumée qu'il recouvre, et lorsqu'il n'en trouve plus, alors il coupe et tranche Tongjet des pétales qui les tenaient attachés au fond du calice. Au lever du soleil, cette belle fleur, ce magnifique <sup>~" ^</sup> qui a exigé tant de soins,

qui a donné tant de peine à cultiver, ne présente plus que le triste coup-d'œil d'un fanage flétri et prêt à se dessécher. Ce que le flennsteeprouve, le jardinier l'éprouve aussi. Les plantes dont le calice de la fleur renferme une liqueur miellée, sont l'objet des ravages du perce-oreille, et le suc miellé tant destiné par la nature à la nourriture de l'embryon et à la perfection de la graine, sa soustraction fait périr la plante. Si la pellicule qui recouvre le fruit est attaquée ou par les limaçons, ou par les guêpes, etc. Le perce-oreille accourt avec la

de concert, ils augmentent les dégâts. Les fleuristes jettent du tabac d'Espagne bien sec et bien fin dans le fond du calice de chaque oeillet et l'insecte n'approche plus, soit qu'il soit éloigné par son odeur forte et pénétrante, soit parce que le mélange de cette substance acre, mêlée avec l'eau miellée, la vicie, et qu'il ne trouve plus la nourriture qu'il désire. De la cendre tamisée finement, produit le même effet, et coûte moins. Ces opérations sont minutieuses; J. vaut beaucoup mieux que les pieds supportent les amphithéâtres, environnés par un petit bassin de plomb de deux à trois lignes de hauteur sur autant de largeur dans tout son pourtour, et qu'on a soin de tenir rempli d'eau. L'amphithéâtre demande à être isolé de toutes parts; s'il touche au mur, le premier pied qui s'y appuie devient inutile.

La manière de vivre du perce-oreille fournit un moyen pour le détruire. Il aime la retraite et se cache pendant le jour, c'est dans cette retraite qu'il faut l'attaquer et le détruire. A cet effet, on place au sommet de la baguette qui supporte la tige

**Pœillet**, une carte pliée en cornet, enentonnaire, et Pinsecte s'y relire. Si Pentonnaire est trop évasé, ce ne sera qu'à la dernière extrémité qu'il s'y rendra, parce qu'il aura trop de jour. Des ongles de moutons, des cochons, les cornes de bœufs, de bœufs, produisent le même effet, et la cavité contournée des cornes attire leur préférence. Dès que le soleil est levé, l'ainateur visite son amphithéâtre, il suit chaque pot en particulier, en détache les cornets, les secoue avec force, et Pa\*animal tombant par terre est foulé aux pieds. Dans les provinces où les roseaux des jardins sont communs, (consultez ce mot) ils servent et cornine baguettes pour les ceillots et comrae attrape-perce-oreille. Ces roseaux sont cylindriques > articulés, et chaque articulation est séparée par une forte membrane ou cloison intérieure. Au bas de la dernière articulation au sommet de la baguette, on pratique une ouverture de deux à trois lignes de largeur sur autant de hauteur. Le sommet de la baguette, coupé au dessous de l'articulation, se coupe ou vert pour servir à introduire dans ce cylindre de deux à trois pouces de longueur, un petit morceau de bois de caubi\* et de grandeur proportionnée, qui sert à écraser les perce-oreilles. Après l'opération, on rebouche l'ouverture supérieure, soit avec un bouchon de papier, soit avec des feuilles routes. On est bien sûr que s'il reste encore des perce-oreilles, on les trouvera le lendemain dans la même retraite.

Il existe à l'égard de cet insecte une erreur générale dans tout le royaume, et qui a fixé la dénomination sous laquelle il est connu: on s'est imaginé qu'il avoit un penchant particulier

à se loger dans l'oreille de l'homme, des animaux, et que de là il pénètre dans le cerveau pour le ronger. L'inspecteur de la forme du cerveau et de la boîte osseuse qui le renferme, auroit prouvé l'impossibilité de pénétrer jusque là, et qu'il n'y a aucun passage de l'oreille au cerveau. Une description anatomique n'est pas du ressort de cet ouvrage. Ceux qui s'obstinent à croire sans examiner, n'ont qu'à suivre l'anatomie de cette partie et ils reconnoîtront en fin leur erreur. Ce qui peut y avoir donné lieu, c'est qu'effectivement on trouve dans les diverses cavités de la tête décharnée des animaux jetés à la voirie, des perce-oreilles; mais ils ne s'y relirent que pour éviter la lumière; comme nous nous relirons dans nos chambres, afin d'éviter le froid ou la trop grande chaleur. D'ailleurs l'organisation de l'oreille ne laisse aucun passage intérieur, et toute cette partie est d'une grande sensibilité et d'une délicatesse si extrême, que la présence de je ne dis pas, d'un perce-oreille, mais seulement d'une puce, y produit les sensations les plus douloureuses; l'homme endormi du plus profond sommeil, seroit réveillé par la simple approche de l'insecte dans l'intérieur de l'oreille,

**PERCE-PIERRE.** (Voyez CHRIS\* TE-MARINE)U

**PERGHE.** Mesure dont on se sert pour arpenter le terrain. La perche des romains avoit dix pieds de longueur. Cette mesure varie en France de province en province. La perche de Paris contient trois toises de six pieds chacune. Elle a vingt-deux pieds lorsqu'il s'agit de travaux royaux\*

l'arpent conlient cent perches carres; e'est-a-dire, qu'en le considérant comme un carré, il conlient dix perches de longueur, sur dix perches de largeur,

PERIANTHE. (consultez le mot CALICE.)

PERIPNEUMONIE, MEDECINE RURALE. Maladie inflammatoire qui attaque directement le poumon. Comme différentes matières peuvent engorger ce viscere, on a divisé la peripneumonie en trois especes. On a appelé *peripneumonie vraie, legitime, et essentielle*, celle qui a pour cause l'inflammation de la substance propre du poumon; *peripneumonie fausse* ou *batarde*, celle qui est produite par une matière pituiteuse, et visqueuse, qui embourbe et obstrue les vaisseaux du poumon; *peripneumonie catarrhale* celle qui dépend d'une fonte d'humeurs acres dans les poumons.

La peripneumonie vraie ou essentielle, a tous jours pour signes certains la difficulté de respirer et une forte oppression de poitrine. La fièvre est aiguë et continue, le pouls qui est fréquent et dur dans le premier terme, devient mollet, inégal, et intermittent, lorsque la maladie a fait quelques progrès. La douleur grave et continue que les malades ressentent vers le milieu de la poitrine, devient plus aiguë dans l'inspiration. La rougeur des joues, le souffle brûlant des malades, et les fréquentes palpitations de cœur sont encore de vrais symptômes de cette maladie: la toux est par lois sèche, et souvent accompagnée de crachats sanguins. La chaleur est quelquefois si forte, que les malades se croient enflammés, et

ne cessent de demander boire pour étancher la soif qui les tourmente.

Les personnes jeunes et robustes, les pléthoriques, ceux qui sont accoutumés à l'usage des liqueurs fortes et spiritueuses, et dont le sang est visqueux, et qui se nourrissent d'aliments sales et de haut goût qui se hyent à des exercices très-forts, qui boivent de l'eau iraiche immédiatement après et qui naturellement ont la poitrine foible et mal conformée, sont exposés à cette maladie. La peripneumonie vraie ne s'attaque guère que les personnes infirmes, et celles qui sont d'un temperament phlegmatique, et on ne l'observe jamais en été, seulement en hiver et pendant les temps humides.

Elle s'annonce par des alternatives de froid, de chaud, et de sueur autour des épaules. Le pouls est ordinairement petit et foible, et fréquent. Les malades se sentent d'une pesanteur à la poitrine, une difficulté de respirer qui est quelquefois accompagnée d'une douleur de tête, et quelquefois de vertige. Pour l'ordinaire les urines sont pâles et peu abondantes, et écumeuses; rarement et les crachats sont blancs et mêlés de sang.

Le pronostic de la peripneumonie vraie est des plus fâcheux. La compression des crachats jointe à l'oppression, au crachement de sang, au visage couronné, au visage livide, et à l'absence d'un présage funeste. Elle denote un grand embarras du poumon, et un resserrement des vaisseaux avec une grande acrité dans les humeurs.

Si le pus sort par le devoiement, et si l'urine est épaisse, et si la toux sèche

les e.ernuemens fWquens, si le pouls  
mannue si les extrémités du corps  
son Xidés pendant uela poi.rine ,  
la Le ou lecouconirvent une ar-  
deur Kante, ce sont autantdesignes  
avant-coueurs d'unemortprochaine:  
la fausse peripneumonie a fe plus sou-  
vent une terrainaisori fficheu\*, quand  
lessymB.6mes, dontnousavonsdonne"  
Enumeration; sont suivis du râlè et

La StSionTaus'seest'exac-  
tément la même que celle que nous  
avonsappeléecatarrhale.Celle-ciest  
une vraie fluxion catarrhale, compli-  
quée d inflammation de poitrine, qui  
Jemanifestesur-toutauprintemps et  
dans l'automne. Poiir rirdinaire on  
n'yobservepointdefievrejnbusnous  
contentecons de faire observer que  
la saignée doit etre menagee, mais  
que let v^icatoires y ^ ^

^^^, T^X'S v i S ^  
les 6ne!iques doux, les lavemens  
et l\_e\_r\_p\_m^gatifis doux; mais ils sont  
JubordSnJSs a tant de circonstances  
et de contr'indications ; qu'on peut  
rarement s'en permeltre Fusage, et  
qu'il semble àueBoerhave et Sjden-  
lam en aient abuse. On peut, pour  
hater la resolution de cette fausse pé-  
vipneumonie , employer des incisifs,  
desexpectoransactifi«fet excit.ins, tels  
que le kermes mui^ral, l'oximel , l'i-  
pe'eacuanha combine avec la gomme  
ammoniaque et le miel. Les fleurs de  
benioin , le lierre terrestre, les feuilles  
de beccabunga et d'hysope sont des  
expectorans assez energiques pour  
produire le plus heureux eHet. Baglivi  
conseille dans la teinture spirituelle de  
d'hypéricum qui a une propriete sin-  
gullere dans cette maladie.

La pénpneuuoiaë vraie se guent  
par une résolution Wmghe, pai l ex-  
perforation et aulres Evacuatiõs par  
ie,quelles la nature cha,\*e le residu  
da la coction qu'ellea operée rela^,ve-  
ment aux humeurs qui se sont jettes  
sur les poumons enflaimnes; pai des  
expectorans , des diureuques et des  
piugatifa. Mais pour porter la natu^e  
a operer toutes ces crises ^iHaut  
c diminuer com-

bLSZ^SZLton. La saignéeest  
le moyen le plus prompt et le plus  
eftcace. Tn/er veut qu'ou rende  
cette evacuation copieuse dans le  
commencement. Gest amsi qu'on  
r&out cette maladie dans, peu rde  
temps; mais il faut prendre ga de  
de né p-sabattre les force, de la na-  
H.re, JOsqu'aprocurerdes defad,ances.-  
Cependant il peut arnver ques i in-  
% £ ^ \* ^ . ^

d'ouv-m-ies deuxv^einesdubrasa la  
fois, cõme l'a pratique Huxham.  
En general, on doit beaucoup plu\*  
saigner les gens robustes que les per-  
sonnes enervees; mais pour ne pas  
commeHre de faute grave dans ce  
genre, il feut observer l effet qu ont  
prõ luit les premieres ou dermeres  
saignees, et si elles ruinent les forces  
causent des defaillances et a»<sup>irén</sup>HJ  
froidauxéxtremities^on doit s dusieau  
de les repeter.

On repetera In saignfe dans les pre-  
miers jours de la fluxion, si l mi lam-  
maçion se renouvelle; la presence de  
lacoueune inlldmmatoire nedoit pas  
toupurs engager a la repeter, parce  
que cette consideralion meneroit trop  
d'excès. Il ne faut pas tomber dans un  
certain milieu, san\* perdre {arnais de  
vue les forces et lw viguauidu ma-

lade, son age, son temperament, l'érat desoh pouls, celui des respirati- on", et la constitution de l'air. C'est d'après ces principes que Sydenham se conduisoit dans les maladies epide- niiques. Dans les epidemies avec indice de dissolution du sang et des hu- meurs, la saignée se n nuisible.

On voit des penpneumomes ca- tarrhales qui se dissipent en peu de jours, si on saigne suffisamment, ou qui se changeSten pénpneumonie inflammatoire, si on n'a pas recours à ce moyen; d'autres, au contraire, où la salgnde, bien loin d'être utile , produit docmaux funestes.

Tissot fit saigner un homme qui crachoit peu, mais dont les crachats Aoient mêlés de beaucoup de sang, avec des symptômes de penpneumonie dangereux<sup>e</sup>, et réussit tres bien. Il ajoute que si la fièvre dure, que si le malade crache peu ou point du tout, il faut saigner fut-if au dixieme jour de sa maladie. Cette méthode , qu'on juge au dit au Ail saigné, est nptin- moins suspecte, et peut-être même très isible, en em p échant la coc- tion qu'on voudroit favoriser. Prosper Martian veut qu'on s'abstienne 5e cette Evacuation , non seulement quand il y a des signes de coction , mais encore quand les crachats ont souffert une transmutation manifeste quelconque. Il observe fort bien que la coction entiere des crachats, annonce que la fluxion inflammatoire est venue à son état, qu'on dérangeroit les mouvemens de la nature , qu'on agiteroit les humeurs, qu'on re- nouvellerait la fluxion, et que les crachats seroient supprim<sup>as</sup>.

L'expectoration est l'excre'tion la plus ordinaire, et celle que la nature aflecte le plus g<sup>^</sup>néialement. Il ne

fit ut ponrlant pastrôp vouloir la fowff lorsque la nature ne veu<sup>t</sup> P ^ s | S ? i ^ mettre. El quo. qu'el e<sup>TM</sup> / <sup>TM</sup> / <sup>TM</sup> / trta-avantageuse; elle « pa jours critique. P ? u e r l ^ Z Z - serve" qu'elle est W ^ e; alors sans tomahqueou colhquatty reter sans danger. On doit au côntra., e » » » et se donner b.en. ^ grde de. e re- ter cep.er. par la saigne, e el; au U. sent mēdes, si elle;a un caracle e vrain on critique. Et j'ose. avancei que » la s'absteno.t plus "goureusement de it sa.gne>, lorsque les crachats, saiu- verroit pas auti- biennjuw, on ne hydroptiques, ou de de malades perñ flocation. Morgagni phthysie, ou desu ament de l'abus des se plaint \* e.TM les saignees, qu'il xegaide comme - causes. les jtus frequentes de to supe pression de l'expectoration ^uel- peut pas desavouer quelkslontq neu- quefqs retabhe dans des p<i>»P

La saignée est le meilleur moyen qu'on puisse employer pour rappeler l'expectoration, sur-tout lorsque sa suppression a ete su<sup>^</sup> q<sup>^</sup> u<sup>^</sup> rale et foiblesse : il est meme exa- de la feiterer pour obviēi au matoire. cerbations du modfē mUavan<sup>nique</sup> Quelquefois elle est la seule ei u ressource.

Les boissons tiedes , nitrée te uti- cbiques et pectorales, sont d'ui<sup>2</sup> Le lite singuliere dans Cf t e m a l A r vient ni donne g dosewi ^ ntre donne a grande : «ause mieux que les acides, ai «au ceux-ci l'augmentation de la toux, que; li-ue rf peuvent exciter. L'oxime, scijil 4 ux ^ le kermès minéral, sont les. ae Il ^ pectorans les plus a PP<sup>ro</sup> P<sup>ri</sup> ^ V; mel, plus prudent de reserver l'ox- s in- ainsi que bien d'autres puissau

cisifs, pour la fin de la maladie, où l'obstruction qui peut encore subsister en plus petite partie, demande des remèdes plus forts et plus énergiques. Quand il ne soulage point, et que les crachats ne peuvent point sortir, parce qu'ils sont trop visqueux ou trop tenaces, le kermès minéral donné seul avec du sucre en poudre, ou sous forme de lozange avec le sirop de lierre terrestre, à la dose d'un, de deux et même de trois grains, le remplace efficacement, relève les forces abattues et rend l'expectoration plus aisée. La gomme ammoniacale, l'huile de lin, d'amande, le blanc de baleine, l'infusion d'hysopé, agissent aussi d'une manière avantageuse. Aussi sont-ils adoptés en pratique.

On doit encore observer que si, à mesure que l'expectoration augmente les symptômes diminuent; si elle est insuffisante et que l'état du malade ne soit point amélioré, il ne faut pas avoir pour elle des égards trop superstitieux. Quelquefois la nature prend d'autres routes et choisit une autre excretion qui doit fixer toute l'attention du médecin. *Meiboniusa*. Cette maladie se termine par un cours de ventre qui subsista depuis le commencement jusqu'à la fin: ayant observé que ce flux étoit salutaire il aida la nature dans ces mouvemens par l'usage habituel des lavemens: et il ne fut point trompé dans son attente.

Il s'établit quelquefois un cours de ventre avec turgescence dans le commencement de la péripneumonie, avec expectoration lente, c'est alors qu'il faut examiner le changement qui arrive: s'il apporte du soulagement on l'aidera par des laxatifs,

tels que décoction de casse, le petit lait avec la limonade. Souvent la diarrhée n'accompagne pas la maladie, mais elle se perpétue quelquefois, quand les autres symptômes sont presque passés, ou ont paru céder; il se fait une évacuation de matière viciée, pituiteuse, pour laquelle on donne avec succès des purgatifs doux.

Lorsqu'on prévoit que la solution se fera par les urines, ce qui s'annonce par une affection soporeuse et l'intermittence du pouls, on donnera des boissons nitrées; mais il ne faut pas confondre ces excretions salutaires avec celles qui sont symptomatiques colliquatives. C'est ainsi; qu'une diarrhée colliquative qui surviendrait à la péripneumonie, seroit encore rendue plus funeste par ce traitement. Il faudroit employer des narcotiques, tels que le sirop de diacode ou une décoction de coquelicot, d'althea; et, s'il ne suffit pas, le laudanum liquide à forte dose. L'extrait de quinquina produit ici de bons effets.

Les boissons les plus appropriées sont les décoctions d'orge, de poulet, de petit lait et Phydrogala. On soutiendra les forces du malade par les crèmes de ris, d'orge, d'avena > de sagou; cette nourriture favorise l'expectation, rend le danger de suffocation moins pressant.

Les anciens appliquoient des vésicatoires sur le pectoral affecté, parce qu'ils avoient observé que les parties auxquelles la douleur repondoit, étoient le plus souvent attaquées par la gangrene, qu'elles peidoient. Je ton\* dans ces terminaisons lunettes, qu'il falloit en réveiller la vie et la sensibilité. *Pringle* conseille l'appH;

calion des vfeicatoires sur Fendroif<sup>l</sup> de ladouleur. Uş produisent toujours de bonseffets, en évacuant une quantité d'humeurs âcres eUcorrosives, en excitant le stiintement d'une humeur purulente et d'autres évacuations, telles que des sueurs abondantes ou un flux d'urine.

, Vallesius a gudri une infinité de peripneumonies par le seul secours des sueurs, sans qu'il y eût expectoration. Cependant les sudorifiques ne sauroient convenir dans le commencement ou il y a un excès de violence, d'inflammation sourde, une tension considérable, et où la Fation dominante ne présente aucune indication de résoudre, indication qui passeoit sur la fin, où la matière est plus susceptible de mouvemens heureux que les sudorifiques opèrent. Ce n'est que lorsque la maladie vient de suppression de transpiration, qu'on peut en urescrire Fftage dans le principe. C'est ainsi que les paysans qui sont fort sujets à cette cause, se guerissent par l'usage du vin chaud ou de l'eau-de-vie. Il faut donc ne les employer qu'à la fin, et ne les donner de bonne heure qu'autant qu'ils sont adaptés à quelque autre élément du mode inflammatoire. Ainsi, le vin ne conviendrait point au commencement; mais on pourroit donner souvent avec avantage le camphre corrigé avec le nitre.

Enfin, on s'abstiendra de donner des purgatifs dans le commencement de la peripneumonie, et sur-tout pendant l'expectoration. Pour l'ordinaire, ils produisent les plus grands ravages en supprimant cette évacuation. Ils ne peuvent et ne doivent être administrés que sur la fin, lorsqu'il faut évacuer une saburre qui

infecte Festomae et le reste des premières voies.

<sup>^ # f ..</sup>  
PERTUISSEUMOSE, *medecine veterinaire*. Les animaux, ainsi que les hommes, sont sujets à cette maladie; elle est fréquemment épidémique; elle fait les plus grands ravages sur les bêtes à cornes de la Tranche Comte, ou on la connoît sous le nom de *Murie*.

Pour rendre plus intelligible ce que Fon va dire sur la peripneumonie et sur ses différentes espèces, il est à propos de donner une description courte et précise des principales parties qui constituent le poulmon dont l'une ou l'autre lobe, et quelquefois les deux ensemble, sont le siège de diverses espèces de peripneumonie. On divisera cette description en sept Sections.

<sup>MmmM</sup>  
SECTION PREMIERE. *Du poulmon*  
<sup>^</sup> § I. *De l'artere et des veines pulmonaires*.  
<sup>tfönm</sup>  
SECTION II. *De l'artere et des veines*  
<sup>s</sup> *De l'inflammation de l'artere*.  
<sup>SKCT-VJ</sup> SECTION III. *De la respiration et de ses usages*.

#### SECTION PREMIERE B.

<sup>f</sup> *Du poulmon en general, de sa structure et des parties qui le constituent*.

<sup>ti, ^</sup> Le poulmon forme un viscére volumineux, il est partagé en deux parties, dont l'une occupe la partie supérieure et l'autre la gauche de la cavité de la poitrine; elles sont séparées par le médiastin. Il n'est personne qui

nVit une idée de ce viscère ; parce qu'il n'est personne qui ne connoisse le mou de veau qui n'est autre chose que le poumon de veau. Chacune de ces parties est connue sous le nom, l'une de lobe droit, et l'autre de lobe gauche ; situés chacun dans un des sacs coniques, terminés par l'adossement des deux plèvres qui, en descendant dans le milieu du thorax, forment la cloison médiastine. Les parties qui entrent dans la structure du poumon, doivent être envisagées comme un tissu de vaisseaux de toute espèce, dont les ramifications et les subdivisions innombrables sont soutenues par un tissu cellulaire; les fibres extrêmement déliées de ce même tissu, étant lâchement arrangées et disposées dans les intervalles que laissent entre eux tous ces vaisseaux;

SECTION II.

De la trachée-artère et des bronches.

Les branches sont formées par les divisions et les ramifications d'un canal connu sous le nom de trachée-artère, qui prend son origine à la base de la langue, dont l'ouverture est tellement disposée, qu'elle ne peut permettre qu'à l'air d'y entrer. Ce canal descend dans la poitrine, où il se partage en deux branches principales > qui pénètrent dans chaque lobe du poumon, dans lesquels elles se divisent et se ramifient au point de former elles seules la plus grande partie de ce viscère. Ces divisions s'appellent bronches: elles se terminent par des petites vésicules alvéolaires. Ces petites vésicules ont leurs entrées par un tissu intervasculaire, doué d'une propriété élastique.

Tome VII.

SECTION III.

De l'artère et des veines pulmonaires.

L'artère pulmonaire sort du ventricule droit ou antérieur, elle parcourt le tissu du poumon où elle se divise et subdivise à l'infini, s'anastomosant avec les ramifications de la veine du même nom, dans lesquelles ses subdivisions artérielles transmettent le sang dont elles sont chargées, pour que les ramifications des veines pulmonaires le transportent dans leurs subdivisions, et celles-ci dans les deux grosses branches qui s'ouvrent dans le réservoir ou le ventricule gauche ou postérieure du cœur,

SECTION IV.

De l'artère et des veines bronchiales.

L'artère bronchiale émane de l'aorte postérieure, par deux branches qui se jettent et qui se ramifient ensuite dans chaque lobe du poumon; quelques-unes de ces ramifications, s'anastomosent avec les vaisseaux pulmonaires; enfin, les veines bronchiales réunies le plus souvent en un seul rameau, se débouchent dans la veine azygos.

SECTION V.

Des glandes mammaires.

Les glandes mammaires viennent de l'artère et se débouchent dans le poumon.

S E C T I O N VI.

*Des vaisseaux lymphatiques.*

Les vaisseaux lymphatiques se mon-  
nent distinctement dans le pou-  
mon du cheval et du bœuf, entre la  
tunique et la substance de cet organe;  
leur marche n'est point uniforme;  
mais quelques uns d'eux peuvent  
se trouver jusqu'à un canal

Les vaisseaux, dès leur entrée  
dans la substance pulmonaire, sont  
aussitôt accompagnés par les bron-  
ches, en sorte que les uns et les  
autres de ces canaux, qu'on peut com-  
prendre sous la seule dénomination  
de canaux artériels et veineux, sont  
contenus dans une seule et même enveloppe  
cheminant ensemble.

Dans leur trajet  
droit où se fait la  
respiration, et là, ces mêmes vaisseaux san-  
guins se repliant, se réfléchissant et  
s'arrondissant autour des extrémités des  
tuyaux proposés à l'admission de l'air,  
ils en recouvrent la superficie; ils s'et-  
endent dans les interstices, dans les in-  
tervalles que laissent entre elles ces  
mêmes extrémités, et ils se répandent  
dans toutes les cellules qui occupent  
ces espaces.

S E C T I O N VI.

*De la respiration, et de ses usages.*

La respiration est une opération  
de la nature qui s'exécute par deux  
mouvements contraires par l'inspira-  
tion et l'expiration. L'inspiration  
est la réception de l'air dans les pou-  
mons; l'expiration est l'expulsion de

de l'air hors des mêmes voies,  
Les artères de l'artère pulmonaire  
dans les poumons, ne peuvent y pénétrer  
que dans le temps de l'inspiration,  
parce que dans l'expiration les pou-  
mons se contractent, et

de sorte que le sang ne peut  
verser, et que le sang ne peut  
passer dans les canaux par  
l'artère pulmonaire, avec une queue  
de sang et injectée, si l'on ne  
pousse dans les rameaux bronchiques,  
les vaisseaux sanguins n'en recevront  
rien, et souvent pas la moindre  
partie; ce qui est donc principalement

l'inspiration que les vais-  
seaux artériels et veineux ayant  
les grands diamètres, oppo-  
sent un peu d'obstacle à l'entrée  
d'un passage au moyen duquel  
il peut parcourir le chemin qu'il doit  
suivre; mais comment l'expansion des  
rameaux bronchiques favorise-t-elle  
son admission? Les canaux sanguins  
rampent sur les rameaux et sur les  
vésicules par lesquelles ils se ter-  
minent; ils s'y divisent en une grande  
quantité de ramifications, et l'exten-  
sion de ces vésicules est telle qu'elle  
semble nous annoncer le chemin qu'a  
eu la nature de multiplier ces mêmes  
ramifications; et que les bronches grossissent  
proportionnellement; les canaux sanguins  
sont comprimés et retirés sur elles-  
mêmes et ces tuyaux, pouvant dès

lors se dilater et se gonfler  
se prêtent à l'opération fluide qu'ils  
leur est envoyée, imitent un  
nouveau mouvement pour se dilater.  
rendent la progression de l'air  
Des uns et des autres a

lors se dilater et se gonfler  
se prêtent à l'opération fluide qu'ils  
leur est envoyée, imitent un  
nouveau mouvement pour se dilater.  
rendent la progression de l'air  
Des uns et des autres a

sulte la preuve de ceux de la respiration en général, sur la masse sanguine. Le sue exprimé des alimens entre dans les vaisseaux sanguins, muni de toutes les propriétés des matières dont il émane, et de celles qu'il emprunte encore des matières avec lesquelles il s'est allié dans l'estomac et dans les intestins; d'abord il est porté dans le cœur où il n'est point élaboré de manière à recevoir des changemens, mais de là il est envoyé dans les poumons; il est disposé par ces agens à s'assimiler aux fluides et aux solides de la machine, et à pénétrer dans toutes les parties qu'il doit abreuver. L'action seule des artères ne suffiroit pas à cet effet; ces vaisseaux ont besoin de secours, et ils le trouvent dans l'air qui les agite, qui les allonge, qui les presse qui sasse et qui ressasse; or, comme dans la respiration, les ramifications aériennes, les vésicules et les espaces cellulaires augmentent et diminuent toujours alternativement, selon que l'animal inspire et expire, et que la chaleur donne encore continuellement plus de ressort à l'air qui est en repos après l'inspiration ou l'expiration; il s'ensuit que les canaux sanguins dans lesquels les plis tiennent lieu des contours, que font les canaux qui se distendent dans les autres parties sujettes à quelques expansions, ne sont jamais pendant deux instans successifs, pressés également et dans le même sens; et par conséquent toutes les liqueurs qui coulent dans ce viscère avec une singulière promptitude, y sont réciproquement comprimées, fouettées, et abandonnées à elles-mêmes, dissoutes, broyées et atténuées de façon que le sang

n'est, pour ainsi dire, plus l'épave, lorsqu'il parvient au ventricule dans lequel les veines le déposent.

Les poumons sont donc le principal organe de la sanguification; ils rendent mélangées les parties des alimens; ils broient, ils changent les molécules chiliennes, ils les condensent, ils les affluent tellement dans leur passage au travers des filières ténues des petites artères, qu'ils les rendent propres à en filer les tubes les plus fins; ils préviennent ainsi les obstructions qui, sans cette préparation, arriveroient inévitablement dans les capillaires, et le fluide élaboré de cette manière acquiert enfin la faculté de réparer les pertes que fait à chaque moment l'animal.

La *respiration* a encore plusieurs avantages accessoires: dans l'*expiration* elle exhale quelque chose de nuisible au sang, puisque cette vapeur, retenue dans l'air, est suffoquante. Elle sert encore à comprimer constamment l'abdomen et ses viscères; elle évacue l'estomac, les intestins, la vésicule du fiel, le réservoir du chyle, la vessie urinaire, l'intestin rectum, la matrice; elle brise les alimens et pousse le sang dans le foie, dans la rate et dans le mésentère, *l'inspiration* attire les particules odorantes de l'air, elle le charrie et le mêle avec les alimens, ce qui ne concourt pas peu à les rompre et à les dissoudre. Le poulain ou le veau qui viennent de naître, ne peuvent têter qu'en inspirant et en préparant par ce moyen, un espace plus grand dans leur bouche, dans laquelle l'air qui y est renfermé, se raréfie, de sorte que l'effort de l'air extérieur pousse le lait dans la bouche où il trouve moins de résistance. Enfin, le hen-

ni se meni rii poulatin, le mugissement d veau etc. se torment au mojeri de l'air. Telle esi l'idée que l'uii \*oit avoir des principaies parties cui constituent les lobes du poumon lorsqu'on veut s'applijuer à acquerir line véritable Qonnoissance des diverses especes de peripneurnoiiies qui peuvent l'affecter.

## SECTION PREMIÈRE.

*Des diverses especes de peripneinno-  
?iies, ou inflammation des lobes  
du poumon.*

## ARTICLE PREMIER.

*De la peripneumonie vraie, ou fluxion de  
poitrinc.*

La péripneumonie vraie qui attaque les bœufs, ( connue en Franche-Cointe sous le worn de *murie* ) doit son origine à la trop grande quantité de sang\*et à Pengorgement plus ou moins prompt de Parterebronchiale ou de rartère pulmonaire ; ce qui donne lieu de distinguer deux especes de péripneumonie vraie, ou *deux especes de murie inflammatoire*. Celle qui a son siégedans Partere pulmonaire est la plus dangereuse, parce que Je sang venant à y séjourner, il gêne considérablement le passage de celui qui vient à chaque pulsation du "ventricule droil dans Partère puimonaire t et de la dans les lobes au poumon, d'où il doit retourner dans le ventricule gauche ; ce qui met à chaque instant la vie du boeuf ou du cheval cui en sont atteints, dans un danger imminent. La péripneumonie ( ) a son foyer dans l'artère bron-

cli'ale, quoique moins dangereuse que la précédente, peut donner la mort aux'aniinauxqui en sont attaqués, toutes les fois que cette espece de péripneumonie vraie ne prend pas la voie d'une résolution douce et benigne ; car toutes les autres terminaisons de Tinflammation des lobes du p'nimon ; savoir, la suppuration, la gangrene et le squirre, sont mortelles, ou laissent du moins aprèselles des maladies chroniques très-opiniâtres. Ces deux especes de *murie* ou de péripneujmonie vraie, ont donc chacune un si^ge particulier, 9£ pendant elles peuvent avoir HEU en mérae temps, parce que nous seuiement les deux ai tères sont par-tout très-voisines ; mais elles s'unissent souvent par de fréquentes anastomoses.

## ARTICLE II-

*Des causes de ces deux especes de  
pe'rip neumonies vraies, o\ fluxion  
de poitrine.*

Les causes qui peuvent donner<sup>1</sup> naissance à ces deux sortes de *mup<sup>e</sup>* ou de péripneumonie inflammatoire, sont un air trop humide^ trop \$ec> trop chaud, trop i'roid, Irop g<sup>vob</sup> ~ sier, un aircharge d'exhalaisons caus- tiques, astringentes, coagulantes^ un chyle forme de fourrages de mau- vaise qualité, un travail excess<sup>if</sup>, etc. toutes ces causes peuvent produire ces deux especes de péripneu- monies vraies.

En effete *si fair* que les bestiaux respirent dans leurs étables ou dans les parcours, est irop hitmieo > il aflbiblira les fibres des vaisseaux du poumon j ils opposeront moins de

résistance à l'impulsion des liqueurs ; il sera à craindre que les vaisseaux trop relâchés , ne donnent entrée à un fluide trop grossier pour pouvoir ensuite traverser leurs filières, surtout si la couleur de l'air se trouve jointe à l'humidité. Si le chyle provient des fourrages

Si l'air est trop sec , il dessèche la face interne de la trachée-artère et des bronches , ces parties deviennent moins flexibles, elles se dilatent plus difficilement dans les temps de l'inspiration ; les orifices des tuyaux exhalans , qui s'ouvrent dans les cellules pulmonaires , éprouvent les mêmes affections ; de sorte que ces impressions peuvent devenir funestes au poulmon en y formant des obstructions.

Si l'air est trop chaud , il dissipe en général ce qu'il y a de plus fluide dans le corps de l'animal, et dispose le sang à un épaissement considérable; d'ailleurs les effets de la trop grande chaleur de l'air , sont à peu près les mêmes que ceux de la sécheresse et si l'humidité s'unit à la chaleur, l'air peut en pareil cas devenir nuisible, en occasionnant un trop grand relâchement dans les vaisseaux du poulmon.

Si l'air est trop froid , il rapproche et unit les molécules du sang , et comme celui qui circule dans le poulmon se trouve presque exposé immédiatement à l'action de cet air froid , il est à craindre qu'il ne le coagule , sur-tout après un travail violent. Un animal en sueur respire tout à coup un air trop froid.

Si l'air est trop pesant , il peut nuire au poulmon , en augmentant ou en diminuant son mouvement de contraction et de dilatation.

Si l'air que les animaux respirent

est chargé des exhalaisons qui existent, et de celles de ceux qui se décomposent , qu'elles soient d'une nature caustique, astringente, ou coagulante > elles peuvent enflammer le poulmon.

trop secs , et qu'il n'ait pas été assez détrempe par les boissons , parvenu dans la veine axillaire gauche, porté avec le sang veineux dans le ventricule droit du coeur, il peut s'arrêter en passant dans l'artère pulmonaire, et causer la péripneumonie vraie.

L'inaction dans laquelle les bestiaux restent pendant quatre et quelquefois cinq mois dans les étables , concourt souvent avec les molécules grossières et visqueuses des fourrages qu'on leur donne , à produire la péripneumonie vraie.

L'augmentation progressive du sang rend l'exercice du poulmon plus violent, dissipe les parties aqueuses des humeurs, dispose le sang à un épaissement inflammatoire , d'où résulte des engorgemens et la péripneumonie.

Si le mouvement du sang est fort accéléré , le poulmon est plus susceptible d'engorgemens et d'obstructions , que les autres viscères ; parce que la masse tout entière des liquides n'emploie à parcourir le poulmon que le même temps qu'elle met à circuler dans toutes les autres parties du corps prises ensemble.

Si l'on soumet les animaux à des travaux qui exhalent leurs forces, les vaisseaux pulmonaires se rétrécissent dans le temps du travail par la vive pression de l'air ; le sang traverse nécessairement le poulmon avec plus de peine, bientôt il n'y

a plus que la partie la plus fine de ce liquide qui puisse franchir les vaisseaux serrés; la plus grosse s'accumule et produit une mort subite ou la péripneumonie.

A . . . . . L E I I

Des \*«»« diagnoses et prognos  
pe-npnewnomc prate.

Si parmi les causes doncées il en est qui donnent naissance à la péripneumonie vraie, cette maladie produira des effets différents selon les parties du poulmon qu'elle occupera, soit qu'elle ait son siège dans l'artère bronchiale, ou dans l'artère pulmonaire; soit qu'elle s'occupe d'un lobe du poulmon, ou qu'elle les occupe tous les deux. Dans les prognostics de l'inflammation qu'elle occasionne,

SS559\$5

Si elle demeure et s'accroît, elle a pour effet le développement de ces deux espèces de péripneumonie se manifeste par tous les signes propres à toutes les espèces d'inflammations, elles produisent néanmoins des effets différents; car l'artère bronchiale est uniquement occupée à porter la vie et la nourriture au poulmon; de là la lésion des fonctions de cette artère doit se rapporter à un poulmon seulement, soit qu'elle soit considérée comme affectée simplement ou qu'une partie particulière du corps de l'animal. Il n'en est pas de même lorsque la péripneumonie a son siège dans l'artère pulmonaire; alors ce n'est pas seulement le poulmon qui souffre, puis-

qu'une telle inflammation s'oppose encore à la liberté du passage du sang du ventricule droit du cœur au ventricule gauche, liberté à laquelle est essentiellement attachée la vie de l'animal. Dans pareil cas, « le sang ne circule qu'avec peine, il s'amasse entre le ventricule droit et les extrémités de l'artère pulmonaire, le poulmon devient incapable d'expansion; le sang s'accumule et se coagule; la respiration est presque impossible, la faiblesse est extrême, le

avec toux; » en apparence, l'oreille sur laquelle on tend une sorle de papier dans cette cavité qui se dilate pendant le temps de l'inspiration, frottent les unes contre les autres, à peu près de la même manière que le feroient deux morceaux de cuir sec. Les jugulaires s'accumulent et se gonflent au devant du cou; les jugulaires prennent un développement considérable et s'engorgent; la conjonctive s'enflamme, le globe de l'œil semble sortir de la cavité orbitaire; la bouche est brûlante. C'est un mauvais signe, si l'animal rend par ses urines, les breuvages qu'on lui donne, froids. Au commencement de la péripneumonie, le poulmon est grand, mais il devient petit, et très-tôt il accélère le cœur fait de petits battements, et proprement que

il passe quelque peu de sang du ventricule droit au ventricule gauche *h.* travers les lobes du poumon, jusqu'à ce qu'enfin ils en soient amassés une quantité suffisante dans le *cœur*, pour déterminer ce muscle d'une contraction forte et vigoureuse; c'est ce qui fait que le pouls bat de temps en temps une ou deux fois avec force, et devient bientôt de rechef *mol*, *petit*, souvent *intermittent*. Cette irrégularité du pouls est un signe qui annonce la mort prochaine de l'animal. Les bœufs qui sont atteints de l'une de ces deux espèces de péripneumonie, lorsqu'ils touchent au dernier période de la maladie, *ne se couchent point* et si *rextême* *Joi-blesse* qu'ils éprouvent les oblige à se coucher, ils se relèvent tout-à-coup, et tiennent autant que leur peu de force le leur permet, *Vencolure*, *la tête élevés et le nez au vent*, pour respirer plus facilement; enfin, si le délire et les anxiétés terribles qu'ils éprouvent, ne les frappent pas de mort, *Phorripilation*, le froid des oreilles et des extrémités, la foiblesse, *Vaccdlération extrême et Vintermittence du pouls*, ne tardent pas à se manifester et annoncer au vétérinaire instruit, que la mort est prochaine.

La résolution seroit *Tunique* *ierminaison* à laquelle on pourroit s'attendre dans *Toccasion* présente; mais il faudroit que la matière de obstruction ne fut pas devenue trop solide, et que *Tobstruction* elle-même fut peu considérable, pour qu'un véhicule délayant fut capable d'entraîner l'obstacle: or aucune de ces conditions ne se trouve lorsque la péripneumonie est violente; il y en a plutôt de toutes contraires; d'ailleurs, tout ce qui entre d'aqueux

dans le corps du bœuf *atteint*?<sup>4</sup>: de cette espèce de péripneumonie, sous quelque forme que ce puisse être, *comme bains, boissons > vapeurs, lavemens*, etc., est pompé par les veines et porte en conséquence au ventricule droit du cœur; mais ce même véhicule aqueux ne pouvant se mêler avec le sang stagnant, qui occupe et engorge la plus grande partie des vaisseaux du poumon, il passe tout entier dans le ventricule gauche, et ne sert par conséquent qu'à entretenir ainsi un foible reste de vie prête à s'éteindre: de plus, une résolution douce et bénigne exige un raouvement calme et modéré dans les liqueurs, ici les boissons ne pourroient qu'accélérer; parce qu'elles rendent plus grande la masse du liquide qui doit traverser le poumon, ce qui ne peut qu'en augmenter le mouvement, en passant dans le même espace de temps dans le peu de vaisseaux qui sont demeurés libres. *Les saignées abondantes*, remède le plus efficace de tous dans les maladies inflammatoires, est ici d'un foible secours, puisqu'on enlève par la saignée le peu de sang qui pouvoit encore passer par le poumon, et qui doit le soutien de la vie, et de plus à quelque degré qu'on diminue la masse des fluides, ce qui resten'en est pas moins obligé de circuler par le poumon. La saignée revulsive, dont on tire un si grand parti dans les autres inflammations, ne peut avoir lieu dans le cas présent, ni même la *repropulsion* de la matière inflammatoire des ramifications dans les troncs; car l'état de plénitude des deux branches de *Tartère pulmonaire*, s'oppose à ce dernier effet, lorsque l'un et l'autre lobe du poumon sont pris en même temps d'une violente inflammation; de

même que les valvules du coetir empêchent que le sang contenu dans le tronc commun à ces deux branches principales ne rétrograde le bain devapeur, qui à raison du relâchement qu'il procure aux vaisseaux enflammés, est regardé à juste titre comme un remède sur lequel on peut beaucoup compter ;

lorsque la pfripneumonie est curable il peut à peine être d'aucun usage dans les circonstances actuelles ; parce que l'inquiétude et l'agitation des bœufs atteints de cette maladie, sont si grandes, qu'il faut user des précautions les plus sages pour les soumettre. d Vinspiration (1) • J' n'y a donc \* quelque espérance de

(i) Description de Pinspiratoirc. Un seau ordinaire forme la principale partie de cet instrument. Son ouverture est fermée avec un couvercle, qui, à l'aide de deux échancrures, passe entre les deux anses, et porte exactement sur tout le reste de la circonférence du seau. Ce couvercle est assujéti au moyen d'une traverse de bois qui a seize pouces de largeur sur dix de hauteur. Lorsqu'on veut fixer ce couvercle sur le seau, on passe cette pièce de bois à plat de rouverture d'une anse à l'autre, et on la pousse jusqu'à ce que ce couvercle soit bien afferrui.

Sur ce couvercle il y a trois ouvertures circulaires qui ont chacune trois pouces de diamètre 5 elles sont toutes trois vers la circonférence, deux se trouvent tout près l'une de l'autre, et la troisième a la partie opposée. La première ouverture que j'appellerai A, est surmontée d'une espèce de petit entonnoir de fer-blanc, de deux pouces dans lequel est placée une petite balle de liège pour faire fonction de soupape; on verra l'usage dans un moment, Le bord de la circonférence de cet entonnoir présente une vis propre à entrer dans un couvercle de fer-blanc, qui, de même que l'entonnelle est cannelée en ligne spirale. La convexité de toute la surface de ce couvercle est percée d'une multitude de petits trous qui pénètrent jusque dans l'entonnoir, de manière que le couvercle étant placé, l'air entre et sort de l'entonnoir, sans que la petite balle en sorte. De la seconde ouverture que j'appelle B descend dans l'intérieur du seau un tuyau qui s'approche à un demi-pouce de son fond. Cette ouverture est surmontée d'une petite virole ou anneau de deux pouces de haut, sur lequel on met un petit cercle qui a des trous au dessus, et qui s'ouvre et se ferme comme une tabatière. En troisième ouverture que j'appellerai D, et qui est à l'opposite de ces deux-ci, est surmontée d'un cercle ou anneau d'un pouce de haut, qui sert à recevoir les bouts d'un tuyau de cuir. On ôte et on remet ce tuyau à volonté, il est par le moyen connu d'un fil de métal en soie, qui est dans l'intérieur 5 l'autre bout de ce tuyau se termine par une muselière dont la forme est conoïde. La tête du chfival qu'on veut soumettre à l'inspiratoire, doit entrer librement dans cette ouverture jusqu'à trois pouces au dessus de la commissure des lèvres. On la fixe avec d'une tresse ou d'un cuir qui fait l'office de tige. La construction de l'inspiratoire entendue, voici comme on s'en sert.

On verse de l'eau chaude dedans, ou une decoction mollissante, par l'ouverture dans laquelle on fait entrer le tuyau de cuir, et on emplit le seau jusqu'à peu près au tiers; on enveloppe ensuite le seau avec quelques gros linges, on le place sous la tête de l'animal: avant que de lui en faire respirer la vapeur, on verse que l'eau ou la decoction soit parvenue à une chaleur modérée; c'est alors qu'on introduit dans l'ouverture D, on fixe le bout de la muselière, on lui couvre ensuite la tête, l'encolure, les reins et la croupo, avec un ou plusieurs draps, on ferme la porte de l'étable, et on le tient dans cet état pendant une demi-heure ou trois quarts. Ce bain fini, deux personnes, armées chacune d'un bouchon, bauchonnent tour à tour et mettent sur le corps des couvertures plus chaudes. Nous en avons

guérir les animaux qui sont atteints de la péripneumonie vraie, que lorsqu'il n'y a qu'une petite partie d'un seul lobe qui soit affectée, et que les causes de la maladie ne sont pas bien considérables: or pour connoître si les deux lobes du poumon d'un bœuf attaqué de la péripneumonie sont enflammés tous les deux, ou s'il n'y en a qu'un seul, on applique alternativement l'oreille sur les parties latérales de la poitrine de cet animal; si le bruit qui a lieu dans cette cavité se fait entendre de deux côtés, ces deux lobes sont enflammés; mais si on ne l'entend que d'un côté, l'inflammation n'occupe alors que le lobe de ce même côté, et enfin si ce bruit est peu constant, il n'y a qu'une petite partie de ce lobe qui soit affectée. C'est dans ce cas qu'il reste une espérance fondée de guérison; mais il ne faut pas oublier que cette espérance n'est jamais sûre, puisque l'inflammation du poumon, soit même qu'elle est bornée à un petit

espace, peut s'étendre de proche en proche, et enflammer les deux lobes du poumon. Comme cette maladie peut se terminer par la résolution ou par la suppuration, ou par la squirre, ou enfin par la gangrène, nous renvoyons ce qui nous reste à dire, concernant le pronostic de chacune des différentes terminaisons de la péripneumonie, aux articles dans lesquels on va faire leur description particulière,

## ARTICLE IV.

De la résolution des deux espèces de péripneumonie vraie, ou de la péripneumonie de poitrine.

Que la péripneumonie vraie ait son siège dans l'artere bronchiale, ou dans l'artere pulmonaire, elle peut se terminer de deux manières différentes, si la matière fébrile est domptée de telle sorte qu'elle recouvre sa mobilité,

dit pour qu'on conçoive sans peine comment on se sert de cet instrument, et comment il fait son effet. Cependant, pour qu'on l'entende encore mieux, nous ferons remarquer que le bout de la tige de l'animal malade, étant dans la museWre, à chaque inspiration, il inspirera l'air de l'inspiratoire, mêlé avec la vapeur de l'eau chaude, ou des particules é. lollientes qu'il renferme, et que cet air sera incessamment suppléé par l'air extérieur, qui entre par le tuyau de l'ouverture B, et qui passe à travers l'eau par l'action de la colonne de l'air extérieur, qui presse pour remplir le vide résultant de l'inspiration. Quand l'expiration se fait, l'air qui est exprimé et forcé dans le tuyau, sort par l'ouverture A, en soulevant la petite baïe de liège que nous avons dit faire l'ouverture de soupape.

De cette manière on voit que les deux mouvemens de la respiration, l'inspiration et l'expiration, sont entièrement libres; et que par le premier, le malade aspire la vapeur vnfaisante propre à ramollir, à adoucir l'inflammation des parties au canal de la respiration, à travers lequel passe cette vapeur. Il s'ensuit encore un autre effet, c'est, quand cette machine est tant, pour ainsi dire/sous la tête de l'animal, la chaleur qu'elle communique aux parties inférieures et latérales de l'encolure, au poitrail et aux extrémités antérieures, jointe à la vapeur qui s'élève de toute la circonférence de l'ouverture de la muselière, en se répandant entre le draps dont il est couvert, produisent au bout de quelque temps une douce transpiration qui manque rarement d'apporter du

et qu'ensuite elle soit chassée du corps par quelque Evacuation insensible , ou qu'elle s'assimile si parfaitement avec les humeurs saines , qu'elle puisse circuler avec elles dans les vaisseaux sans troubler en aucune façon l'égalité de leurs cours ; c'est là ce qu'on appelle *résolution douce et hénigne*. Une telle terminaison seroit sans doute infiniment à désirer dans la péripneumonie, parce qu'alors le sang épaissi et stagnant, venant à reprendre sa fluidité et son mouvement, dissiperait aussitôt l'inflammation du poulmon ; mais cette terminaison si désirable n'est pas toujours possible , attendu que la *résolution* exige entre autres choses que la matière morbifique soit peu compacte, que les canaux mobiles. Cette terminaison ne peut avoir lieu principalement que dans les animaux d'une construction lâche , et sur-tout quand l'inflammation n'occupe que l'artere bronchiale; parce qu'alors l'artere pulmonaire offre encore au sang un chemin assez libre et assez spacieux pour qu'on n'ait pas lieu de craindre que la circulation doive s'accroître beaucoup , dans les vaisseaux qui sont demeurés libres. Cette terminaison peut encore avoir lieu lorsque l'inflammation n'attaque qu'une petite partie de l'artere pulmonaire, parce qu'en ce cas les fréquentes anastomoses par lesquelles les ramifications de cette artere communiquent avec les bronchiales , permettent encore au sang de s'écouler dans le poulmon avec assez de facilité.

Quant à l'autre manière dont la péripneumonie finit par la santé, soit que le siège de cette maladie soit dans

l'artere bronchiale , ou dans l'artere pulmonaire, si la maladie morbifique vient à être domptée par la force de la fièvre, jusqu'au point de recouvrer assez de mobilité pour passer dans les vaisseaux aliens, alors la péripneumonie sera dans le cas de se terminer par *V expectoration*. Les belles expériences de *Ruysch* et du célèbre *Halles*, prouvent qu'il y a un chemin ouvert de l'artere pulmonaire dans la cavité des branches, et un autre de l'artere pulmonaire dans l'artere bronchiale ; aussi est-il plus commun de voir la péripneumonie se terminer, par l'expectation que par une résolution instable. *Ruysch* m. catalog. page 134, rapporte : « qu'il a trouvé par le secours des injections que la cire remplit les arteres du poulmon ». Get auteur ne nous instruit du nom de l'artere dans laquelle il a fait l'injection ; mais il est à remarquer que ce fut l'artere pulmonaire ; puisqu'il dit *ibidem* : « Que quand il se remplit de la matière sereuse, celle-ci se penetroit dans l'artere bronchiale ». D'ailleurs on voit dans *Vhozmastlwue exc.* 11, p. 62, 64, 66 de la traduction françoise de *M. Sauvages* : « le célèbre *Halles* a pu faire de très-belles expériences dans le poulmon du veau » un chemin ouvert de l'artere pulmonaire dans la cavité des branches. Get illustre physicien a fait voir que par le moyen d'un verre à eau et par le moyen d'une petite bouteille de verre on peut faire couler de l'eau dans l'artere pulmonaire et ensuite avec une grosse P

## P E R

» souf d'elles attaches à la trachée, il  
 » dilatoit alternativement les pou-  
 » raons, pour essayer si par ce  
 » moyen l'eau ne passeroit jamais dans  
 » la veine pulmonaire; mais il fut  
 » bien surpris de voir qu'au lieu  
 » <sup>l'eau</sup> <sup>passer</sup> <sup>dans</sup> <sup>cette</sup> <sup>veine</sup> » <sup>l'eau</sup>  
 » sorfoit à plein canal par l'apre  
 » artère. Il douta d'abord s'il ne  
 » devoit pas attribuer cela à la rup-  
 » ture de quelques vaisseaux que  
 » l'eau auroit pu forcer; mais il  
 » s'assura bientôt, par des expe-  
 » riences repetées avec tout le soin  
 » possible, tant sur le veau que  
 » sur d'autres animaux, que l'eau  
 » passoit effectivement de l'artère  
 » pulmonaire dans les bronches,  
 » independamment d'aucune rup-  
 » ture des vaisseaux. Une autre fois  
 » M. Haller voulut essayer si la  
 » seroit du sang de cochon pour-  
 » roit passer des artères pulmonai-  
 » res dans les veines correspondan-  
 » tes des deux lobes du poumon du  
 » meme animal, qui avoient été  
 » conservés chauds dans l'eau, cette  
 » seroit passa librement dans les  
 » bronches, mais point du tout dans  
 » les veines; bien plus, l'eau chaude  
 » versée dans la trachée, sortit par  
 » \* l'orifice de l'artère pulmonaire,  
 » mais cependant avec moins de  
 » vitesse qu'elle ne s'écouloit de la  
 » première, lorsque l'eau passoit de  
 » cette artère dans la cavité des  
 » bronches. Le sang qu'on fit cou-  
 » ler dans l'artère pulmonaire ne  
 » put pas pénétrer dans les cellules  
 » du poumon, quoi qu'on l'eût dé-  
 » versé dans de l'eau nitree ».

Nous pouvons observer encore  
 qu'il y a un grand nombre d'ou-  
 vertures qui communiquent de l'ar-  
 tière bronchiale dans les vaisseaux ae-

## P E R

5-g

riens, puisque ces ouvertures don-  
 nent passage à la muscosité qui li-  
 brifie toute la surface intérieure,  
 à mesure que l'artère bronchiale la  
 sépare, or s'il arrive dans une pé-  
 ripneumonie, que quelques branches  
 ou quelques ramifications de l'ar-  
 tière bronchiale soient le siège de cette  
 maladie, le sang qui pousse par  
 derrière les molécules de la matière  
 morbifique, peut les faire pénétrer  
 petit à petit à travers ces vaisseaux  
 délicats et faciles à dilater, jusque  
 dans l'intérieur des bronches d'où  
 elles peuvent être évacuées par *Vex-\**  
*pectoration*, en se mêlant avec la  
 muscosité dont on vient de faire  
 mention.

De tout ce que nous venons de  
 dire, il paroît qu'on peut conclure  
 que la matière inflammatoire, stag-  
 nante dans les branches ou rami-  
 fications des artères bronchiale ou  
 pulmonaire, peut être exprimée dans  
 la cavité des bronches, et que l'ani-  
 mal, atteint de la peripneumonie, peut  
 être guéri par cette voie, au  
 moyen de *Vexpectation*.

Il nous reste à examiner les quali-  
 tés que doit avoir l'*expectation*,  
 pour pouvoir fonder sur elle l'es-  
 perance de la guérison.

1°. Il faut qu'elle paroisse dès le  
 commencement de la maladie, parce  
 que si elle ne se montre qu'au bout  
 de quelques jours, il y a lieu de  
 craindre que l'inflammation ne sup-  
 pure; une fois que la suppuration est  
 déjà commencée, il est évident que ce n'est pas  
 par la santé que la peripneumonie  
 doit finir, mais qu'elle a dégénéré  
 en une autre maladie, je veux dire  
 en une pleurésie du poumon. ( voyez  
 PLEURISIE DES BOEUFs. )

2°. *Vexpectation* doit se faire

*Ddddz*

librement, et l'humeur doit être expulsée. au dehors par la toux, sans beaucoup de peine ; car, lorsque la toux est sèche et violente, elle cause de très-grandes irritations au coumon, et le plus elle indique que la matière obluante n'est point encore dispose à l'expulsion, et que les vaisseaux sanguins, que l'inflammation distend et tuméfie, resserrent et compriment les vésicules aériennes.

3°. L'humeur que l'animal expectore dans la péripneumonie, doit sortir en abondance, et cela afin que la matière morbifique s'évacue entièrement: car, si l'expectoration est peu copieuse, elle indique que la nature fait des efforts impuissans pour se délivrer, ce qui est de très-mauvais augure dans toutes les évacuations critiques.

40. La matière expectorée est de très-bon augure, si dans le commencement de la maladie elle paroît sous une couleur jaune mêlée d'un peu de sang clair, pourvu que cette teinte rouge disparoisse promptement ; si la consistance de cette matière est un peu épaisse, elle annonce conjointement avec la couleur jaune, qu'il y a un commencement de coction dans la matière morbifique.

5P. On est dans le cas d'augurer favorablement de la péripneumonie, qui prend la voie de l'expectoration, lorsque l'humeur expulsée se change promptement en une matière blanche, égale, et sans acrimonie ; une telle expectoration indique évidemment la coction entière et parfaite de la matière morbifique.

6°. Il ne faut donc pas perdre de

vue, lorsqu'on veut s'assurer que l'expectation est salutaire à la malade, quelle doit intervenir s'opposoit à la nature au cours des humeurs dans le Fœtus et conséquemment faire même temps tous les jours. Il n'y auroient de cet obstacle, et la difficulté de son expansion rendoit pénible, doit devenir plus aisée. La petitesse et la mollesse du pouls, qu'on observe souvent dans cette matière, est un indice de ce que le ventricule du cœur, recevant une quantité de sang qu'à l'ordinaire, à traversent le poumon, et une moindre quantité et dans les différentes ramifications de cette artère: Si donc on parvient à établir la liberté de circulation dans le poumon, il est probable que le pouls devienne plus plein: or, si tous ces signes se rencontrent, ou après l'expectation, nous sommes assurés que la coction de la matière morbifique est établie. L'expectation n'est que la voie par laquelle la matière morbifique se rend mobile, peut être évacuée; car il peut arriver que la matière morbifique passe par les artères dans les veines correspondantes, et qu'en se débarrassant des humeurs qui sont chassés hors du corps par différents excretoires, pendant le cours de la maladie, des alterations qui permettent plus de rouler dans les vaisseaux avec les humeurs

sans apporter du trouble dans les fonctions; c'est alors qu'elle peut être PynnWe r>ar l'anus avec les gros S S S J T ou par Furifr.. avpp fee urines. Dans le premier cas, Tfl: *divlntre doit Iredoux et W ^ ' .* Dans le second cas, les urines doivent être épaisses, blan-  
*Thesetcouler abondamment.*

80' Si la matière inflammatoire n'a\ u se te Ser par une douce resofn nfSre evLuee par l'ex- S r a S upar les urine\*, ou ?vec?cs gros eWmens, ni être entraînée par la suppuration; mais, Tan con&aire elle Vest fixéedans Lvaissakparson séjour elle fait c s avec eux, et dégéné-e insens- S ^ ment en une tumeur squirreuse. ( Voyez SQUIERI. )

o° Enfin s'il n'est survenu ni Evacuation critique, ni m&stase, et que Ton ait pu réussir à calmer la valence de la peripneumonie par t OJPS Tes tent^ves indiquées dans eTaitement de eelte maladie, le I roumon est sur le point de tomber en gangr necVoyl ce mot.).  
 ene Kr j J

ARTICLE Y.

^o« A» T, J

*Vela cure de deux: e'espèces de pnpneumôme vraie, ou fluxion de poitrine.*

Soit que le siège de la pfripneumonie vraie se trouve dans L'artèie bronchiale, ou dans l'artère pulmonaire, si cette maladie peut se guérir par une résolution douce et bérugne; n doit man&tenir, autant qu'il est possible, dans les flmides «t dans les Udes, les mêmes dépositions amy trouvent, et ne pas, entreprendre de faire aucun rable à l'état

soit en réitérant les saignées, soit en prodiguant inconsidérément d'au-  
 treseccours. u w uve effective- jnj. dans le sang. » \* \* » i »  
 inflammatoire; mais elle est si ic- gère, qu'elle peut facilement se re- soudre: il est vrai eno&ue les vaisseaux soit obstrués, mais Us. ce- dent très-ais^ment, et laissent bien- tôt passer à travers leurs dermeres ext&nités, la matière de l'obstruc- tion; de là indication curative doit se borner aux conditions nécessaires à cette espèce de resolution, que le médecin vétennai^ irouve de, a dans le sujet mahde; il tachera donc de Soudre Inflammation: en^rendant au sang epaissi sa fluidité, e le mouvement a ceux qui es, en stag- nation. Pour y parvenu, n leia pas- ser, au moyen de l'inspiratoire, par l'inspiration, non. seulement dans fes naseaux, dans la gorge, mais encore dans la trachee-artere, et dans les lobes du poumon; un air, charge" de particules ^molhentes qui^^s'eva- poreront de l'eau douce, ou des decoctions des fleurs de tussilaje, de bouillon blanc, de violette, de su- reau,\*ou des feuilles et flurs de mauve, de auimauve, de parietaire, etc. n\*\*^ J^lac ^ ^ ^ ^ ^  
 Qes r(fmMes locaux porte- ront dans te bronches un ve^sido- delayant, propre a lon ue les site inflammalone. qui ui ^Juvrent vaisseaux ^ ^ ^ e 2 s; les bains dans l« canaux, térieures et même des exirem\*«^ an les lave ens ^ ^ ^es posteneures, et les decoctions solides, les pos&» de c«^ t le tissu des en, hum^lai, absorban^ orteront ^ v>sseaux J d j - antes et s, et ils causeront a ces par-

lies i, achement qui les metti|t en etat de recevoir et de retenir plus de hqujde: par ce moyen on parviendra a diminuer , autant qu'il sera possible de le faire, le mou- vement et la quantité des humeurs qui se portoient au pouiraon.

Jusqu'au temps ou 4a résolution de ja maladie est décidée, on ne doit donner au boeuf malade pour tout aliment, que des boissons le- gèrement nourrissantes', parce que la ;erminaison de cette espece de peripneumonie arrive des les pre- miers jours de la maladie, lors- qu'elle doit avoir lieu. On se bor- nera done à lui donner de l^geres decoctions d'orge, d'avoine, et de # Wé de froment, ou de celles de carottes, de raves, de navets, de romages , d'avoine , ou enfin celles des semences de toin, de sain- foin et de luzerne. Il est d'autant plus important que le chyle qui ré- silte de ces alimens liquides , soit tres-fluide et peu abondant, qu s'il etoit epais, visqueux, ou en trop grande abondance, etant porte de la veine axillaire dans le pournon , il passerait difficilement a travers les extr^mités les plus étroites de ces vaisseaux, et seroit capable de sur- charger ce viscere. Les m^dicamens c'est us, y compris les decoctions de mau- ves, de guimauve, le rob de sureau i peuvent etre d'un grand secours; mais la simple decoction d'orge avec le nitre et Poxymel peut satisfaire seule a l'indication que nous avons a remplir. .

Les remedes que nous venons cVindiquer pour le traitement de la peripneumonie, qui se termine par une resolution doive et benigne,

sont les seuls qui coimènnent-, lors- que cette maladie prend la \*oie dq Xexpectoration. C'est par leur moyen que la matiere morbifique se fond, reprend sa mobilite, et qu'elle dé- gage et rend libres les canaux qui doivent lui donner issue ; ainsi les decoctions emollientes ei Idgferement detervises, satisfont parfaitement à tout ce qu'on se propose dans pa- reille occasion. On peut encore mettre en usage les decoctions des feuilles d'aigremoine, de pari^taire , de pissenlit, la semence d'orge, celles de pavot Wane et de ferouil, gros- sierement triturées, et la racine de reglisse. La peripneumonie cjuí finit de cette maniere, se termine dans un temps assez court, y pourvu qu'on ne trouble point cetie Evacuation salutare en pratiquant des saign<Ses,

**ou en administrant des purgans ou des sudorifiques, qui ne manquent jamais de supprimer l'expectoration.**

Si dans la peripneumonie, le mddecin vétérinaire s'apperçoit q«<sup>e</sup> le boeuf soit atteint d'un <sup>c?</sup>tor ventre qui lui facilite la respira<sup>i</sup> et rende son pouls plus <sup>arn</sup> plus plein, il pourra en cone<sup>^</sup> que c'est une seconde voie p<sup>^</sup> laquelle la matiere morb<sup>^</sup> chappis du corps de l'animal: P<sup>o</sup> if avon s'ic cette même son med<sup>v</sup> le même regime qu'on vient prescrire dans les deux <sup>ternill</sup> precedentes ; mais outre cela il a les soins de lubr<sup>^</sup> voies vers lesquelles la nature <sup>a</sup> rige la matiere morbifique, en <sup>a</sup> ministrant des layemens adouciss<sup>ant</sup> faits avec les decoctions des <sup>\*eUli</sup> et racines de mauve, de gimnav<sup>ee</sup> de petit lair, pu d^au douce av

Le miel > afin d'évacuer les excréments grossiers qui séjournent dans les derniers intestins, et de rendre glissant tout le canal intestinal. On mettra sur le dos de l'animal malade une couverture assez grande, pour concentrer les vapeurs des décoctions émollientes, qu'on fera placer dans un seau sous son ventre, dans l'espérance de déterminer la matière morbifique vers l'endroit où elle tend déjà à se porter d'elle-même. Il faut observer seulement, dans cette opération > de retirer le seau de dessus le ventre du malade avant que la décoction qu'il contient soit refroidie, et ensuite de lui bouchonner fortement le dos, les reins, la croupe, les extrémités postérieures et le ventre, avant de changer sa couverture et sa litière; à l'égard des purgatifs forts et irritants, ils seroient ici plus dangereux qu'utiles, par la raison qu'on n'a besoin que d'un cours de ventre doux et modéré, et non d'un évacuation violente, de laquelle il n'y a rien de bon à attendre; mais on peut faciliter l'évacuation de l'humour morbifique, en donnant en breuvage les décoctions des racines de mauve ou de guimauve et plus efficacement encore, en administrant de deux jours l'un; depuis une demi-livre jusqu'à une livre, l'huile fraîchement extraite de la semence de lin.

Mais s'il arrive que la nature se débarrasse de la matière morbifique, en expulsant par le canal de l'urètre avec les urines, non seulement les moyens curatifs doivent être les mêmes que ci-devant, mais il faut aider la nature à produire cette évacuation par le couloir qu'elle

a choisi. Pour cet effet, on fera boire au boeuf d'heure en heure, une demi-bouteille de décoction apéritive et légèrement diurétique, composée avec de la Forge, les racines de chiendent, de petit houx; de persil et de fenouil.

Jusqu'ici, nous avons indiqué le traitement qu'il est à propos de pratiquer quand la péripneumonie tend à une douce résolution ou qu'elle se dispose à s'échapper du corps par l'expectoration, ou par l'anus ou par le canal de l'urètre. Il s'agit actuellement de prescrire les moyens que l'on peut tenter lorsque les signes de cette maladie n'annoncent pas qu'elle puisse se résoudre à l'aide des secours que nous venons de désigner. La péripneumonie étant une maladie inflammatoire, est susceptible de toutes les terminaisons de l'inflammation: mais comme le siège du mal se trouve dans un viscère qui est de première nécessité pour la vie > il n'y a que la résolution qui soit à désirer; car la suppuration est ici fort dangereuse, la gangrène presque toujours mortelle, et les suites du succès d'une cure très-difficile. Il arrive même quelquefois qu'à mesure que l'inflammation fait des progrès, elle gêne tellement l'action du poulmon, que les animaux suffoquent avant que la suppuration soit survenue. Si donc l'inflammation est récente, grande, sèche, qu'elle se trouve dans un animal robuste, et qui se portoit bien auparavant, il faut se hâter de lui tirer du sang et même copieusement; car comme cette terrible maladie menace à tout moment d'une suffocation, on doit sans doute lui opposer sans perdre de temps H



souvent épizootique ; Le printemps est la saison où les bestiaux en sont communément atteints. Elle s'annonce par le frisson, le tremblement, la toux, et par une fièvre aiguë qui redouble deux fois par jour alternativement avec froid, chaleur, et oppression de poitrine. La langue et la bouche sont malpropres, il s'exhale une odeur fétide, ainsi que des urines et des gros excréments. Plusieurs des animaux qui en sont atteints, ont des sueurs abondantes, opiniâtres; leur pouls est constamment plein, fréquent; un peu mou. Pour s'assurer plus amplement si la péripleurésie est putride, on mettra dans un vase de Turin du bœuf dès qu'on en soupçonnera l'affect; si elle se corrompt facilement, si le sang qu'on lui tirera par la saignée éprouve peu de temps après, le même changement et si les cadavres des animaux qui avoient péri de cette maladie ont répandu une puanteur insupportable, ces petites expériences contribueront pas peu à caractériser la péripleurésie putride que nous avons à traiter, en nous prouvant par la promptitude avec laquelle les urines et le sang, qui, dans cette maladie sont privés de la chaleur vitale, tombent en pourriture, pour peu qu'ils aient de disposition à rancidescence.

Les bœufs doués d'un tempérament sanguin, ceux dont la rumination est troublée par une cause quelconque, ceux enfin qui mangent trop, m'ont paru être les plus sujets de la péripleurésie putride. Les sixième et septième et dixième et septième sont plus remarquables dans cette maladie que dans les autres; sa durée est de quatorze à vingt jours et plus.

Tome VII

V *oppression* répond à\*: violence du mal, on sent quelquefois des soubresauts dans les tendons; l'incubation est proportionnée au degré de la maladie. Le ventre est toujours gonflé; le reflux de ventre se fait, qui a lieu dans le cours de la maladie, est très à craindre; s'il survient dans le déclin, il est utile. On peut juger de même des sueurs excessives qui paroissent avant le temps de la dépuration; on redoute moins les fétides. L'éruption des tumeurs est quelquefois avantageuse.

La péripleurésie putride, toujours dangereuse, approche quelquefois de la péripleurésie maligne, de la péripleurésie maligne, qu'il est facile de les confondre. Cependant si la putride ne dégénère pas, elle dure moins de temps, et l'affection des nerfs et du cerveau, inséparable de la maligne, n'est dans celle-ci que passagère; d'ailleurs, la dépuration qui se fait rarement et très-difficilement dans la maligne, est ordinaire à la putride, dans laquelle on peut faire un bon usage de la doctrine des crises, si par des remèdes faits à contre-temps, on ne croise pas les efforts de la nature qui y tendent. Les bonnes se font par les urines et par la sueur, rarement par l'hémorragie: les urines se chargent et déposent du douzième au quatorzième jour, et l'on voit alors diminuer les accidents. Les sueurs salutaires paroissent vers le même temps ou quelquefois plus tard, ainsi que l'hémorragie. La dépuration par l'expectoration n'est pas rare; mais c'est sans raison qu'on la croit alors purulente, de même que le sédiment blancâtre des urines,

E e e e



et souvent toute l'habitude du corps est couverte d'une sueur infructueuse,

Les *ctf\*/s<?,?*. Parmi les animaux dont il est question, les jeunes sont plus sujets à la péripneumonie que ceux qui sont plus avancés en âge ; ceux qui ont le tempérament sec et bilieux ; la saison et les travaux excessifs peuvent encore occasionner cette maladie.

*La résolution.* Le cours de ventre, vers le quatrième ou le septième jour, est presque la seule évacuation qu'on puisse regarder comme critique ; les urines cependant déposent quelquefois : on doit peu attendre des sueurs : le délire, la difficulté d'avaler, Ten-gorgement des parotides et des jugulaires ; l'urine noire et sanglante ; le cours de ventre prématuré, etc. sont toujours de *mauvais augure*. Ces animaux périssent de cette maladie, le troisième ou le quatrième jour, rarement le septième. La *péripneumonie bilieuse* est moins dangereuse pour les animaux de trois ans ou au dessous, que pour ceux qui sont au dessus de cet âge.

*ISouverture des cadavres* nous fournit aussi beaucoup d'observations : on trouve dans le p<sup>ou</sup>mon des suppurations, des pourritures, des épanchemens sanieux et purulens, tant dans la cavité du p<sup>er</sup>icarde que dans la grande capacité : le p<sup>er</sup>icarde diversément affecté, souvent collé à la surface du cœur, ou en suppuration ; le cœur flétri et desséché ; ce viscère d'une grosseur monstrueuse, ses ventricules et ses oreillettes remplis d'un sang rouilleux, jaunâtre et très-adhérent à leurs sinuosités. On a vu dans l'abdomen le foie enflammé, purulent et tombant en pourriture, ce viscère d'une couleur de safran, tant à la surface qu'à l'intérieur d'un vo-

lume prodigieux, et repoussant quelquefois le diaphragme bien avant dans la cavité de la poitrine ; squirreux dur, sec, et flétri ; des adhérences plus ou moins fortes avec les parties voisines ; la vésicule gorgée de bile noirâtre, quelquefois entièrement vidée et desséchée ; des concrétions dans sa cavité on a observé que la bile qui transpire de ce réservoir, avoit fait pourrir les parties voisines qui en étoient teintes. On a trouvé les reins et les autres viscères, quoique plus rarement, dans le même état, et des épanchemens de la même nature dans la cavité du bas-ventre. Le sang des veines h<sup>u</sup>patiques, de celles du cerveau, etc., etc., a paru noir et ressemblant à de la poix. On a enfin remarqué des taches gangreneuses sur différentes parties.

La *résolution* exige de fréquentes saignées dès le principe de la maladie ; il est rare qu'il faille les réitérer au delà du second jour, à moins qu'il ne survienne une plus grande inflammation, Elle exige des tisanes rafraichissantes et adoucissantes, avec les fleurs de mauve, de guimauve, une décoction d'orge avec la réglisse et les semences froides ; des purgatifs légers, que l'on donnera dans la remission de la fièvre et qui seront composés d'une décoction de casse avec la maimie dans une forte décoction de semence de lin. Pour entretenir l'expectoration, on donnera le soir une décoction de fleur de coquelicot. On n'emploiera pour les lavemens, qui sont très-nécessaires dans cette maladie, que les remèdes les plus adoucissans : les décoctions de graine de lin, le petit lait, Teau tiède à laquelle on ajoutera quelques cuillerées, d'huile d'amande douce ne pourront satisfaire à cette indication.

cation. C<sup>^</sup>ompletera le traitement comme dans la péripneumonie vraie.

#### S E C T I O N I V .

##### De la péripneumonie maligne.

La péripneumonie maliane diffère de la bilieuse, en ce qu'elle ne se termine jamais avant le vingtième jour, et presque toujours plus tard, outre qu'elle est ordinairement épidémique et contagieuse. Cette maladie meurtrière a son principal siège dans les nerfs et le cerveau; car les affections cérébrales qui l'accompagnent, ne sont point passagères ni symptomatiques. Elles suivent essentiellement tant que l'oppression de la poitrine persiste.

*Causés.* hu mauvaise qualité des fourrages; l'excès du travail, les exhalaisons qui s'élèvent des eaux croupissantes, le long séjour des animaux qu'on laisse corrompre dans les étables des bêtes à cornes, et qui infectent l'air qu'elles respirent, ou passent dans leur sang avec les aliments; la malpropreté, l'oubli du pansement de la main, etc. sont autant de causes qui peuvent hâter la naissance à la péripneumonie maligne.

*Symptômes.* Neuf ou dix jours avant que cette maladie se déclare; les animaux qui doivent en être frappés, sont comme engourdis, foibles, languissans et sans appetit. Le mal, après avoir ainsi couvé, se manifeste ensuite d'une manière moins équivoque par la toux, par la difficulté de respirer, par l'horripilation, par un frisson plus ou moins long, suivi de la fréquence du pouls et d'une chaleur d'abord assez modérée, et se présentant sous un aspect fort doux,

ce qui peut tromper les médecins véténaires les plus attentifs, s'ils ne sont avertis par l'épidémie. La respiration difficile, l'assoupissement, l'accablement; le délire quelquefois accompagné de mugissemens lugubres, renardisme, les tremblemens et les convulsions en sont les symptômes les plus remarquables. Le pouls dans cette maladie est languissant, foible, irrégulier et inégal, quelquefois naturel et véhément. Un seul en le touchant, un tremblement de des soubresauts dans les tendons. La respiration est plus qu'au moment gênée; le ventre est plus ou moins tendu; les urines sont trop abondantes ou retenues dans la vessie. Les sueurs sont toujours infructueuses, sont irrégulières, fétides, et sortent de la bouche une bave humide dans les premiers jours, des flammes et cours du mal antérieur, les lèvres et la bouche paroissent brûlées et grillées; les déjections sont fétides. Il paroît encore, dans la péripneumonie maligne, des charbonnières ou de petites tumeurs charbonnières. Il n'est pas aisé de fixer la durée de cette maladie; tant à cause de l'incertitude de son commencement même de sa fin, qu'on s'attend à être équivoque, que parce que le danger peut être en raison inverse de la violence; cependant on peut assurer qu'elle ne se termine jamais avant le vingtième ou le vingt-troisième jour, qu'elle va, communément à son déclin et même à soixante jours, et ne est ordinairement tort irrégulière; il faut même remarquer que quand la fièvre conserve sa violence pendant les derniers temps un certain at-

force, on doit s'attendre un dépot, Si l'on prétend que la maladie en question peut se terminer en six ou sept jours, on prend alors la péripneumonie bilieuse pour la maligne. J'ai même remai que que les animaux qui guérissent le vingtième jour, de n't les plus sujets aux rechutes assez fréquentes dans cette maladie, dont la convalescence est toujours l'ongue et pénible.

*feprognoſ/cdelaperipneumome malienene* peut être que faeheur; l'exptctoration est avnnlageuse, ainsi quecetteſpecedegaled .ntPinterieur des levres se trouve couvert vers le ddclin du mal. I -a chaleur moderee, lepoulset les urines approchant de Mai nature\*, ne doivent point rassurer car 4a voit p^rir tres-promptement les a»im«« malades, avec la plus belle esperance. Le cours de ventre est à craindre; les dejections <sup>ucanilantps</sup> cellps am ont une oaeur cauve IZe nl pi^sagent rien de bon. Il es muile<sup>P</sup> de dire que l'assoupissement, le f \* ^ ^ - <sup>5</sup> %Z\$Z2^Q\$P€ i aux p^rissent lesep.i^ejoui^d'autresen plus grand Sombre, vers le douxieme oule quinzième; mais cela arrive rarement après quarante jours, à moins que les suites n'en soient xnoitelles. Les cr/j^dans la p'ripneumoniemaligne, sont très-rares; Us'en fait souvent vers le septième jour une imparfaite: cependant les sueius, le cours de ventre et les parotides, diminuent quelquefois l'embaras de la poitrine, sur-tout lorsque ces derni&es se terminent par la r&olution. Les abc&es peuvent être aussi critiques; mais ceux qui se forment anlérieure-

ment, detement souvent #n»,. ids parla seule circonstance du lfeu<ju ils occupent. Nous avons dit qu'on ne pouvoit guère fonder un bon présage sur la bonne quahtédes urines, ce, pendant il arrive quelquefois qu'e\$» déposent avec diminution des accidens, mais la maladie ne laisse pas de suivre son cours.

*UouverluredescadavruseXiâte* P<sup>lus</sup> " > TMTM infiu-ctueuse, soit parce qu'on la fait hop a la hâte, soit parce que les désordres qui causent cette maladie, ne sont pas toujours manifestes: cependant on voit souvent les p mmons couverts de t&ches livides et gangreneuses; ils sont quelquefois dans un état de poumtiue qui ne leur permet pas de résister au tact: jefes ai trouvés tels dans plusieurs sujets. Lecceur m'a paru, mais rarement, enflamm^, couvert de pustules et même gangreneux. Le san, qu'on trouve dans le co&ur etjes gros vaisseaux, semble être dans un état de dissolution; cependant j'ai vu quelquefois tres-ipais et foi-mant ce qu'on <sup>^ ^ ^ ^ I</sup> tiennent quelquefois des fourmillères de vers; on y voit des marques de sphacèle, pncipalement dans les intestins qui sont toujours boursouffés et quelquefois percés avec épanchement des matières lécales. J.a yescicule du fiel est très-souvent pleine d'une bile noirâtre et verdâtre qm croupit aussi dans les estomacs et leg inteslins. Les ca&ayres pour la plupart enflent prodigieusement; ils se corrompent bientôt et se mettent quelquefois en lambeaux sous les Joigts: on a: alors, comuie on le pense bien, beaucoup de peine à en approcher j on y court même quel-

•V .PER

que darker; et l'examen qu'on en fait avec\* beaucoup de répugnance, ne peut être que superficiel.

*Cure.* La première marche cachée et équivoque de la p&ipneumonie Higne, prive ordinairement les animaux qui en sont frappés, des plus grands secours, parce qu'on ne les donne que lorsqu'elle se manifeste clairement, et cela après qu'elle a fait intérieurement de grands progrès. On a appris par l'expérience, dans les épizooties, à la faveur desquelles il est plus aisé de la reconnaître, que les simples remèdes généraux, la diète la plus sévère, le jeûne pris pour toute nourriture, ou même le seul changement d'air, peuvent éloigner cette maladie, ou en détruire le germe qui n'a pas eu le temps de se développer. Le traitement de la péripneumonie maligne doit être varié, parce qu'elle prend bien des formes, et qu'elle est accompagnée d'un très-grand nombre de symptômes qui demandent souvent une conduite particulière, outre que les épidémies ne se ressemblent point. On peut dire en général, que la saignée ne lui convient pas: cependant il est des circonstances qui la demandent; mais on doit toujours en user, et même dans le cours de l'inflammation de douleur violente, de transport et d'oppression; avec beaucoup de réserve. Les laxatifs, tels que la casse avec la crème de tartre, ou avec les tamarins, doivent être soigneusement employés; mais on ne doit en faire usage qu'après les sept premiers jours; il ne conviennent ni dans le commencement des éruptions > ni lorsqu'il y a une disposition inflammatoire dans les poumons ou dans l'abdomen: à l'égard des purgatifs

PER

ordinaires, il faut se réserver pour le déclin de la maladie où ils sont très-nécessaires. Les lavemens émolliens, très-propres à seconder les remèdes dont nous venons de parler, sont utiles dans tout le cours de la maladie. Les breuvages délayants, les tempérans et les niireux sont les remèdes les plus familiers et les moins à craindre. On se sert encore avec succès des absorbans et des vermifuges, lorsque l'état des premières voies les demande. On connaît assez l'efficacité des acidules et des anti-septiques, si propres à corriger la putridité qu'on redoute avec tant de raison. Les calihars, si l'on en excepte l'écamphe et le sel se'datif, sont ici toujours suspects le quinquina est souvent nécessaire vers le déclin de la maladie, comme anti-putride, mais fortifiant/ou comme un stimulant propre à remédier à la gangrène qui accompagne souvent le mal dont nous parlons. Les vésicatoires appliqués sur l'apophyse transverse de la nuque aux parties latérales de la poitrine aux cuisses produisent le plus de bien; il faut entretenir l'écoulement par de nouvelles applications ou d'autres moyens s'ils ne réussissent lorsque la bile joue un rôle dans la maladie; à cette circonstance ils sont utiles, lorsque les éruptions sont rentrées, et sur-tout lorsque la matière morbifique se jette sur quelque viscère; on emploie encore dans ce cas des scarifications. Il est très-important de purifier l'air dans les étables et d'y maintenir la propreté.

*lie lajausse péripneumonie.* &om>e?\*ture des animaux morts d?

*Lafausseperipneumonie* existem- dépendamment de toute autre maladie; elle est quelquefois si semblable à la vraie péripneumonie, que le seul &at du pouls peut les distinguer: c'est un engorgement du poumon qui ne \*ient point de rinflammation, il est occasionné par une *pituite âcre* et *visqueuse* qui engorge les vaisseaux de cet organe. Elle n'attaque guères que les animaux av^ncds en âge, les infirmes, et ceux qui sont d'un *ternpéramentphlegmatique*, s\iT-\oxx\({ans l'hiver, et pendant les temps humides.

*Sj7npt6m.es.* Au commencement de la maladie l'animal éprouve des alternatives de froid et de chaud; sa langue est souvent chargée; il tombe dans Passotipissement; Toppression, la toux en sont les principaux signes, Fexpectoration est ordinairement blanche^ gluante, écumeuse, rarement sanguinolente; la fièvre ne répond pas à l'état de la poitrine, et le pouls est quelquefois lent et petit, d'autres fois petit et vite.

La *terminaison* de cette maladie est incertaine, parce que son commencement est rarement bien marqué; elle paroît cependant avoir à peu près le cours de la vraie péripneumonie, et se terminer comme elle, quelquefois en trois ou quatre jours. L'assouplissement, les anxiétés et la froideur des extr^mités, sont dans cctte maladie des *signes très-alarmans*: elle est d'autant plus fâcheuse, qu'on ne connoit guères le danger que lorsqu'il n'est plus temps d'y l'em^dier; la plupart même des animaux malades 3

périssent dans le temps qu'or s'y attendent. Elle est assez cydimune dans les lieux bas et mar^cageux.

cette maladie, nous montre le poumon boursoufflé et crdémateux; le^ bronches obstruées par une morv plus ou moins épaisse, des tache^ gangreneuses, des épanchemens sérieux, tant dans la capacité de Id poitrine que dans le jpéricarde.

*Cure.* Cette maladie demande un prompt secours: la *saignée* y est rarement nécessaire > quoique le degré d'oppression semble souvent le demander: elle peut, à la vérité, procurer un soulagement passager, mais elle rend la maladie plus grave et affoiblit beaucoup le malade. Les *laxatifs* et les *lavemens purgatifs* vété- térés sont toujours employés avec succès. On doit faire encore un grand usage des *délajans* qui peuvent remédier à la trop grande viscosité de l'humeur bronchique. C'est dans la même vue qu'on donne aussi des pectoraux, soit béchiques, soit incisifs, y comme l'eau raiellée, l'hysope, le lierre terrestre, tes decoctions d'orge édulcorées avec le miel, celles de racines de fenouil et de réglisse; ou peut les aciduler avec le sue de citron, ou le vinaigre. On n'estime pas moins les diurétiques et les apéritifs; tels sont l'aunée, le nitre, les savons, l'oximel scillitique, l'esprit de corne de cerf, et tant d'autres qui^ pénétrant comme on le croit, les plus petits vaisseaux, agissent sur les sues grossiers qui les obstruent, Les *vésicatoires* et les *ve7itouses scarifiées* produisent ordinairement de bons effets. M- BRA.

PERPENDICULATRE; ce qui est

(*Td-phyibon vertical*; ces trois mots ont la même signification. On nomme perpendiculaire ou verticale la tige des arbres; les *branches*, les *gourmands* {consultez ces mots} affectent autant qu'ils le peuvent l'aligne verticale, et c'est précisément pour cela qu'ils épuisent les arbres ou les brandies qui les portent, et qu'ils demandent à être supprimés ou dirigés sur la ligne «oblique». Alors ils se mettent à fruit et ils sont d'une ressource infinie dans la main d'un habile jardinier. D'ailleurs > c'est sur les gourmands bien menagés que porte presque toute la taille des péchers. (Consultez ce mot.....) Pourquoi les tiges des arbres s'élèvent-elles perpendiculairement ? Pourquoi les graines qui germent, suivent-elles la même loi? Nous tâcherons de résoudre ce problème au mot TIGE.

PERSICATRE, (*PlancheXTX*). Tournefort la place dans la seconde section de la quinzième classe des herbacées fleurs sans pétales, dont le pistil devient une semence enveloppée par le calice, et il l'appelle *persicaria* *mitis* *maculosa* et *nonmaculosa*. Von-Linne la classe dans l'octandrie try., sine, et la nomme *polygnum persicaria*.

*Heur*; D représente la fleur, dans son état nature!, B la fleur censee ouverte; les etamines et les pistils sont placés dans un calice qui tient lieu de pétales, il est d'une seule pièce, ouvert et divisé sur ses bords en cinq parties ovales, obtuses. Les etamines sont ordinairement au nombre de huit, quelquefois il n'y en a que six et même que cinq. C représente le pistil. Le calice accompagne l'ovaire jusqu'à la maturité.

" E.

*Fruit*; une seule semence, plane, ovale, à trois côtés, agitée à son sommet, renfermée dans une espèce de capsule qui n'est autre chose que le calice resserré.

*Feuilles*; portées par des pétioles, faites en forme de lance, quelquefois tachetées.

*Racine* A; horizontal, -grêle, fibreuse,

*Port*; tige d'un à deux pieds de hauteur, rondes, creuses, rougeâtres, nouées; les fleurs naissent des aisselles des feuilles, elles sont disposées en épis ovales et oblongs; les feuilles sont alternativement placées sur les tiges; les stipules garnies de cils qui entourent la tige.

*Lieux*; les tasses, les terrains humides; la plante est annuelle, elle fleurit en mai.

• Pro/?r/^ Feuilles inodores. d'un saveur médiocrement âcre; elles sont détensives, légèrement et un bon vulnéraire. Les tisane, ou en infusion, provoquent les urines, sont utiles dans la néphrétique causée par des graviers, dans la difficulté d'uriner quand il y a des matières pituiteuses; elle dans la gangrène humide par contusion par infiltration. On donne les feuilles sèches et pulvérisées depuis demi-drachme jusqu'à une drachme, corporees avec un sirop, ou délayées dans, trois onces d'eau, ou bien une macération au bain-marie depuis une drachme jusqu'à trois drachmes, ou huit onces d'eau. L'eau de ces feuilles plus retirée par la distillation, n'a pas d'efficacité que l'eau des rivières des fontaines.

LA PERSICAIRE-POIVRE D'ATTAQUE. *Polygonum urens*, syn. *dropiper*. Tourn. *Polygonum piper*.



*La Petate herbe aux vergues*



*La Grinde Berrenche*



*La Perstaire*



*La J. J. iff J. m. i. i. me.*



LIN. Les caractères du fruit et des fleurs sont les mêmes que ceux de la première espèce; celle-ci est différente par ses épis beaucoup plus longs et penchés, par ses feuilles lisses entières à leurs bords avec quelques poils très-serres; paries stipules tronquées, nerveuses et dont les nervures se terminent par des poils. La plante fleurit en juillet et en août.

*Proprétés.* Cette plante est extrêmement acre et brûlante; elle est caustique, détersive, résolutive, et un puissant diurétique.

On prescrit les feuilles séchées, depuis quinze grains jusqu'à deux drachmes, en macération au bain-marie; lorsqu'il faut exciter le cours des urines. Les feuilles sont indiquées dans la colique néphrétique, causée par des graviers et sans disposition inflammatoire; car elles échauffent beaucoup; on les prescrit dans la difficulté d'uriner, causée par des humeurs pituiteuses, dans la jaunisse par obstruction des vaisseaux biliaires, dans l'hydropisie de matrice, dans les pâles couleurs.

Cette plante teint la laine en jaune.

LAPERSICAÏHE D'ESPAGNE OZ/D'O-RIENT, ou MONTE AU CIEL. *Persicaria orientalis nicotianace folio, calice florum purpureo.* TOURN. *Poligonum orientate.* LIN. Cette plante est annuelle et originaire des Indes et de l'Orient. Elle diffère des précédentes par la hauteur de ses tiges droites, fermes, et qui s'élèvent à la hauteur de six à sept pieds. Après leur dessiccation, elles peuvent tenir lieu de cannelure et solide; elles paroissent articulées, ou plutôt ressemblent assez à celles du bambou encore jeunes. Les feuilles sont amples, en forme de lance, larges, longues,

*Tome VII.*

ressemblant à celles du tabac; la racine est très-fibreuse.

On cultive cette plante dans les jardins, dans les parterres; elle figure très-bien dans les grandes plates-Bandes. La longueur des épis de fleurs colorees en pourpre, et leur situation penchée offre un coup-d'oeil assez singulier. On sème les graines sur couche dans nos provinces septentrionales, et contre un bon abri dans celles du midi; mars, avril ou mai, sont les époques auxquelles on doit semer suivant les climats.

PERSIL COMMUN. Tournefort le place dans la première section de la septième classe des herbes à fleurs disposées en ombelles, dont le calice devient un fruit composé de deux semences cannelées, et il l'appelle *apium hortense, sen petroselinum vulg.* Von-Linne le nomme *apium petroselinum* et il le classe dans la pentandrie digynie.

*Fleurs;* en rose et en ombelle, composées de plusieurs pétales presque ronds, égaux, recourbés; Tenveloppe générale de l'ombelle composée d'une ou de plusieurs folioles ainsi que l'ombelle partielle.

*Fruit;* ovale, cannelé, strié, se divisant en deux semences ovales, cannelées d'un côté et planes de l'autre.

*Feuilles;* deux fois ailées, embrassant la tige par leur base; celles des tiges sont linéaires; celles du sommet ailées, à trois ou cinq folioles très-efficaces; une foliole unique à la base de l'ombelle.

*Racine;* en forme de fuseau, de la grosseur du pouce; fibreuse, blanche, pivotante.

*Port;* tige de deux à trois pieds, herbacée, camélé, sillonnée, nouée,

**Ffff**

creuse, souvent rameuse, et sur laquelle les feuilles sont alternativement placées.

*Lieu.* Les terrains humides; cultivé dans nos jardins; la plante est Lienne et fleurit en juin et juillet.

*Propriétés.* Cette plante est aussi-essentielle à la cuisine qu'à la médecine, et elle peut tenir lieu d'une infinité d'autres que Ton va chercher fort loin... La semence a une odeur aromatique et douce, ainsi que les feuilles lorsqu'elles sont froissées, et elles sont médiocrement acres. La racine a un saveur fade quoique un peu acre. **Toutes les parties de la plante sont aperitives; les feuilles résolutes et vulnérables; la racine diaphorétique; la semence est placée au rang des quatre semences chaudes mineures; elle est atténuante et diurétique.**

**Le suc exprimé des feuilles et leur infusion, sont légèrement diurétiques et peu usités; les feuilles récentes, sous forme de cataplasme sur un sein enorgorgé de lait, favorisent la résolution**

de la tumeur. La racine augmente sensiblement le cours des urines, contribue plus qu'aucun rapide connu à la résolution des dépôts formés par le lait; elle s'oppose même à la formation des dépôts de lait, pourvu que l'inflammation et la fièvre, si elles existent, soient modérées. Les se- l'air contenu dans les premières voies contribuent à l'expulsion de **La racine s'emploie dans les tisanes et apozèmes apéritifs; la décoction de la racine facilite l'éruption de la petite vérole et le claveau des moutons. On la donne à ces animaux, à la dose de deux onces dans une demi-livre d'eau, ou la fait prendre au bœuf et au cheval à la dose de quatre onces jusqu'à une livre sur six livres d'eau...**

L'expérience prouve tous les jours que le persil tue les perroquets.

PERSIL DE MACHINE. ( *Planche XIX, page 592* ) *Macedonicum.* TOUR. *Bui'on Macedonicum.* LIN Ces deux auteurs rangent dans le même classe que précédent. Par une nomenclature, on a appelé *persil de Macédoine*, *emacédon*.

[consultez ces deux plantes très-distinctes si qu'on ne doit pas confondre, ainsi que plusieurs écrivains l'ont fait. Il diffère du premier par ses feuilles légèrement velues et rameuses, ses feuilles rhomboïdales, ses grandes ailes, celles du sommet ailes et cotonneuses. A, la racine; B, une fleur séparée à la loupe avec cinq étamines la fleur composé de cinq pétales verts et recourbés; D, le pistil; E, le fruit composé de deux racines; F, le côté cannelé des graines; et G, le côté aplati.

La première des deux vient de decire, a fourni - variétés assez agréables, tel persil 'grandes Feuilles' ratines; le persil /rise, & panache.

*Culture.* Après avoir bien le terrain, a cause de la racine on sème à la volée et encore par rayons, et on recouvre de terre avec le râteau à la profondeur d'un demi-pouce. Dans les provinces du midi, on peut semer dès le mois de février; et en mars ou en avril, à mesure qu'on s'approche du nord, et même pendant tout l'été dans ces climats. A la seconde année, monte en graine mais si on

coupe, à mesure qu'il monte, il durera pendant trois ans. Sa sennence demeure près de quarante jours en terre avant de lever. Il n'exige d'autres soins que d'être sarclé; et dans les provinces méridionales, d'être arrosé comme les autres plantes potagères, sans quoi il devient très-âcre, les feuilles jaunissent et sont peu abondantes.

Le persil à grosses racines demande à être semé plus clair, puisque l'on doit tirer parti non seulement de la quantité de feuilles qu'il produit, mais encore de ses racines qui approchent, pour la grosseur, de celles des carottes et qui servent aux mêmes usages. Il faut les tirer de terre avant les gelées, et les placer dans ce que Ton appelle *jar Jin cPhiver*, ou dans des lieux à Fabri des gelées dans les provinces du midi; on a des feuilles de persil même pendant l'hiver, si on a la précaution de donner de "bons abris à la partie du jardin occupée par cette plante, ou bien de former par dessus une espèce de toit avec de la paille qu'on relève dès qu'il ne gèle plus... Si on veut manger les feuilles du persil de Macédoine plus tendres, il suffit de les faire blanchir sous la paille ou sous le fumier de litière, pendant l'hiver, en couche assez épaisse, afin que la plante ne se ressente pas de l'effet des gelées. Les persils frisés et panaches sont plus susceptibles d'être affectés par le froid que les autres.

La difficulté de se procurer du persil pendant l'hiver, a fait imaginer différents moyens de préparation, et voici les deux principaux. A la fin de septembre ou d'octobre, suivant le climat, on cueille la quantité de feuilles que l'on juge nécessaire pour sou-

approvisionnement; on les sépare les unes des autres sur des claies, dans un lieu où règne un courant d'air, et elles s'y dessèchent peu à peu. L'exsiccation trop rapide au soleil, les décolore. Lorsqu'elles sont très-sèches, on les renferme pour s'en servir au besoin dans la cuisine... Quelques fois on jette ces feuilles dans l'eau bouillante et les y laisse un instant. On les en retire, on les pluche, on les étend sur des claies qui restent exposées au soleil, et pour détruire toute l'humidité, on les laisse quelques jours dans la chambre d'un four, d'une cave, et elles sont ensuite conservées, ainsi qu'il a été dit. La première méthode est préférable: ils'agit seulement, pour les pays du nord, de faire l'opération lorsque la chaleur est la plus forte, par exemple dans les mois d'août ou de septembre, suivant les climats. Lorsque Ton ne craint pas l'effet des vents de mer qui entraînent après eux une humidité tonnante, on peut suspendre les sachets de papier dans un grenier sec, et laisser entre eux un certain espace, afin qu'il règne tout autour un libre courant d'air qui dissipe l'humidité.

Lorsque la plante est montée en graine, (époque qui varie suivant le climat) on l'arrache de terre et on la laisse sur un drap, expose pendant un jour à l'ardeur du soleil.

Le vert de la feuille de persil est agréable, et ses feuilles rassemblées en masse, plaisent à l'œil. Aussi, cette plante fait de jolies bordures dans un jardin. J'ai vu un amateur en former un dessin suivi dans de vastes plates-bandes et le persil imiter le buis; PeF. "L' étoit agréable.

PERTH: DE SANG, M<sup>A</sup>DECINE BURALE. C'est le nom qu'on donne à tout écoulement excessif de sang qui paroît dans les temps de la vie, sans garder aucune apparence de période régulier. S'il est médiocre et opiniâtre, on l'appelle simplement de la matrice. Les pertes entraînent toujours après elles un état de foiblesse et d'abattement; une lenteur dans les pulsations des artères, la pâleur du visage, la froideur des extrémités; à ces symptômes succèdent le défaut d'appétit, le dégoût, l'amalgamement et enfin le marasme: il se forme aussi souvent dans cette maladie des obstructions dans les viscères du bas-ventre, par ce que les humeurs qui s'y filtrent s'arrêtent dans leurs canaux, à travers lesquelles elles ne sont plus poussées comme d'ordinaire, ni par la circulation du sang qui est trop ralentie, ni par le ressort des fibres des viscères même qui sont dans l'atonie, par le défaut des esprits animaux. Alors la cachexie survient, les malades sentent plus souffrir quand ils montent quelques degrés, ils ressentent un battement extraordinaire dans la région épigastrique; le ventre tarde point à se manifester aux extrémités inférieures et quelquefois à une main; peu à peu il augmente, gagne les reins, et devient enfin un anasarque universel.

L'écoulement du sang a toujours lieu, soit que les malades soient debout ou assis, pourvu qu'il n'y ait point d'obstacle à l'orifice de la matrice ou au vagin qui s'oppose à sa sortie; mais si l'orifice est fermé, soit si les femmes sont couchées, le sang retenu dans la matrice s'y fige, et forme des caillots plus ou moins gros, plus ou moins durs, plus ou

moins fétides, suivant le degré de chaleur, le degré d'acreté qu'ils y contractent, et les qualités vicieuses dont le sang peut se trouver infecté.

La perte de sang est une maladie toujours fâcheuse, et lorsqu'elle est habituelle et invétérée, elle expose les personnes du sexe qui sont attaquées aux plus grands dangers de perdre la vie, sur-tout si elles sont avancées en âge, et si la cause qui l'entretient est dans l'intérieur de la matrice. Il est très-difficile de guérir la perte qui dépend d'une solution d'une continuité de vaisseaux de la matrice; mais il est plus aisé de ramener à celle qui ne dépend que de la quantité, de la rareté et de la rarefaction du sang. En général, quand elle dépend de la dilaceration, de l'érosion et de l'exulcération des vaisseaux, elle est plus difficile à guérir que lorsqu'elle est occasionnée pour cause de relâchement de la dilation, l'atonie et l'inertie de ces mêmes vaisseaux.

Mais ces différentes solutions de continuité reconnoissent plusieurs causes, parmi lesquelles on doit comprendre les ulcères, les plaies, les déchirures ou les écorchures qui arrivent au dedans de la matrice dans les couches laborieuses, les fausses couches, dans l'extraction d'un enfant mort ou d'un placenta adhérent; les ragades, les gergures, les taillades que causent dans l'intérieur de la matrice, les fleurs blanches trop copieuses, les injections trop piquantes, la distension trop grande que la matrice souffre dans les accouchemens violens ou les coups d'ongles donnés en accouchant.

Astruc ne veut pas qu'on ajoute à ces causes internes, p

sieurs autres causes externes, qui ne laissent pas de contribuer à entretenir, à augmenter et même à provoquer les pertes, toutes les fois qu'il y a dans la matrice quelque-une de ces dispositions ou quelque'un de ces vices. Dans ce nombre, il compte l'excès de la chaleur de Pair dans Pété, les redoublemens violens de fièvre qui précèdent ou qui accompagnent l'éruption de la petite-vérole. Les veilles fréquentes et immodérées, les vives passions de Fame, l'usage des demi-bains, ou des bains trop chauds, ou l'habitude de se chauffer extrêmement les pieds; l'usage des saignées sur l'habitude du corps, l'impression d'une terreur imprévue, une pluie froide dont le corps se trouve tout d'un coup pénétré. Le trop grand usage du manège, ou les exercices violens, tels que la longue promenade, la danse, les chutes, les secousses de cheval, les cahots d'une voiture rude, les cris violens, la déclamation, la lecture à haute voix, les éternumens fréquens, les secousses du vomissement, les épreintes fortes et long-temps soutenues dans la diarrhée et le ténésme. Les fausses couches, l'abus des emménagogues trop forts, les pessaires trop âcres, les saignées du pied trop répétées. Le traitement des pertes est relatif,

3°. à la tension, à la plénitude, à l'organe et à l'affection spasmodique dominante dans les organes voisins et éloignés qui correspondent avec la matrice; 2°. à l'atonie de la matrice, ou défaut d'activité dans les vaisseaux utérins; 40. à l'acrité ou dissolution des humeurs. ^

1°. On emploiera la saignée si l'affection spasmodique cause un état fébrile avec force et véhémence dans

les pulsations de Parière; l'évacuation déléndra les parties qui sympathisent avec la matrice. Après la saignée il faut faire usage des remèdes antiphlogistiques, tels que les nitreux; l'esprit de vitriol avec la teinture de roses est un excellent remède. On observe cet état spasmodique principalement quand la nature va procurer la cessation des règles. Il produit une perte abondante qui est le symptôme le plus sensible de cette suppression imminente, celle qui arrive vers l'âge de quarante-cinq à cinquante ans. Rien n'est mieux approprié à cet état que le quinquina, sur-tout lorsqu'il y a une alternative de force et de faiblesse, de rémissions et d'exacerbations bien marquées,

Si cet état est trop violent, qu'il produise une sorte de ténésme avec tranchées et douleurs vives, sur-tout si la perte augmente à proportion de la douleur qu'on ressent dans les aines et la région lombaire, les antispasmodiques seroient insuffisans; on aura recours aux narcotiques. On ne doit pas se contenter de les donner par la bouche, il faut encore les faire prendre en lavement; on se sert alors avec succès d'une combinaison des gouttes anodines avec le lait.

2°. On combattra l'atonie ou le défaut d'activité dans les vaisseaux utérins, ou les organes voisins, en donnant l'infusion d'écorce d'orange aigre et non mûre; celle de piloselle combinée avec d'autres astrinçens tels que l'Élixir de vitriol. On peut aussi donner avec succès du vin rouge plutôt acide que spiritueux; la Tylbarbe à petite dose, les eaux minérales gazeuses, le cachou, mais les meilleurs remèdes sont le quinquina et les martiaux.

a mère, i^lles sont vulnérables, astrin-  
gcnles et fébrifuges; elles produisent  
quelquefois des effets salutaires dans  
l'hémoptisie causée par un effort;  
dans l'hémorragie utérine par plé-  
lliorectpar blessure; dans ladiarrhée  
• par foiblesse de l'eslomac et des in-  
teshns. TEn gargarismes > elles sont  
uliles dans l'angine inflammatoire  
pour la répercuter, et dans le relâ-  
cluraent scorbutique des gencives....  
On emploie la décoction en gar-  
garisme, et on la coupe sou vent  
av'tc du lait pour la rendre plus  
adoucissanJe.

PFSSAIRE. T^IÉDECINE KURALE.  
Moyen que lachirurgie emploie pour  
conienir la matrice dans sa situation  
nafurelle.

On en fait de plusieurs especes,  
dedifferentes formes, et d'une gros-  
seur relative aux indications "que  
Ton veut remplir; les uns sont mous,  
et les autres fermes. On les prepare  
ordinairement avec du liege en ma-  
nieied'anneau rond ou ovale, qu'on  
trempe dans de la cire fondue, pour  
^n reimplir les pores et faire un  
enduit qui les preserve de la pourri-  
ture.

On peut aussi preparerun pessaire  
avec 'du' coton imbibé d'huile, et  
d'onguent avec de la toiledelin, ou  
une.etotfe' de soie 'dans laquelle on  
enveloppe des potidres avec du miel  
cuitetmele de differentes substances  
n}^dicamenteuses, avec cerlaines ra-  
cines, etc. •

On compose des pessaires medi-  
camenteux avecdiyersedematieresap-  
propriees au cas pour lequel on les  
ordonne; par exemple, pour faire  
paroître les regies, pour arreter les  
pertes, calmer les demangeawons >

et 'dolergpr les ulcères. Tievfaud  
averfit qu'on ne doit recomrnandei;  
l'usage des pessaires qu'aux femmes  
et jamais aux filles, parce qu'ils  
détruiroient les signes extérieurs de  
Ja virginité. Quelques auteurs con-  
seillent Pusage des pessaires d'argent  
en forme de tuyau, dont la partie  
superieure soit terminee par un Pf,\*  
godet percé\* pour soutenir l'onn-  
de la matrice; mais on a fort bien  
observé que les humeurs du vagm  
altèrent Fargent, et forment au s  
pessaires faits de cette maniere > de  
trous dans lesquels les chairs exc°~  
riées par Pinegalité de ces trous\*  
s'engagent, ce qui produit des ult  
ceres. Les personnels riches peuvent  
se servir de^ pessaires d'or; car o^  
a remarque que les humeurs du vas  
gin n'ajterent point ce metal. ppro-  
pessaires d'ivoire sont mieux a spèce  
pries', et plus a Tabri de toute e  
d'alteration. M, AMf.

PESTE, MEDECINE nun ALE. m^ ^  
Iadie epidemique tres-contagie^  
qui devient mortelle, et enieve  
qui en sont attaques, vers le sec  
ou le troisieme joi\*.

On a regarde jusqu'ici la ds^  
comme une#fièvre tres-aig^^ les  
ligne. Ce sentiment paroît ton mē-  
si Fon fait^ attention que dans este  
fièvres malignes, on observe les ue  
mes symptomes que dans la d^  
Neanmoins il est bon d'obseryd H^  
ces symptomes varient dans les ^  
ferentes epidemies et dans les^^  
ferens sujels attaques de la'm  
epidemie.

Elle s'anflonce ordjnairemen J^ ^  
une grande prostration des ioi:  
des anxietes, des dffailla^  
une soif extreme, un pouls vit

concentre", une chaleur très-forte , fixée sur quelque organe , par des hémorra^ies et autres flux symptomatiques°, par un délire frénétique et autres affections de la tête et des nerfs.

Quelquefois la chaleur est peu considérable, les urines, et le pouls ne s'écartent point de l'état naturel. La langue est noire ou jaunâtre. Les malades rejettent les alimens et les boissons qu'ils prennent. Us ont quelquefois des vomituritions, des inquietudes, et des agitations perpétuelles. On apperçoit des soubresauts dans les tendons, et autres mouvemens convulsifs. Les uns sont abattus au commencement de la maladie, et quelquefois si consternes qu'ils prévoient leur mort prochaine. Les autres conservent leurs forces jusqu'à la mort. Il y a quelquefois aussi un frisson très-considérable auquel succède une chaleur extrême qui est bientôt suivie, comme l'a très-bien observé *Wanstvieten*, d'un engorgement gangréneux sur quelque viscère, et très-souvent d'une éruption de boutons gangréneux avec escarre.

Mais le symptôme le plus caractéristique est l'odeur que les malades exhale dans la sueur, qui varie dans les différentes épidémies de peste, et qui tantôt est fétide, et tantôt est douceâtre, mais toujours désagréable; elle infecte non seulement les linges et les lits des malades, mais encore les chambres:

Quand la peste a duré un certain temps, il survient des petechies, des parotides, des bubons, et des charbons qui ont la figure du clou ou la forme des taches gangréneuses, pour l'ordinaire circulaires, avec une

*Tome VII.*

vessie aplatie sur le milieu, et bordée de taches miliaires. On y observe tout autour un emphyseme qui n'est produit que par l'air qui se dégage des solides et des fluides, et qui pénètre le tissu cellulaire.

Les petechies de couleur noire et plombée, sont de très-mauvais augure, et annoncent un vrai sphacèle. Celles qui sont d'un rouge vif, sont beaucoup moins dangereuses. Les urines claires, tenues, ou épaisses et rares, annoncent encore que la corruption a fait beaucoup de progrès, et que la maladie n'a pas passé par cet état muqueux qui auroit donné le temps de placer les remèdes les plus appropriés. Les hémorragies et les dévoiemens entrent aussi dans la classe des mauvais symptômes. Les charbons sont plus dangereux que les bubons. Les premiers sont des tumeurs gangréneuses, et les derniers des tumeurs inflammatoires. Geoffroi observa dans la dernière peste qui régna dans Marseille, qu'un seul charbon étoit plus dangereux que plusieurs. Les bubons peuvent paroître plus tard, et être encore salutaires: *Forestus* a remarqué que les charbons étoient d'autant moins dangereux qu'ils paroissent de meilleure heure dans les parties éloignées du cœur, de l'estomac, et du cerveau. Cependant on a vu des charbons survenir aux extrémités, et être accompagnés de sueurs froides, et d'un picotement à l'épigastre, et devenir bientôt inutiles. Hippocrate a vu survenir au doigt un dépôt qui eut bientôt surmonté de la mort. C'est sans doute que ce dépôt étoit trop resserré par les parties nerveuses qui l'environnoient, et ne pouvant pas s'étendre

**G g g g**

éiutant que la maladie le demandoit, line partil' de l'humeur pestilentielle deslinée à sortir par là, se jeta sur quelque viscère essentiel à la vie.

Les dissections des cadavres ne prouvent que trop l'existence de ces dépôts gangreneux internes. On a trouvé le sang concret à l'intérieur, tandis que celui (ju'on avoit tiré par la saignée, avoit un caractère de dissolution, bien remarquable. On a aussi souvent trouvé la bile affectée, et engorgeant les canaux. Mais *Lieu-ai/rfrapporte* des cas, ( et c'est même une chose digne de remarque) où l'ouverture des cadavres n'a offert aucune altération sensible.

On ne sait pas encore quelle est la nature du miasme pestilentiel qui éteint soudainement le principe vital dans nos hôpitaux, et produit la putréfaction. Il est prouvé que ce miasme ne les infecte pas toutes. D'un côté on a vu la peste communiquée par les plaisirs de l'amour ; de l'autre, des nouvelles pestiférées ne la pas communiquer à leurs nourrissons. Le miasme pestilentiel une fois reçu dans le corps, tend toujours à produire des affections à la peau, et l'engorgement des glandes.

L'approche des malades est plus dangereuse lorsqu'ils sont agonisants, et les cadavres augmentent beaucoup la contagion. On lit dans la description de la dernière peste de Marseille, que M. de Langeron qui commandoit dans cette ville, osa se mettre à la tête d'une compagnie de cent hommes, pour faire traîner les cadavres qui n'étoient point inhumés, sur un bucher où il les fit brûler; et que la plupart de ceux qui y travaillèrent, furent dans peu de temps atteints de la peste et bru-

Us sur le même bûcher qu'ils avoient dressé pour les autres. Le commandant échappa presque seul à la contagion.

*Foresius* rapporte qu'un vieux meuble qui avoit servi à un pestiféré, et qui avoit été mis dans un coin, fut bientôt converti d'une toile d'araignée, et que tous ceux qui se trouverent exposés à l'action du miasme que la toile recouvroit, furent atteints de la peste. *Scribert* raconte qu'un chirurgien, ouvrant le cadavre d'un pestiféré, et ayant porté imprudemment à la bouche le manche du scalpel, fut atteint de la peste. Un médecin de Vienne ayant distillé la matière d'un bubon, après avoir fait mettre le feu à ce qui s'en évouoit, fut si vivement frappé de cette vapeur, qu'elle lui causa un tremblement général qui faillit lui être funeste. Il osa encore mettre sur sa langue le sel volatil qui s'étoit attaché aux parois du récipient; il y trouva d'une acreté et d'une causticité semblables à celle de l'eau forte.

Toutes ces observations tendent à prouver que la peste se communique, tant par le contact immédiat des personnes pestiférées et des meubles qui ont servi à leur usage que par les exhalaisons et les miasmes dont l'air se charge. On peut se rappeler que la peste fut apportée à quelques années en Italie par une corneille. Dans la dernière qui ravagea Marseille, les habitants quitterent le pays, et ne revinrent qu'après qu'elle eut entièrement dépeuplé. C'est Tair qui, en Egypte, comme le premier réceptacle de la première matrice pestilentielle, un des produits naturels de cette contagion malsaine, et fer-

en est le rapide messenger y qui la transported la répand au loin sur tous les corps animés. La cause prochaine de la peste est donc faction du venin sur les solides, le dévelop\* pement de la pourriture de ces humeurs et de ce venin , et enlin son action sur les nerfs. Ces actions pro\* duisentl'érelhisme du genre nerveux, e'est de là que vient la pourriture. Sans cette disposition v^néneuse, les exhalaisons n'auroieqt aucune action sur le corps ; elles y restent longtemps cachées et cornme assoupics ; à la fin elles transparent et se dissipent sansproduire aucun ravage.

On doit comprendre dans les causes éloignées de la peste, tout ce qui est relatif à une mauvaise nourriture, à Tusage des viandes gâtées,aux mauvaises qualités de l'air , à son alUu" tion et à son infection, aux acces dans tous les genres, a'la ma l propreté , aux vives passions de Tame, à la famine et à tous les désordres qu'elle entrain^ à l'adversité, aux malheurs,aux chagrins, à la douleur ,à l'intempérance, à l'oisiveté, et à l'abu| des six choses non naturelles.

La peste n'attaque point indifféremment tous les habitans d'un pays, Elles respecte certains états, certains âges, et certain sexe. Dans une épidémie elle fera main-basse sur les personnes riches ; dans un autre, elle exevcera sa cruauté sur les pauvres , les femmes, et les lilies , sur les jeunes et les vieux. \*

Les personnes foibles, d'un ternpérament l:»che et humide , sont plus Mijettes à la peste que celles qui sont robustes. Mais aussi elle est toujours funeste à ces dernières. On a vu dos gens qui s'étoient expés pendant très-long-temps aux dangers

de la contagion , sans en être attaqués;la recevoir de certains autres qui leur ressembloient par le tempérament ou qui leur étoient liés par lesang.

Les vieillards contractent plusdifficilement cette maladie, parce que le principe vital, étant'ehez eux affbibly,n'estpas assez vivement frappi parle délétaire pestilentieL

Le danger de la contagion esttousjours en raison de l'irritabilit^ des solides et des nerfs.

La grande révolution que les ma\* ladies chroniques opèrent sur certains malades , les rendent\*beaucoup moins susceptibles desixpressionsdu miasme p?stilentiel. G'est aïnsi que les hypochondriaques , les hydropiques , les gouteux , les galeux , les vérolés, ceux qui ont des cautères coulans aux jambes, sbnt exempts de la peste. Elle peut être raême le remède de certaines maladies. On Pa vue guém' des écrouelles très-rebelles.

La peste est d'autant plus dangereuse ,qu'ellese compliqueavec d'autres maladies épidémiques , causées par les variation^ de Tatmosphère, ou par les exhalaisons des marais : cette remarque est digne de quelque exception; et, pour en doniierune preuve , on n'a jamais observé cette maladie à Alexandrelte , ville d'Egypte entourée de marais, cjuoique les environs en soient contmuello\* ment ijnfectés.

On a vu une ^pidémie de peste h Lyon, rayager biens moins les quartiers dont les rues étoient pleines deboue; et dans la peste qui ravagea Londres , sous le règne de Cliares'II, les médecins conseillèrent d'ouvrir tous les tombeaux , ce qui r^ussit très-bien.

Les guerres, les longues maladies entraînent toujours après elles des maladies pestilentielles, ou du moins des fièvres malignes très-dangereuses. Il est encore moins surprenant de voir survenir une peste des plus affreuses après une famine extrême, où on a été forcé de deterrer les cadavres pour sucer la moelle de leurs os.

» Le pronostic de la peste est  
 » d'autant plus fâcheux que personne  
 3) n'a encore donné la vraie cause,  
 » ni le remède de ce terrible mal,  
 3> quoiqu'il existe un grand nombre de  
 » traités complets sur sa cause et la  
 » façon de le traiter. En effet, c'est  
 » de tous les maux le plus cruel.  
 » Tout frémit au seul nom de cette  
 » maladie. Plus funeste mille fois que  
 » la guerre, elle fait périr plus de  
 » monde que le fer et le feu. Ce n'est  
 » qu'avec horreur qu'on se représente  
 » les effroyables ravages qu'elle cause.  
 \* Elle moissonne des familles en-  
 » tières, elle n'épargne ni âge, ni  
 » sexe. On voit périr également les  
 c vieillards, les hommes faits, les  
 » adultes, les enfants dans le berceau;  
 » ceux même qui sont cachés dans  
 » les entrailles de leur mère, quoi-  
 » qu'ils paroissent à l'abri de ses coups,  
 j) subissent le même sort. Elle est  
 33 même plus pernicieuse pour les  
 » femmes grosses, et si l'enfant vient  
 » à naître, c'est moins pour vivre  
 » que pour mourir. L'air empesté  
 » lui devient fatal. La peste détruit  
 » le commerce entre les citoyens,  
 » la communication entre les parents.  
 \* Elle rompt les liens les plus sacrés  
 P de la parenté et de la société.

« Parmi tant de calamités, les hon-  
 » mes sont continuellement prêts à  
 » tomber dans le désespoir (i) ».

Quand on considère avec attention la nature des différentes causes qui produisent par elles-mêmes, ou qui concourent à produire cette constitution épaisse et atrabilaire de la masse du sang qui cause la peste, il est aisé de voir et de sentir les moyens et les indications que l'on peut prendre pour se garantir de cette cruelle maladie. Tout le monde sait que le meilleur préservatif est de fuir et de couper toute communication avec les pestiférés; d'aller respirer un air plus pur et plus sain dans des lieux secs, éloignés de tous marais, de toute espèce d'étang, d'eaux stagnantes, et où les habitans vivent d'une manière frugale.

Mais, indépendamment des liens du sang et de l'amitié qui peuvent retenir, la magistrature et la médecine sont deux obstacles qui prohibent la fuite. On peut dire que les médecins contractent moins la peste, tant par la grande habitude qu'ils ont de voir souvent les malades souffrir, que par leur courage pratique et non raisonné.

Mais comme les habitans d'une ville ne sont pas tous également fortunés, et que l'espèce de biens qui leur fait vivre dans un pays ne leur permet pas de s'en éloigner pour aller vivre ailleurs; il importe de leur indiquer les moyens propres à prévenir et à corriger les mauvaises impressions que l'air, qu'ils ne peuvent éviter de respirer, doit produire sur leurs humeurs. Il n'est aucun agent dans la nature plus énergique pour mettre

(i) Dictionnaire des Sciences, au mot PESTE.

les parties de Pair en rouvement, et pour les faire choquer les lines centre les au(res, ainsi'que les molecules des exhalaisons#grossieres , que le fed. Il sera done necessaire d'en avoir et d'en entrefenir dans la maisoij d'allumer d'autres feux dans les rues au lever du jour, vers les deux ou trois heures apres lesoleil couche; et, pour ies rendre plus salulaires on y fera bruler des fagots de plantes aromatiques. Hippocrateet Empédocle ont arrêté avec succès les progrès d'une ^pidémie de peste l'une à *Athenes* et l'autre à *Agrigente*, en faisant allumer des feux publics. Mais ce secours a échoué en France et en Angleterre. Ces différences tiennfit sansdoute aucaractèredePepidémie. Il faut croire que dans celles où les crises se font par les sueurs > ces raoyens doivent être avantageux , et nuisibles dans les autres. En g^n^ral, un feu modéré d'un bois odoriférant, tel que le fomarín , le genevrier , le santal et celui d'aloès, est très-bon dans les appartemens , pourvu que les ouvertures en soient m^nageés de. manière qu'elles servent de ventilateur.

Comme il est très-difEcile de rassurer les esprits et de les faire revenir **de la terreur dans laquelle le préjugé de la contagion les a plongés , et que** le commerce àe gens prévenus entretient, ainsi que les relations surprenantes de Tarrivée de la peste dans certains lieux, par les voies de la contagion, auxquelles chacun prend plaisir d'ajouterquelque circonstance merveilleuse , il est absolument nécessaire de diminuer cette terreur et cette crainte, Quandlemédecinnele peut pas par de bons raisonnemens, xixi à la de faveur quelques x-émèdes ,

preservatifs > dans la vue de^rassurer, de distraire leur esprit de l'attention qu'ils donnent a Fobjel terrible de leur crainte , il peut et il doit mérae conseiller et commander plusieurs fois dans le jour l'usage de plusieurs sorles de parfums propres à corriger l'esmauvaises odeurs des rues et à *les* garantir des atteintes de la contagion, à Tapproche des personnes suspectes.

Mais ces parfums sont de deux es^pèces: les uns sont agréables, et leg autres, au contraire, sont très-désagréables, mais très-utiles aux personnes du sexe que les odenrs douces jettent dans les vapeurs.

Les odeurs agréables se réduisent à faire brûler du vinaigre sur une pelle ardente , ou à faire brûler du thym, du romarin, du serpolet ou de lasaugedans un réchaud, au milieu d'une chambre; ou à tenir une casolette remplie d'eau defleurs d'orange; de clous degirofle avec quelques brins de bois d'aloès ou de santal^ ou tout simplement de bon vinaigrdj d'eau rose, d'eau dela Heine d'Hongrie ou d'eau de thym; on peut encore faire brûler sur quelques charbons ardens quelques grains de storax ou de benjoin; on obtiendra des odeurs **plus fortes et plus désagréables en faisant brûler quelques grains d'assatôetida , d'opoponax ou de sagap<é-num > ou de castor.** On fera flairer très-souvent dans le jour des liqueurs spiritueuses , telles que l'esprit de vinaigre distill^ avec \es, feuilles de scoidium ou de mélisse , Teau de la Reine d'Hongrie , l'esprit de via camphré; et, pour les femmes^lateinture de castor, mêlée avec parties égales de sel ammoniac et de teinture de succin.

Mais qyec tous ces secours on n? doit point oublier d'aller respirer Pair debon matin, et de le faire renouveler dans les maisons avant le lever dusoleil.

Le vinaigre est non settlement un, bon préservatif, inais encore il est très-utile dans le traitement de la peste. **Personne n'ignore l'histoire des quatre voleurs qui donnèrent leur secret pour sauver leur vie, et qui, par le secours d'une préparation de vinaigre, avoient volé la plupart des maisons de Marseille, sansItre'attaquésde la peste.** Il ne faut pas cependaut en boire avec ex^ès. *Silvius de VEboe'* en avaloit deux drachmes tous les matins avant d'aller voir les malades pestifer&s. Le citron peut encore être utilement employé dans lesmêmes vues.

La peur, la craintede la contagion et d'une mort inévitable, sont des passions violentes qui troublent le sommeil et disposent beaucoup à con- tracterla peste.

*Joannes Matthcus* rapporte que -uneauberge d'AHemagne, une ^lvanteayantvu mourirune homme d'une inaladie, crut que c'étoit de la peste : elle en eut une frayeur si forte , qu'elle en fm aussitôt attaqu^e et mourut, et ses habits la com muni- quèrent à ceux de ses parens qui s'en servircnt. Le meilleur pr^servatif est le courage ; mais on a observe que lorsque Jcs épîdéniiies de peste sont longues, le peuple tombe de l'excès dela terreur dansTextrémitéopposée. L'ame se fait une habitude de la vue des mouraiis , de telle sorte qu'après un certain temps la mort n'imprime plusde terreur. D'ailleurs, il en est de ia terreur comrae des autres passions dei'ame, elle a des limites, et lorsqu'elle y est par venue, elle cesse.

On doit distraire les malades de la craintede Ja niort, et de toute idée désagréable qui peuvent les affecter. On doit aussi leur laisser ignorer celle de leurs parens, amis ou 3 u- tres personnes, et leur ^P. ar g nel le récit des cas sinistres qui P eUVent être arrivés, tels que celuides p er- sonnes ensevelies vivantes. A ces pré- cautions il faut ajouter une dissipa- tion continuelle pour croiser et com- battre les idées affligeantes qui les oc- cupent. On doit vivre très-sobrement, éviter toutes sortes d'exces ^aP^es boire et le manger > se g^aj^?tir passionsvives, ne pas boire dehuq^eu spiritueuses, mais eviter aussi caire p\*e. Il faut aussi dormir peu, se helle f rictionner le corps avec une tia ^ le matin en se levant, et le soir. n -ur couchant, et boire un peu de vi > aprèslerepas,

Coinme la peste est a)>P^ee j e S pays Orientaux , on doit e v, ^ ja communication autant quon le -eut, et c'est aussi pour cette l'ralSon J\* f e souverains ont voulu quon ht ^ ^ quarantaine à tous les vaissea ^ e s i arrivent des pays où cette ma la ^ igés habittielle. Mais ceux qtu sont o ^ igés par &atde vivre parnu les pes tifer^s, doivent avoir Tattention de. l ne p-int avaler la salive , de se la ver la ^ bouche avec le vinaigre et le vin , de m che de ja et de garder dans la ^ ? uche de ja racine d'angelique confite , do j vent Técorce de citron : ils n^ an le \$ jamais se présenter à jeun dev ntra i, e malades; mais ils doivent au co ^ tul. e, prendre quelque peu de l? oUXI ere A& et boire par dessus un petit v vin d'Espagne, ou du Bbin. sec oUr S

On a encore mis au rang, «es ne ^ ext^rieurs, pour segarantir d u ^ demiepestilentielle , app e a ti

cam&res. *Fabrice de Hilden* prit ce parti pour lui-même, et les enterreurs le suivent avec succès. Ces moyens peuvent être contraires aux personnes affaiblies; et *Vandermick*, ainsi qu'un autre médecin allemand, <sup>r</sup>Opporment plusieurs exemples de Hnutilit<sup>^</sup> de ce secours.

•Après avoir pu<sup>^</sup>y des dif<sup>^</sup>rens pré-servatifs de la peste, il convient de faire connoître les remèdes qui sont indiqués pour la guérir lorsqu'elle est présente.

S'<sup>d</sup> faut en croire *Sydenham*, les anciens saignoient jusqu'à défaillance des<sup>l</sup>invasion de la maladie, et réussissoient quelquefois; mais leur méthode n'est pas<sup>^</sup>digne d'imitation. Il vaut mieux saigner à plusieurs reprises, et entremêler en même temps l'usage des cordiaux. On doit se r<sup>^</sup>gler quant à ce moyen, sur la marche, le caractère inflammatoire et la rapidité de la maladie. Ce n'est pas<sup>^</sup> le Pétat de pléthore qu'on a raison de soupçonner chez les personnes qui font tonner chère, qui vivent dans l'oisivet<sup>^</sup>, ou qui éprouvent habituellement une suppression d'évacuation sanguine, et qui sont accoutumées à se faire saigner, qui indique la saignée; mais c'est comme le dit fort bien *Baillou*, la nécessité d'épuiser une grande partie du sang et de diriger par la *le pabulum*, c'est-à-dire l'usage du feu de la peste, ou\* le développement funeste de la fièvre: la saignée peut être aussi contre-indiquée par les désordres qu'elle peut faire naître en excitant la suppression des autres Evacuations, par la grande consternation et l'extrême abattement des forces<sup>&</sup> ainsi que par les faiblesses qu'elle peut augmenter<sup>r</sup> maissijnalgré toutes les indications, elle est indispensa-

ble, il faut, au moins, au raoin. savant de la faire, rassurer les malades.

*IVillis* veut qu'on donne l'émétique immédiatement après la saignée; *Diemerbroeck* observe que les effets en étoient pernicieux; une contradiction aussi manifeste ne peut s'expliquer que par la différence et le caractère des accès<sup>^</sup> pécieux. Mais en général, avant de le donner ou de le proscrire, il faut examiner si, dès son invasion, le caractère de la peste porte un charbon ou toute autre marque d'inflammation plus ou moins complète à l'estomac, ce qu'on pourra connoître par l'ouverture des cadavres. Il faut encore ne pas perdre de vue dans la même épidémie les (enfermés des différents sujets, leurs dispositions particulières, comme facilité à vomir, etc.; les uns ont les forces opprimées par la surcharge de l'estomac, les autres les ont totalement perdues; enfin, chez les uns ou les autres, la matière morbifique est plus ou moins mobile. Il faut examiner encore si cette matière est fixe ou non sur l'estomac, et si la pesanteur des hypocondres, qui n'est pas toujours un signe de saburre, sur-tout lorsqu'ils sont d'une grande sensibilité, ainsi que les nausées, les vomissements et les anxiétés, ne viennent pas d'une irritation ou d'une inflammation complète de l'estomac, qui contre-indiquent l'usage de l'émétique.

Les purgatifs ne viennent rarement dans la peste, jadis dans le commencement, parce qu'ils n'ont beaucoup plus que les émétiques.

Il y a deux temps pour donner les sudorifiques. Le premier est l'invasion de la maladie. Us peuvent, on ne sait comment, suffire, pour ainsi dire, la cause essentielle. C'est

dans cette vue que *Forestus* recommande de les donner avant qu'il se soit écoulé douze heures depuis l'invasion. Le second temps est lorsque la maladie est plus avancée et que la nature tend à la crise. Le meilleur sudorifique modéré est le vinaigre distillé, si recommandé par *Quensnai*. On peut encore donner l'inusion de rue, de scordium, de coquelicot, de racine de contrayerva, le rob et la fleur de sureau, la decoction de racine de scabieuse ou de bardane. Le camphre et le nitre peuvent être très-avantageux. Il faut accorder peu d'aliments à la fois aux malades; mais leur en donner souvent, en se réglant toujours sur la durée et la rapidité de la maladie, sur la coction qu'il faut craindre de troubler et sur les augmentations salutaires qu'il faut soutenir. Il faut de plus forcer les malades à prendre de la nourriture, sur-tout s'ils ont de la répugnance à manger, \*

L'eau est en général nuisible dans la peste, ainsi que les fruits aqueux. Le vin est aussi dangereux dans le commencement, mais ensuite il est très-avantageux, sur-tout s'il est léger; si le malade est foible et accoutumé à en boire.

L'éruption des bubons est toujours aidée par la douleur de la partie. On la facilitera par l'application des animaux vivans ou verts, ou des sachets emolliens. Si les bubons sont inflammatoires, on leur applique des émoussés, combinés avec les résolutifs. S'ils sont mollasses ou empâtés, on y excitera l'inflammation et on en augmentera la suppuration par des irritans, tels que la vieille theriaque, les gommés dissoutes dans le vinaigre scillitique.

Lorsque le bubon est formé, on doit l'ouvrir avant qu'il soit parvenu au degré de maturité parfaite. Le bistouri est préférable à la pierre à cautère, et on doit aussi panser soigneusement avec un digestif animé de quelque mercuriel, tel que le précipité rouge, le meivtre doux, ou la panacee.

Dans le traitement des bubons, on doit avoir en vue le détachement des escarres. Pour cet effet, on fera des mouchetures singles parties voisines, afin d'y exciter l'action du principe vital. On évitera, si possible, les taillades profondes, parce qu'elles causent, que par l'épanchement des sucs qu'elles augmentent; et la putréfaction qu'elles facilitent. On se scarifiera très-légerement les bubons sensibles. On fomentera ensuite avec l'esprit de vin camphré. On procurera encore cette chute en brûlant la pointe du charbon, en frottant tout autour avec la pierre digestive, et en appliquant un cataplasme emollient. Mais lorsque la position du bubon fait craindre la repercussion de la matière sur les parties voisines, ou sur tout autre organe essentiel à la vie, il faut faire des scarifications profondes, sur des sujets robustes, le cautère est le meilleur moyen, parce qu'il agit d'une manière plus essentielle et plus avantageuse que les autres. On peut aussi employer la pierre à cautère, le mode le plus sûr est de l'appliquer sur le bubon, et de le laisser en place jusqu'à ce qu'il soit tombé.

Le quinquina ne doit point être employé. On doit le combiner avec le camphre. On Ta vu faire des miracles, et

les pête'chies avoient l'aspect le plus désespérant. Mais pour qu'il produise debous *effets*, il faut non settlement le prendre à grande dose, mais encore en continuer Pusage pendant long-temps. La meilleure manière de le grendre est en substance, et réduit enpoudretre's-fine.

On pourradonner, toutes lesdeux^ heures, deux cufllerées ordinaires de ^ mixture suivante^ qu'on peut préparer en mêlant une once de quinquina avec un demi-septier d'eau et autant de vin rouge acidulé avec trente ou quarante gouttes d'élixir de vitriol, etenyajoutant deuxoncesde sivop de limon. Si les malades sont dans le délire , on leur fomgntera souvent les pieds et les mains avec une forte illusion de fleurs de camomille ou de quinquina. Ges fomentations, *en* dilatant les vaisseaux des extrémités , soulagent la tête et ies parties qui passent dans le sang, par leur vertu anti-putride, et contribuent à détruire la putréfaction deshumeurs. M. AMI.

PESTE, MALADIE PESTILENTIELLE. *Médecine vctérinaire*. On appelle de ce nom, en général , toute fièvre aiguë, subite, accompagnée de symptômesgravesettrès-dangereux ; très-contagieuse et qui se répand\*sur plusieurs sujets en très-peu de temps.

Telle estapeu prèsl'id^eque nouscnadonne-S///7/7o^ra^danssonTraité d'Elitibus, où il distingue deux sortes defievres; l'une qui depend .d'une cause commune qui agit sur nous , et qu'il appelle *peste*(/oymos), *etl'autre*, d'un mauvais regime, laquelle n'arrive j^u'a ceux qui le suivent.

Depuis//^ocra^, onaajouteles efietdela contagion.qu'ilneconaois-

soit pas. Malgr&out le respect qu'on a pour ce grand homme , Sn ne petit s'empêcher de dire que sa définition n'est pas exacte, parce qu'dle comprend une cause toujours fort incertaine; car unemaladie decette nature peut exister et existe souvent sans la moindre altération dans l'air,les\*aux ou les choses dont tout le monde fait usage; enfin, sans cette influence généraleou cause commune qui paroît nécessairepourconstituerlapesle,mais dépend la plupartdu temps des progrès d'une contagion rapide qui la transmet d'un pays a Taut re^ sans qu'il existe pour cela la moindre altération dans les choses dont tous les animaux font usage.

Gette remarque a été faite heureusementenune infinité d'occasionssemblables , et a conduit enfin les gouvernemens d'Europe à un système de precautions, au moyen desquelles on met les homines ^et les aniraaux à Tabridela contagion,

Quelques auteurs modenies n'ont accordé le caractère pestilentiel qu'aux maladies qui faisoient périr beaucoup d'individus en très-peu de temps ; et alors c'est la mortalité seule qui en fait la différence; d'autres enfin n'ont donnéle nom de *peste* qu'à un seul genre de maladie très-aiguë et très-dangereuse, qui se maniieste principalement par des bubons, des charbons^ des taches pourpreuses. Mais pour être d'accord avec toute rali- quité, avec Hippocrate, avec tous les bous auteurs gnecs, arabes et latins, nous nous en tiendronsala definilion qu'on vient d'en donner, eny ajoutant que ces sortes de maladies ont presque toujours des mouvemens critiques, qui se terminei^t en très-peu de jours, ou par la mort, ou par des

*sneuv*s très-considérablfc, ou par quelque évacuation de matière extrêmementputrideousanguinolente,oupar la gangrène manifestéesouvent par un embysème général ou partiel dans les bestiaux, ou par des frespèles'maligras et gangréneuses , ou par des charfrons , des bubons, des pustules ou taches pourpreuses; (. voyez tous <TS mots) ou enfin par une éruption exanthématique quelconque , pour l'ordinaire d'un mauvais caractère : lerrainaisons qui peuvent servir à ^tablir leurs différentes espèces.

i°. *Des moyens préservatifs qiton pent employer centre la peste.*

Emp^rher toute communication avec les bestiaux sains, et tout ce qui les approche.

Le virus pestilentiel est«un prot^exui se masque sous différenlesformes, et qui pour s'intmduire prend mille rouresdifférentesetsouventinconnues. **Mais nous ne craignons pas d'avancer qu'il seroit presque impossible qu'une maiaaie pesuienneiie ni aes progres,** si chacun avoit le soin d'enfermer son b&ail au premier bruit de la contagion. (Test par celte raison que dans les pestes publiques, parmi les homrnes, il n'y a ordinairement que ceux qui sont renfermes qui en soient a l'abri. Dans la peste de Marseille, il n'y cut que les religieux bien cloitres, les pi isonniers enfermea au fond des cachots, et ce fameux *Gamier* qui Tadmiration et f etonnement de tout Marseille, don ties demeuresresterent intactes; cet borloger, aux premiers bruits de te peste, ayant muresa- porte et faitses provisions, s'enferma avec une famille nombreuse. Tout son quartier devint desert paries ravages

que causa la mortalité dans cette ville. Il voyoit passer, tous les jours sous sa fenetre, des milliers de cadayres dans des tombereaux. Cela ne lempêcha pas d'eraployer utilement son temps, be dix qu'ils étoient iorsqui se renferma, il s'en trouva onz\* à la fin de la maladie; ce qui fait un aventure unique dans l'histoire *des pestes.*

MM. *Duhamel du M onceau et Fougeroux*, de TAcademie Royale des Sciences, en suivant s^rupuleuiement ces indications, ont conser les bestiaux de leurs fermiers, qp seule muraillescfoaroit du lieu intec. .

M. le Marquis de Courtivron a vu > par des moyens semblables a ceux que nous indiquons, des bestiaux sains renfermes, et pr&xerves dans un P ns environne de betes malades. Vhile l'annee x7f3, les princes WmPleurs et Boi^ghese conserverent tous combestiaux en interceptant toute ^^ munication. Nous ayons devei **des exemples qui doivent encourager les agriculteurs à suivre exactement cet avis, ^i uwua w^ ~rr .. 's, c'est aussi grand nombre^d aurorie > peut que nous ci;oyons qu'ij es [ 'on - Lrouvt pas plus important, de lein ,P contr0 combien Ton doit etre en garae ^^ tout çec[ui établit unecommun et in- immédiate entre les lieux sains .. er j^ fectes', et qu'il ne faut pas n^ S^u 8^ plus petite circonstance a #et egai**

fit z°. *Pratique des betont-*

renfer- m. After ce premier soin aer toute mer les bestiaux et devi le n^ can- communication; ce qui est, sa n ré- trcdil, le plus siir de tous leu d' - er un servatifs, on ne doit pas^ne g anue, Secours doat fefficacil^ est re

et don I: on doit faire usage à tout ^v&iement , qui est de former un séton au col de l'animal; nous ne saurions trop le recommander. Ici tous les médecins se réunissent pour donner le *mêmeavis*. *Rammazini* dit que tous les besfiauxdeM. *Borromée* nioururent, excepté un auquel on avoit fait un séton. *Lancisi* fait un graijd cas de ce moyen. Le médecin de Genève rapporte qu'un paysan perdit tous ses boeufs ; excepté un, auquei on avait fait des taiflades en différentespartiesdiicorps.M.Z^/tf/Y? .dit qu'il n'a vu périr aucun des bestiaux auxquels, de bonne heure , on avoit fait un séton. M. *Drouin* veut que Ton applique trois sétions et un vésicatoire; nous nous sommes aussi convaincus par notre expérience, de Tutilité dece moyen préparatif; Touverture des cadavres prouve l'avantage des sétions. On observe bien souvent des échimosés sous la peau. Souvent la *pesle* se termine par des boufons et par *des dépôts* dans le Hssu cellulaire. Dans la dernieremaladi,- epizootique qui ravagea les provinces meridionales de la France , lorsque quelques unes def betes attaquées avoient le bonheur de guerir, on observoit presque toujoursou des excoriations au frein de la langue et dans la bouche, y ou des boutons, a la peau; et peut-etre lamaladie n'étoit-elle aussi terrible que parce qu'ordinairement il ne se faisoit point d'éruption. En plagant un seton, ditM. Vicq-d'Azyr, on ne fait done q\$st seconder la nature.

### 3°. Parfumer les étables.

On doit prendre des soins assidus pour entretenir la plus grande pro-

pret£ dans les demeures des am\* maux qui seront menaces de la maladie pestilentielle. Elles seront parfumées chaque jour , le matin et le soir, pendant que les Kbeufs y seront, avec des fumées de bayes de genievre , et lorsque les breufs seront soi^is, avec des futn^es de soufre brûlant. Dans les intervalles de ces fumigations, on tieudra ouvertes les portes et les fenêtres des étables , pour y renouveler fair qiù y croupit. On peut aussi y faire détonner un mélange de nitre pulvérisé avec p.irties. égales de poudie de charbon^ ou plus simplement le nitre seul et pulvérisé. 11 s'en élève une vapeur que Ton dit être de Pair fixe, et qui est très-aniiseptique. La poudre à canon remplit les mêmes indicatimis. Le mélange d'eau - devie et *cm* vinaigre est approuvé par M. *Vitet*. Quelques uns conseillent de jeter de l'acide vitriolique sur une pelle rougie au feu: ils pré-  
indient que les vapeurs qui s'él^vent, forment un sel^ ammoniac avec Talkali volatil de l'atmosphère. On peut encore se servir, avec avantage, du proced6 suivant: on met sur un rechaud une terrine remplie de sable; et dans ce sable, on place un globeiet de verre rempli aux deux tiers de sel marin , sur lequel on verse de temps en temps quelques gouttei d'huile de vitriol ; les vapeurs de l'acide marin degagees, se rdpan^ dent dans Pair et s'elevent a uae assez ^rande hauteur. On a fait ces expériences en Bourgogne, et elles sont tres-bien d^taill^es dans un memoire de M. de Montigny , de l'Academie Royale des Sciences. Mais nous crayons devoir ajouter ici, d'apres les medecins de Montpellier, qu'il



*yives-* dans une très-grande étendue de la surface du corps; c'est pour-quoi, aussitôt après avoir saigné l'animal, on fera appliquer sur son corps vingt à trente boutons de feu, qu'on distribuera sur deux lignes parallèles de côté et d'autre de l'épine, dont elles seront éloignées d'environ quatre travers de doigt; on appliquera aussi des boutons de feu à la partie postérieure et à la partie antérieure des oreilles, et on terminera l'opération au voisinage des naseaux, où Ton a vu une éruption galeuse, spontanée, procurer la guérison dans un veau. On pourroit aussi appliquer utilement sur le dos, à l'opposé du cœur > quelques boutons de feu, assez près les uns des autres, pour que leurs escarres fussent embrasées par l'ouverture d'une ventouse qui pourroit être renouvelée trois ou quatre fois consécutives. On aura lieu d'espérer les mêmes effets salutaires de la pratique suivante. Faites, de chaque côté

de l'épine, depuis l'épaule jusqu'à l'aisselle, cinq ou six taillades dans le cuir, que vous détacherez du tissu adipeux; introduisez-y des brins de racines d'ellebore noir, ou de Paille avec du sel et du vinaigre, afin d'attirer des fluxions d'humeurs abondantes sur ces plaies. (M. Malsac, habile médecin de Gastres en Languedoc, a vu guérir par ce remède plus de quatre cent bœufs atteints d'une maladie épidémique qui avoit beaucoup de rapport avec la maladie pestilentielle.) Entretenez ouvertes pendant long-temps ces plaies qu'on aura formées par le cautère actuel, ou par des incisions, et pensez-les avec des suppuratifs qui soient animés convenablement.

On doit peu compter dans la maladie sur le secours des vésicatoires; l'observation a prouvé qu'ils produisoient peu d'effets dans les maladies pestilentielles des bêtes à cornes, ce qu'on croit venir de ce qu'ils attiroient trop peu les humeurs à l'extérieur du corps, et ce qui indique que l'irritation qu'ils causent, n'est ni prolongée > ni durable. Les médecins de Montpellier conseillent la saignée au commencement de la maladie, et veulent qu'on la répète sur les bêtes jeunes et vigoureuses, suivant le degré de la force de la fièvre, et qu'encore on ouvre la veine aux flancs ou au col, si la poitrine ou la tête sont affectées; mais ce qu'il importe le plus d'observer à l'égard de la saignée, c'est, disent-ils, qu'elle ne doit être pratiquée que dans les deux ou les trois premiers jours de la maladie, et peut être seulement dans le premier jour.

Les mêmes médecins conseillent ensuite l'usage des lavemens composés avec une decoction emolliente: le miel, le nitre, Thuile de lin et le vinaigre. Us condamnent l'usage des vomitifs et des purgatifs violents, mais on peut donner souvent et avec succès, un ou deux laxatifs, qu'on prépare avec le tamarin, la casse; le séné, le sel d'epsom, etc.; les acides végétaux et le camphre conviennent encore. On peut en faire usage les premiers jours de la maladie, en faisant prendre de quatre en quatre heures > un bol composé de dix grains de camphre > un gros de nitre purifié et suffisante quantité d'oximel dans le même temps on donnera encore pour boisson ordinaire de l'eau vinaigrée, dans la pro-

portion de seize onces de ce liquide sur un seau d'eau.

On doit exclure du régime, le foin, et les autres alimens secs, et leur substituer les herbes vertes, le son, la farine d'orge ou de seigle, mêlée avec de la Peau; mais cette nourriture doit être modique, et il n'est permis de l'augmenter, que quand la maladie diminue: au quatrième jour, lorsqu'elle est le plus avancée, on doit substituer à la boisson d'eau vinaigrée, de la Peau acidulée avec l'huile de vitriol, à la dose de quarante ou soixante gouttes par *sevu* d'eau: les acides après et astringens conviennent le plus à cet état, sur-tout les fruits aigres et acerbés, comme les pommes sauvages. Dans ce même temps, on continuera l'usage du camphre et du nitre, de quatre en quatre heures, et l'on fera prendre en même temps une demi-once de Quinquina, dans de la Peau ou le double

l'écorce de saule blanc, de celle de frêne, ou enfin de celle de l'orme mu-  
 qui découle de la bouche  
 queuse

peut être augmentée pour faire une révulsion heureuse: on l'excitera par divers moyens, en soufflant dans les naseaux avec un chalumeau, du tabac en poudre, ainsi que de l'opoponax, de l'asarum, de l'elébore blanc.

On tiendra pendant une heure, deux ou trois fois le jour, assujetti sous la langue, et fixé par une espèce de mors de bride, un nouet renfermant parties égales de nitre, de graines de moutarde, et de racine de pyrèthre, pilées grossièrement: il paroît utile de purger, soit pour remédier au flux dissenterique  
 p ( voyez DYSSENTEKIE )

soit pour augmenter l'action parfaite par les selles. On n'emploiera que des purgatifs médiocres, et pendant leur action, on fera copieusement des décoctions mucilagineuses de graine de lin, de racines de guimauve, etc. Si l'on juge, dans les temps avancés de la maladie, qu'il soit à propos d'exciter la sueur ou l'expectation, on couvrira la bête malade avec des couvertures de laine; on ajoutera du soufre ou du safran des nietaux à chaque bol de canabre, et on fera prendre le quinquina, ou un autre astringent, qu'on doit donner sur les remèdes, dans une décoction chaude de salsepareille. On pourra ajouter à chaque prise cette décoction diaphoretique de l'essence de Mindererus, ou de la sure, mais on ne fera point prendre d'alkalis volatils dans l'intention de purger la sueur. Les alkalis peuvent

être placés dans des cas où l'on a vu l'extrême. Cependant il faut donner dans ces cas, d'autres cordiaux actifs, tels que le vin et la

thériaque. L'usage de ces substances peut être gradué plus facilement, et pouvant se continuer avec moins de danger lorsqu'il cesse d'être indiqué.

On doit bien comprendre que tout ce que nous venons de dire sur le traitement de la peste, ne peut être pris en général. Il est impossible d'établir une méthode fixe; elle doit varier à raison des causes et des signes que notre sagacité découvre; il faut que le médecin vétérinaire s'applique à examiner la force, le degré et le caractère de la maladie, pour pouvoir la traiter avec succès.

ce n'est sou vent qu'après des observations malheureuses, qu'il p3rvient a cette connoissance. ) Voyez CONTAGION, EPIZOOTIE , FIEVRE PESTILENTIELLE. ) M. T,

PISTALE , production mince, esp&ce de feuille ordinairement corolée , composée d'un grand nombre de vaisseaux et d'un tissu cellulaire; substance pulpeuse que Grew nomme *parenchyme*. Toutes ces parties sont recouvertes d'un épiderme, ou plutôt d'une véritable écorce transparente qui transmet les couleurs du parenchyme; enfin, c'est la feuille qui est ordinairement la partie la plus saillante de la fleur. Le pistale diffère de la corolle proprement dite, en ce que celle-ci est d'une seule pièce, au lieu que l'autre est une des parties de la corolle divisée en plusieurs pièces qui forment autant de pétales séparés. Consultez le mot COROLLE, afin de connoître de quels usages ils sont dans la fleuraison et dans la fructification. de la tige

PATASITE, ou HERBE AUX TEIGNEUX. ( Voyez PL XIX, p. 692. ) Tournefort le place dans

a seconde section de la douzième clause des herbes a fleurs en fleurons, qui laissent après elles des leniesses aigrettes, et il l'appelle *Petasites major et vulgaris*. Von-Linné le nomme *tussilago petasites*, fit le classer dans la syngénésie polygamie superflue,

*Fleur*; elle est représentée séparément en C; les feuilles qui lui succèdent en C, 4e fleuron et le filet 1) grossis au microscope; le calice E, et la graine F, sont de grandeur

naturelle; la fleur est composée, à fleurons; tous les fleurons sont hermaphrodites, ce qui le distingue du *tussilage* qui a des fleurons femelles à la circonférence. Le calice commun est cylindrique, ses dcailles en forme de lance, linaires, égales, au nombre de 15 ou de 20.

*Fruit*; semences solitaires, oblongues, comprimées, couronnées d'une aigrette velue, portée par un filet, contenues par le calice sur un réceptacle nu.

*Feuilles*; celles qui partent des racines très-amples, presque rondes, un peu dentelées sur leurs bords, soutenues par un pétiole très-long, cylindrique et charnu; celles des tiges sont étroites et pointues.

*Racine* A; grosse, longue, brune en dehors, blanche en dedans, très-fibreuse.

*Port*; tige d'un pied et demi; espèce de hampe lanugineuse; les fleurs naissent au sommet, disposées en panicule ovale; elles paroissent au printemps avant les feuilles; celles peu vent passer pour des feuilles Morales.

*Lieu*; Le bord des ruisseaux, sur les montagnes; la plante est vivace et fleurit en mars, avril, ou mai,

suivant les climats.

*Propriétés*. La racine a une saveur amère et un peu acre, d'une odeur aromatique et douce; elle est résolutive, sudorifique et vulnraire. La racine est quelquefois utile dans l'asthme phtisique, l'affection catarrhale de la vessie; la toux catarrhale et ancienne; dans la suppression du flux menstruel et des lochies causées par des corps froids; dans les maladies des enfants, produites par des vers ascarides, lombricaires on

cucurbitins, sans disposition inflammatoire On ne se sert que de la racine; on l'emploie en decoction pour les hommes et pour les animaux.

**PÉTIOLE ou QUEUE DES FEUILLES.** Il est composé, comme toutes les parties des plantes, de vaisseaux lymphatiques, de trachées, d'un lissucellulaire, recouvert (Tune d'orce, et il adhère à la plante par articulation. Il enveloppe ou protège par sa base le botton quidoir se développer Tannée suivante; il soutient la feuille de diverses manières, on droite, ou bori/oitale, ou inclinée > etc.; on ne doit pas le confondre avec le péduncule ou pédicule qui portela fleur. Cette distinction est indispensable, afin d'éviter la confusion.

**PETITE VÉROLE.** Voyez VE-HOLE (petite)

**PEUPLIER.** Von-Linné le classe dans la dioécie octandrie et le nomme *populus*; Tournefort le nomme et le place parmi les arbres à chatons, dont les fleurs mâles sont séparées des fleurs femelles, et chacune portées sur des pieds différents.

## CHAPITRE PREMIER.

### *Caractère du genre.*

*Ilcurs* à chaton, mâles ou femelles, sur des pieds différents. Les fleurs mâles composées de huit étamines, très-courtes, posées sur un nectaire en forme de godet; chaque fleur placée sous une écdille oblongue, plane, dé-

chiquetée par ses bords. Les fleurs disposées sur un filet commun, en forme de chaton allongé et cylindrique....; les fleurs femelles rassemblées sur un chaton semblable, composé d'un pistil et d'un nectar de la forme de celui des mâles....; le fruit est une capsule ovale à deux loges, deux valvules recourbées dans la maturité, contenant plusieurs semences ovales qui sont couronnées d'un aigrette en forme de cheveux; et le vent en porte facilement: Sa graine est blanche.

## G H A P I T R E I I

### *Des espèces.*

#### S E C T I O N P R E M I E R E

#### *Des peupliers à feuilles blanches\**

**PEUPLIER BLANC** ( mâle ou femelle ) ou YPREAU, ou <sup>ARANC-</sup>PICARD, ou ABELE. *Populus alba* LIN. Cet arbre croit très-vite, et s'élève à une très-grande hauteur; sa grosseur est proportionnée lorsque Ton sait en conduire la taille. Son *bois* est lisse, blancâtre, et ne devient raboteux qu'à la surface intérieure du bois est blanc; les chaux sont portées par des péduncules, et les péduncules sont rameux. Elles sont placées alternativement sur les branches, et elles ont quelquefois des glandes à leur base; elles sont portées par de grands pétioles; elles sont grandes, presque rondes, & anguleuses, quelquefois découpées en lobes; un vert brun et quand elles sont jeunes, recouvrent leur surface supérieure; l'intérieure est velue et très-blanche. On le trouve dans

dans toute la France depuis Lille en Flandre jusque dans le voisinage de la Méditerranée. Lorsqu'il est planté dans un sol qui a au fond, et dans le voisinage des eaux, il peut disputer avec le chêne en grosseur et en hauteur. Il s'accommode de tous les terrains, excepté de ceux qui sont uniquement sablonneux, graveleux ou crayeux. C'est un arbre bien précieux pour les provinces méridionales.

2. PEUPLIER BLANC A FEUILLES OBLONGUES. Je le regarde comme une variété du précédent, ainsi que celui à feuilles panachées dont il ne diffère pas de ses feuilles oblongues et plus petites. J'ai très-souvent observé que la grandeur et la forme des feuilles, varioient suivant le grain de terre; que lorsque Von plantoit un peuplier blanc à feuilles petites dans un bon sol, ses feuilles étoient très - volumineuses dans le commencement, mais que si sous cette première couche, il s'en trouvoit une graveleuse, etc. les feuilles reprénoient leur premier état; et ainsi tour à tour.

3. PEUPLIER - TREMBLE, *populus tremula*. LIN. Ainsi nommé, parce que le plus léger zéphir agile ses feuilles, et cette tendance à un mouvement perpétuel, tient à ce que leurs pétioles sont aplatis à leur sommet. Cet arbre a un air sauvage, que quelques uns appellent triste; comme chacun a sa manière de voir, je trouve que son port, que le frémissent occasionne par le mouvement de ses feuilles, que leur couleur, contrastent très-bien lorsque le tremble est mêlé parmi d'autres arbres dans les forêts; seul et isolé, il produit peu d'effets. Il se plaît dans les lieux froids et humides, et n'aime pas à tendres

Tome VH

racines dans les scissures des rochers, sous les blocs des pierres; si elles sont gênées par la nature du sol, elles traquent à fleur de terre. Sa tige est droite, élevée, sa grosseur n'est pas proportionnée à sa hauteur; son écorce est d'une couleur cendrée; sa feuille est presque ronde, dentelée, lisse des deux côtés, d'un vert cendré. Sa floraison est beaucoup plus hâtive que celle des autres peupliers.

4. TREMBLE A PETITES FEUILLES. C'est une variété du précédent. L'arbre est moins haut et ses feuilles sont beaucoup plus petites; il ne craint pas autant que l'autre les terrains secs,

## SECTION I.

### *Des peupliers noirs\**

Us sont ainsi nommés pour les distinguer des précédens, parce que leurs feuilles ne sont pas blanches ni leur écorce cendrée.

1. PEUPLIER NOIR COMMUN. Cet arbre s'élève fort haut lorsque le sol lui plaît et lorsqu'il est bien conduit par la taille; ses feuilles sont portées par des pétioles, elles sont rhomboïdales à quatre angles, dentées en manière de scie, terminées en pointe aigüe; leurs surfaces sont lisses et d'un vert brun; au printemps, elles sont recouvertes d'une liqueur limpide, et les yeux ou boutons sont chargés d'un baume gluant, d'une odeur assez agréable; l'écorce est lisse pendant les premières années, elle se ride et se gerce ensuite; ses racines s'enfoncent profondément lorsqu'elles le peuvent

2. PEUPLIER D'ITALIE; on pourroit le caractériser ainsi *pyramydalis*. Quelques uns rappellent

I i i i

peuplier de Lombardie. Get arbre s'élève très-haut, sa végétation est trop hâtiye pour que le tronc prenne une consistance proportionnée à son déviation; cependant il prend à la longueur de la grosseur, ainsi qu'on peut le voir sur les majestueux peupliers d'Italie, plantés dans quelques endroits du canal de Briare, peut-être à l'époque de sa construction. Si on le Jivre à lui-même, il affecte une forme pyramidale très-agrable à la vue, large à sa base et qui diminue proportionnellement de grosseur jusqu'à son sommet, parce que les branches s'élèvent contre la tige. Son écorce est lisse pendant un certain nombre d'années; ses feuilles sont d'un vert foncé très-vif et brillant, elles conservent leur éclat jusqu'à l'automne. Plus la couche de terre est profonde et mieux il réussit, sur-tout si elle conserve un peu de fraîcheur. Plus on s'éloigne de ce point et moins bien il prospère; cependant ce peuplier est un peu délicat. Il végète assez bien par-tout, excepté dans les sols crayeux, argileux, tenaces, qui se serrent et se gercent pendant la sécheresse.

& PEUPLIER NOIR A FEUILLES ONDEES ou PEUPLIER DE VIRGINIE. *Populus heterophylla* X. m. Il est originaire de Virginie. La végétation de cet arbre est d'une rapidité surprenante; son écorce est d'une couleur plus foncée que celle des autres peupliers noirs; les premières feuilles qu'il pousse sont velues, et non pas «s aultes; elles sont très-amples, d'une forme de cœur; celles du haut sont très-fines; celles du bas sont dentées et glanduleuses; les pétioles sont aplatis sur leurs côtés latéraux; In foie de ces feuilles varie

beaucoup; les bourgeons sont marqués par des nervures saillantes, ce qui leur donne une forme triangulaire qu'ils perdent insensiblement.

4. PEUPLIER-OSIER ELANC. *Populus flexibilis*. On l'appelle osier à cause que les gens de la campagne se servent de ces rameaux comme de l'osier pour lier les vignes, les arbres, etc.; c'est pourquoi l'on a cru devoir le caractériser par le mot *flexibilis*: il est spécifique à l'Hortus Colonicus par cette phrase: *Populus foliis ovato cuneiformibus cortice albicantibus*. Il pousse aussi fort vite; ses feuilles sont pointues, ondulées sur leurs bords et dentelées plus profondément que celles du peuplier noir commun dont il se rapproche beaucoup; l'écorce de l'arbre et des rameaux est un peu blanche.

5. PEUPLIER LEGER OZ/DE LOUISIANE. *Populus Joliis oblongis et obtuse dentatis, subtus albitantibus*. HORT. Colomb. Sa végétation est moins rapide que celle de tous les peupliers précédents et en Europe il ne pousse qu'à la première sève; son écorce est brune; ses feuilles sont oblongues, à dentelures obtuses, d'un vert blanc et glacé en dessous il s'en exhale une odeur aromatique.

6. PEUPLIER D'ATHÈNES. *Populus foliis rotundioribus crenatis, utrinque viridibus* X. L. O. K. Colomb. Feuilles épaisses, larges, presque rondes, d'un vert noir et à pédicules aplatis; arbre de médiocre grandeur, à écorce de couleur brune; ses boutons sont ordinairement enduits d'un suc gluant, aromatique.

7. PEUPLIER DE CAROLINE. *Populus foliis subcordatis-oblongis crenatis*. E. O. R. T. C. if. Je le vois une fois à l'édu peuplier de Virginie. Ses

feuilles sont larges, épaisses juisantes; la prolongation du pétiole sur la feuille est rougeâtre j cet arbre s'élève très-haut.

PEUPLIER-BAUMIER OU TACAMAHACA. *Populus bdl samifera*. LIN. Feuilles très-grandes, ovales, en forme de coeur oblongs, crénelées, nues à leur base; leur première couleur est d'un jaune vif, ensuite d'un vert clair, enfin d'un vert brun; le dessous de la feuille est d'un blanc sale, mat, et un peu jaune; leurs pétioles sont cylindriques; lorsque les feuilles sont nouvelles, elles sont gluantes; les boutons le sont beaucoup plus; leur odeur est balsamique ainsi que celle des bourgeons; sa racine a une odeur d'ambre gris. Cet arbre originaire de la Caroline s'élève beaucoup dans son pays natal, et beaucoup moins en France.

## C H A P I T R E II.

### *De la culture des peupliers, et de leurs propriétés.*

On les multiplie ou par plantons, ou par marcottes, ou par la greffe, ou par les plants enracinés.

Le *Peuplier blanc* est le pins précieux de tous ceux de cette famille. Il exige moins que les autres les terrains frais ou humides. Son bois est doux, liant, susceptible d'un bon poli, et il est presque le seul bois employé dans les provinces du midi pour les boiseries des portes, des fenêtres, des châssis, et des meubles; il n'est point sujet à se jeter, et il dure pour le moins autant que le sapin exposé à l'air, si on a eu la précaution de l'enduire d'une couleur à Thuile.

Plusieurs auteurs disent qu'on peut

le multiplier de boutures j cela peut être, et même cela doit être, puisqu'ils le disent; mais je dirai que je l'ai essayé inutilement, même en le faisant anoser au besoin. Peut-être cette facilité de jeter des racines, tient-elle au climat, et celui du nord lui est-il plus avantageux. Sa multiplication réussit parfaitement par marcottes et par couvées. On a rarement besoin de recourir à cet expédient; il vaut beaucoup mieux couper un gros arbre par le pied, alors, comme ses racines tracent très-au loin, il sort des rejets de toutes parts. Il est même très-difficile de purger un champ, d'empêcher la crue subite des rejets, lorsqu'une fois les racines s'en sont emparées. On peut dire qu'on a un bois éternel qui brave les intempéries de toutes les saisons.

Par la plantation on n'est pas également assuré de la réussite; cependant, si elle est bien conduite, l'arbre reprend facilement. Le grand point est de ménager les racines; et de ne planter aucun pied qui ne soit fortement garni de chevelus; la fosse doit être proportionnée à leur volume et à leur étendue. Si c'est un bois qu'on veut former, si on désire avoir des arbres à gros troncs, il convient de les espacer de deux à trois toises, selon la qualité du sol; de six à neuf pieds si l'on veut faire un fourré, et à six pieds pour un taillis. Quatre toises de distance suffisent pour les avenues. Dans les provinces du midi cette plantation demande à être faite aussitôt après la chute des feuilles, afin que les pluies d'hiver aient le temps de consolider la terre contre les racines; si on a de la Peau dans le voisinage, si on peut arroser avec facilité, l'on peut planter,

ter jusqu'à la fin de février; et jusqu'en mars ou au commencement d'avril dans les provinces du nord, parcequ'on est assuré d'avoir des pluies au printemps. Cependant les plantations précoces sont les meilleures.

Lorsque Ton plante ce peuplier, on doit laisser quelques rameaux à son sommet afin d'attirer la sève; sans cette précaution il ne reprend pas, du moins dans les provinces méridionales.

En supposant un bon sol, c'est toujours la faute du conducteur de l'arbre s'il n'est pas d'une bonneyeue, avec une tige droite > dont la grosseur suit proportionnée à son élévation; enfin si à la longue le tronc de l'arbre n'est pas bien sain.

Dans la première année de plantation, l'arbre doit être livré à lui-même, c'est-à-dire qu'il est nuisible de détacher du tronc les bourgeons qui paroissent çà et là, à moins qu'on n'en voie un ou deux devenir gourmands et intercepter toute la sève. Sion les laissoit subsister, ils absorberoient toute la sève, elle ne se porteroit plus au sommet, et l'année d'après il faudroit travailler la tige jusqu'au gourmand. La multiplication des petits bourgeons concourt à celle des petites racines; dès lors la reprise de l'arbre est assurée. A la chute des feuilles, on supprimera ces petits bourgeons, afin que la sève, l'année d'après, se porte toute entière vers le haut. Dans les provinces du midi > où la chaleur est très-active et les pluies excessivement rares, depuis la fin d'avril jusqu'à celle d'octobre ou de novembre, il est indispensable d'arroser la plantation, au moins deux fois et largement: un homme ouvre la terre avec le pied de

Parbre, la dispose en bassin, et y jette ensuite une benne ou comporte d'eau; (voyez ces mots c'est-à-dire, la quantité d'eau que peuvent contenir cinquante bouteilles. Lorsque la terre a été pénétrée par l'eau, et une heure ou deux après, il retire contre le pied de l'arbre celle qui a formé les parois du bassin; cette terre sèche s'oppose à la grande Evaporation et empêche les gerçures ou la retraite de la couche imbibée d'eau. Si le besoin l'exige on répètera la même opération dans le cours de la seconde année; après cette époque l'arbre a plus besoin.

On se presse toujours trop d'élaner cet arbre par la suppression des rameaux inférieurs. Si les pieds sont plantés près à près sur une certaine étendue, il n'y aura plus de tels rameaux à éléguer des que les branches se toucheront par leur sommet, et ces arbres, de l'intérieur, s'élanceront malgré eux afin de profiter des rayons du soleil. Au contraire, ceux de l'extérieur en seront couverts si on a eu le soin à chaque taille de ne pas couper rez du tronc les rameaux que Ton abat; c'est-à-dire, si on leur laisse un chicot, d'un pouce par exemple, afin que ce chicot se convexisse par la suite en bourrelet ou mamelon d'où sortiront de nouvelles branches jusqu'au temps de la mort de l'arbre. Si au contraire, ces peupliers sont plantés par rangées isolées^ ils se chargeront de bourgeons dans toute la circonférence du tronc, depuis la hauteur qu'on aura fixé > puisqu'il suffit de les couper très-ras, d'emporter rempatenunt du bourgeon ou de la branche pour qu'ils ne repoussent plus.

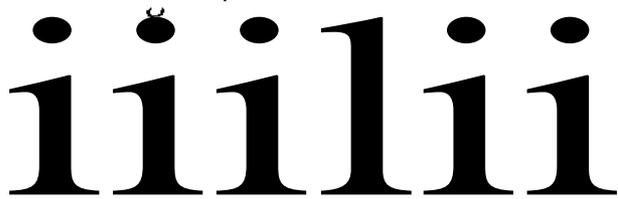
On taille tous les trois, quatre

la végétation et <sup>suis</sup> suivant la force de <sup>l'ua-</sup>

hois un peu gios pour le chauffage, on retarde la taille d'un ou deux ans ; si au contraire on veut avoir des fagots pour la nourriture d'hiver des troupeaux , on émonde tous les trois ans , presque jusqu'au sommet de l'arbre , on a soin d'y laisser au moins une branche ou une tête garnie de quelques rameaux , et pas en assez grande quantité pour qu'il ne reste plus de proportion entre leur nombre et la foibl

SLdieubire ; die >>TM« «" <>«£

en prolongation de tige, on est obligé, au nouvel émondage, de laisser une autre branche sur le côté opposé, de la tronc forme un véti-



tronc avait été (xvon , ^ i' tirer des planches de toute sa longueur, ou de bons chevrons pom Its latimens. Un bon conductor s'efforce de conserver la perpendiculante de l'arbre, et il emonde de maniere que la taille suivante fourmsse un erand nombre de fagols.

Si les fagots sont destinés pour le four, pour le chaufTage, on emonde SSsVcourant de l'hiver, pu depuis la chute des feuilles, pavceque Ion p^ofitealu-sdelapoussedeaseconde seve Si au contraire on veut les con-

nourrir le bétail ou les

au mois d'août.

A m<sup>esm</sup> que J<sup>s</sup> rameaux ou tombent som le traucant de l'outil de l'émo<sup>deur</sup>, des femmes les ramassent et les lient en fagots. On les laisse ainsi pendant un jour ou deux, ou plus, suivant l'état de l'atmosphère, P<sup>fin</sup> de donner le temps aux feuilles a se sécher. Le foUt es ensmté trans- porté et rané dans deg remises ou sous des bang», affi d' au «vir au besoin.

De l'émondage mal entendu nait la canie intérieure du liOnc. Si pour faire élaner la tige on coupe au mois d'août quelques merès branches, si on lui laisse un chicot dun a deux pouces de longueur, les chicots des ieunes branches attu-eront la seve à eux, parce que leur écoi-çe encore tendre sera fecilement perc.çe par les boulons; au contraire, l'écorce de celle-latrop dure, ne pourra être percée; d'allleurs, l'écorce qui avoi-Snela plaie, n'aura pas le temps avantVl'iver, delacouvnr, etlapartie ligneuse sei-ependant presdes six mois exposee aux alternatives du hale, et de l'humidité; la poumtiire sy etablira, eagnera de proche en proche et sensiblement l'utèneur du tronç mais comme l^corçe qui

il en sortira des bovug cours de rannée-su«à»i<sup>te</sup> qui seront autant de conducteurs des, ux plu- vinlesdam la «avité i t, du tlonc de la l'auomen lation de la pourtime gang luse de l'intérieur. Lorsque le beso tation de parellies mères branches, il faut attendre la fin de l'hiver,

couper très-ras, et, si on le peut y recouvrir la plaie avec de *Yonguent de Saint-Fiacre*, {consultezcemot.) Sans le secours de Fémontage cet arbre ne s'élèveroit pas à une si grande hauteur, mais il formeroit une tête ronde et branchue depuis Fendroit où Fon auroit laissé pousser les premières branches contre la tige. Je doute raënie qu'ii s'élèvât bien haut.

On ne doit jamais attend re , pour abattre cet arbre , qu'il soit en secours , ou autrement dit , qu'il se couronne; alors sa forme est passée; son bois a perdu de sa qualité , et il n'est propre que pour le feu. Après trente ou quarante ans , cet arbre est dans sa plus grande force ; il demande à être coupé par le pied , afin de le débiter suivant le besoin que Fon en aura. La souche ne meurt point , elle donne Fannée suivante une quantity prodigieuse de jets dont on est obligé de diminuer successiveraent le nonibre, afin de ne laisser pousser par la suite qu'une seule ou tout au plus deux tiges. L'arbre coupé , il sort tout aulour de sa circonférence, et à plus de trente pieds de distance , une infinité de jeunes plants qu'on laisse croître. Cet arbre figure tiès - bien dans les glands bosquets ; la blancheur de la surface inférieure de ses feuilles , agitées par le moindie \ent y contraste johment avec le vert des feuilles des autres arbres. A Ypres y et dans plusieurs endroits de la Flandre autiichienne , lorsqu'une fille vient au monde , son père , pour peu qu'il soit aisé , lui assure sa dot le jour de sa naissance, en plantant un millier de peupliers ypréauxblancs, très-petits; en sorte

que sa fille , à Fâge de vingt ans, se trouve propriétaire de 2oà00,000 liv. qui servent a` la raarier. Une coutume si simple et si avantageuse, mériteroit d'être suivie dans la majeure partie de nos provinces, et sur-tout dans celles où le bois de menuiserie est rare , et où les troupeaux sont abondans. Si je me suis permis d'aussi longs détails sur le peuplier blanc , c'est qu'il n'est pas assez cultivé , et parce qu'il Fest très-mal : enfin on n'en tire pas tout le parti que Foil pourroit.

Le *tremble* se multiplie par les rejets enracinés qu'il pousse du pied , et non par plan^ons ni par boutures ; son bois est de peu de valeur. Dans quelques provinces on Bn fait des cerceaux pour les cuves et pour les tonneaux ; les éhénistes et les tourneurs en font quelques usages.

Le *peupliernoir*, on *peuplier commun*, e\$ encore un arbre précieux dans les provinces où les planches de bois de chêne ou de sapin sont rares et chères. Il en fournit d'excellentes et l^gères, ainsi que le peuplier blanc dont on se sert avec succès pour les *brouettes*^consultezce mot) les tombereaux , les volets y les cha^sis, etc. , et son feuillage desséché , corame celui du premier, Fégale en bente, et sert à la nourriture d'hiver des troupeaux. On multiplie ce peuplier par plançons de sept à huit pieds de hauteur, que Fon enfonce à la profondeur de deux ou trois pieds, dans un trou fait avec une barre de fer ou plantoir , et on resserre Ja terre contre. Si on le destine à devenir un grand arbre, et à fournir des fugots pour les troupeaux , on le plante en laissant quelques petites

branches a soiLr, \* on le eon. leur enleve leur écorce , J s du-  
 duit ensuite comme le peuplier blanc; rent beaucoup plus <sup>1TMS-\*</sup>TMPs. Le  
 mais si on le destine particulier ement tronc sert 'a fane des pout<sup>es</sup>, des  
 a fournir des echalas aux vignes ,on sohves , des chevies' to ptaiche<sup>s</sup>,  
 i • i fAfoi imp rptaine hau- etc.; Il faut bien lesempio<sup>ei</sup> ijuciu

la seconde - n e'e, après qu'il a bien  
 repns, et que " 7 ^ a fon est com-  
 tre sa te... i. isser un plus  
 grand nombre \*? «es rameaux du haut,  
 et abattre les Hiteneuis. Si oil lui con-  
 serve la tête, on doit la conduire comme  
 l' lu lier blanc, lorsqu'on le  
 destine a idue uca w des fiour-  
 vfes aux bords des rivières, aEn de  
 s'opposer aux ravages causés pai' lps  
 d b d mens. On le plante, dans le

tance , et on choisit, f  
 en terre les bour-ans de l'année, que  
 Pon ravale à quelcjura pouces de  
 terra ; après la première année , en  
 les rec... on regarnit  
 les places vides. Dans le second cas on  
 les plante près les uns des autres et on  
 les coupe L fleur de terre ,  
 pousses sont r&epees lannee sui-  
 vante.

A moins que le chmat ne soit  
 tres-rigoureux, et c'est encore une  
 experience a faire, on met en terre  
 les plantons et les boutures aussitot  
 apres la chute des feuilles. La terre  
 a le temps de se serrer pendant Phi-  
 ver y et la reprise est plus assume  
 que lorsque Ton plante a la fin de  
 Phiver.

Ge peuplier demande a etre taille  
 tous les trois ou quatre ans, et le  
 bois des echalas de quatre ans est  
 beaucoup meilleur que celui^e la  
 troisieme annee. Si apres avoir con-  
 veili les branches en echalas, on

temp.  
 Le 'peuplier d'Italie. " a été un  
 temps en France où l'on ne voyoit,  
 ne parloit, et où on pe plantoif p<sup>ug</sup>  
 que des peupliers d'Italie. C'^toit une  
 niamie „ une fureur qui fil etablir  
 des pep.mères dans presque toutes  
 les provinces; on se poita même  
 jusau ^ ^cne que cet arbre pour-  
 voit

seaux. Qu'à produit cet enthousiasme? Rien, ou presque rien, si on en juge par ce existe au-  
 liers du  
 pays furent suppnmes , et on se  
 Pe/sent encoi.e ^e leur perte. La  
 eu lomanie fitd ^acinei. les avenues  
 plantées en ormeaux, en illicol,,  
 sans lesquelles on bravoit les ar-  
 (leurs £ soleil, et on ent à leur  
 place de beaux arbres qui s'devo.ent  
 agréablement en pyramides ; mais  
 bienlôt leur base s'dargit, les ties  
 s'élevèrent, et Ion eat lout le con-  
 traire dece quel 'on d'e s ^ t ^ue  
 nanit très - étroite vers le de  
 , très-large à son sommet ,  
 et le voyageur resta expoisé à toute  
 Tactivité du soleil. Quelques parti-  
 culiers, croyantremédier a ce detaut  
 essentiel, firent tailler ces arbres  
 en éventail, et le fatal ciseau leur  
 fit fierdre en un instant leur seul  
 mpritP. celui de bien pyramider.  
 Un second deiaut de ces avenues ,  
 consiste dans leur monotomie qm  
 assomme. Il faut cependant conve-

nir que quelques bouquets de peupliers d'Italie, distribués avec art dans un pare, dans une vaste étendue de terrain, forment un joli coup- (Toeil; mais s'ils sont trop multipliés, ils n'ont plus aucun mérite.

On multiplie cet arbre par plantons, auxquels on ne coupe point la tête, ou par des boutures. Si on coupe le peuplier d'Italie par le pied > il ne repousse plus, défaut que n'ont pas les autres peupliers dont on a parlé. Il vient plus aisément que les autres dans les terrains secs. Son bois ne vaut pas le leur, et si on destine cet arbre à être émondé, il perd le caractère qui le rendoit agréable. #

On marcote les peupliers de Caroline et d'Alhènes, parce qu'ils ne reprennent pas de boutures. Les peupliers nouvellement introduits en France, ne sont pas encore assez multipliés, et Ton ne peut pas encore assurer s'ils seront un jour une ressource pour la nourriture d'hiver du bétail et des troupeaux, et s'ils mériteront la préférence sur le peuplier noir commun, et sur le peuplier lane.

### C H A P I T R E III,

#### *Propriétés médicinales.*

On regarde l'écorce du peuplier blanc comme calmante, diurétique; le suc des feuilles est odontalgique. On donne l'écorce en decoction, et on seringue le suc chaud dans la roieille. Les germes du peuplier noir en infusion, à la dose de deux onces jusqu'à deux livres d'eau, pour boisson en plusieurs verrees, calment les diarrhées par

foiblesse d'estomac, et les diarrhées sereuses; mais le principal usage de ces germes ou boutons est dans la composition de l'onguent populeum qui relâche les différentes parties sur lesquelles on l'applique. On s'en sert utilement contre les hémorroïdes.

Le *baumier* ou *tacamahaca* fournit une résine dont l'odeur approche un peu de celle de Pambre gris. Cette résine est vulnérable, astringente et nervine; celle qui découle naturellement de l'arbre est à préférer > \$X elle est en larmes pâles; celle qu'on tire en faisant des incisions à l'écorce, est jaune, rouge ou brune, selon la partie où l'incision a été faite,

PHALÈNE, Mot par lequel les naturalistes désignent tous les papillons de nuit et les distinguent des papillons de jour. Cette espèce d'insectes est très-multipliée; M. Geoffroy la divise en deux grandes familles, et subdivise chacune en trois ordres. Les insectes de la première famille sont à antennes en forme de peigne;

elles sont ou sans trompe, ou avec une trompe et les ailes rabattues, ou enfin avec une trompe et les ailes étendues. Les phalènes de la seconde famille sont ou à antennes en forme de fil; elles sont ou avec une trompe et les ailes étendues, ou avec une trompe et les ailes rabattues, ou sans trompe. Comme cette partie de l'histoire naturelle n'est pas du ressort de cet ouvrage je le lecteur qui desire plus d'instructions, peut consulter l'histoire naturelle par M. de Reaumur; celle publiée par M. Geoffroy; le Dictionnaire de M. Valmont de Bomare.

PHLEGMON. MEMCINE VÉTÉ-  
IUNAIRE. Tumeur inflaramatoire y  
dure, élevée , circonscrite y accompa-  
gnéededouleir el deputationqui at-  
taquent le plus sou vent les parties char-  
nues des animaux, parce qu'elles sont  
parsemées d'un plus grand nombre de  
**vaisseaux sanguins. Il est souvent ac-**  
**compagné de fièvre , sur-tout lorsque**  
**l'inflammation est considérable et fort**  
Aendue. #

On distingue dans le phlegmon  
le commencement, Paugmentation f  
P&at et le ddclin.

Dans le commencement, le sang ne  
fait que séjourner dans ses propres  
vaisseaux ; la tumeur et la douleur  
sonr légères : ce premier degré se  
nomine *phlogose*. Dans le second, le  
sang p^nètre dans les-vaisseaux lym-  
phatiques , et les accidens augmen-  
tent ; dans Pétat, la tension , la cha-  
leur et la douleur sonf considérables ;  
dans le déclin § les accidens dimi-  
nuent.

*Causes du phlegmon.* La cause  
prochaine du phlegmon est Tengor-  
gement du sang dans les vaisseaux  
capillaires sanguins de la peau , dans  
ceux du tissu cellulaire de la graisse,  
et même dans ceux des chairs, et son  
passage dans les vaisseaux lymphati-  
ques de ces mêmes parties.

Les causes éloignées sont internes  
et externes; les premières sontPabon-  
dance du sang , -sa grande rarefaction  
etsa grande agitation , tandis que les  
secondes *sont* les coups , les chutes ,  
les exercices violens , les compres-  
sions , le froid, le chaud, et tout cequi  
est capable de former un abcès dans  
une partie.

Le phlegmon est plus ou moins  
dangereux selon que les parties qu'il  
iatéresse ^ont plus ou *moins* profon-

*Tome VII.*

des et essenflells à la vie. Celui  
des parties iendineuses est plus dan-  
gereux que eelui des parties charnues;  
mais celui des articulations Test bien  
char- da vantage. S'il n'est produit par  
quelque vice particulier , tel que le  
virus de la morve, du farcin , de la  
gale , etc. , on pourra se promettre  
qu'il prendra la voie de la résolu-  
tion ou d'une suppuration louable.

H se termine toujours par résolution,  
par suppuration y par endurcissement  
on par gangrène ; par resolution ,  
lorsque le sang reprend ies routes de  
la circulation, e'est la voie la plus  
salutaire; par suppuration, lorsque  
le sang se convertit en pus, ce qu'on  
a tout lieu d'appréhender , quand  
on voit que les accidens et la douleur  
pulsative augmentent en intensité ;  
e'est la terminaison la plus ordinaire  
des phlegmons considerables: par in-  
duration ou endurcissement, lorsque  
il reste *une* tumeur dure , insensible  
après l'inflammation; mais cet engor-  
gement n'arrive guere que quand il  
y a un engorgement dans quelque  
glande: par gangrene, quand les fibres  
ont perdu leur ressort et sont tombées  
en mortification j e'est la voie la plus  
fâcheuse.

#### *Traitement du phlegmon.*

1°. Rem^diez à Tengor^ement des  
vaisseaux, en faisant des saignées plus  
ou moins répét^es dans le coramen-  
cement et dans l'augmentation du  
mal; 2°. fomentez la partie avec une  
decoction ^molliente , et applicjuez-y  
ensuite un cataplasme anodin , fak  
avec la niie de pain et le lait. Tons  
ces remèdes sont preferables aux  
onguens ou atix huileux , que Jes  
mar^chaux de la campagne ont cou-

**K k k k**

tume d'employer en pareil cas , lesquels bouc^enl les pores de la peau, arrêtent Phtimeur de la Inspiration, et augmentent Pinflammation, au lieu de calmer la douleur, de relacher les vaisseaux , et de disposer la partie à Paclion des résolutifs. Tant que Tinflammation est considérable , n'employez que les remèdes que JIOUS avons conseillés , et si la résolution commence à se faire , ce que Pon connoit à la diminution de la douleur , de la tension et de la chaleur, favorisez-la par de légers résolutifs , tels que la décoction de camomille, de fleurs de sureau > dans laquelle vous ajouterez quelques gouttes d'eau-de-vie camphrée. Mais si la tumeur ne paroît pas se résoudre et si Pinflammation subsiste après le huitième ou le neuvième jour , employez les inaturatifs; lorsque la douleur est un peu modérée , que la tumeur est molle et paroît s'élever en pointe, le phlegmon change alors de nom pour prendre celui *ftabces* ; nous y renvoyons le lecteur pour le traitement. Mais la tumeur , au contraire , est-elle disposée à la pourriture , faites des scarifications dans les environs de la partie , afin de la dégorger et d'empêcher les progrès de la mortification; quant au phlegmon qui se termine par endurcissement, il doit être extirpé. Pour cet effet, voyez le mot SQUIRRE. M. T.

PHLEGMON ^ INSECTE, *Medecine vétérinaire*. C'est ainsi que nous appelons les maladies aiguës qui se manifestent par des tumeurs dépendantes de la piquure des frelons, des taons , des mouches asiles , des poux, etc. > et des autres insectes , dont les uns piquent le cuir des animaux; souvent

en y laissant leur aiguillon ; d'autres le rongent, d'autres le percent pour y déposer leurs oeufs. Il survient alors des tumeurs phlegmoneuses qui peuvent en imposer pour une maladie éruptive , mais qui en diffèrent par l'absence des symptômes intérieurs , sur-tout par celle de la fièvre c\^ni précède ordinairement toutes les maladies éruptives ou exanthématiques, ( r o ^ s EXANTHEME ) ; par la présence de l'aiguillon ou des oeufs/ou du ver, ou de la mouche ; par le siège des tumeurs qui ne sont jamais en grand nombre et qui sont placées presque toujours sur le dos.

*Traitement*. La meilleure manière de remédier à cet accident , consiste à ouvrir la tumeur ; à en tirer les oeufs ou le ver, et à panser la plaie avec un mélange de crème de lait et de goudron, ou avec la térébenthine dissoute dans le jaune d'oeuf. Quelquefois une raouche dépose ses oeufs sur le dos des chèvres et des brebis > et produit le même mal En Angleterre, on se sert pour en garantir les bêtes à laine pendant l'été > d'un onguent fait de goudron, de beurre et de sel, dont on les frotte sur le dos : n'en pourroit-on pas faire de même en France? M. T.

PHLOGISTIQUE. Nom donné par Sthaal au principe igné contenu dans tous les corps , et qui concourt à leur conformation parfaite; il est plus connu par ses effets que par ses principes^ puisque Pon n'a pas encore de notions exactes sur la différence caractéristique du feu , de la chaleur et de la lumière. Il y a tout lieu de croire que le phlogistique des corps diffère très-peu de *Vair inflammable* \*, ( consultez ce mot ) et que plus uu

corpsconlienl decet air inflammable, plus il est susceptible de brûler, de produire la tome; tels sont Fesprit ardent , les huiles, les résines, lessoufres, etc. Lorsqu'on a enlevé par la calcination le phlogistique d'un métal, du plomb, par exemple, réduit à Tétatde céruse ou de litharge, c'est-à-dire à l'état de chaux métallique, il suffit d'ajouter un corps gras-seux ou huileux, de mêler le tout et de Pexposer à l'action du feu; alors il entre en fusion et redevient tin métal parfait, en un mot, du plomb. C'est ce même phlogistique qui rend un vin généreux , spiritueux; aussi voit-011 que celui des provinces du rnidi Test beaucoup plus que levin des provinces du nord; que Jes vignes plantdes dans des bas - fonds , ne donnent jamais une liqueur aussispiritueuse que celle de vignes placées sur les coteaux exposés au levant et au midi. Dans tous ces cas , et clans Une infinité d'autres qu'il seroit facile de citer , on voit que la plus grande quantity de phlogistique est due à la plus grande intensité de chaleur et de lumière solaii-e qui a pénétré le raisin, et qui est combinée avec son mucilage et avec l'eau de végétation dont il est composé. Les sels principesdes saveurs que nous éprouvons , sont ^galement chargés de phlogistique, et la grande quantité\*de quelques Uns ne tient-elle pas à ce qu'il y est plus à nu et moins combing avec les autres parties intdgrantes de ces sels ? Enfin, c.eprindpeigné entre dans Ja combinaison et dans la composition de tousles corps; mais il n'y existe jamais d'une manière isolée, il faut un grand mouvement quelconque pour le forcer à en sortir et à rornpre le Jien d'adh&ion qui lc

retenoil. ( *Consultez* Particle FEU. )

0

PHRENESIE<sup>^</sup>/<sup>^</sup>j<sup>^</sup>Z FKÉNÉSIE.)

PHTHISIE. MÉDECINE RURALE.

Maladie de la poitrine qui attaque, consume et détruit le poumon. Jelle a été connue des anciens médecins. Hippocrate en a donné une description assez étendue -et assez exacte. Les observations fct les apliorisuiques qu'il a laissés, sont si vrais, quM semble avoir devind le secret de la nature. On distingue la phthisie en héréditaire et en accidentelle, en sèche et en humide; on la dislingue encore, a raisonde la cause qui l'ap icduite , en phlhisie nerveuse, écrouci-leuse, hystérique, scorbutique, *arthrl<sup>^</sup>tique* et vénérienne.

Nous ne feions mention que de la phthisie héréditaire ou confirmée, et de l'accidentelle. Et sans nous arrêteraux autres espèces<sup>^</sup> nous indiquerons, le plus succinctement qu'il sera possible, les secours que Ton doit mettre en usage pour les combaltre; ou bien nous renverrons le lecteur au maladies oil elie n'est que sjmp-tomatique.

La phthisie ne se manifcste jamais avant Tâge de seize ou de dix-huit ans; mais à cette époque elle commence à exercer ses ravages sur tous ceux qui ont contracté en naissant une disposition à cette maladie. Pour Tordinaire ils sont d'une stature haute et grêle; ils ont les épaules relevées et la poitrine voûlée , resserrée et mal conformée. Us éprouvent quelquefois des crachemens de sang, avec une douleur fixe à la poitrine. La respiration est gênée, mais elle devient beaucoup plus difficile et laborieuse à mesure que la maladie

fait des progrès. C'est alors qu'ils ont dans le jour plusieurs quintes de toux sèche, pour l'ordinaire; ils expectorent des matras muqueuses. ! a raoudre marche, la moindre fatigue les rend essoufflés, et augmente la gêne dans la respiration. En général, leur visage est d'une couleur cendree, mais ils s'animent après le repas, et leurs joues sont colorées d'un rouge vif et purpurin; d'autres fois elles ont des laches blanches et de couleur d'amand. Us ressentent des douleurs aux épaules et à l'épine du dos. Rarement ils dorment de plat, ils se couchent toujours sur un côté; la toux augmente ou survient tout-à-coup, s'ils repesent sur l'autre, le sommeil est alors interrompu. Ils ont le creux de leurs reins très-chaud; leur pouls est petit, dur et entrecoupé. La fièvre survient, elle redouble tous les soirs, et se redoublera encore sont toujours précédés de quelques frissons. **Le dégoût rend encore leur état plus insupportable. Ils mangent forcément, et les digestions qui ne tardent point à se vicier, accélèrent bientôt cet état de maigreur et de consommation qui constitue le premier degré de cette maladie.**

A tous ces symptômes en succèdent d'autres plus graves, qui annoncent la décomposition et la dépravation des humeurs, tels que les crachats qui prennent une couleur verte, blanche ou mêlée de quelques stries de sang, une consistance plus épaisse, et qui exhalent une odeur fétide et insupportable à ceux qui par état sont obligés de rester dans l'appartement des malades ou de leur donner des soins assidus. La fièvre qui les consume, devient plus forte, et ses revolvemens plus longs et plus

accablans. Il survient des sueurs colliquatives qui se manifestent le matin autour du front et du col. Ils sont encore épuisés par le cours de ventre et un flux excessif d'urine; leur maigreur est extrême; Us ne peuvent vivre que courbés sur la poitrine, afin de trouver quelque soulagement à leur situation. Leurs doigts s'amincissent sensiblement; les ongles deviennent, pour ainsi dire, cuochus, et les cheveux tombent.

Les malades ne tardent pas longtemps à passer de ce second degré au troisième: dans celui-ci, les symptômes qui le caractérisent sont beaucoup plus fâcheux; la perte totale des forces et du peu qui leur reste pour cracher, l'insomnie, le délire, l'enflure des pieds et des jambes, la voix rauque et plaintive, les yeux foncés et brillans, et les paupières linsantes, le froid des extrémités, la difficulté d'avalier, jointe aussitôt de la poitrine, ou à un souffle **stercoreux** que les malades traînent avec la plus grande peine, sont l'annonce d'une mort prochaine. Telle est la marche ordinaire de cette cruelle maladie, si commune en Angleterre et qui enlève en France le douzième des personnes qui meurent dans une année. La phthisie a toujours son siège dans le poumon, c'est-à-dire viscére qui offre les plus grands délabremens. On le trouve adhérent dans toutes les parties voisines. On trouve la substance épaisse, calleuse, et très-dure. Il recèle des abcès considérables, des tumeurs anormales, des tubercules, des concrétions pierreuses et des ulcères. Il ferme des épanchemens sanieux et puruleux. On a vu le larynx, (traquée-aufète) et les bronches ron-

gés d'ulcères; leurs membranes détachées, et des érosions aux vaisseaux qui avoient donné lieu à des hémorragies.

Mais ce qui prouve que dans les phthisiques de naissance les glandes lymphatiques du poumon, et le parenchyme de ce viscère, sont engorgés d'un suc scrophuleux, c'est que presque toujours on trouve chez eux de pareilles congestions dans les parties où le virus scrophuleux affecte spécialement. M. Portal a vu chez les phthisiques de naissance les plus maigres, des concrétions graisseuses, d'une consistance cartilagineuse, tantôt autour du cœur, tantôt dans le péricarde et dans le médiastin, et quelquefois parmi le peu de graisse qui restoit dans les interstices du tronc.

La phthisie reconnoit des causes prochaines et des causes éloignées.

Dans les causes éloignées on doit comprendre la disposition héréditaire, une mauvaise conformation de la poitrine, tout ce qui peut gêner les poumons, et s'opposer à leur accroissement, et à celui des organes que la poitrine renferme; les fréquentes inflammations, et sur-tout celles qui se terminent par toute autre voie que par la résolution simple ou excrétoire; l'exposition à un air froid et humide; la faiblesse naturelle des fibres et du poumon; la suppression de la transpiration, et des évacuations périodiques, en répercutant sur le poumon quelque humeur qui coule par quelque monchoire artificiel; l'usage prématuré et l'abus du café et autres liqueurs échauffantes; la mauvaise nourriture, l'usage habituel des alimens salés, épicés, et de haut goût; les veilles

immodérées, les jeûnes excessifs, les vives passions de l'ame, l'excès et la puissance précoce des plaisirs amoureux; les évacuations excessives de toute espèce; l'abus des remèdes purgatifs; enfin tout ce qui peut détourner les humeurs des endroits qu'elles ont accoutumé d'affecter, pour se jeter sur le poumon affoibli.

Les pollutions nocturnes, et sur-tout la masturbation, sont deux causes très-nergiques de phthisie, et qui y mènent bien vite les jeunes gens: il seroit aisé de s'en convaincre en rappelant ici les observations que Tissot rapporte dans son excellent ouvrage intitulé, *YOnanisme*, et dont on ne sauroit assez recommander la lecture aux jeunes personnes qui ont contracté cette mauvaise habitude.

Les causes prochaines ne sont point aussi nombreuses, et peuvent être réduites à tout ce qui peut occasionner la stase et congestion dans l'intérieur même du poumon, et exciter par-là des tubercules; telles sont l'épaississement de la lymphé, la répercussion d'une humeur acre et mordicante sur la poitrine, la dissolution du sang dont les principes foiblement unis, ou mal combinés, n'ayant presque aucune cohésion entr'eux, se coagulent dans le poumon, et y produisent fréquemment une obstruction,

La phthisie héréditaire ou confirmée est incurable; celle qui dépend d'une péripneumonie, ou de la petite vérole, ou de la suppression des évacuations ordinaires, est plus facile à guérir.

La phthisie dans laquelle la vomique se rompt tout-à-coup, et dans laquelle on crache un pus blanc, cué, et dont la quantité réponde

*h* Pulcère, sans soif, avec appétit,\* est à la vérité difficile à guérir, cependant elle n'est point absolument incurable.

La phthisie qui vient de l'empîème, est incurable; quand les crachats sont solides, pesants de mauvaise odeur, il n'y a plus d'espérance.

Les meilleures méthodes préser-  
vatives de la phthisie héréditaire, pour les personnes qui y sont exposées dès leur naissance, seroient i°. de faire attention à cette considération générale, qu'il y a fluxion et catarrhe, suivis d'une inflammation lente *h* laquelle succède la dégénération puruente > l'affaïsement, la colliquation et le marasme; 3°. de combattre l'acrimonie générale qui se manifeste dans la masse des humeurs, et la foiblesse du poulmon, relativement aux autres organes qui existent quelque temps avant le développement de la phthisie,

De petites saignées, le quinquina comme tonique, l'usage des délayans, des émoulliens, arrêteroient les progrès de l'acreté, fortifieroient les poulmons, et donneroient au sang et aux autres humeurs un caractère doux et balsamique.

*Salius diversus* a obtenu de bons effets des bains, des vapeurs d'eau douce, des boissons tempérantes, de l'usage du lait et des lagers diaphoriques, tels que l'oignon des cilles. La continuation de ces remèdes peut changer l'altération des humeurs, et donner au principe vital des mouvemens opposés à ceux que contracte le mode phthisique. Ce même auteur recommande parmi ces divers diaphoriques doux, et propres à chasser les parties alcalines des

humeurs, la decoction des sanfaux, à laquelle il ajoutoit quelque peu de vin, si le malade étoit trop foible. Il assure non seulement avoir guéri par cette méthode des phthisies coramencantes, mais encore d'autres maladies causées par une fonte d'humours. En même temps, il faisoit changer d'air et de régime, en substituoit un plus tonique et plus doux, et quand les forces du malade ne permettoient point un changement d'habitation, il en corrigeoit les vices par les vapeurs des végétaux.

i°. La dominance de la fluxion, ou de l'inflammation lente du poulmon; 2°. les vices locaux qui s'opposent à la consolidation de l'ulcère; 3°. l'altération diverse des humeurs qui entretiennent l'ulcère, doivent fixer toute l'attention du médecin dans le traitement de la phthisie ulcéreuse essentielle.

i°. On saignera, et on saignera les saignées assez près l'une de l'autre, dans le principe, sur-tout si les sujets sont robustes, plethoriques. S'ils sont au contraire foibles, peu sanguins, et s'ils ont le sang et les autres humeurs altérés, on pourra pratiquer une saignée peu copieuse, et on devra ensuite des remèdes propres à changer et à dénaturer le caractère de ce sang dépravé, ressaigner encore, et faire prendre aux malades de bons sucs pour renouveler la masse du sang.

*tissot* ordonne, outre les saignées, le nitre, le régime végétal, les fermentations, les acides minéraux, tels que l'esprit de soufre si la fièvre est considérable, et sur-tout si les acides végétaux ne suffisent pas, et l'usage du quinquina. *P. nig. le assur. i.*

**N**<sup>a</sup> pas de meilleur remède pour abatre le mode inflammatoire, que les bois<sup>ous</sup> pectorales avec les acides végétaux<sup>et</sup> minéraux. L'usage de plusieurs fruits inurs est aussi très-avantageux, et a guéri plusieurs phthisiques. <sup>o</sup>/<sup>^</sup>/rapporte Pexemplé d'une femme qui fut guérie en mangeant du melon. Hoffman parle d'une autre qui se guérit en mangeant des fraises, et *Cursel* a vu une autre femme qui fut guérie en mangeant des concombres.

Les évacuans révulsifs conviennent principalement lorsque la fluxion catarrhale domine. Les vésicatoires abaissent le pouls, diminuent la fièvre, et font une impression plus avantageuse sur le principe de la vie<sup>^</sup> que les cautères. Ces derniers sont bien indiqués pour soutirer le pus qui surabonde dans la masse des tumeurs.

*Fabrice* de Hilden a guéri des semi-phthisiques par l'application d'un séton dans les espaces intercostaux. *Hippocrate* et *Celse* se servent avec succès des brûlures et des mèches; sous ce point de vue l'application du moxa pourroit être très-avantageuse.

On doit encore procurer une augmentation d'excrétion de mucosité par le nez, en prescrivant l'usage du tabac<sup>^</sup> et en faisant fumer dans cette intention aux malades.

Les<sup>^</sup> métiques ne peuvent convenir que quand les malades ont de fréquentes nausées<sup>^</sup> des rapports nidoreux, qu'ils rendent des glaires > et qu'il existe d'autres signes d'orgasme, sur-tout quand il se fait périodiquement une fonte d'humeurs sur les poumons. L'ipdcacuanha peut alors<sup>^</sup> être donné avec succès; mais

on doit prendre garde qu'il n'y ait pas de dureté dans le pouts, ni d'autres signes qui pourroient faire craindre Phémophtisie, et quand cet émétique a produit son effet, il faut le modérer par l'usage des narcotiques.

2°. On doit procurer la rupture de Tabcès du poumon, et une fois qu'il est ouvert, on donnera des expectorans plus actifs, des détersifs plus efficaces, afin d'évacuer le pus dont<sup>^</sup> accumulation pourroit se faire sur les bords de la plaie; on en prescrira de moins<sup>^</sup> énergiques à mesure que le pus s'évacuera. *Van-Svieten* reconnoît les détersifs aromatiques vulnéraires, tels que le camoedris •, le lierre terrestre et Thjsope pour les tempéramens froids, tels que ceux des vieillards, et la bourrache et la scabieuse pour les malades jeunes et d'un tempérament chaud. Lemiel, le sucre rosat, ont guéri plusieurs phthisies; mais ils pourroient être nuisibles dans les sujets scorbutiques, en relâchant les solides et en attendrissant trop les chairs. L'humidité du poumon est souvent le vice local qui s'oppose à sa consolidation; d'après cela, on ne doit pas abuser des humectans. Les décoctions des santals, de la racine de squine, et du gayac, sont plus avantageuses, parcequ'elles opèrent la guérison en desséchant sensiblement par l'vacuation révulsive qu'elles procurent, en augmentant la transpiration et en évacuant les humeurs superflues. Lorsque les crachats commencent à beaucoup diminuer, et qu'on n'a pas à craindre la suppression de la transpiration, on peut donner avec avantage des plantes balsamiques, *coxae* l'hj<sup>^</sup>nciuii ? le tussilage >

les pilules de Morton qui peuvent op<sup>er</sup>er la Beatrice, quoiqu'elles n'agissent qu'accidentellement, en changeant seulement le mode inflammatoire. **Les baumes, en général, sont nuisibles quand il y a éréthisme; pour l'ordinaire ils l'augmentent et causent des ardeurs, des pesanteurs.** Rast a très-bien vu qu'ils ne conviennent point aux phthisies avec fièvre, **aux tempéramens sanguins, bilieux et irritables, mais bien aux pituiteux** qui ont les glandes engorgées, chez qui l'urine coule lentement, et dont l'état du poumon demande pareil sechauffans. Les baumes naturels et sur-tout les plantes balsamiques sont préférables aux artificiels, qui entlaminent, échauffent, et conservent une huile empyreumatique. Il faut donner en même temps des caïmans et des narcotiques modérés, tels que le sirop diacode, les pilules de Sty rax, pour procurer un repos avantageux au p<sup>ou</sup>mon, et faciliter la consolidation de de Tulcere. D'ailleurs, la matière de l'abcès est mieux cuite et mieux dig<sup>er</sup>ée dans l'état de sommeil que dans celui de la veille.

3°. On corrigera l'altération générale des humeurs qui perpétuent l'affection du p<sup>ou</sup>mon, par un bon régime de vie et par l'usage des alimens farineux auxquels on soumettra les pneumiques. **C'est un état par lequel on se désespère, avec la décoction des farineux.** La nourriture végétale est en général beaucoup plus avantageuse que les alimens pris des animaux qui ont une disposition à l'acreté et l'acalcescence, et peuvent d'autant plus exalter les humeurs. Le pain, les farineux, les racines, les fruits peuvent varier à l'afclement le régime végétal.

On pourra aussi donner des décoctions de pain sucrées, les crèmes d'orges adoucies avec de la cassonade, l'infusion de salep, les crèmes de sagou et autres alimens adoucissans. **On a toujours regardé le lait comme le meilleur remède dans la phthisie.** Il est certain qu'il convient très-bien dans le premier degré de phthisie; il peut même empêcher la maladie de devenir incurable. **La diète blanche à laquelle on réduit les malades, est très-avantageuse, elle calme la toux, et est quelquefois préférable aux narcotiques; mais elle est encore plus salutaire quand on la combine avec le quinquina, qui est le tonique par excellence, et les eaux martiales, sur-tout chez les hypocondriaques.** Le lait doit être donné récemment trait, et tout chaud autant qu'il est possible. Il auroit beaucoup plus de succès si on nourrissoit les animaux dont on tire, avec les plantes appropriées à cet état, telle que les aromatiques. -

L'état avancé de l'ulcère du p<sup>ou</sup>mon, contre-indique l'usage du lait. C'est alors qu'il s'altère, qu'il cause des vomissemens, des oppressions et des cardialgies, si on s'obstine à le faire prendre aux malades. Les absorbans pourroient à la vérité prévenir cette dégénération. Mais ces **remèdes sont inutiles, et on ne peut pas s'attendre à un succès, si le haut degré, que la fièvre hectique et l'état de consommation ont fait les plus grands progrès; le lait occasionne alors des sueurs nocturnes, des défaillances, des engorgemens, et des diarrhées colliquatives qui entraînent les malades au tombeau.**

Lorsque l'ulcère provient d'un catarrhe, et sujet à une obstruction sensible



A Fappui de ccs auloitès, je citerai deux^auties faits consignés , le premier dans le Journal de Parig du jo octobre 17P0 ;l'autre ,qui se trouve dans celui du 20 octobre de Ja même ai^jpée, est attesté par M. Al . . . . . médecin à Groningue. Cinq enfans nés de père et mère vigoureux et sains, ont été successivement les victimes de la phthisie. L'un d'eux âgé de quarante-cinq ans , est mort au mois de juin 1779. Son fils unique âgé de vingt ans, a cru pouvoir se sevir des linges et harçes de son père , et sur-tout d'une e^pèce de witchourats, 011 pelisse doublée de peau. Sa santé s'est aUérée dès le commencement de l'hiver (Jernier, et malgré les remèdes et un bon régime, il esl dans tin &at de marasme qui donne les plus \ives alarmes.

Il est encore certain que dans plusieurs villes d'Italie il existe des lois qui ordonnent que Us vêtemens et les linges des maladesdecegenre, seront brûlés après leur mort: fb/f z le Journal de Paris du 10 octobre 17'o.

Nous finirons en disant que la phlhisie pulmonaire est sou vent symptomatique > et qu'elle dépend des maladies de la peau , de la suppression des dartres et des maladies veneriennes. Il faut alors combattre la maladie primitive qui y a donne lieu. Dans la phthisie venerienne , il ne faut point s'abstenir d^s merewwux , par la crainte que les malades ne succombent à leurs effets. On a vu des phthisies véroliques, C'u\ paroisoient désespérées , céder k un bon traitement mercuriel. Il feut néanmoins être plus réservé que si la inaladie étoit seule , et commencer par de plus petites doses et insister •Fong-tenips sur cetusage, sans nég'i-

ger les remèdes approprife à Péiat du poumon.

L'ulcère du poumon peut être entretenu par la fluxion de dilterentes humeurs, par leur me'tastase sur sa substance. Il peut être encore accompagné destructions considerables , et même y être subordonne ; 11 e<sup>st</sup> aisé de voir que , relativement a ces différentes complications , on doit suivre un traitementdilterent. i\ai//w dit avec raison , qu'on\* gueriroit.plus de phlhisies qu'on ne fait , si on n'avoit pas la manie de croire qu elles sont toutes incurables,si on remontoit à leurs véritables causes, et si on employoit un traitejnt convenable , a moins qu'elles ne reconnusent, pour cause un vice de confermation. M. AMI.

M. Cailleas., docteur en médecine , rapporte dans le Journal dePans du 2 octobre 18 I, un traitement qui mérite d'avoir la plus ^ande publicité. Il s'explique ainsi : ( Ayant épuié tous les remèdes pour le traitement de la phlhisie pulmonaire , n'en ayant obtenu aucun succès avantageux , je me deterifiinai a faire respirer de Fair ,v-eritablement pur , autrement dit dephlogistique,aunphtbique sur la fin du deuxieme degre. Je vis comme par enchanlement, le maladeVeyenir peu a peu et se retablir en tres-peu de temps. Ce fut l'affaire de dix j-urs pendant lesquels tous les symptômes disparurent. I\* prit de Tembonpoint , des forces, de rapp^tit, et iljouit aujourd'hui de la meilletire santé.

J'ai employé depuislemêmemoyen et avec beaucoup de succès dans cette maladie, entr'autres chez une p<sup>ei</sup>f sonne dans cet état, qui avoit dep\*\<sup>IS</sup> quelque temps ou des sueurs colli"

quafives, ou le *dévoiment*. Elle a eu beaucoup de bonheur, j'en conviens; car je ne crois pas qu'au troisième degré de cette maladie, ce moyen puisse réussir, sur-tout si le sang est en dissolution, si le pus est continuellement entraîné dans la masse des humeurs, et si la substance des poumons est détruite. Mais il est certain qu'il est capable de consolider l'ulcère, et qu'on peut vivre long-temps quoiqu'il y ait déperdition de la substance des poumons.

Du rebtec'est un air<sup>ie</sup> les malades respirent toujours avec plaisir, et s'ils sont dans un état totalement désespéré, il prolonge leur vie, il diminue les douleurs, facilite l'expectoration et donne de la force aux malades; car je crois que c'est ainsi qu'il guérit. Ils voudroient toujours en respirer, tant us sen trouvent rien, quoiqu'il ne faille en respirer que quelquefois dans la journée.

Je crois très-peu à l'efficacité des remèdes, appelés spécifiques, et je pense même qu'aucun de ceux qu'on donne pour tels, ne mérite ce nom; on convient, malgré cela, qu'ils peuvent réussir assez souvent. Il est facile de voir, d'après cette profession de foi, que je ne regarde donc pas comme spécifique le sirop dont je vais donner la composition, quoique je puisse assurer que par son secours j'ai rendu la santé à un grand nombre de phthisiques, et qu'il a toujours eu un succès décidé dans les phthisies commençantes, lorsqu'elles n'étoient pas la suite d'une maladie accessoire; je dis plus; j'ai sauvé la vie à plusieurs phthisiques, dont la maladie étoit au second degré. Boherrave est l'auteur de ce sirop; un de ses disciples m'en a communiqué la recette, et je Tai dem-

it<sup>à</sup> M. Mifoifhrd<sup>ap</sup>olbicaire<sup>ruede</sup> Beaune, fauxbourg S. Germain, de Paris; ceux qui ne voudront pas prendre la peine de composer ce sirop peuvent s'adresser avec confiance à ce célèbre démonstrateur de chimie. Son usage produit les meilleurs effets dans toutes les espèces de rhumes, même les plus opiniâtres.

Bétoine, aigre moine, buglose, sanchle, consoude pulmonaire, de chacun une poignée, . . . \*; m<sup>l</sup>isse deux poignées . . . ; ache, quatre poignées. Nettoyez bien toutes ces herbes, et les ayant coupées menu, mettez-les dans un pot neuf vernissé; mesurez le feu que vous verserez dessus, jusqu'à ce qu'elle surpasse de la hauteur d'un travers de doigt les herbes . . . ; joignez-y ensuite autant de miel de Narbonne qu'il y aura de pintes d'eau; laissez-les jusqu'à ce que les herbes soient réduites en pâte . . . ; lutez au surplus parfaitement le pot avant de le mettre sur le feu afin d'empêcher l'évaporation des principes volatils . . . ; passez ensuite tout dans un linge bien net, et exprimez fortement les herbes, afin qu'elles rendent tout ce qu'elles contiennent . . . ; mettez ensuite dans cette decoction, et coupez en petits morceaux, sebestes, jujubes, dattes, raisins de damas, de chacun six onces . . . ; graines d'orties, une once . . . ; Qetir de sauge et de romarin, de chacune demi-once . . . ; faites cuire ensemble pendant une demi-heure; exprimez de nouveau . . . ; mesurez cette decoction, et ajoutez-y autant de livres de sucre raffiné qu'il reste de pintes de decoction . . . ; faites recuire le tout ensemble jusqu'à la consistance de sirop que vous garderez ensuite dans des bouteilles bien bouchées.

De trois en trois lieures on en prend un# cuiller<sup>e</sup> à bouche , et sur chaque prise un petit bouillon fait avec le bœuf et le veau; il suffit de manger dans la journée deux petites soupes. Lorsque le mal n'est pas fort , on diminue la quantité du sirop, et on n'en prend que de quatre en quatre heures , afin de pouvoir dans l'intervalle donner une nourriture plus solide. Lorsque le malade est hors de danger, il doit continuer de prendre de ce sirop trois fois par jour, quatre heures avant chaque repas.

Pour les rhumes , on en prend comme du sirop ordinaire , dans une suffisante quantité d'eau légèrement chaude.

PHTHISIE-PULMONTE , \**Médecine vétérinaire*. La pulmonie est une ulcération du poumon , avec écoulement de pus par les naseaux du bœuf et du cheval.

L'animal est pour l'ordinaire gai jusqu'à ce qu'il soit devenu phthisique; il tousse; parvenu à ce dernier état , il est triste , languissant, il mange peu , il tousse davantage ; il rend par les naseaux une matière purulente, que chaque expiration sonore fait sortir en plus grande quantité; le poil est terni et tombe facilement ; en s'approchant de la tête de l'animal, on sent qu'il sort des naseaux une odeur fétide , la maigreur augmente tous les jours , de même que la faiblesse, le pouls qu'on sent à l'artère maxillaire est petit et fréquent.

Le principe le plus fréquent de cette maladie est sans contredit l'inflammation des poumons ; souvent l'animal est produit par

le transport d'une humeur purulente; le virus de la morve, le farcin , la gourme , ( voyez ces mots ) déterminent la suppuration dans les pottions du cheval ; c'est sans doute pour cette raison que l'on a établi quatre espèces de pulmonie ; savoir : 1<sup>o</sup>. la pulmonie simple, qui succède à l'inflammation des poumons , produite par des fatigues outrées , par le passage subit d'une grande chaleur , à un froid vif, etc. ; 2<sup>o</sup>. la pulmonie de morve causée par le virus farcinieux ; 3<sup>o</sup>. la pulmonie de farcin , provenant du farcin ; 4<sup>o</sup>. la pulmonie de gourme , formée par un dépôt de gourme ; il y a donc quatre espèces de pulmonie, à raison des causes qui la produisent.

On doit bien comprendre que ces trois dernières espèces de pulmonie n'offrent aucune espérance de guérison > et qu'il seroit très-inutile de proposer ici un traitement qui pourroit jeter les fermiers dans des dépenses infructueuses, le miel, le lait, les baumes , le soufre , l'eau de chaux , les parfums balsamiques > n'ont jamais eu de succès ; l'expérience prouve qu'il est seulement possible de tenter la guérison de la pulmonie survenue à la suite de la courbature ou de la pleurésie, encore faut-il se hâter ; pour cet effet , favorisez l'expectoration ou l'éjection du pus, par les breuvages délayés et adoucis sans faits avec la réglisse , la guimauve , la chicorée , la Lourrache, etc.; ensuite faites une légère décoction avec deux poignées d'hysope ou de lierre terrestre dans environ deux pintes d'eau , et faites-la avaler au bœuf ou au cheval, tous les matins\* Sur la fin du traitement





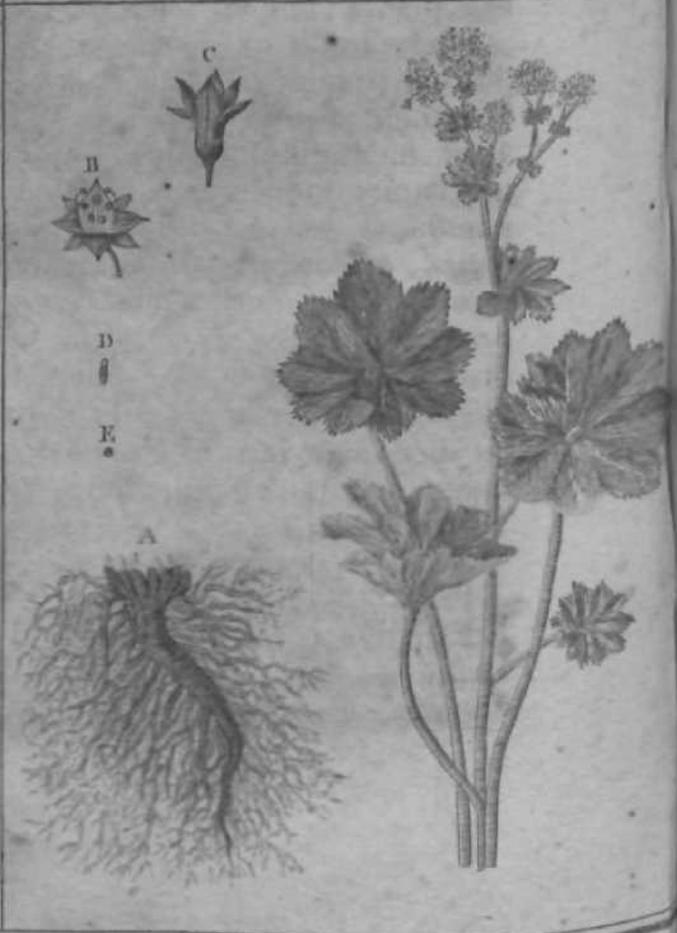
*Le Pied-Chatter.*



*Le Pied J, Eau.*



*Le Raisin d'Amérique.*



*Le Tit'f de Lyon.*

administrez tous les jours , le matin à jeun , à l'animal , trois pintes de décoction détersive , pectorale , vulnéraire et astringente ; pour cela prenez racine de grande consoude , deux onces ; racines de guimauve , une once ;

bouillir dans une suffisante quantité de decoction d'orge, et réduisez à six livres ou trois pintes; passez-Us

substituez à ce baume une once de soufre térébenthiné ; continuez ce breuvage pendant quinze jours, et par ce moyen vous parviendrez quelquefois à la guérison de la pulmonie qui succède aux maladies qui reconnoissent pour cause une inflammation simple des poulmons.

Mais quant à celle qui est causée par des tubercules suppureux, par la gourme, la morve, le farcin, nous le répétons, elle est incurable.

Où connoit que le pus qui se fait par les naseaux, vient seulement des poulmons; lorsque, cet écoulement est simplement purulent, que l'animal tousse, et qu'il n'est pas glande. Il arrive cependant avec le temps, que le pus, en passant par le nez, ulcère quelquefois la membrane pituitaire, et cause la gonorée proprement dite, dans laquelle le cheval devient glandé, et la pulmonie est alors composée. ( Voyez MORVE quant aux autres signes qui la caractérisent ) M. T.

PHYTOLACA ou RAISIN D'AMERIOCE. ( Planche XX. ) Voyez la classe dans la decandrie digynie, et le nomme *Phytolacca*

*americana*. Tournefort le place dans la sixième section de la huitième classe des herbes à fleur en rose, dont le calice devient un fruit mou.

*Fleur* ; rosacée, composée de cinq pétales ouverts, étendus, courbés à la pointe, et dépourvue de calice ; A représente sa fleur avec dix étamines.

*Fruit* ; B représente sa baie sale des

serre

*Feuilles* ; portées par des paucilles simples, très-entières, larges de nervure et dees au toucher.

*Racine* ; plus grosse que la

*Port.* Les tiges s'élèvent quelquefois à six pieds, elles sont fermes, rougeâtres rameuses ; les fleurs sont disposées en grappes opposées aux feuilles, soutenues par de courts péduncules ; le fruit est purulent, et celle des baies est d'un violet foncé ; les feuilles sont vertes, et les tiges vement parce qu'elles sont cultivées dans les jardins, ou il brave les rigueurs de l'hiver.

Pf. résolutives ; elles ont un saveur fade, et sont abondantes.

On a essayé l'usage de l'extrait de ces feuilles et le succès de l'application sur des lunettes squameuses et cancéreuses, ainsi que sur des ulcères de cette

natu e, et Pun et l'aulre nW pas produit PeFet que Ton en attendoit. M.deJussieu place la racine au rang des plantes purgatives mediocres , dont on ne doit faire aucun usage lorsqu'il y a des inflammations internes, mais qu'on emploie dans les fievres malignes , put rides , intermittentes , et dans les menaces d'lethargie, , , ,

*Proprietes economiqu&s.* Cette plante figure tres-bien dans le milieu des grandes plates-bandes.

On retire par l'expression du fruit, lors de sa maturite, un sue d'une couleur pourpre, belle, et bien decidee. Apres en avoir passe le sue au tamis, ou a travers un linge serre , on l'obtient pur, , debarrassé des graines et des debris du fruit. Je n'en suis servi pour teindre différentes etoffes, Le sue traité avec les acides, prend superieurement sur les étoffes de laine, tels que les draps , les molletons^ les serges, etc.; mais sans les acides il prend la couleur de feuille morte, Sur la soie non dé-cruée, sur le coton , la couleur est la même; la soie bien préparée prend la couleur pourpre, moins biezi que la laine.^

J'avois renfermé le sue dans un vase que je tenois dans le cabinet ou je travaillois; apres un certain nombre de jours j'éprouvois en travaillant un malaise, des maux de cœur, des envies de vomir dont je ne prevois pas la cause; enfin je me rappelai le vase , et je trouvai le sue en fermentation vineuse, et dont la surface ressembloit ^ celle d'une cuve qui travaille. Je rapporte ce trait , afin que si quelqu'un entreprend de nouvelles experiences , il se tienne sur ses gardes,

P CEA. ( Fb/«SAPIN.)

PIGOTE. ( Voyez CLAVEAU. )

PIED. Mesure convenue dans chaque pays , et qui varie quant a son étendue. En France, la mesure appelée *pied-t/e-?oi, est de* 12 pouces, et le p-mce est divisé en 12 lignes. Plusieurs provinces aujourd'hui, reunies a la couronne, ont des pieds de longueurs différentes; mais le pied-de-roi est en général admis dans tout le royaume. On doit donc, lorsqu'on donne, par exemple, une batisse a Pen tiep rise , un déblai de terre, un dévichement, etc. , specifier t-u'on present que l'ouvrage soit fait par toise de six pieds-de-roi, autrement l'entrepreneur se serviroit de la mesure la plus petite. Voici le rapport des pieds dont on se sert dans nos provinces avec le pied-de-roi ou pied de Paris.

Avignon et Aix en Provence, 9 pouces 9 lignes.

Besan^on , xi pouces, 5 lignes , 2 points.

Dôle , i3 pouces , z lignes , 3 points,

• Dijon, 12 pouces, 7 lignes, 2 points\*

Genève, iJ pouces , 4 points.

Grenoble, 12 pouces, 7 lignes , 2 points.

Pied de Lorraine , 10 pouces , 9 lignes, 2 points,

Lyon , 12 pouces , 7 lignes , a\* points.

Maçon , 12. pouces , 4 lignes , 5 points.

Sedan, 10 pouces, 3 lignes.

Strasbourg, 10 pouces, 3 lignes , 2 points.

Vienne en Dauphiné, 11 pouces, n lignes.

*Pied courant.* C'est le pied qui est mesuré suivant sa longueur.

*Pied carré.* C'est le pied composé de la multiplication de deux pieds ; ainsi un pied étant de 12 pouces , un pied carré est de 144 pouces > nombre qui provient de 12, multiplié par 12. Taut re talon ,

*Pied cube.* C'est un pied qui contient 1728 pouces cubes , nombre qui est formé du produit du pied carré multiplié par le pied simple,

Cet article est tiré du Dictionnaire Encyclopédique.

PIED. MÉDECINE VÉTÉRINAIRE. L'ongle, le sabot, le pied , sont des mots synonymes. Il entre dans notre pon de rappeler ici la division que l'on en fait en pinc§ , en talons, en quarti^, et de définir ce qu'on entend par ces parties , ainsi que par celles qui sont connues sous la dénomination de couronne , de sole et de fourchette- Entrons en matière.

Le pied du cheval est composé de parties dures et de parties molles. Les parties dures sont les os; les parties molles sont les chairs. Toutes ces parties sont contenues dans une boire de corne, que l'on appelle *sabot*. Il faut en considérer :

1°. La forme : elle est la même que celle de l'os du pied ; c'est-à-dire , qu'elle présente un *ovale* tronqué, concave sur les talons, et tirant sur le côté en pince.

2°. Le volume et les proportions." Les talons n'est proportionné qu'autant qu'il répond aux parties dont il est une suite et qu'il termine. Supposons par exemple , un cheval de la taille de cinq pieds , en qui les membres et toutes les pièces articulées qui les composent ; seroient dans le rapport

le plus parfait; l'assiette ou la partie de l'ongle des extrémités antérieures qui portera sur le sol , aura quatre pouces cinq lignes dans sa plus grande largeur, et cinq lignes deux lignes dans sa plus grande longueur, à partir d'une ligne qui , appuyée sur l'un et l'autre talon , traverseroit le vide de la bifurcation de la fourchette.

La couronne aura quatre pouces d'un côté à l'autre , au plus saillant , et une même distance de sa partie antérieure à la partie la plus saillante du talon.

La hauteur verticale de ce même sabot , sera de deux pouces deux lignes , mesurée du milieu de la partie antérieure et la plus élevée de la couronne jusqu'au sol ; mais cette élévation se réduira aux quartiers, si un pouce sept lignes et demie, si on prend au droit du milieu de la couronne, entre le talon et la partie antérieure de cette première partie, et elle n'aura plus en talons ou dans la dernière que huit lignes.

L'inclinaison du contour antérieur ou de profil > sera telle que si on la prolongeait sur le terrain , on trouveroit un pouce onze lignes de longueur entre l'à-plomb du sommet de la couronne et le point où atteindroit sur le sol l'extrémité de la pince au rayon de cette prolongation : ce contour doit s'approcher ensuite insensiblement et de plus en plus de la verticale, de manière à n'être incliné au droit du milieu de l'assiette vue latéralement, que de quatre lignes, et à perdre toujours imperceptiblement jusqu'à environ quinze lignes de l'extrémité des talons, où il devient vertical, et de là s'incline en arrière à tel point, qu'au droit des talons, l'à-plomb du contour de la couronne dépasse de

six lignes le point d'appui du talon sur  
\*<sup>e</sup> sol.

Ces mesures géométriques, c'est-à-dire, prises entièrement des parallèles, ne se rapporteront pas absolument au sabot des extrémités postérieures ; il est des différences à observer.

1<sup>o</sup>. La largeur de l'assiette, mesurée comme dans l'ongle de l'extrémité antérieure, aura quatre pouces et demi, au lieu de quatre pouces cinq lignes, et sa longueur sera de cinq pouces six lignes,

2<sup>o</sup>. Les dimensions de la couronne d'un côté à l'autre seront les mêmes à celle de l'ongle antérieur en cet endroit ; mais de la partie antérieure à la ligne la plus saillante du talon, elle aura huit lignes de plus.

39. La hauteur verticale aura huit pouces et demi ; dans les quartiers, elle sera réduite à un pouce neuf lignes, tandis qu'au talon elle sera parfaitement égale en élévation.

4<sup>o</sup>. Enfin l'inclinaison du contour antérieur, vu de profil, et prolongée comme dans le pied de devant sera de deux pouces de longueur entre la plume du sommet de la couronne et le point que nous avons désigné sur le terrain.

La connaissance de ces proportions assez ingénieusement assignées, non sur un ongle qui n'ayant jamais porté de fer, aurait éprouvé de la part du sol, des atteintes, qui en auraient inévitablement altéré la forme et les fibres naturelles, mais sur un pied vraiment beau et parfait, comme il doit l'être quand il est ferré selon l'art, peut nous donner les plus grandes lumières : l'ongle, par exemple, éprouve-t-il ces dimensions ou ne les atteint-il pas ? il est également déficient. Une ampli-

tude plus ou moins vaste\*, mais toujours très-commune dans les chevaux lourds, mols et foibles, est la ligne marquée de sa délicatesse, de sa trop grande sensibilité, de la propension à s'échauffer bientôt sur le sol, et rarement peut-on y adapter des fers d'une manière vraiment solide ; d'ailleurs, cette partie rend pénible par son propre poids, la marche de l'animal déjà naturellement débile ; il butte, il bronche, il se lasse aisément, et le moindre travail le fatigant pour peu qu'il soit exercé, la mine de ses membres ne peut être que prochaine ; un ongle trop peu volumineux, au contraire, est aride, sec, cassant, et le plus souvent aussi, par son inflexibilité, par sa dureté et surtout par son rapprochement des parties molles auxquelles il devrait servir de défense, il occasionne en elles, en les comprimant, une douleur plus ou moins vive : s'il n'a pas la hauteur et la longueur requises, son appui n'ayant lieu que sur une très-légère portion ou sur une très-petite quantité de points du sol, la machine élevée sur quatre colonnes dont la base alors est très-étroite, n'a que très-peu de stabilité, et s'il n'est pas en ce cas exposé à des éclats, à des fissures, comme il Test assez ordinairement, les corps durs sur lesquels il pénétrera, lui feront éprouver une douloureuse sensation,

5<sup>o</sup>. La consistance : l'union trop intime des fibres, leur trop grande tension, l'étroitesse ou plutôt l'oblitération des canaux destinés à contenir et à charrier le fluide, telles sont les causes de la sécheresse et de l'aridité de l'ongle, tandis que le relâchement de ces mêmes fibres, le moindre resserrement des vaisseaux,

une plus grande abondance de porosite et par conséquent un aWd plus considerable de liqueurs, proSuiront l'effet oppose", de la, les pieds qu'on nomme tres - improprement *pius gius*, qu'il conviendrait de nommer plut est le plus souvent *des mains*, si vaste que le tissu de l'ongle en est distendu, que le sabot en paroît évasé ; tre le danger qu'il y a de piquer, de serrer, d'enclouer ces sortes de encore que dès ers momens l'application des nouveaux fers les étoune toujours et qu'ils sont toujours foibles. Très-frequeemment encore ces sorles de pieds en imposent par les dehors t rs d'une beauté apparente qu'ils ne doivent qu'à leur defectuosite', pu:scjue l'ongle ne paroît en eux extérieurement uni, liant et plein de vie, qu'a cause de la Jâchete" de son tssu et le petit nombre de fibres dont il est formé.

Nous exigeons donc dans le pied une épaisseur proportionnée qui en fait la force, qui s'oppose a la sensibilité et qui garantit le cheval de tre piqué, serré, et encloué aussi iacilement qu'il pourroit l'être, si la consistence de l'ongle etoit plus *romre*. Nous demandons encore que sa fermeté siot accompagnée de souplesse. Ces deux qualités réunies lui font soutenir sans éclater les lames que l'on y broche ; ce que l'on ne rencontre pas dans l'ongle des pieds que l'on nomme *pieds dérobes* ; c'est-à-dire, de ceux dont la corne est si que la lame la plus déliée y fait, pres du fer, des brèches considerables. principalement à l'enditoit des rivures. De tels pieds son souvent deferrés, et Tétempure extraor-

'lome yil-

dinaire, i la^uelle, on a reu r'os n pareille circonstance, ^ « ° TM. £ q^opcommunem^t dans ks parties molles des offenses de la pai t des lames.

Le tissu de l'ongle dans des piedj *Tanendms Vachete* *^T M p l* *piet* de vie ; aussi se laisse-t-on assez souvent séduire par ce dehors trompeur. Il n'en est pas de même d'un nombre de défauts bien arrarens dans une infinité d'autres pSis ; ttllsont, par exe\_mplc, les aspfrié, qu'on remarque quelou\_e,lo,s, des illégali. !\*,

quartier et d'un talon *4.1>autre Dalls* le cas de la présence de ces cordons, le pied est dit *cerclé* ; souvent alors l'animal feint ou boite. Souvent aussi ces cercles ou cordons existant en dehors comme en dedans, compriment les parties molles, et la douleur qu'ils\* suscitent donne lieu à la claudication, Il est donc certain qu'en général l'ongle doit^ être un dans toute son &endi<ie ; il est toujours tel dans les pieces vifs ; c'est-à-dire, dans ceux qui n'éttmt pas pri v^s des sues ndcessaires à leur >otretien, possèdent, si nous osons nous exprimer ainsi, cet éclair dont jouit tout corps à qui la faculté de végéter n'est pas ravie. La rétraction, le resserrement, le rétrécissement de l'ongle, sont encore autant de points sur lesquels on ne doit pas passer sans attention. Il en est ainsi du desséchement qui en diminue la forme ; le pied rend alors un son creux, pour ainsi dire, que and il est heurté, on diroit qu'il est entièrement *caye*. On doit^aussi rendre garde que l'ongle fendu sur *m:Heu da* ne wit pas

sapartieant&ieure; ceste fenfe, plus ou moins /isible, commençant dès la couronne, est ce que Pon norame *soie oxpiéd de boeuf*. (Voyez SOTE.) Cet événement que nous meltons au rang des maladies externes, attaque plus comraun<sup>^</sup>ment les extrémL<sup>^</sup>tés postérieures que les ant&rieures. Il est encore une maladie qui peut intéresser totites les parties du piedzelle est la suite d'unheurt violent des pieds du chevalcontreun corps dur, et nous lanommons en conséquence *étonnementdu sabot*. (J<sup>^</sup>oyezcexnot.)

Passons actuellement à la division du pied.

Le sabot a deux faces; Tune antérieure et supérieure, conyexe, qu'on f!ppellewi//ra//<sup>^</sup>. LapartieHférière, la sole prop\* einct dite.

La partiesupérieureenestlacouronne; la partie inférieure la fourchette et la sole; la partie antérieure, la pi nee; la partie postérieure, lefaion; enfin, les parties latérales internes et externes, sont distinguées par les uoms *Aequartiers de dedans, eldequârriersdedehors*.

Mais, sans parlericidela différence que Ton observe danstoutescsparties, relatifement à leur substance età leur consti'iction, arrêtons-nous seulement aux beautfeet auxdéfauts dont elles peuvent être suscptibles.

i<sup>a</sup>. Les talons; ils doivent être élevés dans une juste proportion, Nous renvoyons donc le lecteur à laraesue que nous en avons d-nnée en parlant des proportions. Il faut encore qu'ils soient fermes, ouverts et égaux. Dans les piedb dont les talons sont bas, comniun<sup>^</sup>ment la fourchette -a trop de volume; eile est grasse, c'esl-a-dire tiop molle; et.cette partie portam directement

surle sol, l'animal souffre n<sup>^</sup>cessairement, et le plus souvent il boite.

Ce défaut est d'une consequence encore plus grande dans les chevaux long-joiniés, dont Jes fanons touchent presque à terre; car il est bien difficile que Tart restreigne le mouvement, Faction et le jeu des articulations du boulet et du paturon. Au surplus, on distingue le talon qui a été abattu de celui en qui le défaut d'élévation est un défaut de nature p en examinant ia fourchelte qui est ordinairement d'un volume médiocre et proporlionné dans les pieds exempts de ce vice.

Le irop d'élévation des talons, joint à l'aridité de l'ongle > et à une foiblesse excessive, et telle que la pression la plus légère suffit à leur rapprochement, sont un présage de leur resserrement et de Pencasielure. (f<sup>^</sup>oyez ce mcA.) Cessartes de talons qui fléchissent et plient ainsi > sont appelés *des talons Joibles*, des *talons flexibles*. On doit encore faire une grande différence entre le talon £>ible et le talon affloibli. La foiblesse naturelle a pour cause la qualité de- Tongle même > tandis que la foiblesse ace id en telle ou acquise, peut provenir de quelques maladies qui auront endommagé > usé ou diminué la frn-ee de la fourcherte, ou de Tignorance du mai\*echal, qti n'aura pas entretenu celle qui étoit nécessaire pour contend Jes talons, pour Us empêcher de se resserrer, ou qui les aura resserres lui-même en creusant, aulieu de p#arrer a pHt et sans pencher le boutoir, quand\*il les a abattus. Cette mauvaise opération qui n'est que trop ordinaire à la campagne, par laqu<sup>^</sup>e le marechal se ilatte d'ouvdr <sup>les</sup>

Uions, enlève totalement l'appui qui étoit entr'eux et la fourchette, et dès lors les parois de l'ongle en cet endroit cessant d'être gênées, contenues, et d'avoir un soutien, se jettent et se portent en dedans, d'autant plus aisément, qu'il est de la nature, de la corne de tendre à se resserrer.

Des pieds dont les talons sont trop hauts, mais larges et ouverts, manquent ordinairement par la pince. Si le vice qui naît du peu d'élevation des talons, est plus grand dans les chevaux long jointes que dans d'autres, on doit bien comprendre que celui qui résulte de leur trop de hauteur, augmente à proportion dans les chevaux court-joints, droils sur leurs membres, boutes, arque, ou brassicouverts. (*Vo*ez ces mots.) Des talons excessivement élevés favorisent la mauvaise position et la direction fautive de la jambe de l'animal. Nous ajouterons encore que tout pied trop allongé, outrepassant en talons sa rondeur ordinaire, a des dispositions réelles à Tencafelure. (*Voyez* ce mot.) Enfin l'expérience nous apprend que l'inégalité des talons est plus commune dans les chevaux fins, quand cette partie est en eux étroite et serrée, et lorsqu'on n'a pas la précaution d'humecter souvent leurs pieds.

2°. Les parties latérales ou les quartiers: celui de dedans est constamment et naturellement plus faible que celui de dehors. Ils doivent être nécessairement égaux en hauteur, autrement le pied seroit de travers, et la masse, ne portant que sur le quartier le plus haut, l'animal ne pourroit marcher avec facilité ni avec assurance.

L'inégalité des quartiers provient de plusieurs causes, de la main inhabile ou paresseuse du maréchal qui néglige de couper ou d'arrêter également, vu le moins de facilité qu'il a dans le maniement du bouterolle quand il s'agit de retrancher du quartier de dehors du pied du monloir, et du quartier de dedans du pied hors du monloir; ou de la surabondance des liqueurs qui nourrissent l'ongle, et qui, à raison de quelques causes occasionnelles, se distribuent en plus grande quantité dans un quartier que dans un autre; ou de la conformation vicieuse de l'animal, dont le poids, s'il est chargé ou pauvre, ou s'il a des jambes de veau, porte plus sur un quartier que sur l'autre, et celui sur lequel il reposera le moins, poussera et croîtra plus que celui sur lequel il s'appuiera davantage, ou enfin, de la situation des poulains élevés dans des pâturages montueux et inégaux.

Cette inégalité ne consiste pas seulement dans celle de leur hauteur véritable; ils peuvent paroître inégaux en élévation par le rejet et la direction de l'un d'eux en dedans ou en dehors. Ainsi, par exemple, dans un pied dont l'ongle est aride et sec, un des quartiers se jetant en dedans, l'autre dont l'ongle ne sera plus seulement plus prolongé, mais dont la direction sera perpendiculaire et tombera à plomb sur le terrain, semblera avoir plus de hauteur. Il en sera de même dans l'un des quartiers se jetant en dehors, par les unes ou par les autres de différentes causes qui peuvent donner lieu à cette difformité.

3°. La sole: cette portion de l'ongle qui tapisse en plus grande partie et

qui clôt avec la fourchette le sabot inferieurement, doit avoir nécessairement, de la force et de la vigueur pour resister, sans dommage et sans vouleur, a la duvete et a raspeHte" des corps sur lesquels l'animal marche. Est-elle foible et molle ? elle se meurtrit aisément; le pied est toujours sensible, et l'animal boite aussitôt qu'il marche sur un terrain ferme, et dans les chemins pierreux: son epais. seur neanmoins ne doit pas etre telle que le dessous du pied n'ait aucune concavite; alors le pied seroit ce que nous nommons un *vied comble*. Ce défaut fait d'abord porter l'animal sur les quartiers, et dans la suite il porte moins sur les quartiers que sur la sole; toute la nourriture se distribuant en pareil cas à cette partie, et la pince et les talons en étant privés, ils se dessèchent et se resserrent. Dans ces sortes de pieds l'ongle est toujours plat, difforme et Icailleux, et les chevaux nourris et élevés dans des pays marécageux, sont plutôt sujets à ce défaut que les autres. On appelle *pied plat* ceux qui, moins caves qu'ils ne doivent l'être, doivent encore leur difformité à leur trop de largeur et à leur trop d'étendue. Les talons dans ce cas ne se resserrent pas, ils s'élargissent du côté des quartiers, et la fourchette porte à terre. Insensiblement le pied plat peut devenir comble. Il est des pieds plats naturellement et par vice de conformation. Il en est d'autres qui sont plats, larges et étendus, parce que les chevaux ont été nourris dans des pays humides; d'autres enfin ont les talons conformés comme ils doivent l'être, mais l'ongle s'étend vers la pince; ce défaut est l'effet

ordinaire de la fourbure. (Voyez ce mot.) Le pied est plat, l'ongle dans lui-même, tandis qu'au milieu, et a la partie antérieure du doigt, il est cercle. Le cheval en fixe son appui sur le talon, et non sur la pince, sur-tout si le pied approche de la figure, le pied comble, par le moyen de l'elevation de la sole, qui pousse en dehors, présente une sorte de croissant. Les chevaux dont les pieds sont plats ne sont d'un grand service, sur-tout si la fourbure a quelque part à se faire. La sole peut ne pas être voûtée et saillante dans une seule portion de son étendue; cette saillie forme ce que nous appelons un *oignon*. (Voyez ce mot.) Il doit comprendre au surplus que tout pied plat et comble est plus susceptible que les autres de contusions, de foulures, de bleimes foudroyés, etc.; comme tout pied au cercle, encastelé, est exposé aux bleimes sèches. Voyez tous ces mots).

4°. Enfin la fourchette; elle doit être proportionnée au sabot; une fourchette trop étroite, annonce toujours un pied détectueux. Sa disproportion en maigreur est le partage d'un ongle trop sec, tandis que sa disproportion en volume existe communément dans les talons trop bas. Quant aux autres défauts et aux maladies, voyez FOURCHETTE.

*Bes maladies du pied-l'esxaiaic* auxquelles le pied du cheval est exposé, sont l'atavite, l'avalure, la bleime, le clou de rue, la compression de la sole, le barnue, l'e...

castelure, Fenclouure, P&onnenient de sabot, le fisc ou crapaud, la forme, la foulure de la sole, la fourbure, la fourmillière, le javart encorné, l'oignon, la piquure, la seime, la brûlure de la sole, les cercles ou cordons et les croissans.

Mais outre ces maladies que Ton trouvera amplement détaillées par ordre alphabétique dans le corps du Dictionnaire, quant à leurs causes et à la manière de les gu<sup>^</sup>rir, il en est encore d'autres par lesquelles nous terminerons cet article. "

*Pied alteré* (le) est un dessèchement de la sole come. Ce mal vient souvent de ce que le maréchal a paré le pied jusqu'à la rosfe. (Voyez FERRURE.) L'air ayant enlevé toute l'humidité du pied, et resserré la sole de corne > il s'ensuit la compression de la sole charnue; ce qui fait boiter le cheval.

*Curation.* Relâchez, adoucissez, et humectez la sole de corne, en appliquant des cataplasmes émolliens et des émiellures. (Voyez *cemot*)

*Picdressecheetresserre*. Lamau- vaise méthode que les mar<sup>^</sup>chaux ont de rapetisser, et d'enjoliver le pied, en abattant beaucoup la muraille en rapant bien le sabot tout autour et en vidant le dedans du pied, fait au'on l'expose par la' au contact de l'air. Ce qui enlève une partie du sue de la lymphe nourricière > dissipe l'humidité, dessèche le pied, et fait resserrer.

*Curation.* Humectez le pied avec des cataplasmes émolliens, et même avec de la terre glaise mouillée. Elle produit autant d'effet que de certains autres remèdes conseillés par quelques auteurs.

*Pied foible* ou *pied gras*. Pied

dont la muraille est mince, C'est un vice de conformation qui peut arriver à un pied bief fait tout comme à un pied plat. Les chevaux chez lesquels on remarque ce défaut sont exposés à être piqués, encloués ou serrés, et même à devenir boiteux par les coups de brochoirs qui les étonnent,

*Curation.* Voyez la ferrure de ces sortes de pied, à l'article FERRURE, Chap. III, Secf. VII, pag. 538.

*Pied serré*. Nous appelons *c/ouqui serré* la veine, ou pied serré > un clou qui comprime la chair cannelée.

La chair cannelée peut être comprimée par le clou, lorsqu'il pénètre la muraille et elle, et lorsque le clou coude.

Le clou pénètre entre la muraille et la chair cannelée. Lorsque le fer est étampé trop maigre.

La chair cannelée peut encore souffrir de la compression, lorsqu'il se trouve une louche; pour lors, la pointe du clou passant devant la louche ou derrière, elle fait fonction de coin qui comprime la chair cannelée; ou lorsque la contre-pièture étant trop grande, le clou se tourne de côté, et fait élargir la corne, ou enfin lorsque le clou est trop fort de lame. Dans tous ces cas, la chair cannelée est comprimée, les vaisseaux sont resserrés, et la circulation étant interceptée, il en naît l'inflammation et la formation du pus.

*Curation.* Pour reconnoître le mal, sondez, avec les triquoises; et l'endroit où le pied sera plus sensible vous en indiquera le siège. Si l'accident est récent, il n'y aura qu'une simple inflammation; s'il est ancien, il b' y formera du pus.

Si vous voyez apercevez sur-le-champ que le cheval a le pied serré, clesserez-le, ou bien, retirez le clou qui cause le mal; si au contraire le mal est ancien, et qu'il y ait du pus, servez-vous des remèdes que nous avons indiqués pour l'enclouure.

*(V. Z. Ce mot. i)*  
 L'extension du tendon fléchisseur du pied et des ligamens, vient de la même cause que la compression de la sole charnue; c'est à dire, à l'effort de l'os coronaire sur le W aon ou sur ses ligamens.

et accident arrive lorsque la fourchette ne porte pas à terre, et elle ne porte pas, lorsqu'elle est trop pannée et que les Sponges sont trop fortes ou armées de crampons, le point d'appui étant alors éloigné de l'os coronaire pesant sur le tendon et le fait allonger jusqu'à ce que la fourchette ait atteint la terre; 2°. lorsque le pied du cheval porte sur un corps élevé. Le pied étant pour lors obligé de se renverser, l'os coronaire pèse sur le tendon, et oblige de servir de point d'appui au corps du cheval, et le distend. Enfin l'extension des ligamens vient des grands efforts et des mouvemens forcés de l'os coronaire.

Cette maladie se manifeste par un enflure qui règne depuis le genou jusque dans le paturon, et par la douleur que l'animal ressent dans cette partie lorsqu'on la touche. On s'en aperçoit encore mieux au bout de douze ou quinze jours, par une grosseur arrondie qu'on appelle tumeur Xn, forme une tumeur spherique, dure, indolente, ronde, inegale et pour l'ordinaire fixe.

*Curation.* Dessojuez le cheval; il ne sauroit y avoir extension sans qu'il y ait une forte compression de la sole charnue. Appliquez ensuite, le Jong du tendon, des cataplasmes émolliens que vous renouvellerez trois fois le jour.

Après quinze ou vingt jours, vous apercevez une grosseur limitée au tendon, ou un ganglion, mettez-y le feu en pointe, et laissez l'animal à l'écurie jusqu'à ce qu'il soit guéri; cette méthode m'a réussi à merveille dans deux muets.

M. la Fosse conseille de promener le cheval trois ou quatre jours après l'application du feu, et de le faire travailler une quinzaine de jours de suite; il a même observé que les chevaux qu'on tenoit renfermés dans les écuries pendant tout le temps du traitement, restoient presque toujours boiteux. L'utilité de cette pratique, quoique peu physiologique, ne doit point être révoquée en doute, puisqu'elle émane d'un praticien aussi estimable.

*Pied.* (de la rupture du tendon fléchisseur du) On juge que le tendon fléchisseur du pied est rompu, 1°. en ce que le cheval portant le pied en avant, ne le ramène pas; 2°. en ce qu'il ne sauroit mouvoir l'articulation; 3°. en ce que le tendon est lâche lorsqu'on le louche; on s'en assure même par la douleur que l'animal ressent au paturon, par un engorgement qui survient au haut de la fourchette peu de jours après, et encore mieux quand il est dessotté, par une tumeur à la pointe de cette même fourchette et par un dépôt que denote, du tendon.

*Curation.* Ne tentez jamais la gué-

raison de cette maladie, sans dessoler  
 \* le cheval, et faites une ouverture à  
 la sole charnue, pour donner issue à  
 la partie du tendon qui doit tomber  
 en pourriture; par ce moyen, le reste  
 du tendon s'épanouissant, se collant  
 sur Tos de la noix, s'ossifiant avec  
 l'os du pied, il arrive que  
 le cheval guérit, mais qu'il reste tou-  
 jours boileux. Cette méthode, que  
 nous n'avons jamais suivie, attendu  
 que dans le cours de notre pratique,  
 nous n'avons jamais eu de cheval  
 atteint de ce mal, est celle de M. la  
 Fosse: nous ne saurions trop la recom-  
 mander. L'ouverture dite, ser-  
 vez-vous, pour le premier appareil d'on-  
 guent digestif\*; la partie du tendon  
 détachée, n'employez que de la ter-  
 rébenthine de Venise et son essence;  
 n'oubliez pas sur-tout d'appliquer  
 autour de la couionne, des calaplas-  
 mes émolliens pendant douze ou  
 quinze jours.

*Pied.* ( fracture de Tos du ) Nous  
 avons déjà traité au long de cette  
 maladie à Particle FRACTURE,  
 ( voyez ce mot, page 42, Tom. V,  
 M. T.

. PIED-D'ALOUETTE. Von-Lin-  
 n<sup>le</sup> classé dans la polyandrie trigynie  
 et le nomme *delphinium consotida*.  
 Tournefort Je place dans les fleurs  
 de plusieurs pièces et irrégulières, dont  
 le plus grand devient un fruit à plusieurs  
 capsules, et il s'appelle *delphinium*  
*segetum*.

*bleur*; à cinq pétales inégaux dis-  
 posés en rond; le supérieur échan-  
 c:é; antérieurement plus obtus que  
 les autres, postérieurement en forme  
 de tube, finissant en une longue cor-  
 ne, les autres<sup>7</sup> pétales sont ovales,  
 en forme de fer de lance, presque

^gaux; un nectar d'une seule pièce,  
 divisé en deux, placé au milieu des  
 pétales et prolongé en arrière, dans  
 le tube du pétale supérieur; point de  
 calice; la corolle bleue ou blanche,

jeu#// une seule capsule dans cette  
 espèce, long, droit, recourbé à la  
 pointe, à une seule valve, contenant  
 plusieurs semences anguleuses, rudes,  
 noires.

*Feuilles*; adhérentes aux tiges, di-  
 visées en folioles étroites.

*Uracine*; j<sup>u</sup>votante, droite, ra-  
 meuse, fibreuse, blanchâtre.

*Port*; tige tout au plus d'un pied  
 dans les champs, herbacée, cylin-  
 drique, rameuse; les fleurs naissent  
 au sommet, disposées en grappe, avec  
 des feuilles florales à la base de cha-  
 que pédoncule; les feuilles sont alter-  
 nativement placées sur les tiges.

*Lieu*; les champs; la plante est  
 annuelle et fleurit au printemps.

*Propriétés*; la plante est peu  
 employée en médecine; on la regarde  
 cependant comme vulnérinaire et tri-  
 ngente.

*Culture*. Qu'il y a loin de la plante  
 maigre et gille qui croit spontanément  
 dans nos champs, parmi nos  
 blés, avec le pied d'alouette cultivé  
 dans nos jardins! C<sup>est</sup> pendant est la  
 même plante que la bonne culture a  
 successivement portée au point de  
 perfection, de beauté, et de couleurs  
 brillantes où nous la voyons.

La forme de la racine indique  
 qu'elle aime les terres légères, faciles  
 à pénétrer; et pour maintenir le pied  
 d'alouette dans sa perfection, il faut  
 lui donner un sol riche d'engrais  
 animaux ou végétal bien con-  
 sommé.

On sème sur Li fin d'octobre, la  
 graine dans une terre bien préparée,

,el même au commencement de ce mois dans, les climats froids, afin que la plante ait le temps de prendre assez de consistance avant les grands froids et qu'elle les supporte bien. Si chacun veut avoir une époque suivant le climat qu'il habite, il n'a qu'à considérer l'époque à laquelle la graine qui s'est semée d'elle-même, germe et lève naturellement. Si on attend après Thiver à semer, c'est contrarier l'ordre de la nature, et il n'y aura pas une différence de quinze jours, au terme de la fleuraison; par conséquent la végétation de la plante aura été trop précipitée par les chaleurs, et les fleurs seront moins belles, les grappes moins garnies de fleurs, et la graine moins bonne pour semer de nouveau. Liger conseille de semer sur couche pour transplanter ensuite. Il faut donc semer dans des pots, les dépoter au temps nécessaire, et prendre garde que la terre ne se détache de la mère racine très-peu garnie de chevelus. Après le pavot, je ne connois aucune plante d'agrément aussi difficile à la reprise > et ignore même si elle est susceptible à moins qu'on ne lève avec toute la terre de sa circonférence, et qu'elle ne s'aperçoive pas qu'elle est changée de place. Il vaut donc beaucoup mieux semer sur place, soit en bordure > soit par compartiment, et seiner fort clair, à moins qu'on ne soit sans cesse à supprimer les plants surnuméraires à mesure qu'ils poussent. La graine demande à être peu enterrée et simplement recouverte avec le rateau.

Cette plante si petite pendant les cinq premiers mois, acquiert tout haut souvent une hauteur de quatre pieds; ses feuilles s'étendent et

peut line espace de douze à quinze pouces, suivant la nature du sol qui les nourrit; ainsi ce n'est pas trop de laisser, entre chaque plante, la distance d'un pied. Sarcler, arroser, travailler la terre par un petit labour, suivant les besoins, est la seule attention qu'elle demande au jardinier. Les fleurs affectent principalement une de ces quatre couleurs; la blanche, la couleur de chair, la bleue ou la violette; les autres sont des dégradations de celles-ci. Qu'il est agréable de voir des pyramides de fleurs sur une hauteur de quinze à dix-huit pouces, et chaque fleur avoir presque la largeur d'une pièce de vingt-quatre sols. Mais aussi la plante dégénère si on sème la graine dans un terrain qui lui convienne moins que celui où elle a végété.

Si on veut se procurer une graine bien nourrie, on doit, après que les premières fleurs de la pyramide ont noué, et que la capsule est formée, en supprimer la partie supérieure et ne conserver que cinq à six fleurs: supprimez également les pyramides latérales à mesure qu'elles paroissent.

Il convient d'être attentif au moment où l'on doit cueillir la graine, parce que l'extrémité de la capsule seouvre d'elle-même, et la moindre agitation imprimée à la plante suffit pour faire tomber la graine.

Une bordure faite avec ces plantes, offre un des beaux spectacles des jardins; les compartimens ont le même mérite.

PIED - DE - CHAT ou PIED-CHATIER. ( Voyez *Planche XX*, page 687. ) Tournefort le place dans la seconde section de la douzième classe

classe des fleurs à fleurons qui laissent après elles des semences aigrettées , et il l'appelle *Ucrisum montanum*, *Jlore rotundo subpurpureo*. Von-Linné le classe dans la syngénésie polygamie superflue , et il le nomme *gnaphalium divicum*.

*Fleur*; lorsqu'elle est bien (panouïe, elle a quelque ressemblance avec le pied d'un chat, d'où elle a pris son nom. A représente un fleuron séparé; B , le filet; C, le calice ouvert et le placenta. Les fleurons hermaphrodites sont dans le disque ; les femelles à la circonférence, rassemblés dans un calice arrondi dont les déailles sont blanches et luisantes. Il faut observer que sur certains pieds on ne trouve que des fleurons hermaphrodites stériles, sur d'autres , des fleurons femelles qui produisent les semences. La fleur varie pour sa couleur, du blanc au rose.

*Jmild*; semences oblongues, petites, couronnées d'une aigrette plumeuse renfermées dans le calice commun , portées sur un réceptacle nu; la gravure représente le pied de chat femelle.

*Feuil/es*; adhérentes aux tiges, très-simples, cotonneuses , blanchâtres; les inférieures sont quelquefois en forme de spatule et quelquefois linéaires.

*Racine*; rampante, fibreuse.

*Port*. Tiges de quelques pouces de hauteur seulement, très-simples, avec des rameaux rampants ; les fleurs sont au sommet disposées en corymbe; les feuilles alternativement placées sur les tiges, et les inférieures sont rassemblées tout autour.

*Lieu*; les montagnes élevées , dans les prés aux quels cette plante fait beaucoup de tort. La plante est vivace et elle fleurit en mai, juin et juillet,

**Tome VLL**

*Propriétés*. Les fleurs sont la seule partie dont on fasse usage en médecine; elles sont détersives, béchiques et incisives; on s'en sert en infusion en manière de thé dans les rhumes, afin d'aider l'expectoration.

PIED DE LYON. ( Voy. *Planche XX*, page 637. ) Von - Linné le classe dans la tétrandriemonogynie , et le nomme *alchimilas vulgaris*. Tournefort lui donna la même dénomination et le place dans la seconde section de la quinzième classe des herbes à fleurs à étamines , dont le pistil devient une senjence enveloppée par le calice

*Fleur*; B représente les quatre étamines, le pistil et le calice; C, le dehors du calice; il est d'une seule pièce, dont le rebord est plane et divisé en huit parties,

*Fruit*; la capsule D renferme une semence E, petite, menue, luisante et arrondie.

*Feuil/es*; huit ou neuf lobes, dentées en manière de scie, les inférieures portées sur de longues pétioles; les supérieures en forme de rein et sur des pétioles plus courts,

*Racine* A , presque en forme de fuseau oblique et noirâtre.

*Port*; les tiges qui s'élèvent du milieu des feuilles à la hauteur environ d'un pied, sont grêles, velues, cylindriques, branchues , feuillées ; les fleurs naissent au sommet , disposées en panicule; les feuilles sont alternativement placées sur les tiges, accompagnées de stipules deux à deux,

*Lieu*; les bois, les taillis; la plante est vivace , fleurit en mai et en juin

*Propriétés*; plantes sans odeur , saveur un peu âpre, vulnérable, astringente, un peu détersive; assez souvent

**N n n u**

indiquée contre les pertes blanches qu'on ne craint pas de suspendre, et dans l'hémorragie utérine par piéthore ou par le surengargarisme, contre l'inflammation récente des amygdales et du voile du palais. On se sert communément des feuilles en décoction, ou de leur sue que Ton donne pour l'homme à la dose de quatre onces, et de huit pour les animaux.

**PIED DE VEAU** ou **ARUM**, (Voyez *Planche XX*, page 63y). Tournefort l'appelle *arum vulgare*, et le place dans la première section de la troisième classe des herbes à fleur d'une seule pièce irrégulière en forme d'oreille dont les fruits sont attachés au bas du pistil. Von-Linné l'appelle *arum maculatum*, et le classe dans la gynandrie polyandrie.

*Fleur* composée d'une enveloppe ou espèce de spathe intérieurement colorée; il environne un axe au centre duquel sont rangées les parties de la fructification; la seule extrémité de l'axe paraît en dehors. B représente cet axe dépouillé de l'enveloppe afin de faire voir l'arrangement des parties sexuelles. Les fleurs G, qu'on peut regarder comme elles, sont disposées en forme d'anneau, au bas du sommet de l'axe. Elles ressemblent assez à un pilon. Les étamines T), qui sont ordinairement au nombre de soixante, sont rangées dans la même disposition, et sont séparées des ovaires par des filets; ces étamines sont ordinairement réunies deux à deux par leurs filets, quoique les anthères soient distinctes, comme on le voit dans la figure E. On voit de face une de ces anthères en F; elles sont divisées en quatre parties. Les ovaires sont rangés en amoncellement comme les éta-

mines, et placés au-dessous d'eux; ils sont ordinairement au nombre de cinquante. Chacun d'eux G, est composé d'un embryon ovoïde qui ne laisse point appercevoir de style, et qui est terminé par un stigmate rond.

J. Priestley; Baie I, partagée en plusieurs lobes réunis, formant une seule loge dans laquelle sont renfermées les deux ou trois graines K. L'axe est représenté en H, dans son état de maturité, et dépouillé d'une partie de ses fruits, pour laisser voir leur arrangement.

*Feuilles*; longues de neuf à dix pouces, triangulaires, en forme de fer de flèche, entières, lisses, souvent tachetées. La présence ou l'absence de ces taches ne constitue qu'une variété.

*Racine* A; tubéreuse, charnue, arrondie, remplie d'un suc laiteux.

*Port*. La tige part du centre du tubercule, et s'élève quelquefois à la hauteur d'un pied; elle est cylindrique, cannelée, portant à son sommet une seule fleur; les feuilles partent des racines, embrassent par le bas la tige en manière de gaines boisées, les balles ombragées; la plante est vivace et fleurit en mai.

*Propriétés*. Toute la plante a une saveur âcre, brûle la langue; la racine ou tubercule est échauffante, incisive, détensive et corrosive lorsqu'elle est fraîche. Elle purge avec violence, enflamme l'estomac et les intestins. Elle doit être considérée comme substance vénéneuse; desséchée, elle a presque plus de causticité: elle purge avec force, donne des coliques plus ou moins vives sans causer d'accidents funestes, à moins qu'elle ne soit ad-

ministrée à forte dose. La féculé du pied de veau non lavée purge avec beaucoup moins d'activité que la racine desséchée. Les feuilles infusées dans du vin, et les racines macérées dans du vinaigre, sont anti-scorbutiques. Si on mâche des racines fraîches, dies excitent une salivation douloureuse et des plus abondantes; mais elle cesse sur-le-champ, ainsi que la douleur, si on se gargarise la bouche avec du vinaigre. Le vinaigre ne seroit-il pas le remède le mieux appliqué lorsque Peslomac se trouve irrité par la présence d'une trop forte dose de cette racine?

La qualité acre, purgative, vineuse de cette plante, tient uniquement à la peau de végétation qu'elle renferme: on a vu plus haut, que la racine desséchée devient beaucoup moins purgative; mais si, au moyen de la rape ou du moulin, on sépare la féculé, comme il sera dit à Panicle *pomme de terre*; cette féculé devient aussi saine et aussi nourrissante que celle de *pomme de terre* et de la *cassave* (consultez ces mots). Quant à ce qui est en droit, qu'elle y a fleuri, elle s'y multiplie au point qu'il est difficile de la détruire, ainsi elle peut donc être une ressource précieuse dans un cas de disette, ainsi que Pa très-Bien fait observer le patriote M. Parmentier dans ses recherches sur les végétaux nourrissants. On a proposé de soumettre le pied de veau à une culture rangée, c'est-à-dire de le semer comme le froment, le seigle, etc.; mais l'auteur n'a pas assez fait attention que le tubercule de cette plante ne parvient à une bonne consistance, qu'après la troisième année; qu'elle aime les lieux ombra-

gés, non pas tant à cause de l'ombre, qu'il lui procurent, que parce que chaque année la chute des feuilles ajoute à la couche de terreau par leur décomposition, et que cette plante *eniin* ne prospère réellement bien que dans une semblable terre préparée par les mains de la nature. La lecture de Pouvragé de cet auteur m'a engagé à suivre de plus près la végétation du pied de veau, et ce que je viens de dire est en peu de mots le résultat des expériences que j'ai faites; j'ajouterai seulement que Parum qui a végété dans un terrain sablonneux et exposé, comme nos champs, à toute l'activité du soleil, est moins acre, moins caustique et moins purgatif; mais que son tubercule est bien moins nourri.

PIED DE POULE. ( V. CHIEN-DENT )

PIEGE. Mot qui désigne toutes sortes de machines et d'instrumens dont on fait usage pour attraper des animaux, tels que des loups, des renards, etc. **Lien dans le usage de deux volumes in-12, intitulé, Amusemens de campagne, a décrit un grand nombre de pièges dont on se sert pour prendre les oiseaux et les autres animaux; ces pièges sont encore décrits dans le Dictionnaire Encyclopédique: comme plusieurs n'ont pour but, que le simple amusement, dès lors ils sont étrangers à cet ouvrage, et nous n'en parlerons pas; quand à ceux qui sont vraiment utiles, comme les traquenards, les truchets, etc. ils seront décrits au mot *traquenard*.**

PIERRE. Corps solide, composé

de substances terreuses, unies ensemble par un gluten, et qui sont plus ou moins long-temps à revenir à leur premier état. *Uairfxe* (voyez ce mot) joue un grand rôle dans la formation des pierres ; les plus dures sont celles qui en contiennent le plus,

La substance terreuse a été primitivement dissoute par l'eau, et c'est par la cristallisation qu'elle est devenue un corps solide. La dureté de la pierre dépend de la pureté des principes dont les parties voisines sont dures, pei sensibles, lentes à se déterminer à la suppuration; dans l'abcès où il faut pratiquer une ouverture d'un diamètre considérable ou l'usage des instrumens tranchans pourroit avoir des inconvéniens, et où le séjour du pus est plus essentiel que nuisible. Dans le cas où la chute de l'escarre est trop longue, il faut avoir recours à l'instrument tranchant pour la favoriser.

Les caractères qui se rencontrent dans les différentes espèces de pierres, variées à l'infini, on peut cependant les réduire à deux : en pierres calcaires, (consultez ce mot) ou pierres susceptibles d'être converties en chaux par l'action du feu ; et en pierres vitrifiables, (consultez ce mot) c'est-à-dire, qui fondent au feu comme les métaux, et qui sont susceptibles d'être converties en verre. Les anciens naturalistes ont formé une troisième classe qu'ils ont nommée *apyre* ou pierres sur lesquelles l'action du feu ne produit aucune altération. Des expériences modernes ont prouvé que toutes les pierres peuvent être vitrifiées en chaux ou en verre. On reconnoît la pierre calcaire en ce qu'elle fait effervescence avec les acides; la pierre vitrifiable donne du feu, frappée avec le briquet.

Toutes les pierres ont commencé par être terre, et peu à peu elles redeviennent terre : c'est sous ce point de vue que les pierres devienaient utiles

à l'agriculture, et que nous les considérons très en détail à Tart. TLRRE.

*Pzerreacautere. Vrfyamtionpharmacétique* composée d'alcali fixe et de chaux : mise sur une portion des végumens, elle l'enflamme, y cause une vive douleur et la change en un corps noirâtre, insensible, nommé escarre. On emploie ce caustère dans les espèces de maladies où il faut établir un écoulement d'humeur; dans l'abcès où les parties voisines sont dures, pei sensibles, lentes à se déterminer à la suppuration; dans l'abcès où il faut pratiquer une ouverture d'un diamètre considérable ou l'usage des instrumens tranchans pourroit avoir des inconvéniens, et où le séjour du pus est plus essentiel que nuisible. Dans le cas où la chute de l'escarre est trop longue, il faut avoir recours à l'instrument tranchant pour la favoriser.

#### PIERRE. *Pharmacie.*

*Pierre infernale. PrôpaTaion VhsLr~* maceutique. C'est une dissolution de l'argent par l'acide nitreux ; elle détruit les substances animales et vivantes qu'elle touche ; lorsqu'on touche en même temps les chairs vermeilles d'un ulcère, elle les blanchit sur-le-champ, ensuite leur procure une couleur grise qui devient bientôt noirâtre : il est facile de borner son action ; rarement elle fait des fuscées : ordinairement, la suppuration qui vient après la chute de l'escarre est louable et peu abondante. Elle détruit avec succès les chairs fongueuses des ulcères même celles qui sont entretenues par un pus avec disposition vers la putridité. Souvent elle est d'un grand avantage pour borner le progrès des ulcères avec gangrène

P I E

humide. Elle conserve le même degré d'activité lorsqu'elle n'a pas éprouvé trop long-temps l'action de l'air ; enfin, dans le plus grand nombre des maladies où les caustiques l'eau, eux,

dont les parois ne jouissent gs. d'une grande sensibilité, elle a été quelquefois utile; mais les accidens qu'elle a coutume de produire, doivent la faire rejeter.

*Pierre divine ophthalmique. Vie*

paratioa phannac-eutiaue, comp<sup>ee</sup> Se vitriol bleu, de nitre et d alun. la solution de la pietē divine dans un véhicule aqueux, repercute avec force l'ophthalmie hum.de' ancienne, et rebelle a des topigu« plus dōtux ainsi que l'inflaminahon des paupieies et h lassie' Elle deterge et favo'e la cicatrice des ulce.es de la comee. Craignez que son application n augmente rinftammaion du globe de l'oeil, ou ne repercute dans hnle-ri .si st un poison.

*Pierre calaminaire.* Substance pierreuse contenant du zinc. Réduite en elle absorbe une grande quantité de fluide. Wle# peut Jonvenir dans les ulcères des paupieres, l'ulcere de la cornée, l'ophraLmie humide, les ulcères superhciels avec abondance de pus séreux, et ayant les chairs de bonne qualite\*, pJrtiouUetement dans les ulcères des iambes sans inflammation, qu'on ne craint pas de cicatniser, qu'un pus séreux arrose continuellement, dont fiSine-mtp<sup>tea</sup>Ueuxidou. les chairs venant du iōnd de lulcēre, quoique louable, s'élèvent audessous du niveau nécessaire pour

une parfaite cicatrice. Elle n'est point indiquée dans les plaies récentes; elle arrête difficilement le sang qui s'écoule de l'ouverture d'une veine considérable, et par conséquent de celle d'une artère, ainsi qu'on l'a avancé; intérieurement elle n'est pas en<sup>ge</sup>rrē vuln<sup>^</sup> ( Voyez BOULE DE MARS ).

PIERRE<sup>^</sup> CHIRtJRGre, ou PIERRE CALCUL. ( Mots synonymes. ) Con- c: ir, ui se fol-me dans les i«ns, d'»<sup>^</sup> vJie, dans la substance du fo- de la rate<sup>^</sup> d« goumo<sup>ns</sup> . ie, <sup>^</sup> Qua- etc. de A n<sup>...</sup> tr'e c.m « « f<sup>...</sup> inérales concourent par- t<sup>...</sup> l'è m e ie. La pierre est e s<sup>^</sup>, ranorer à l'orgamsalion anima e 7 ont elle<sup>^</sup>range? blesse le Jssu, et elle excite de vives douleurs. on m d, autres qui <y précl: ent l'eau.

résistent à son action; plusieurs calculs ont un noyau ou point central sur lequel s'appliquent des couches successives et concentriques de la même de couleurs diffé-

assemblage de v'u;-<sup>TMFS</sup> V... is e J- seniDie, ci us 1 - qu'on nomme une surface raboteuse 4 mamelonnée.

Leur formation est due 1°. à PAtt- mus ou terrJ calcaire renfern<sup>^</sup> e dans la charpent<sup>^</sup> Hes v,ge «aux \* de. an"- maux qui servent à la noumture de l'homme; 2°.

neuse qu'ils contiennent ; 3°. à l'air fixe ; ( consultez ce mot ) 4°. au sel mean qui aevient le uuerausaieur des deux premieres substances, et l'air fixe en devient le lien. A ces quatre cause\*, on doit en ajouter une autre, e'est Ja chaleur animate. Le calcul est une vraie cristallisation. A Tceil, nu, j'ai vu des cristaux bien caracterises clans la partie interieure de la couche, mais non pas sur l'ext&ieure, parce que leurs pointes sont usées par le frottement; la loupe. et le microscope font voir plus en grand cette cristallisation.

L'urine fait connoitre ces trois substances; lorsqu'elle est recente , elle est limpide, claire, eVune couleur jaune; apres un repos, de quelques jours, elle commence a deposer^ contre les parois du vase qui la contient > un sediment terreux, plus ou moins colore; a mesure qu'il se depose, des moirces ou especes de nuages glaireux, mucilagineux, paroissent, s'etendent et troublent la transparence de l'urine; enfin, lorsque l'urine fermente de plus en plus, la partie terreuse & e de se precipiter, la liqueur devient trouble; le mucilage n'a plus de forme et il est confondu avecelle; alors l'odeur alcaline ou urineuse se fait yivement sentir : si enfin on laisse deposer le tout, on Uouve au fond du vase , vm compose en tout semblable aux materiaux de la pierre ou du calcul, et Ton est etonne de voir cette quantite donnee de fluide, tenir en dissolution unesi grande massts de substances qiii lui sont etrangeres.

S'il est permis, jusqu'a un certain point, deseservir de comparaison, oir pent dire que Turine ressemble aux eaux minerales claires et limpides qui precipitent les substauces qu'elles te-

noient en dissolution des qu'elles perdent leur air de combinaison, ou air fixe. JMI ettet, l'urine ne commence a se troubler que lorsque, cet air, ce lien des corps, commence a s'echapper. Il est prou ve par les belles experiences de M. Hales, que le calcul contient six cent quarante-cinq fois son volume d'air; cette masse d'air n'est pas sans doute la meme dans toutes les especes de calcul; mais il est bien demontre que c. t air fait dans les uns la moitie, et dans les autres, les deux tiers de leurs poids.

Des que les calculs sont calcaires > ils devroient donctousetreattaquables par les acides. Illesont en effet jusqu'a un certain point. Il resulte des belles experiences de M. Tenon, que de la plus ou moins grande proportion du mucilage depend la plus ou moins prompte dissolution de la substance calcaire par les acides, et e'est a ces differens mucilages qu'est due la couleur des couches concentriques, et sur-tout la ligne de demarcation des unes aux autres. M. Tenon appelle ce mucilage le *calceas ae l'office picreux* : personne ne respecte plus que moi ce savant academicien , mais il est permis d'avoir une opinion, differente de la sienne. Tant que le mucilage ( considere d'une maniere isolee ) reste dans un fluide qui lui est analogue , il reste mou et tel qu'il est. Il est done simplement un des materiaux qui entrent dans sa formation , il sert de gluten ; mais e'est l'air fixe qui est le lien de toutes les parties, et Palcali leur mineralisateur. Les calculs les plus durs sont ceux qui contiennent le plus d'air fixe , et les plus lagers , ceux ou l' mucilage surabonde.

*Vcssignes qui indiquent la presence*

*de la pierre.* On la suppose formée dans les reins lorsque l'urine est trouble, épaisse, chargée de sables ou de terre semblable à de la craie. et lorsque les douleurs du dos et des reins sont vives. Leur violence excite quelquefois le vomissement, des maux de cœur, des foiblesses, et le pissement de sang. Arrstéedansl'uretère, le testicule du côté affect remonte versson origine ; le roalade e>-quve une douleur vive et une tension douloureuse sur tout le trajet de ce conduit iusqu'aux parties voisines de la vessie; les urines se trouvent suppnmees si la pierre est volumineuse.

Si on urine difficilement, s'il survient des érections fréquentes de la verge, si on sent de la pesac...-A.n.s la region du pubis, si l'on a des envies infructueuses d'uriner, d'aller à la selle, accompagnées de douleurs et d'ardeurs, si les urintes coulent goutte à goutte, si elles d'posent un sédiment epais accomragné de mauvaise odeur, il est à croire que la pierre est dans la vessie.

Ces signes et un très-grand nombre d'autres, sont cependant équivoques. On ne peut décidément reconnoître la présence de la pierre que par la sonde, et encore elle doit être mtrou-duite dans la vessie par une mam exerce'e à cette opération.

La pierre et la goutte sont les deux sceurs; on a vu des person nes él re delivre'es de la pierre par la goulte, et la goutte cesser par la formation de la pierre. Les vicillaids et les enfdns, sont plus sujets à la pierre que les adultes, et des enfans l'ont souvent apfrtéé en naissant. Ceux qui urinent souvent et qui jettent quantity do petits graviers, ne sont pas oidinairementattaquésde la pierre.

Cette maladie est plus commune dans certaines provinces que dans d'autres. Cette singularité ne tiendroît-elle pas aux boissons? en effet, on voit très-peu de calculeux goutteux en Champagne, sans doute, parce que

« Les personnes dont les assaisonne-  
is ses mets sont à rhuile, celles  
mei ont ^ ^ ^ ven tre,ibre,  
so t attaquées de la pierre.

«oissons p n W e i aveclesplantes on  
"ulressubUcesdiuretique?, et prises  
J ^ n T M dose d ^ s u » on s ape rco.f  
ners s, mpt Les, facilitent  
fa so ^ des db&, des mucilages,

en excitant  
auomentant felW, que cours  
des urines. Qn a reconiraanc ^ allX  
calculeuz, Pusagedubo Untphnlitic,  
de la Allw< rofc ^ (consultez ces mots),  
des fraises, des mflTg ef fo ndans,  
^ noun.iture vegdtale, l'usage du  
petit lait, des plantes nitreuses, et

«atils sont fons dans l'  
comme ^ ^ ^ erie  
est formée, foible secours.  
L'eau ite avec les écailles  
Ji'uitre ^, ou même ^e ^ chaux ordi-  
a re ' froduit bons effets,  
«n» ^ que l'usage d' savors d ealx

«mineiaies ae uoi» = en Languedoc ;  
raime, de Rougeau en Languedoc ;  
l'eau de chaux est réputée comme le  
meilleur « e tif connu. L'opération  
de la ^ « fasse radicalement de  
la pi « on f a eu Lau, fire U feu(  
à la fan ^ ^ f de éou dre. Cependant on a  
«s comm on par

P eau, de < M. b. mar mademoiselle St-  
rem

phens, parce que tous les calculs ne se ressembloyent pas. Ce remède, étoit composé de coquilles d'œufs et de limaçons, calcinés et ralués en poudre d'une tisane composée d'une décoction de fleurs de camomille > de feuilles de fenouil, de persil, de bardane qu'on fait bouillir dans deux pintes d'eau; d'une boule de savon du poids de quatre onces et demie, dans laquelle on incorpore du miel et du charbon de cresson sauvage, calciné en vaisseau clos jusqu'à noirceur. Si on désire de plus grands renseignements sur ce remède, on peut consulter les mémoires de M. Geoffroi, insérés dans les volumes de l'Académie des sciences de Paris, année 1-39, page 275 et 441; cet académicien y détaille tous les procédés,

M. Hulme, du collège royal de médecine de Londres, publia en 1777 le résultat d'un essai qui fut heureux, sur Jean Dobey, âgé de soixante-treize ans; voici comment s'explique l'auteur: Pendant des remèdes jusqu'alors administrés à ce malade, n'avoit été que passages, l'opération étoit la dernière ressource que désiroit ce malheureux vieillard. Je repassai alors dans mon esprit le tableau de certains effets que présentent les affinités chimiques, et je me rappelai la faculté dont jouit l'eau fixe de dissoudre les pierres. Je me déterminai en conséquence à éprouver ce que produiroit dans le corps humain un remède impregné de cet air fixe. Pour cet effet, le malade prit quatre fois par jour, quinze grains de sel alcali fixe de tar-

tre, dissous dans trois onces d'eau ordinaire, et je le lui substituai ensuite la même mesure d'eau dans laquelle on avoit ajouté quelques gouttes d'esprit

de vitriol foible. Mon but étoit que l'intervalle mis entre ces deux potions, augmenteroit la force de leur choc dans la région inférieure, et faciliteroit leur écoulement dans le corps du malade. Peu de jours après je fus heureusement surpris d'apercevoir dans Turin du malade plusieurs fragments de calcul, et un corps muqueux blanchâtre semblable à une eau saturée de craie. Les faisceaux pierreux qui unissoient cette matière blanchâtre, annonçoient assez son origine, et la faisoient reconnoître pour calcul réduit à un état de ramollissement et de division. Après avoir fait sécher cette substance, elle se trouva très-légère malgré son volume.

Le malade rendoit ordinairement ces calculs vers le point du jour, et il éprouvoit pendant ce traitement, une légère douleur et une légère cuisson vers le col de la vessie et dans l'urètre, effet que j'attribuai au passage des corps durs et raboteux qui le traversoient. De jour en jour, le malade rendit une plus grande quantité de pierres et de corps crétacés de sorte que le calcul dont il étoit formé, sembloit être dissous et avoir entièrement coulé avec les urines. Il rendit, dans l'espace d'un mois plus de cent quatre-vingt fragments pierreux de toute grandeur, sans compter ceux qu'il avoit rendus lorsqu'il satisfaisoit au besoin d'uriner. Pendant que ces graviers étoient encore humides, leur couleur étoit rousse, mais ils devenoient blancs par la dessiccation. Les uns n'avoient que l'épaisseur d'une lame très-mince, d'autres formoient un volume plus considérable, ce qu'ils avoient de commun étoit un cône convexe et lisse, et le côté opposé

oppos<sup>^</sup> concave et raboteux; d'où il est aisé de conclure qu'ils étoient les débris d'une grosse pierre.

Fusage du remède dont on a parlé > prolong<sup>^</sup> pendant trois semaines, facilitera la sortie des graviers et guérira radicalement le renal; on lui joignit des purgatifs doux lorsque le ventre étoit trop resserré; mais le sel de tartre et le vitriol provoquent assez communément les selles et les urines. Le régime nutritif n'a rien de particulier. Ses potions en formoient la plus grande partie le matin et le soir et à midi. L'eau de genévrier, inel<sup><</sup>Se avec l'eau commune, composoit sa potion et étoit suivie d'un verre de vin blanc. Le malade avoit rarement soif.

J'ai vu une fois réussir ce remède, et plusieurs fois ne produire aucun effet. Cependant avant d'en venir à l'opération il est toujours bon de l'essayer.

**PIERRE CALCUL- M** *Sdecine vétérinaire.* Le boeuf et le cheval sont plus sujets aux pierres que l'homme. Elles peuvent se rencontrer par-tout, mais elles diffèrent par leur dureté, leur couleur, leurs formes extérieures et intérieures. Les pierres auxquelles les chevaux sont le plus sujets, sont les pierres salivaires, les pulmonaires, les bazoards, les biliaires, les pancréatiques, les calculs ou pierres des reins, celles de la vessie: les salivaires, les biliaires, les pancréatiques, les bazoards, contiennent toutes un noyau dans le centre, qui est tantôt un petit caillou, un grain d'avoine ou un autre corps étranger. Toutes les pierres se forment par couches spheriques plus ou moins épaisses; lorsqu'on les scie, on observe une in-

finite' de rayons qui paroissent partir du centre.

On a observé souvent que les boeufs nourris dans l'étable, et que l'on tue l'hiver, ont des pierres dans le foie, dans la vésicule du fiel, dans les conduits biliaires et même dans la vessie, et quelquefois dans l'urètre. Le 9 mai 1762, M. de Varennes de Champfleury envoya à M. Bourgelat, de la part du bureau d'Agriculture de la ville de Clermont-Ferrant, en Auvergne, un Mémoire à consulter sur un calcul arrêté dans l'urètre d'un boeuf âgé d'environ huit années, et qui lui avoit causé la mort. Ce calcul pesoit quatorze grains suivant ce même Mémoire. La vessie en contenoit plusieurs de la forme du plomb mis en grenaille, pesant en tout quarante-deux grains. Au premier aspect, chacun de ces petits calculs paroissoit métallique, la couleur en étoit brillante et semblable à de l'acier. Tous ces calculs sont déposés dans le cabinet d'Histoire Naturelle de M. de la Tourette, conseiller en la cour des Monnoies de Lyon. Quelque temps après, le bureau d'Agriculture, établi à Saint-Etienne-en-Forez, consulta M. Bourgelat sur le même fait. A l'ouverture d'un boeuf, on avoit trouvé, à peu près, dans le milieu du canal de l'urètre, un calcul rond, légèrement aplati, dur, très-lisse, et de couleur métallique. Le paysan auquel appartenoit le boeuf, prétendoit en avoir perdu quatre autres, auparavant, de la même maladie; on vit dans l'urètre de celui-ci deux pierres; semblables, mais de grosseurs inégales. Ce même bureau observe dans son Mémoire, que des boeufs qui font des charrois loin de leur domicile, et qui vivent de foin sec, y sont

plus sujets que ceux qui pâturent dans les prairies. En 1780, je trouvai dans la Vésicule du fiel d'un boeuf > **III** calcul rond > de la grosseur d'un oeuf de pigeon, formé de plusieurs couches ou lames posées les unes sur les autres > qui se détachent facilement et prenoient feu aisément à la flamme d'une chandelle. Nous pourrions encore rapporter plusieurs exemples de pareilles pierres trouvées dans les reins et dans la vessie des chevaux. Les premières sont dures et compactes, pour l'ordinaire, tandis que les secondes ne le sont pas, et se brisent aisément sous les doigts; comme elles contiennent plus de sels que celles des reins, c'est une cause qu'elles ddcritent davantage sur le feu.

*De la formation des pierres.*

Les auteurs sont partagés sur la cause de la formation des pierres. Le sentiment le plus probable de tous, est que ces concrétions se forment à la suite du ralentissement et de l'inaction des sucs dans les couloirs exposés à un frottement plus considérable; quand la sérosité se trouve arrêtée, et qu'elle est forcée de séjourner, ses parties s'unissent, s'épaississent, se durcissent à peu près de la même manière que l'urine s'attache aux côtés du vase dans lequel on la laisse reposer, ou bien, comme le tartre qui se forme à la racine des dents. Les pierres augmentent peu à peu de volume, par l'opposition de nouvelles couches; en un mot, point de pierre > dans la vessie sur-toit, qui n'ait un noyau.

*Des moyens pour guérir la pierre dans les bœufs et les chevaux.*

Nous ne croyons point qu'on puisse trouver pour les animaux, sur-tout de grande taille, des médicaments qui, pris par la bouche, soient capables de dissoudre une pierre, lorsqu'elle est formée dans la vessie; ils seroient trop altérés quand ils arriveroient à ce viscère. C'est donc mal à propos qu'on a vanté l'usage de *Yuv&ursi*, du savon d'Espagne, de l'eau de chaux, etc.; ces remèdes ont été toujours infructueux. Le plus sûr moyen, selon nous, est de faire l'extraction de la pierre, par l'opération de la taille ou lithotomie; mais avant de la pratiquer, il faut s'assurer de l'existence de ce corps. Les signes qui l'indiquent, sont Equivoques et univoques. \*

Les premiers sont les douleurs aiguës que le cheval éprouve émirinant; il ne rend que très-peu d'urine à la fois, quelquefois mêlées de sang, surtout si l'animal a un peu marché; enfin il donne les signes qui caractérisent la retention et la suppression d'urine. (Voyez ces mots.)

Les seconds, ou les signes univoques, ou certains, sont ceux qui se tirent des sens et que Ton connoit par les doigts: pour connoître donc si la pierre existe dans la vessie, a battez le cheval, renversez-le sur le dos, et élevez-lui le train de derrière; introduisez dans l'anus la main trempée dans l'huile, appliquez-la à la face interne de l'intestin rectum, du côté qui répond à la vessie, et vous vous assurerez par ce moyen l'existence de la pierre.

Pour disposer Panimal a Fopération, rendroit Fextraction plus difficile > retronchez - lui le fo^ et l'avoine , en exposant sur-tout IVtiste vélérinaire à pincer les duplicatures ou rides que formeroit alors la vessie, pendanttrois ou quatrejours;saignez- Si le calcul est trop gros , on peut le deux fois , et purgez-le le second aisément le casser avec les tenettes; jour après la seconde saignée; trois il est raol et friable dans le cheval. joins après ce purgatif, procédez à l'opération de la manière suivante :

L'appareil nécessaire étant disposé, jetez le cheval à terre et renversez-le en forme de cuiller avec laquelle vous sur le dos, en lui élevant le train de les extrairez ; injectez la vessie avec derrière : c'est-à-dire, qu'il faut lui une l^gère décoction de graine de tirer les pieds de derrière vers la tête ; lin ; cela fait, détachez le cheval y et maintenez-le dans cette situation par faites-le rentrer dans Fécurie sans des bottes de paille, ensuite assujet- mettre sur la plaie aucun appareil. tissez les jambesde derrière avec des L'opération finie , saignez l'animal plates-longes approchées vers la tête ; deux fois le raême jour, ôtez-lui ranimal ainsi pris et écarté, fendez toute nourriture solide; donnez-lui avec un bistouri, de la longueur d'un pour boisson ordinaire une eau blan- pouce et demi ou environ, le canal che, légère ; administrez beaucoup de Furètre longitudinalement, vers le bas de la symphise des os pubis ; introduisez une sonde cannel^e et courbee , pour pénétrer dans la mouill^, avec deux livres de paille la vessie , prenez ensuite un bistouri le matin , et autant le soir ; le tranchant des deux côtés, dans Ja lendemain et les jours suivans , aBn qu'il puisse glisser dans la augmented le son et la paille par la sonde et inciser du même coup le degrés. Pendant ce temps, la suppuration s'établit dans la plaie; ayez le col de la vessie, en évitant de tou- le soin de la tenir propre avec des cher le rectum; la vessie étant ou- lotions adoucissantes ; et si les chairs verte , quittez le bistouri et prenez viennent à excéder, bassinez la plaie les tenettes, qui doivent être plates avec la teinture d'aloès ; par ce trai- et presque tranchantes , a fin de pou- tement vous préviendrez Finflam- voir les faire glisser dans la sonde mation et les suites facheuses qui a la faveur de laquelle elles entrent, pourroient en resulter. Des les pre- sans avoir besoin de conducteur; miers jours les urines passent en par- chargez la pierre et faites en Tex- tie par la verge , et la plaie est cicat- traction.

L'opération doit être prompte, qui a fait cette operation , dit ; par la raison qu'il faut profiter de la cc que puisque les chevaux sont su- présence de Furine dans la vessie; » jets au calcul, il est en droit de cette humeur étant évacuée, les pa- » conclure,d'aprèsPexpérience, que rois de ce viscère s'affaïsseroient et » Yon peut hardiment la praliquer à ^9approcheroient de la pierre, ce qui \* leur égard ».

T>T•nrvrKt s, & des , habitudes communes, quit tent  
 - IllxkUJN. *Columba*. Le earaclere du genre «st d'avoir quatre .doigts  
 denues de membranes, trois de-  
 vant et .un dernere, .tous scare's  
 environjusqu-aleur ongene. Le bee  
 droit, le bout de la,mandibule sups-  
 rieuse un peu renfle et courbe\ Les  
 nannesademicouvertesd'unemem-  
 brane gpaisse et molle. Tous les pi-  
 geons nont pas le bee d'une egale  
 iongueur ;• les uns l ont tres-court  
 et assez epais , les autres Pont. plus  
 long , plus menu, plus allonge". Ges  
 mseaux vivent de grains qu'ils ava-  
 lent sans macher.

Un divise commune'ment les pi-  
 geons en domestiques et en sauvages.  
*Irf*s premiers sont appel^s pigeons  
 proprement dits , et les seconds,  
*bisets*. Un peut, par des soms conti-  
 nue\$, domestiquer les sauvages, et  
 rendre sauvages les domestiques. Le  
 pigeon ramier est peut-etre l'espece  
 pretmeie. Toutes les especes s'ac-  
 couplent ensemble et produisent,  
 preuve assez claire qu'ellesont tou-  
 tesde la meme famille, et que l'^-  
 ducahon, le climat, la nourriture ,  
 ont produit la vanete des individus.  
 i-a domesticate, la mollesse dans la-  
 queue vivent les pigeons domes-  
 tiques, leur a tait perdre l'habitude  
 des'epercher sur lesarbres; le be-  
 soin de conserver leurs )ours, d'evi-  
 ter les --renards, et --autres --quadru-  
 peds la necessite de se percher lesquils  
 preferent la liberte aux aisances de la  
 vie; ainsi ce caractere ne distingue  
 aucune especs,

« Les nira J- •« J -n a>  
 n.,n,n.>^ -I ; o ? dlt M< de Buffon »  
 quequel telev dans Petat de domesti-  
 TMmm te auX?r 5 ac?o VIT S rmiOlfer i raais U nre est Pas de  
 tomme ies au Ues a un domicile fcxe,

ce domicile, rmpent toute societe",  
 et vont s'&a bin.dans les bois. D'au-  
 tres apparemment moins courageux ,  
 moins hardis , quoique également  
 amoureux de leur liberte, fuient nos  
 colombiers pour aller habiter soli-  
 taivement quelques trous de mu-  
 raille, ou bien en petit nombre se  
 reTugient dans une tour peu fre"-  
 quente'e , et ma-W les dangers, la  
 disette et la solitude de ces lieux,  
 ou ils manquent de tout, oil ils sont  
 exposes a la belette, aux rats , a la  
 fouine , a la chouette, et ou ils sont  
 f<sub>orc</sub>^s de subvenir en tous temps a  
 leurs besoins par leur seuleIndustrie,  
 ils restent neanmoins continuelle-  
 ment dans ces habitations incom-  
 modes, et les preferent pour tou-  
 jours a leur premier domicile ; ils ne  
 se perchent pascommeles premiers,  
 et sont neanmoins beaucoup plus  
 pres de l'etat libre que de la condi-  
 tion domesiique. La troisieme nuance  
 est celle de nos pigeons de colom-  
 biers, dont tout le monde connoit  
 lesmceurs, et qui, lorsque leur de-  
 meure leur convient, nel'abandon-  
 nent pas, ou ne la quittent que pour  
 en prendre une qui convient encore  
 mieux., et ils n'en sortent que pour  
 aller s'egayer ou se pourvoir dans les  
 champs voisins Or, comme e'est  
 parmi ces pigeons meme que se trou-  
 vent les fuyards, et les deserteurs  
 quei tous n'ont pas encore perdu  
 leur instinct d'origine , et que l'habi-  
 tude de la libre domesticite dans la-  
 quele ils vivent, n'a pas entiere-  
 ment efface les traits de la premiere  
 laquelle ils pourroient encore  
 le faire i raais U nre est Pas de  
 meme de la deniere et quatrieme

**nuance** dans l'ordre de dégénération, ce sont les gros et les petits pigeons de volière dont les races, les variétés et les mélanges sont presque innombrables, parce que, depuis un temps immémorial, ils sont absolument domestiques; et l'homme, en perfectionnant les formes extérieures, a en même temps altéré leurs qualités intérieures et détruit jusqu'au germe de sentiment de liberté. Ces oiseaux, la plupart plus grands, plus beaux que les pigeons communs, ont encore l'avantage pour nous d'être plus féconds, plus gras, de meilleur goût; et c'est par toutes ces raisons qu'on les a soignés de plus près, et qu'on a cherché à les multiplier malgré toutes les peines qu'il faut se donner pour leur éducation, et pour le succès de leur nombreux produit, et de leur pleine fécondité; dans ceux-ci aucun ne remonte à l'état de nature, aucun même ne s'élève à celui de liberté, il ne quitte jamais les alentours de leur volière, il faut les y nourrir en tout temps, la faim la plus pressante ne les détermine pas à aller chercher ailleurs, ils se laissent mourir d'inanition plutôt que de quêter leur subsistance. Accoutumés à la recevoir de la main de l'homme, ou à la trouver toute à portée, toujours dans le même lieu, ils ne savent vivre que pour manger, et n'ont aucunes des ressources, aucuns des petits talents que le besoin inspire à tous les animaux. On peut donc regarder cette dernière classe, dans l'ordre des pigeons, comme absolument domestique, captive sans retour, et entièrement dépendante de l'homme; et comme, il a été dit tout ce qui dépend de lui, on ne peut douter qu'il ne soit

Patiteur de toutes ces races esclaves, d'autant plus perfectionnée qu'elles sont plus dégénérées, plus vicieuses pour la nature\*.

La lecture des sublimes Mérites du Plin françois, m'engagea à suivre de près la dégradation de la quatrième espèce, et d'examiner si elle étoit entièrement perdue pour la nature. Je pris six paires de pigeons jeunes, et qui ne mangeoient pas seuls; lorsqu'ils furent en état de se passer de tout secours, je les mis dans le colombier avec les pigeons bisets. Il y avoit trois paires de pigeons domestiques, un de roman, un de nonain, et un turc, et ils furent abandonnés à eux-mêmes; il en mourut un de chacune des deux dernières espèces, tous les autres imiterent l'exemple des bisets, et furent chercher leur nourriture dans les campagnes. Pendant l'été suivant, je mis dans le même colombier quatre paires de pigeons dont les plumes des pattes sont disposées en manière d'ailes assez longues; ils étoient âgés de deux ans, et ils avoient toujours été nourris dans la volière sans en sortir; cinq furent la victime de leur ancien esclavage, et un des trois autres resta plus d'un mois à rouler sur les toits avant de rentrer dans le colombier après en être sorti. Les pigeons, nés aux printemps, eurent des petits en automne; et plusieurs se marièrent avec les bisets; de leur union est venue une race mixte\* Le pату couvert par un biset, a donné une espèce qui n'est pas plus grosse que le mâle. mais celle du biset couvert par un pату, a été aussi grosse que celle du pату, et les pattes ont été chargées de plumes, ce qui n'a pas eu lieu dans

le premier accouplement. Comme dans les provinces méridionales la neige est très-rare, et reste tout au plus quarante-huit heures; comme les froids y sont peu rigoureux, et de courte durée, plusieurs particuliers ne donnent aucune nourriture à leurs pigeons pendant l'hiver; j'ai suivi à la fin cet usage économique, il est vrai, mais très-mal entendu, parce que, comme dans ce pays aucune propriété n'est respectée, j'avois la douleur de voir mes pigeons tués les uns après les autres par les chasseurs, dont le nombre est plus multiplié que celui des pièces de gibier. Peu à peu ils ont détruit les grosses espèces; cependant à la sixième année il en resta encore trois ou quatre paires. Voilà donc des espèces jadis vraiment esclaves, devenues aussi libres que celles de la troisième nuance dont parle M. de Buffon. Il y a plus; deux paires sont déjà à la seconde nuance, elles se retirent et nichent en dehors dans des trous, et elles ne couchent plus dans le colombier. Si les chasseurs n'étoient pas si braconniers, peut-être qu'à la longue ces pigeons passeroient à la première nuance. Les pontes de ces différentes espèces de pigeons ne sont pas plus multipliées que celles des bisets; elles commencent et finissent en même temps que les leurs. Les bisets font ici depuis quatre jusqu'à six pontes par an, et les pattus en font de huit à neuf; lorsqu'ils sont nourris et lorsque le froid n'est pas tardif ou trop prématuré en automne, on est au moins assuré de quatre paires dans une année, même en ne donnant aux bisets aucune nourriture pendant l'hiver. Dans le cours de la première et de la seconde année

démon séjour près de Béziers, je jetais dans le colombier cent cinquante paires de pigeons, il y en reste actuellement à peine cinquante, quoique j'en aie pas pris une douzaine de paires. Les dimanches et les fêtes sont des jours bien redoutables pour ces pauvres oiseaux. Les individus de l'espèce parvenue à la seconde nuance, n'ont point changé de plumage, et leur grosseur ne paroît pas diminuée.

## CHAPITRE PREMIER.

### *Des principales espèces ou variétés de pigeons.*

1. PIGEON DOMESTIQUE. *Columba livia*; très-variée dans la couleur, mais il a toujours la partie inférieure du dos blanche; le bec brun; la membrane qui couvre les narines, couverte d'une matière farineuse qui la fait paroître blanchâtre; les pieds sont rouges et les ongles noirs.

2. PIGEON ROMAIN. *Columba romana*, *B. versicolor*. Il varie en couleur, du blanc au noir, du roux au cendré ou de l'ensemble de ces couleurs. Son col est ordinairement orné de couleurs éclatantes et comme mêlées d'or; le bec est noir dans les uns, rouge ou couleur de chair dans les autres, et tous ont la membrane au-dessus des narines couverte d'une matière farineuse qui la fait paroître blanchâtre; les pieds sont rouges; les ongles noirs et quelquefois blancs. Cette espèce de pigeon est beaucoup plus grosse que la précédente, et elle fournit un grand nombre de variétés.

3. PIGEON PATTU. *Columba dasytes*. On le distingue des autres par ses pieds qui sont couverts de plumes

jusqu'au bout des doigts. Cette variété fournit un grand nombre de sous-variétés ; entr'autres celle dont les plumes des pattes sont rangées en manière d'ailes de deux à trois pouces de longueur, et disposées par gradation dans la forme d'un aviron dont la plus grande longueur est dans le bas ; ces ailes sont placées en dehors de chaque patte.

4. PIGEON HUPÉ. *Columba cristata*. Il diffère des autres par les plumes de rocciput qui sont tournées en haut en forme de huppe,

5. PIGEON DE NORVÈGE. *Columba novegica*. Il est presque aussi gros qu'une poule ; il est d'un blanc de neige ; il a une huppe sur le sommet de la tête et les pieds couverts de plumes,

6. PIGEON DE BARBARIE. *Columba Barbarica*. Il a le bec très-court ; les yeux entourés d'une large bande d'une peau nue, remplie de mamelons farineux comme celle du Message

7. PIGEON NONAIN, le bec très-court ; les plumes de rocciput et celles de la partie supérieure du col, sont tournées en haut et forment une espèce de capuchon semblable à celui des moines.

8. PIGEON A GORGE FRISÉE. *Columba turbita*. Il ressemble au précédent par son bec court ; mais il en diffère par les plumes de sa poitrine qui sont retournées de côté et d'autre et comme frisées sur le sommet de sa tête est aplati.

9. PIGEON FRISK *Columba crispa*. Il est tout blanc, excepté ses doigts qui sont rouges ; tout le reste de son corps est couvert de plumes fines.

10. PIGEON TURC. *Columba Turcica*. On le distingue par sa couleur obscure ou noire ; par le lon-

ses yeux qui est rouge ; par ses membranes qui sont au dessus des narines et qui sont beaucoup plus épaisses que les autres et entourée de petits mammelons rouges ; le bec est jaune, et les pieds sont d'un rouge pâle,

n. PIGEON MESSENGER. *Columba tabellaria*. Ainbinommé, parce qu'on s'en servoit autrefois des pigeons de cette espèce pour envoyer promptement des lettres, Il ressemble beaucoup au pigeon turc. Sa couleur est d'un bleu noirâtre ; ses yeux sont entourés d'une peau nue, remplie de tubercules farineux et blanchâtres ; les membranes qui couvrent les narines sont très-épaisses et s'étendent jusqu'à la moitié de la longueur du bec ; elles sont entourées de tubercules farineux > semblables à ceux qui sont autour des yeux ; son bec est d'une moyenne longueur et noirâtre.

12. PIGEON GRAND GOSIER. *Columba gutturroca*. Il est de la grosseur du pigeon romain, il varie comme lui, beaucoup en couleur ; mais *Hen* diffère par la facilité qu'il a d'inspirer beaucoup d'air, d'enfler tellement son jabot, qu'il paroît plus gros que tout le reste du corps.

13. PIGEON CAVALIER. *Columba eques*. C'est une variété des deux précédentes espèces, et il tient de l'une et de l'autre. Les membranes qui couvrent les narines, sont très-épaisses, s'étendent jusqu'à la moitié de la longueur du bec, et sont parsemées de tubercules farineux, de même que le tour des yeux ; cette espèce également la faculté d'inspirer beaucoup son jabot.

14. PIGEON BAITEUR. *Columba precursor*. Cette variété tourne en rond quand elle vole et elle bat des ailes avec tant de violence, qu'elle

fait plus de bruit que deux planches que Ton frapperoit Tune contre l'autre; aussi *p* le plus souvent les plumes de ses ailes se trouvent rompues, ce qui l'empêche quelquefois de voler.

15. PIGEON cuLruTANT. *Columba gyrairix*. Il est petit et de différentes couleurs; il se donne en volant différens mouvemens et tourne sur lui même de même qu'une balie qu'on jette en Pair.

16. PIGEON CUIRASSÉ. *Columba galeata*. Il diffère des autres en ce que sa tête, les plumes de sa queue, et les grandes des ailes sont toujours de même couleur, mais différentes de celles du reste du corps, de soit que si le corps est blanc, la tête, la queue, et les grandes plumes des ailes, sont noires ou de quelqu'autre couleur que ce soit, et ainsi tour à tour.

17. PIGEON PAON. *Columba laticauda*. Le grand nombre des plumes de sa queue lui a fait donner le nom de pigeon à large queue. On l'appelle aussi *pigeon paon*, parce que le plus souvent en marchant, il porte sa queue levée et tendue comme un paon ou comme un dindon. Il remue sans cesse la tête et le col de côté et d'autre, ce qui lui a fait donner le nom de trembleur comme au suivant.

18. PIGEON TREMBLEUR. *Columba tremula*. Il diffère du précédent par sa queue qui est beaucoup plus étroite.

19. PIGEON BISET, *Columba livia*. Il est de la grosseur du pigeon domestique. La tête, la partie supérieure du dos, la couverture des ailes, la poitrine, le ventre, les côtés, les jambes, les couvertures du dessus et du dessous de la queue, sont d'un cendré tirant sur le bleu: la partie

inférieure du dos est blanche, le col d'un vert doré éclatant et changeant selon qu'il est exposé aux rayons du soleil, en pourpre ou en couleur de cuivre rosette: les grandes plumes des ailes sont d'un cendré tirant sur le noir, ce qui forme sur chaque aile deux bandes transversales noires: les plumes de la queue sont du même cendré que le corps, mais un peu plus foncées et terminées de noir; et la plus extérieure de chaque côté a ses barbes extérieures blanches. Le bec est d'un rouge pâle; les pieds sont rouges, les ongles noirs.

20. PIGEON DE ROCHE OU la ROCHE RAYE. *Columba saxatilis*. Environ de la grosseur du biset; la tête et la partie inférieure du col sont d'un cendré foncé; les parties supérieures du col, du dos et les couvertures de l'aile les plus proches du corps, sont d'un cendré brun; les autres couvertures de l'aile, la partie inférieure du dos, le croupion et les couvertures du dessus de la queue, sont d'un cendré clair. Il y a à la partie supérieure du col un peu de ces couleurs brillantes qu'ont la plupart des pigeons. La poitrine est d'une légère couleur vineuse. Le ventre, les côtés, les jambes, les couvertures de dessous la queue, sont d'un cendré clair. Les grandes plumes de l'aile et les moyennes, les plus proches du corps, sont brunes; les moyennes, les plus éloignées du corps, sont cendrées à leur origine et noires vers le bout. Il y a de plus sur chaque aile deux taches d'un brun noirâtre; ces taches ne sont que sur les barbes extérieures et vers le bout de chacune des plumes. Toutes les plumes de la queue sont cendrées à leur origine et noires vers leur bout. Le bec est grisj

gris ; les pieds sont rouges et les  
Sngles nous. C'est un p.geon de

*Column albas xatilis.* U est a peu  
p,esdelag,-andeu<sub>1</sub>-etdelag<sup>^</sup>eu r  
ia coul est  
rps est blanc,  
pion et  
u roux ;

le bee es. gris ; les pieds roug\* ; 1»  
ongles sont couleur de \*TM''

22. I ic-EON SAUVAGE. (*Ena*» site  
*vinago*. II est on peu ^ « ^ t ^  
le pigeon domestiqueuL e !t >u ,au  
plus une vanelé du btset, si ce n es  
^as le biset lui-mérae qui a recoueit  
sa liherté.

23. 1 IGEON BAMIER O« PALOMBE.  
*Talumbus*. II ft de ^ J-sseur^u  
pigeon w/w w. La tele est d'unced<sup>^</sup>e  
Impeu f.ncé; la partie wpB»<>e  
et les c6les du co, sont d"nveit  
dore changeant en bleu ou en toulew  
de cuivre de rosette, ston, qu'on ^  
expose aux rayons de lumiere-: au  
mfieu de ces couleurs brillantes ^t  
de chaque cote du col, es tunestaihe  
blanche qui luilaitcpmrneun^espéje  
de collier; la pjrtie «supé!i«uie du  
dos et la couverture des ailes, sont  
d'un cendré  
rieure du d  
couvertures au dessous  
" cendréclair: la partie inférieure

e"!Se du c..l,«7n\*i que la po..nne

jambes et les couvertures  
us de la queue, sont d'un

He l'aile, sont bnines, , et depuis la  
secon de jusqu'à la septieue inclusive-

elles ont leur bord exteneur  
raent, el idaires sont exte  
too ^

pâle; le bec est ja ux esrd'un jaune  
brane<sup>^</sup> f<sup>^</sup> ^<sup>^</sup> 1  
« t iouge ve d>une<sup>^</sup> matiere<sup>^</sup>  
farineuse nchâtre; plds  
qui sont couverts de plumes presque  
jusqu'à l'origine des doigts, sont rou-  
ges ainsi que les doigts, et les ongles  
sont

Te j f f )nt les espfeces ou varietd,  
de -i-eon s dicv!es par M. Bnsson,  
a p g ouvrage intitulé O/« ^ o-  
\*1M : fee n o i ML de Ruffon a

a: ndividus, ntr'aulresdes<sup>^</sup> ^/i\*  
poids i ^ qui . ^ plus ^ que les  
pigeons pattus; Us ont pour caracifere  
fjvou. le b ^ très- Jos et t s court,  
eux b large cercle

iouge ^ l<sup>^</sup> ^ ^ ^ couleurs ^ beau.  
en a coup de noirs, deroux, de chamois,  
de gris ^ ^ ^ anc.

est des p us  
eti/ «eons, U n'est guère plus  
P os d'une tom terellef et en les  
g. arlant ensemble, ilg produisent  
des mulets ou m ^ s; on dwtmgue le  
pige) u cravate d'apig<sup>^</sup> eon nonain<sup>^</sup> en  
ce que le noint de

chon sur cou, et  
qu'il n'a bouquet  
de plumes qui semblent retomber sur  
la poitrine et sous la gorge. Ce sont  
de jolis pigeons, bien faits, qui ont l'air  
très-propre, et dont il y en a de  
soupe-en-vin, de chamois, de pa-  
nachés, de roux, et de gris, de tout  
blancs, et de tout noirs, et d'autres  
blancs avec des manteaux noirs.

CHAPITRE IT

la conduite des pigeons

SECTION PREMIERE

Des pigeons bisets ou fuyards.

lamanfredepeuvlerunrn lombier. // en existe plusieurs • tome,

nieiHeiii-e, sans contredit cõnst.P apr état (consultez ce mot), à choisie la fin de l'hiver, une quantité proportionnée de pigeons de l'année précédente et des premières couvées, s'il est possible; de les jeter dans le colombier dont on aura avec soin ferme la trappe de fer qui interdit aux pigeons la sortie du colombier par les ouvertures ménagées à cet effet. On leur donnera chaque jour de l'eau, nouvele et du grain en quantité suffisante; la personne sera toujours chargée de ce soin et elle ira leur donner à manger à la même heure; au bout de deux ou trois jours, ces pigeons seront accoutumés à la voir, ils attendent cette vue avec impatience, ils ne seront plus effrayés, et ils finiront de se contracter en race. Les mâles ne sont qu'à l'habitude; combien d'hommes leur ressemblent? Ces oiseaux bien nourris, bien abreuvés, et ne vont pas à courir les champs, ne tarderont pas à entrer en amour. Si on veut empêcher leur ponte, on leur donne l'avoine et sur-tout de la graminée de chenevi, si l'on veut, avec un peu de graine de cumin, de l'huile de faveau-egrain de

bellifère qui végète dans les terrains secs... 77<sup>s</sup> que les pontes sont faibles, qu'il commence à y avoir des oeufs clos, on ouvre alors la trappe et le mâle ou la femelle, par leur première éducation dans le colombier chercher pour leurs petits. On pendant quelque temps leur donner du grain, mais on en diminuera la quantité et après la ponte, on n'en donnera plus. On fixe pour trois jours le colombier les pères, et que les nouveaux nés ne soient plus inquiétés pendant les premiers jours.

de la seconde ponte, on ne les laissera pas à l'air, ils se seront accoutumés à leur nouveau

Il convient de choisir au moins à une ou deux, et même à trois lieues de l'endroit, les premières paires de pigeons pour peupler son colombier, dans la crainte que la proximité et la vue de l'endroit où ils sont nés ne les empêchent, lorsqu'ils en aient été séparés depuis plusieurs années. L'effet des premières impressions est bien difficile à détruire.

Le nombre des premières paires de pigeons à jeter dans un colombier, doit être proportionné à son étendue. L'oiseau, accoutumé à vivre en société et se déplaît quand est, pour ainsi dire, dans la solitude; donc une première dépense à faire, et tout n'est pas de l'huile de Ulec

& après l'année, et de retirer ses avances l'année d'après avec usure, râetne en no supposant que trois pontes dans cette première année. Dans la supposition seulement de trois pontes, et d'une anise de cent paires, on voit qu'à la fin de l'année le nombre total sera de quatre cents paires, ou au moins de deux cents, en supposant une infinité d'accidens. Si on est prudent, on laissera la seconde année s'écouler encore sans détruire aucune nichée, et Ton est assuré, à la troisième, d'avoir un produit bien avantageux. Dans le cours des années suivantes, la première ponte demande à être scrupuleusement ménagée; c'est sur elle qu'est fondée la prospérité du colonier, parce que les pigeons de cette couvée ont toute la force nécessaire pour supporter les rigueurs de l'hiver, parce qu'ils sont accoutumés alors à aller chercher leur nourriture; enfin, parce que (suivant les climats) ils font une couvée dans les mois de septembre ou d'octobre. Si la première couvée n'a pas réussi, ce qui arrive quelquefois par l'intempérie des saisons > en ménage précieusement la seconde, afin de la remplacer. C'est un abus de conserver les pigeons de la troisième, et encore plus de la quatrième et des suivantes. Les pigeons qui en proviennent restent faibles et languissants pendant l'hiver.

On se rappellera long-temps de l'année où parurent les brouillards secs, ou électriques, dont chacun a voulu deviner la cause et expliquer; j'observe qu'à Beziers, que sur plus de cent couvées il n'y en eut pas dix dont les pigeons vinrent à bon port, il en fut de même des poules, et surtout des couvées de dindes.

Il y a deux saisons où Ton gânit coramunément les nids aux colombiers, c'est avec les jeunes pigeons du mois de mai, ou avec ceux du mois d'août: la première est à préférer.

Plusieurs auteurs ont avancé que les pigeons ne se nourrissoient dans les champs que des grains semés par la main de l'homme, et que par conséquent on devoit les nourrir pendant tout le temps où ils n'en trouvoient pas. Si cette assertion étoit vraie, que deviendroient les pigeons auxquels on ne donne aucune nourriture? ils devroient mourir de faim mi mois ou deux après les semailles; car, depuis cette époque jusqu'à la récolte, ils s'écoulent près de huit mois, et davantage, suivant les climats. Lagrain de toutes les plantes à fleurs en graminées, et à fleurs papilionacées et sauvages, ainsi que celles de la nombreuse famille des graminées, leur fournissent une nourriture suffisante. Ils préfèrent, il est vrai, le froment, le seigle, l'orge, l'avoine, le maïs, le sarrasin, et sur-tout les vesces. Les bisets ne demandent donc qu'à être nourris jusqu'à un certain point pendant la saison de la neige et du froid, et s'il survient des pluies longues et continuelles dans les autres temps de l'année; car le pigeon craint la pluie et les orages, et il aime mieux ne pas souffrir de plusieurs jours que de s'exposer à être fortement mouillé. Comme la faim est un besoin cruel, elle force ceux à qui on ne donne rien à manger, de braver le mauvais temps. On doit juger par-là, que son habitation luxueuse devient pénible, qu'il languit, qu'il souffre, que s'il trouve une autre habitation préférable à la première.

ils'y rend, <te préférence. Tout propri^oire qui entretiendra bien ses pigeons , y atrirera sans aucune ruse ceux du voisinage qui sont mal nourris.

Une des causes qui contribue beaucoup à les faire fuir , c'est la mauvaise odour qu'exhalent leurs excréments , nommés *coiombine* , qu'on laisse séjourner trop long-temps dans le colombier, Elle doit être étalée tous les huit jours pendant l'été , et tous les quinze jours, on tous les mois % pendant l'hiver, suivant le plus ou moins grand nombre de pigeons Ces excréments vicient *Yaiiv* , et le pigeon ne niche que dans les boues supérieurs. A *Yaviic\ecolombie* nous avons indiqué un moyen sûr de dissiper l'air méphitisé.

Si c'est toujours la même personne qui porte à manger aux pigeons, qui nettoie les boues , et si c'est toujours à la même heure , l'animal n'est point effrayé, il ne sort pas brusquement de dessus ses œufs, de dessus ses petits , et par ses élancements trop rapides > il ne les précipite pas brusquement en bas du boulin,

Enfin, les bisets sont relativement à leur pourvoyeur ce que sont ceux de volière pour le leur. J'en ai de si familiers , qu'ils viennent manger le pain sur ma table.

Dans les grandes métrairies, il est ais^ de se procurer des grains pour la nourriture d'hiver des pigeons; mais s'il faut racheter, la dépense excèdera le produit, à moins qu'on ne soit dans la proximité d'une grande ville , où la volaille est vendue à un bon prix. Le pigeon aime beaucoup les pepins de raisins : on les dépouille des pellicules à mesure qu'on les fait sécher en les battant avec le

fléau, et les vannant ensuite comme le hié. Cette nourriture ranime leurs forces peffisant le froid, et j'ose répondre, d'après l'expérience et contre l'assertion de plusieurs auteurs, que ces pepins n'emp^chent pas les bisets , ni les pigeons de volière, de pondre; c'est le froid qui les retient. Si le colombier est dans une position assez chaude , si le froid ne s'en fait pas sentir, si la nourriture en pepins est assez abondante, car ils contiennent beaucoup moins de substance nutritive que les grains farineux, on verra que les pouteres continueront pendant toute l'année , excepté pendant celui où le pigeon mue. On doit cependant observer que trop d'abondance en grains rend les pigeons paresseux, qu'ils quittent avec peine le colombier, et s'ils vont à la campagne, ce n'est plus que pour s'égayer. Une pareille nourriture devient très-dispendieuse.

Dans les pays secs , dans ceux où l'eau des fontaines\*, des ruisseaux, etc. est très-éloignée, on fera bien d'avoir dans le colombier une ou plusieurs pompes faites de la même manière que celles des volières ordinaires, mais beaucoup plus grandes et en nombre proportionné à celui des pigeons. On changera et on renouvellera , au moins tous les deux ou trois jours, l'eau de ces pompes; si on les laisse plus long-temps, elle devient nuisible aux pigeons. La terrine sur laquelle porte cette pompe , et dans laquelle son xol est renversé , doit être soutenue par deux morceaux de bois de 3 à 4 pouces d'équarrissage > afin qu'il règne un courant d'air entre la terrine et le plancher; sans cette précaution , la fraîcheur de la

P I G

temne, l'humidite qui « concentre par dr-ous, pourrissent la partie d u plancher qui y correspond e n ^ F.L.^ .a.u.' de t u t d e s t ^ n S : etablir de petits reservoirs en bois ou en pierre, dans la cour de la menagerie, les laver et les remplir d'eau chaau e our , i m e r i - kar jour dans les pr. vnoes, point dionales. L'ean pure est ; uil boit essentiel pour le <sup>fig 60"</sup> beaucoup.

Un a puoue p i u o ^ M I \_\_\_\_\_ er la vue u'alliier dans le colombi < les pigeons du voisinage. La loi defend ces stratagemes: en supposant qu'ils produisent l'effet qu'on en attend, il est contre la piobite de les employer. Heureusement Us ne produisent aucun eSet nuisibleaux colombiers ou les pigeons <sup>son</sup> avec soin. Si du contraire on les neglige, si on les laisse entiereement a eux-memes, il est clair qu'ils wont cnei-cuci. de la vie, et encore ils nj' ce dent au'a a nece^ site. Ou n ayez

# El.S;i:sss

et meme rien, et a la fin il se de <sup>vm</sup> lves la plus grande proprelj dans le colombier, d'ou depend b salubrite de l'air, apres l'eaue en quantite suffisante et nette, apres une nourriture convenable pendant la mauvaise saison, il est encore une pricautioa tres-avantageuse^ et qui fixe le pigeon dans sa premiere denleure. On voit sur les bords ae la mer ces oiseaux venr souvent de plus de deux a trois Ks, becqueler les petits ens-

\*.\* ^P sel qui se ferment contre aux de se les rochers, le M\* as du ^ ma; u-pur, 1 est j£ "£ gilreux on voit egalement les P des becqueter sur gij fois P des m... ceux qui sont revetus de platre; C'est du vloi an v... tiouven. l'instinct de Paiseau, nous indique ses besoins; et puisque l'homme a rendu le pigeon domeslique., il doit done les satisfaire. A cet etiet, prenez, par exemple, 20 hvres de vesces ou pesetles, ou lei autre grain farineux que vous voudrez; fetez-fes dans un vase quelconque; ayez de l'argile bien corrojee .et aassez molle pour pouvoir etre petner et rendue telle par une eau dans laquelle on auroit fait dissoudre 8 In. de sel de cuisine, %t encore mieux sk Hvres de nitre ou salpêtre; amalgamez et petrissiez les grains avec cette argile, de maniere qu'ils y soient bien enchassés ou bien separés; faites avec ce melange des cones que vous exposerez a l'ardeur du plus fort soleil, ou que vous placerez dans un four moderement chaud; jusqua ce que toute leur humidite suit dissipée; tenez ensuite ces cones ou pyramides dans un lieu bien sec. On en place trois ou quatre dans le colombier, et le pigeon vient les becqueter. On s'imagine p<t-^^ qu'il doit etre sans cesse a les becqueter, a le toumenter, afin d'en arrachei le grain, et cependant il n'en est rien. T'ai observe que la " il l'atta-

^ n t les pluies de duree, pendant qu'il nourit ses pelits, et beaucoiip plus pendant Pepocjne de la mue j e'est ce que , ai

suivi et observe avec beaucoup d'attention. Us n'en prennent qu'autant que le besoin exige: c'est un remède pour eux, et nen de plus. En 1765 ou 1766, ou 1767, ( je ne me rappelle pas précisément l'époque) il régna une maladie épidémique sur les pigeons, et cette maladie dépeuploit les colombiers, ceux auxquels on donna du nitre, en furent préservés ou guéris. On doit juger d'après ce fait combien cette petite et peu dispendieuse précaution est nécessaire.

On lit dans la *Maison Rustique*, publiée par Liger, et dans les Ouvrages de presque tous ceux qui ont écrit après lui sur les pigeons, Particle suivant.

« De la manière de purger le colombier de vieux pigeons. Le pigeon donne des fruits dans son jeune âge, et lorsqu'il est vieux, il empêche les autres d'en donner, ou les détruit lorsqu'ils sont au jour; du moins c'est ce qu'assez de gens s'imaginent, quoique nous voyons tous les jours des colombiers très-bien gamis, malgré qu'on ne fait aucune attention sur le nombre des vieux. Quoi qu'il en soit, il est certain que les vieux pigeons qui ont sept ans, couvent beaucoup moins que les jeunes, ils ne sont même bien féconds que les quatre premières années ( 1 ) et au delà ils

ne font que détruire et empêcher h profit que les jeunes pourroient faire\* La difficulté est de les connoître, et pour y parvenir, on croit qu'il n'y a point de moyen plus sûr que celui-ci. ».

» Dès le commencement qu'on met des pigeons dans un colombier pour le garnir, il faut, en les y jetant, leur couper à chacun avec des ciseaux la moitié d'une griffe seulement ( 2 ), et marquer le temps auquel on le fait, puis l'année suivante à pareil temps, lorsque les pigeons sont tous retirés dans le colombier, deux hommes, après que tout y a été fermé, et quand on n'y voit plus goutte, s'y introduisent sans bruit avec une lanterne sourde, qui ne donne de la lumière qu'autant qu'il en faut pour visiter un nid. L'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les pigeons dans leur nid, sans en oublier aucun, pour leur couper une fois la moitié d'une griffe d'un autre pied et ainsi successivement tous les ans, jusqu'à ce qu'on les ait marqués quatre fois, sans crainte que cette visite épouvante les pigeons dans le colombier, pour n'y plus rentrer ».

» La quatrième année passée on entre dans le colombier de la même manière qu'on a dit, excepté seu-

---

(O Cela est vrai mais il est très-faux que les vieux dérangent les jeunes, sur-tout lorsque les bouvins sont assez multipliés.

(2) Tourment et précaution inutiles, puisque les ongles des pigeons, comme ceux des hommes, repoussent sans cesse et l'année suivante on ne s'appergoit plus de la soustraction faite précédemment. Si on ne le mol griffe ou n'entend pas la come, mais la panache écartée (ou doit; à la quatrième année de ce malheureux individu on sera obligé de marcher sur le muignon du pied, puisqu'il n'a que quatre doigts. Quand l'opération a lieu successivement aux deux pieds, il ne lui reste plus qu'un doigt par devant et un doigt par derrière#»

lement qu'on porte avec soi deux cages, qu'on jugera suffisante, pour pouvoir contenir tous les pigeons de ce colombier. Dans l'une seront mis ceux qui auront quatre marques,

qu'on connoitra par ces marques ne pas encore avoir atteint l'âge de quatre ans, et devoir par conséquent être conservés.

Pour faciliter cette opération difficile, pour ne pas dire impossible, lorsque les boulines sont au dessus de la portée naturelle de l'homme, on a imaginé de supposer tous les colombiers de forme ronde, et de placer dans le milieu un arbre ou pivot perpendiculaire, tournant sur son axe dans le bas et dans le haut, où il est fixé dans un anneau contre une des parties du toit. Cet arbre est garni de distance en distance de quelques barres qui correspondent près des boulines, et qui sont placées à des hauteurs proportionnées, afin d'atteindre commodément par-tout, c'est sur ces barres que montent les opérateurs, et qu'ils font le tour du colombier.

Les inventeurs de ces opérations, de ce mécanisme, ont eu beaucoup moins de peines à les décrire qu'à les exécuter, et l'on peut dire en général, qu'ils connoissent bien peu la manière d'être des pigeons. Leur ton affirmatif m'a déterminé à répéter ces expériences et en voici le résultat.

Le sommeil du pigeon n'est pas tort; le moindre bruit l'éveille, et si un ou deux d'entr'eux sort de sa place et vole, tous les autres suivent son exemple. La mère qui couve ses œufs s'envole avec précipitation ?

et les entraîne avec elle. Tel a été le résultat de ma première incursion. Je traite avec le moins de bruit possible, le placement des boulines, lesquels étoient différentes ni—

Je n'entrai une seconde fois dans le colombier, si fort à pas que je parvins à un des boulines. Je mis la main étendue sur une femelle qui couvoit, et je lui empêchai de se débattre et de produire aucun bruit par le mouvement de ses ailes, mais je ne pus jamais empêcher le son guttural qu'on peut rendre près par ces mots *houm houm*; ce bruit d'alarme ou de frayeur fut répété par les pigeons voisins. Je me précipitai sur la roche en

silence. Je serrai le bec du pigeon que je tenois, et sur-tout bouchant ses narines, parvins à étouffer le cri, et je restai tranquille dans le colombier. Cette affaire de quelques minutes. Tous les pigeons ce pendant se rassemblèrent dans cet intervalle à cet effet, que je tenois.

Je n'envoie pas dans son boulin: mais dès qu'il se précipite à droite et à gauche, contre les murs de la cage, que les autres épouvantés, se mirent également à voler, et l'on vit bientôt dans une confusion extrême. Il est encore bon d'être dans la plus grande obscurité, dont la lumière, qui est nécessairement aperçue par les pigeons, qui sont assés en face de tous les côtés, les éveille. Ceux qui se trouvent dans ces situations, ont

sans doute été plus heureux que moi, supposé qu'ils les aient faites, et j'ose dire y avoir apporté la plus grande attention. Je n'ai pas expérimenté l'arbre tournant, parce que dans mon colombier une poutre le traverse par le milieu sur le tiers de sa hauteur, elle supportoit autrefois un plancher qui séparoit les bisets des pigeons patfus, et j'ai\* observé à différentes reprises que plusieurs couchoient sur cette poutre. Je conclus que le moindre mouvemens imprimé à l'arbre tournant, suffiroit pour effaroucher les pigeons, et que Ton manqueroit son hut... Au surplus, je connois un grand nombre de colombiers très-vastes, et très-peuplés, où les pigeons sont livrés à eux-mêmes, ils y vivent tant qu'ils peuvent, ne dérangent point les autres; rarement et très-rarement, vu le nombre, trouve-t-on de vieux pigeons morts dans le colombier, à moins que, blessés par le plomb des chasseurs, ils aient encore la force de se rendre à leur gîte. Il y a sans doute apparence que, plus foibles que les autres, ils deviennent la victime de l'oiseau de proie.

On recommande encore l'incinération des plantes aromatiques dans le colombier. Le feu purifie l'air, il est vrai, n'importe quelle espèce de bois que Ton brûle; la fumée jusque pour un temps la mauvaise odeur, et ne neutralise point les miasmes; c'est la flamme qui agit, et des chenevottes vaudroient mieux que toutes les plantes odorantes, parce qu'elles donnent une flamme claire et sans fumée. Tenez les colombiers bien propres, nettoyez souvent les boulines, toute espèce de fumi-

gallon deviendrait inutile... Les Amas de tiges de lavandes destinées aux mâles, n'ont pas un nitrite plus réel que des brins de paille non écrasés : les pigeons choisissent indifféremment les uns ou les autres, je puis le certifier.

## SECTION II

*Des pigeons de volière.*

Il y a une différence entre la durée de la ponte de ceux-ci et celle des bisets. Ces derniers couvent ordinairement vingt-un jours, et c'est environ vers le quarante-cinquième, que la femelle pond de nouveau. La femelle du pigeon de volière ne met que quarante jours d'une ponte à une autre. Cette femelle passe la nuit sur ses oeufs et y reste jusqu'à dix ou onze heures du matin, alors le mâle prend sa place et y demeure jusqu'à la nuit close. C'est ainsi qu'ils se conduisent chez moi: peut-être dans le nord y a-t-il quelque différence.

Si on leur laisse que des pigeons de volière, et si on leur laisse la liberté de sortir, ils ne s'écartent guère des environs de la métairie; s'ils se mêlent avec les bisets, Us deviennent tuteurs, ainsi qu'il a déjà été dit. Le pigeon de volière qui sort, pond moins souvent que le pigeon enclavé; celui-ci sent peu le prix de sa liberté, s'il est dans la volière, et qu'il ait toujours été dans l'esclavage. Il engraisse, grossit, et se reproduit beaucoup plus vite que ceux qui volent dans les cours. L'abondance de nourriture qui ne étoit jamais leur manquant, ni fraîche, au moins changée tous les deux

(Teux jours en &6>et leur auge bien lavée; est la cause de cette différence. Lorsque le mâle-sort de l'œuf, il est pendant huit ou dix jours plus petit que rindividufemelleéclos dans le même temps que lui; mais il reprend bientôt le dessus\* Ces pigeons, ( toutes circonsances égales ) n'ont atteint leur plus forte corpulence qu'à la fin de la seconde année.

Si, pour plus richement jouir, vous tenez renferm^e cedfc race rendue esclave, ayez au moins Inattention de tenir leur d'eraeure dans le plus grand état de propreté, les boulines faits en plâtre, en Jbriques, en facilitent bien plus les moyens que ceux constants Avec des planches. On nettoie aisément les premiers; on les lave au besoin, afin d'empgcher que la vermine ne s'y engendre. Le pigeon qui s'en trouveattaqu^, ne prospère pas autant que les autres.

Lorsque les pigeons ant du grain en abondance, ils choisissent et font avec leur bec rouler les vesces ou autres grains sur le plancher. Dès qu'on s'en aperçoit, on ne doit rien leur donner à manger, jusqu'à ce que le besoin les force à rechercher ce qu'ils rejettent mal à propos. Ils n'en vaudront pas mieux si un jour on leur donne des vesces, le lendemain du maïs, une autrefois de l'avoine, etc.; cette diversité de mets leur plaît; et on observera que celui dont ils mangeront le plus, doit être celui au Vm ne leur donnera que de loin en loin. Au surplus, ces petits raffinemens ne sont pas d'une grande nécessité, mais ils concourent à donner plus de force aux pigeons.

Si on s'appenoit que dans la volière il y ait un mâle ou une femelle journalière, on doit l'œclure;

J,m VII.

pendant j'ai vu un mâle servir deux femelles et donner les mêmes soins aux deux pontes séparées. Les besoins de la femelle out dans ce cas sans doute été plus forts que les sentimens de jalousie; mais il n'en est pas ainsi lorsqu'un mâle est d'pareillé, il met toute la volière en rumeur.

Si on ne récolte pas dans ses possessions les grains nécessaires à la nourriture des pigeons, s'il faut qu'on les achète, la dépense excèdera de beaucoup le produit, à moins qu'on ne soit à la proximité d'une ville riche et de grande consommation. Si ces menus grains proviennent des récoltes faites après celles des bleds, l'objet n'est plus le même, puisqu'elles sont surnuméraires. On peut alors, sans rien perdre et même avec bénéfice, faire de telles Educations.

Lorsqu'on ne laisse aucune liberté aux pigeons, on doit au moins placer une cage en fil de fer devant leur demeure et dont la grandeur soit proportionnée au nombre des pigeons; c'est une jolie cage extérieure dont la base doit être en planches et dont les côtés, le devant, et la partie supérieure, sont en grillage. Elle leur sert à aller prendre l'air et à se chauffer au soleil, ce qu'ils aiment beaucoup. Il est inutile que l'ouverture du devant de la volière intérieure soit aussi grande que celle de l'extérieure; il vaut beaucoup mieux qu'un vitrage les sépare l'une de l'autre, et que la suppression d'un seul carreau de vitre dans le bas, serve à établir la communication de l'une à l'autre. Lorsqu'il fait froid, on ferme ce petit passage au moyen d'une trappe, et les pigeons bravent la rigueur des saisons. Cependant si le froid est assez con»;

Q. q % %

Moderable pour geler l'eau dans les pompes, dans les augets, il convient « e leur porter deux fois par jour de l'eau dégelée. Il est encore très-bon, dans la belle saison, de placer au milieu de la volière, une ou deux grandes terrines plates, hautes de deux à trois pouces, pleines d'eau, le pigeon vient s'y baigner avec plaisir, sur-tout quand le temps menace d'orage; c'est un plaisir que le voir avec son bec, avec sa tête, faire voler l'eau sur tout son corps; ces différentes attentions sont plus utiles que fatigantes, et toutes contribuent à la bonne santé des captifs.

Olivier de Serre propose différens moyens d'engraisser les pigeons je ne les ai pas éprouvés et le dernier répugne à ma sensibilité. « Vous engraissez, dit-il, tous pigeonneaux patus et en perfection, si estans ja fortifiés, avant toutefois qu'ils puissent voler, leur arrachez des grosses plumes des ailes pour les arrêter au nid, ou leur attachez les pieds, afin de n'en pouvoir bouger, ou bien leurs brisez les os des jambes. Doutez ne pensant (ju'à manger, dans peu de temps deviendront gras au superlatif degré. De tous ces moyens, le dernier est le plus efficace, d'autant que dans trois ou quatre jours seront délivrés de la douleur de leurs jambes, et à cause de la rupture d'icelles auront perdu l'espérance de pouvoir sortir du nid, ce qui n'advient par les deux autres, parce que cuidans se replumer et se délier, se tourmentent continuellement à l'intérêt de leur graisse ».

Dans chaque espèce de pigeon, le père et la mère avalent le grain et le dégorgent ensuite dans le bec ouvert des petits. Comme le pigeon

avale sans mâcher, il est à présumer que le grain sec et dur ne conviendrait pas aux petits, et qu'il doit avoir acquis dans l'estomac du père ou de la mère le premier degré de ramollissement et de digestion. On observe également ce fait sur les pigeons de volière comme sur les bisets.

PIGEONNIER. ( Voyez COLOMBIER,

PILOSELLE ou OREILLE DE SOURIS. Voy. *Planche XXI.*) Voulant l'annoncer hier à *umpilosel/a*, et la classe dans la syngénésie poligamie égale. Tournefort la place parmi les fleurs à demi fleuries dont les semences sont aigretées, et il l'appelle *densleonis, quipilosella officinarum.* *Ileurs*; composés d'un amas de demi-fleurons dans le disque et à la circonférence. A représente un de ceux du disque; c'est un petit tube terminé par une languette à cinq dentelures égales. La figure B offre un des demi-fleurons de la circonférence, Le calice général est représenté en C, composé d'écaillés linéaires et velues qui environnent le placenta.

*Fruits*; les semences D reposent sur le placenta; elles sont oblongues, à quatre angles aigus, couronnées d'une aigrette simple; les fleurs sont jaunes.

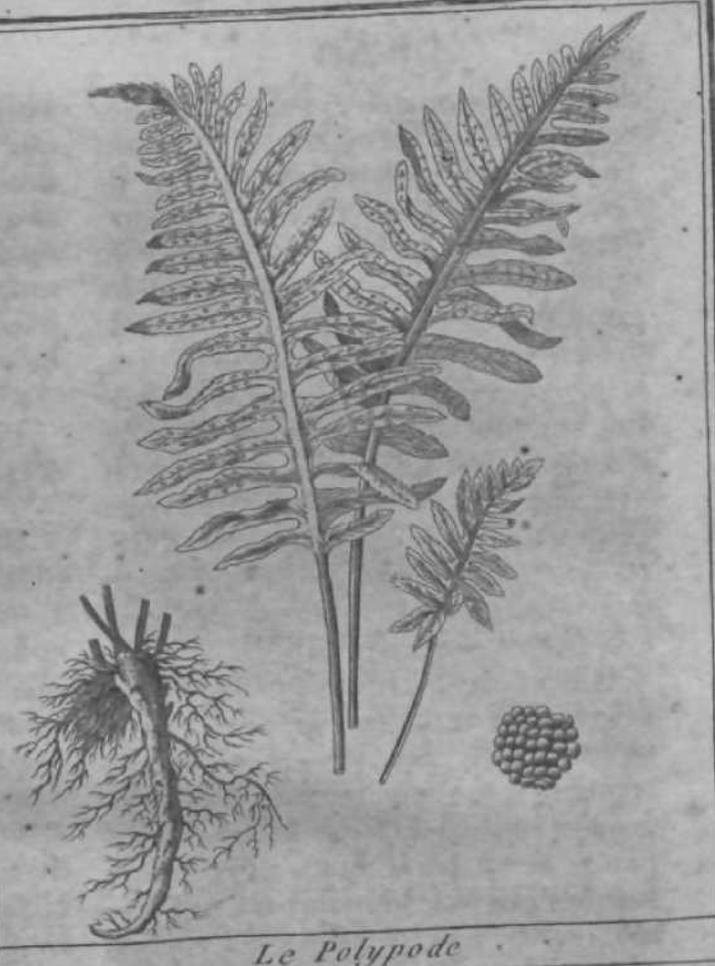
*Feuilles*; très-entières, ovales, blanchâtres, et par dessous couvertes de longs poils.

*Racine*, longue, en forme de fuseau et fibreuse.

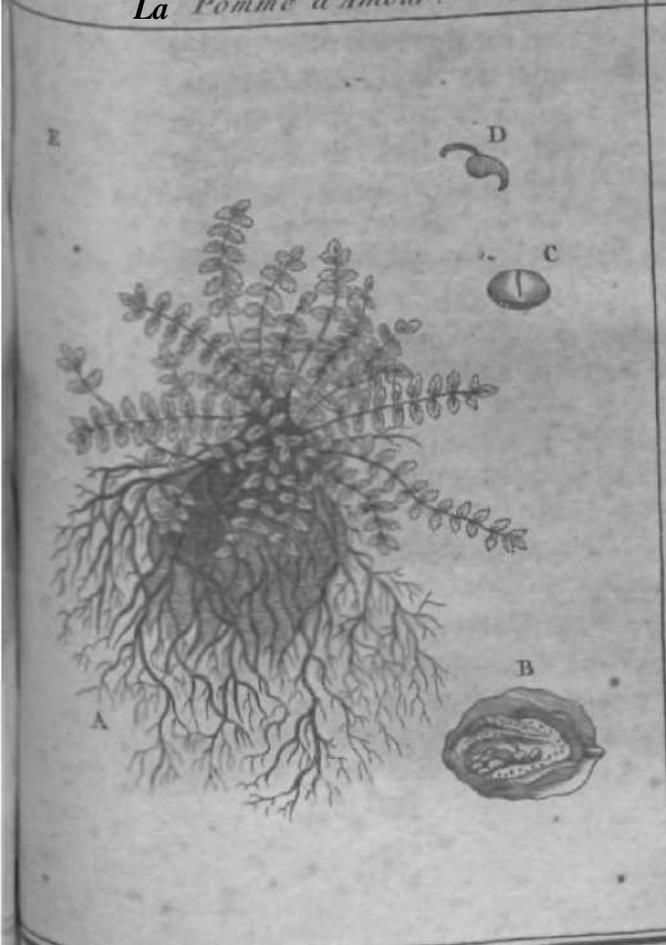
*Port*. Les tiges en forme de hampe, grêles > sarmenteuses > velues rampantes et prenant racine par leurs tubercules les ikus naissent au sommet



La Pomme d'Amour.



Le Polypode



Le Poltrie



La Piloselle ou Scifia de Scifia



des tiges, elles y sont solitaires ; les  
 feuilles partent des racines.

*Lieux*; les coteaux. incultes; les  
 terres sablonneuses ; la plante est  
 vivace,

*Propriétés*; toute la plante est ino-  
 dore, et elle a une saveur amère;  
 elle est astringente, vulnérable, dé-  
 tersive.

On l'adit utile dans l'hémoptysie oc-  
 casionnée par un effort ou par une toux  
 violente, dans l'hémorragie utérine  
 par pléthore, dans la phthisie pulmo-  
 naire, l'ulcère de la vessie et des  
 intestins, et dans la diarrhée avec  
 foiblesse d'estomac, elle sert en gar-  
 garisrae dans les ulcères de la bouche.  
 On s'en sert en décoction. On dit  
 que la plante infusée dans du vin,  
 est un fébrifuge ; quelques auteurs  
 la regardent comme mortelle pour les  
 moutons.

PIMENT. ( Voyez POIVRE DE  
 GUJNEE. )

PIMPRENELLE. Von - Linné la  
 nomme *sewguisorba officinalis* et la  
 classe dans la tétandne monogynie.  
 Tournefort la place dans la huitième  
 section de la seconde classe destinée  
 aux fleurs d'une seule pièce et en  
 rosette, dont le calice devient le  
 fruit. II Pappelle *pimpinella sangui-  
 sorba major*.

*Fleur* ; d'une seule pièce, en ro-  
 sette, plane, divisée en quatre parties  
 obtuses, très-petites; rougeâtre; les  
 étamines au nombre de quatre et un  
 seul pistil

*Fruit* \ capsule à quatre angles,  
 renfermant des semences ovales et  
 menues.

*Feuilles*; portées sur des pétioles,  
 embrassant la lige par leur base, ailées;

h quinze ou dix-sept folioles qui ont  
 chacune leur pétiole particulier; elles  
 sont en forme de cœur, ovales,  
 simples, entières, dentelées.

*Lieu* ; rameuse, longue, grêle,  
 cylindrique.

*Port.* Tiges d'un à deux pieds de  
 hauteur; suivant le terrain rougeâtres,  
 cylindriques, anguleuses, sans poils,  
 garnies de feuilles dans toute leur  
 longueur; les fleurs naissent au sommet  
 des tiges, elles sont ramassées en épis  
 arrondis; les feuilles sont alternative-  
 ment placées sur les tiges ; les pétioles  
 souvent garnis de stipules ovales et  
 dentelées; les feuilles forment une  
 houpe au dessus des racines, les plus  
 longues s'abaissent et les autres gar-  
 nissent le dedans,

*Lieu* ; les terrains secs ; la plante  
 est vivace et fleurit en mai, juin, juillet,  
 suivant le climat.

i. *Culture potagère.* Les jardiniers  
 distinguent deux sortes de pimpre-  
 nelle, celle à grande et celle à petite  
 feuille. La petite est une simple va-  
 riété de Pautre, et les jardiniers la  
 préfèrent. On peut semer la pimpre-  
 nelle dans toutes les saisons, excepté  
 pendant les gelées; mais les époques  
 les plus communes sont les mois de  
 mars et d'octobre. On connoit peu  
 de plantes aussi vivaces et qui sistent  
 davantage à la forte chaleur et au  
 grand froid.

On la sème sur place, en bordures,  
 ou en planches, après avoir défoncé le  
 terrain par un bon coup de bêche,  
 (co/z^w//^cemoi) et on recouvre aussitôt  
 la graine. Si on n'a pas de graine,  
 on éclate un vieux pied, et chaque  
 brin est planté à la distance de 8 à  
 10 pouces. Si on veut avoir cette  
 journifière de salade toujours tendre,  
 il faut recouper sans cesse les

feuilles , et ne pas leur donner le temps de durcir. La plante travaille tant qu'il ne gèle pas ; et ses feuilles se conservent très-vertes et ne sont point endommagées par la neige, ou par la glace, à moins qu'elles ne soient encore trop tendres. Lorsque Ton veut en cueillir la graine, on ne coupe plus les feuilles depuis le mois de mars.

2. *Grande Culture.* Ce fut environ en 1760 que MM. Wych et Rocques j en Angleterre, commencèrent à donner à la pimprenelle une sorte de célébrité comme fourrage. D'après ces premiers indices , un grand nombre d'écrivains ont célébré les avantages de cette plante, et plusieurs avec un enthousiasme qu'elle ne mérite pas. Il convient de la réduire à sa valeur.

L'expérience a parfaitement démontré son utility comme fourrage d'hiver , comme herbeuse, augmentant la quantité du lait des troupeaux, et la supériorité du beurre que Ton en retire. Après que le troupeau a parcouru le champ occupé par la pimprenelle , elle repousse de nouvelles feuilles, et sert plusieurs fois de paturage depuis l'automne jusqu'au printemps, pourvu que le froid et la glace ne suspendent pas sa végétation; la jeune conserve sa fraîcheur sous la neige, sans presque se détériorer. Voilà des avantages réels et bien précieux; mais pour cela faut-il abandonner la culture du trèfle, des sainfoins, ainsi que plusieurs personnes l'ont prétendu ? Non, sans doute, ce seroit une faute impardonnable en agriculture.

Si Ton vouloit prendre la\* peine de réfléchir sur les objets que la na-

ture nous présente, on verroit que la pimprenelle végète dans des lieux sablonneux , sur les rochers à fissures, où la terre se ramasse, parmi les pierres , etc. ; et que même dans les provinces du midi de la France, elle brave les chaleurs les plus fortes et les sécheresses les plus longues. Il est vrai qu'à cette époque la plante y paroît comme engourdie; ses feuilles rougissent, etc. mais à la plus légère fraîcheur , après une petite pluie, elle végète avec beaucoup d'activité. Sa manière d'être indique donc les lieux qui lui conviennent. Il est vrai que si Ton transporte cette plante dans un bon sol , et auparavant bien défoncé , elle prospérera et doublera ou triplera de volume. Tout cela ne prouve rien. Le point essentiel est de savoir par comparaison si le produit de ce bon champ semé en blé ou en trèfle ou luzerne , etc., ne sera pas plus considérable que s'il est semé en pimprenelle. Le plus grand enthousiaste ne peut donner la préférence à cette dernière. Que Ton suive à présent la même comparaison en dégradation de bonté intrinsèque des champs, et l'expérience apprendra que la pimprenelle ne réussit pas bien, soit à cause de la trop grande chaleur , soit à cause de la qualité du sol. Ceci demande encore une explication. Dans les provinces vraiment méridionales de France, on ne fait qu'une seule coupe de sainfoin > et Ton pourroit en faire deux de pimprenelle, c'est-à-dire , au printemps et dans l'automne, et la pimprenelle fournira un paturage d'hiver que ne donnera pas le sainfoin; car si on veut la con-

server, les troupeaux ne doivent pas entrer dans le champ. Une première et bonne coupe de sainfoin, ne vaut-elle pas mieux que ceux de pimprenelle ? Le poids de la première le prouvera; reste donc en faveur de la **pimprenelle le pâturage d'hiver. Dans les provinces du centre et du nord du royaume, où l'on fait plusieurs coupes de sainfoin, l'avantage est tout en faveur de celui-ci. Mais si Ton a des terrains ~~si maigres, et si maigres, qu'ils~~ se refusent à la culture de ce dernier, c'est alors le cas de préférer la pimprenelle.**

On est obligé dans plusieurs endroits, de laisser chômer la terre pendant plusieurs années, attendu son peu de qualité, et après quatre, cinq, six ou sept ans, de *Yécobuer* (*consultez ce mot*) avant de lui sacrifier la semence de seigle. C'est de tels champs que Ton doit sacrifier à la pimprenelle, et leur donner plusieurs bons labours aussitôt après la levée de la récolte, ou au mois de septembre, ou au mois d'octobre, suivant le climat. Alors cette plante enrichira le sol qui la nourrit; (*consultez le mot AMENDEMENT*) et après la seconde ou la troisième année, on sème de nouveau du seigle, dont le produit sera supérieur à ceux des récoltes précédentes en grain, parce que la pimprenelle aura, par ses débris, formé plus d'*humus* ou terre végétale que l'herbe courte, sèche, et rare, dont elle aura pris la place; enfin, on aura sur ce lieu, auparavant presque sec et aride, un pâturage pour toutes les saisons, les épaves de la glace et de la neige exceptées.

Si dans ses possessions on a des rochers un peu terreux, des terrains

cailloueux, uniquement destinés aux pâturages, il convient de remuer la terre par-tout où on le pourra, et d'y semer la pimprenelle. De quelle ressource ne seroit-elle pas dans les provinces où les friches sont immenses, et ne sont couvertes que de chétives bruyères ? A moins que le sol ne soit humide et marécageux, c'est le cas de le sacrifier à la pimprenelle. Plus le terrain est maigre, et plus Ton doit semer épais. Il ne s'agit pas ici de songer à des coupes réglées, mais uniquement de procurer aux troupeaux une nourriture saine et bien plus abondante que celle qu'il y auroit trouvé auparavant. Je dis de semer épais, afin que la pimprenelle étouffe les autres plantes, et d'ailleurs, parce qu'en supposant un terrain aussi mauvais, le pied ne peut pas prendre beaucoup de consistance. Avec un pareil secours on peut doubler le nombre des troupeaux de ces cantons. On est fort embarrassé dans les provinces du midi pendant l'été où l'herbe est desséchée et grillée, où les champs sont labourés, où l'entrée des vignes est défendue, où les luzernes sont en végétation, de trouver de quoi les nourrir; la pimprenelle viendroit à leur secours, puisqu'elle conserve ses feuilles pendant les plus grandes chaleurs. Je réponds de ce fait, je ne prétends pas que ces feuilles seront aussi abondantes, aussi fraîches qu'au printemps et qu'en automne; mais le troupeau y trouvera toujours assez de nourriture, si on donne à la plante le temps de repousser, et qu'elle ne soit pas brûlée chaque jour. A cet effet on divise par cantons ces garrigues, ces landes, ces pays à bruyères.

res, et en étendue proportionnée au nombre de troupeaux ; chaque jour on les conduira dans une division ; les juments auront le temps de croître ayant qu'on les y ramène.

Mais, dira-t-on, comment se procurer la graine de cette plante ? rien ne coûte aux gens riches, les jardiniers et marchands de graines de tout le royaume, s'empresseront de satisfaire leurs goûts, et de se débarrasser eux-mêmes de leurs marchandises, et à bons prix. Ainsi nulle difficulté pour ceux-ci. Quant au propriétaire moins aisé, il tâchera de se procurer quelques livres de graines, il les sèmera dans un de ses champs, laissera grener les plantes, sèmera leur produit dans le champ destiné au troupeau, et ainsi de suite d'année en année ; s'il sait perdre du temps pour en gagner par la suite, s'il n'est pas tourmenté par le désir de jouir promptement, il sèmera la première graine qu'il récoltera dans la place voisine du bon champ qui a produit la graine, et à la fin de la seconde année, il aura de quoi ensemer une vaste étendue.

On ne doit pas laisser former et encore mûrir la graine des pimprenelles qui doivent être tachées ; il faut les abattre dès que la majeure partie des plantes est en pleine fleur. C'est l'époque à laquelle elle contient plus de sève, et son meilleur état ensuite comme fourrage sec. Lorsqu'on désire détruire cette espèce de prairie naturelle, on laissera mûrir sur pied, si on a besoin de graine, ou bien après avoir levé la dernière coupe de dessus le champ, on déracinera la plante avec la charrue simple, et ensuite on l'enfouira avec la charrue à

tels que ceux dont on a parlé plus haut, le troupeau passera et repassera par dessus pendant plusieurs jours de suite, et aussitôt après, on labourera et on retournera la terre et la plante. Il vaudra beaucoup mieux, si on a d'autres pâturages, laisser la plante pousser toutes ses feuilles au printemps ; et lorsqu'elle sera prête à fleurir, enterrer le tout avec la charrue, afin d'ajouter à la terre végétale qui se sera formée depuis que la plante est dans le champ.

Si on sème aussitôt après la récolte, ou au plus tard en septembre ou en octobre, on gagne presque une année, parce que la plante se fortifie pendant l'hiver, et donne beaucoup au printemps suivant.

Comme chaque auteur cherche à ajouter à ce qui a été dit avant lui par un autre, on a été jusqu'à proposer de séparer les oeillets des gros pieds, de les planter séparément à dix ou douze pouces de distances dans un champ bien préparé pour les recevoir ; l'époque est un peu avant l'hiver ou avant le printemps ; il faut profiter d'un jour qui dispose à la pluie.

Cette opération est fort bonne pour ceux qui ne sont pas obligés de compter sans cesse avec eux-mêmes ; mais le simple particulier fera très-bien de se contenter du semis qui est plus expéditif, aussi sûr, et moins coûteux.

Dans les pays tempérés, et où les pluies ne sont pas rares, les meilleurs semis sont ceux qui se font après leur récolte ; on peut même mêler la graine de pimprenelle avec celle du sarrasin ou blé noir, et semer la première aussi épais que si on la jetoit seule en terre. Le sarrasin gagnera de vitesse la pimprenelle, mais il ne restera sur pied qu'à la fin de l'été.

environ , et la pimprenelle aura le temps avant les fortes gelées de se fortifier; il faut cependant excepter les pays très-froids ou montagneux. Pendant le premier hiver , l'entre'e du champ doit être scrupuleusement défendue aux troupeaux, afin de laisser à la plante le temps de se fortifier, Lorsqu'au printemps suivant elle aura poussé beaucoup de feuilles, c'est le cas de les y faire passer ; le pied tallera davantage.

3: *Propriétés médicinales.* Toute la plante, a un goût d'herbe salée. Elle est détensive, vulnéreraire, aperitive; on se sert de cette plante en infusion et en decoction ; la plante pilée s'applique sur les plaies récentes; réduite en poudre sèche, elle arrête, dit-on, les progrès des ulcères chancreux. L'expérience prouve que les feuilles s'chauffent et fortifient l'estomac ; qu'elles sont utiles dans la diarrhée par foiblesse d'estomac et des intestins; dans la diarrhée séreuse : la racine est encore à préférer dans ces espèces de maladies; elle excite le cours des urines.

*A. Pn > pri < Ms alimentaires.* On met ordinairement la pimprenelle dans les salades, sur-tout dans celle de laitue, afin qu'elles n'incommodent pas les estomacs foibles.

On la joint aux autres plantes destinées aux bouillons ; qu'on appelle de printemps, et mal à propos nommés rafraichissans : c'est le cerfeuil et la pimprenelle ne sont pas. Les bœufs et les vaches, mangent avec avidité la pimprenelle. Quelques chevaux la refusent dans les premiers temps, comme ils refusent la fuzerne ou toute autre plante, lorsqu'ils sont accoutumés au foin, mais une fois qu'ils y sont faits, ils la quillent avec

peine. Ceile simple observation auroit bientôt terminée la dispute de plusieurs écrits sur ce sujet.

PIN. Von-Linne classe cet arbre dans la monoécie monadelphie, et le nomme *pimis*. Tournefort lui donne la même dénomination et le place dans la troisième section de la dix-neuvième classe des arbres à fleurs mâles, séparées des fleurs femelles et sur le même pied, et dont les fruits sont écailleux et en forme de cônes, ce qui a fait donner à ces arbres le nom de *conifères*.

## CHAPITRE PREMIER,

### *Caractère du genre.*

Von-Linné confond dans le même genre le pin sauvage, le vrai pin ou pin pinier, le sapin, le faux sapin, le cèdre, le mélèze, etc.; ces rapprochemens, qui peuvent être utiles aux botanistes qui ont l'habitude de comparer les objets, ne le sont pas pour les cultivateurs dont la plupart ne connoissent les plantes et les arbres que par leur port, et il arrive de là que souvent ils confondent une espèce avec une autre. Je s'arrai donc les espèces pour ne parler ici que des pins.

Les fleurs mâles sont séparées des fleurs femelles, mais elles sont sur le même pied, c'est-à-dire, que chaque arbre a des fleurs mâles et des fleurs femelles seules. Les mâles sont placés au sommet des branches disposés en grappes; leur calice est divisé en quatre folioles qui tombent lorsque la fleur est fanée; ces folioles sont oblongues, opposées, très-longues; les étamines sont en grand non\*

bre, implantées sur un axe ou nier, ou colonne droite; ces étamines sont plus longues que le calice > divisées à leur sommet, les anthères ou bourses sont arrondies et renferment une grande quantité de poussière séminale; les folioles du calice tiennent lieu de corolle. La couleur des fleurs varie du rouge au jaune ou au blanc.

Les fleurs femelles sont toujours placées à l'extrémité des jeunes branches; elles sont tantôt rapprochées des fleurs mâles, et tantôt elles en sont éloignées; mais comme les premières contiennent beaucoup de poussière séminale, et qu'elles la lancent avec force, il n'est pas à craindre que les ovaires ne soient pas fécondés.

Les fleurs femelles sont rassemblées dans un cône commun, presque ovale. On voit sous chaque écaille deux pistils; ces écailles sont plus larges à leur base qu'à leur sommet, plus épaisses, renfées, et placées en recouvrement les unes sur les autres. C'est de la réunion de ces écailles que le cône est formé. On trouve au dessous de chacune un noyau terminé par une membrane; et il renferme une amande plate d'un côté et renflée de l'autre. Les fruits restent deux ans sur l'arbre avant d'avoir leur maturité. Lorsqu'ils y sont parvenus, les écailles s'ouvrent par le sommet, et le noyau tombe; en suite le cône se détache à son tour.

## C H A P I T R E II,

### *Des espèces.*

1. PIN, proprement dit PIN PINIER. *Pinus, pinea*. LIN. Ses cônes sont longs de cinq à six pouces, et même plus, et d'une grosseur proportionnée à leurs écailles

sont luisantes, larges et unies. L'amande recouverte par les écailles, ressemble, pour la grosseur seulement, aux noisettes rouges, et leur forme est celle d'un œuf. Les feuilles sont à deux; les premières qui naissent, sont solitaires et garnies de cils, leur base renfermée dans une grainelle. Elles sont longues et bleuâtres. Cet arbre n'est pas rare dans les provinces méridionales de la France; il est particulièrement cultivé en Portugal, en Espagne, et sur-tout en Italie. Il s'élève très-haut, et ses branches se disposent à son sommet en manière de parasol. Cet arbre produit un effet très-pittoresque. On mange son amande, dont le goût approche de celui de la noisette. Quoique Miller et plusieurs auteurs après lui, croient que cet arbre ne croisse pas spontanément dans les pays méridionaux de l'Europe, cependant on en voit une forêt entière, appelée *Sainte Marie* sur la rive droite du Rhône, et pas loin des salines de Pescais, à Aiguemortes, à la Peissière. Cet arbre n'est pas rare dans la partie des Maures, entre Saint-Tropez et Hieres, etc.; cependant Miller le regarde comme un étranger. Disons plutôt que la disette du bois, que la lenteur de l'accroissement de cet arbre, sont les causes pour lesquelles il n'est pas plus multiplié dans nos provinces du midi; ajoutons encore à celle-ci la plantation des oliviers par-tout où ils peuvent croître,

2. PIN SAUVAGE, PIN DE GENEVE, > PIN D'ÉCOSSE, OU PIN COMMUN, OU PIN DE RUSSIE. *Pinus sibirica*. LIN. Ses fleurs mâles sont disposés en plusieurs petites grappes > surmontant des chatons allongés et nombreux,

meux ; les cônes ou pignons sont courts, de forme conique, poinlus, en forme d'ecailles très-épaisses dans l'intérieur, et minces à leur insertion, Les feuilles sont étroites , courtes, Us- ses, dures, pointues, presque piquan- tes, deux à deux, enveloppées ensemble à leur base par une petite gaine, ce qui différencie les pins des sapins qui sont dépourvus de cette graine: le pin pinier est un grand arbre, mais cependant moins Heve\* que le sapin et la pesse. Ses feuilles sont d'un vert gai tirant sur le bleu. Il se plaît sur les montans des environs de Geneve, enEcosse^surlesmontagnesduLyon- nois, du Forez, dans le nord de l'Eu- rope; et il a le précieux avantage de croître dans les terres argileuses et humides\*\*

3 LE GRAND PIN MARITIME. *Pinus si/vestrismaritima. LiX. Von, Lhme* le Wardé comme une variété du pin sauvge. On le cultive avec soin dans le Perieord nord, dans le Bordelois. Il n'égasse, c'mmm, sur h. plages du iireuedoc; oil sa culture raerile- roit^tfeenCoura^epariesEtatsde la provinc

*g^iusculis ti^ finit ains : pi^l glabris Unis pyramidatisaculis. FmkdevLxkmlks* un peu épaisses et unies, h cônes py- iamidaux et pointus. N'est - ce pas le *pinaserla, i/olius; folusvirescenti.*

*bus aut pallescentibus* de Gaspard Baubiu? En v^rit^, lorsqu'on n'a pas son , il est labyrinthe , ou plutôt de concilier la nomenclature des différens auteurs. AJ^AV.\*\*-7 — " . ,

travail opiniâtre, je n'ai pu en venir à bout. Je vais adopter le plan de M. le baron de Tschoudi , inséré.

TSIT

dans le supplément du Dictionnaire Encyclopédique , et pour lequel il s' st servi avantageusefoent de l'ou- vrage de Miller ; qui a cultivé tons les arbres dont il parle. Si quelque amateur veut avoir la bonté de me communiquer un travail plus sum, je l'impnerai avec plaisir, ami de supplier aux connoissances que je n'ai pas.

4 \*Pm DE;TKWIAKXB. *Pinusfökii gemims ; brevionbus latmscïdis, glaucis, corns minimis.* MIL. fin a deux feuilles verdatres, plus courtes, et a petit cone.

5. PIN. MUCHO. P N SUFFIS DU BRIANCONNOIS. PIN CKIN ; ou TOR- CHEPIN. *Pinus folus scepws termis, tenuioribus, viridibus cornspyrāmi- datis, squammis oblusis.* MILL, tin qui a le plus souvent trois feuilles étroites et verles, a cones pyranu- daux, dont les ecailles sont obtuses.... N'est-ce pas le *punts tatda* de Von- Lame \*

6. Pm *cmm* <^' << " ^ >> *Icevibus. Us. Pm a cinq rôides, ^ ^ e u site, sa, ama P louces et bonuf*

danş les niontages de a Sibene de la Tartane, de la Sa.sse, du Valais,

de \* £ TM ^ f ^ 1 T I M 1 5 . *Pinus/o* 7. VATTI 1 IN M TM *ei ahri, co-*

*nislongiortenu* / deux ieuilles longues, unies, a cones USALEM. PIN D ALEP.

*Pinus foliis geminis, tenuissimis, conis obtusis, ramis p. tulis.* MILL. A ,i,iv teui les irtsb-veries , ires-

horizontales. C'est M. Tournefort qui l'a découvert dans le JDevanf.

R W P

6. PIN DE JERSEY. *Pinus foliis geminis Irevioribus, conis parvis, squammis acutis.* MILL. Pin à deux feuilles courtes, à petits cônes, à écailles aiguës.

10. PIN DE VIRGINIE A TROIS FEUILLES *Pinus foliis ternis, conis longioribus squammis rigidioribus.* MILL. Pin à trois feuilles très-longues, à cônes plus longs, dont les Écailles sont roides. Je crois que c'est le *pinus tceda* de Von-Linné.

ii. PIN D'ENCENS. *Pinus foliis longioribus, tenuioribus ternis, conis maximis laxis.* MILL. Pin à trois feuilles plus longues et plus menues, et à très-grands cônes lâches.

12. PIN DE VIRGINAE, à feuilles longues, menues, à cônes hdrissés et menus.

13. PIN. DU LORD WEYMOTJT, OU PIN BLANG D<sup>5</sup>/MÉRIQUE. C'est celui que M. Duhamel appelle *pin de Canada*, à cinq feuilles, et ce doit être le *pinus strobus* de von-Linné & *Pinus foliis quinis conis pendentibus.* Pin à cinq feuilles pendantes, ainsi que les cones. Il est originaire de la Virginie et du Canada, et les Anglois lui ont donné le nom du lord qui l'a cultivé dans leur île. Ces cônes sont fort longs, composés d'écailles unies et tendres, contenant d'assez gros pignons qui en sortent fort aisément, et qu'il faut, par cette raison, recueillir de bonne heure. Cet arbre se plaît dans une terre h mide et légère. La couleur de son bois Ta fait nommer *pin blanc*. C'est le pin qui s'élève le plus haul dans nos cultures.

14. Pm DE MARAIS, 4 trois feuilles très-longues, *Pinus foliis ternis longissimis\** MILL.

15. PIN DE SIBIOUE, à cinq feuil\* les. *Pinus foliis quinis siberiensis.*

### C H A P I T R E III.

*Observations ditachées surquelques espèces de pin\*.*

Von-Linné réunit au genre de pins les *mélèses* et le *cèdre* \$ comme il en a déjà été question, je n'y reviendrai pas : ainsi, consultez ces mots.

1. Du PIN MUGHO, ou CRIN. On le trouve en Suisse près du village de la Ferrière, entre Valanqui et la Ghaudfond : c'est un vilain arbre qui s'élève à la hauteur de 10 à ia pieds au plus, et c'est même très-rare; sa hauteur ordinaire est de six à sept pieds, et il fructifie; et ces arbres sont toujours rabougris.

Il est bien difficile de marquer un caractère constant et distinctif entre ses feuilles et ses cônes et ceux du *pinus silvestris*; sa feuille est seulement plus courte; mais cette légère différence ne tient-elle pas à ce que l'arbre entier est plus petit et plus mal conditionné dans les marais que dans les terrains ordinaires où croît le pin? Cependant la grande différence du port du Mugho ou crin, les lieux fangeux et marécageux dans lesquels il vit, le feroient regarder comme une espèce particulière\* s'il est vrai que sa petite croissance\* son air rabougris, sont la suite de l'humidité du sol; mais dans les montagnes voisines de la Chaudefond, on ne trouve pas cette espèce. La graine cependant devrait y être portée par les vents > et germer de la même manière (que celle des autres pins, à Une distance assez Soignée du pied

de l'arbre. Il est donc naturel de penser que la graine du mugho ou crinne leve que dans les marais comme dans le seul terrain qui lui soit propre.

Dans les vallées et au bas de Jacite, on traverse une grande forêt du *pinus silvestris*. Les graines tombent dans une vallée voisine qui est celle du Rhone, et quelquefois même dans la grave de ce fleuve et dans des parties marécageuses qui ne sont pas à la vérité de la tourbe; les graines qui lèvent ne donnent pas le pin mugho

Près du village de la Bravine, dans les montagnes de Neufchâtel, les marais tourbeux en sont couverts. On le trouve encore dans le canton de Fribourg sur la droite de la route de Vervay à Bulle, et toujours dans

U. de Haller, soit dans la première édition, n'a parlé de ce rapport des autres

*S maritime\**. Cette denomination usent spontanément à la mer

*LTa "LT'Fo^tn'en X*

seulement dans l'intérieur des terres? je pense que la solution de ce problème peut être donnée en deux mots, c'est qu'on n'a pas porté sa graine dans les Landes - Je docteur qu'en Suisse, le vrai pays des pins In n'en trouve d'autres que ceux qui croissent dans les jardins des cuneux.

sonr. udus ico jai. plus am y domine, est le pinus sit-j, ns des anciens, ou pin de Crève, mi nln de Tarare et que dans le pays on appelle Va^Des landes 5e Bordeaux on a porté la graine du

pin maritime dans le Périgord noir, où il est mêlé avec le *&nussilvestns* et la culture: de cet arbre apporte quelques profits aux malheureux habitans de ces cantons incultes, et qui pourroient tous être couverts de ces arbres, si les facultés des propriétaires leur permettoient de mettre ces terres en valeur. Le pin maritime a déjà fait quelques pas dans l'intérieur de la Hollande, dans les provinces de Gueldre et d'Ovenssel. Dans les landes, entre Anvers et le Mordich, le maritime et le silvestre sont cultivés à main d'homme; ce dernier pin y réussit tout aussi bien que le premier, et sa graine se vend plus cher dans le pays et y est plus recherchée que celle du maritime; on l'a multiplié dans le Maine, au point que la graine y coûte moins

cher qu'à Bordeaux: voilà encore un rapprochement qui prouve que c'est de l'homme si ces arbres ne sont pas plus multipliés, et que la

On en a encore un exemple dans le me'lèse. (*Consul\*\** cémot.)

maritime ne se plaît pas,

*D-j-S&S*

de Bordeaux,

l'Esterelle, diin.\*£\*^S T

peuz en « J^: f J j. ^ ^

contraindre, ne réussit, mais que dans les terrains calcaires, tout comme le pin maritime naquera

jamais, du moins je le pense, une U-grande elevation, d W i l « trouvera à une hauteur considérable

au dessus du niveau de la mer. Si le physicien apprécie l'élévation des montagnes par l'abaissement du mercure dans le tube du baromètre, de même le naturaliste observe que les plantes, que les arbres suivent une progression constante et relative à cette hauteur ; de manière que l'homme instruit, lorsqu'il rencontre un très-haut sapin, peut dire, je suis environ à neuf cents toises au dessus du niveau de la mer, et ainsi de suite pour les autres arbres.

On a encore sur cet objet des observations & achées dont Von-Linné, je crois, a été le premier qui en ait donné l'idée. Il seroit à désirer qu'un naturaliste entreprit le catalogue des plantes, classées d'après l'élévation que demande leur végétation.

3. *Des pins relativement de leur usage dans la Marine.* Les anciens botanistes ne distinguoient en Europe que trois espèces de pins; le pin pinier, le pin maritime ou pignada de Bordeaux, et le pin silvestre qui est celui de toute l'Alsace, la Suisse, et d'une partie de l'Allemagne; le pin silvestre est ordinairement moins élevé que le pin maritime, et celui-ci est très-inférieur à nos deux espèces de sapins.

Les seuls arbres de France, qu'on emploie pour les mâtures, sont des sapins; cependant les Anglois se servent avec succès de leur pin d'Ecosse, (notre pin silvestre.)

Les mâtures de France et même celles que font les Anglois de leur pin d'Ecosse, et celles qu'on tire d'autres arbres d'Amérique, n'approchent pas de la bonté des mâtures qu'on tire du nord, quoique ce ne soit pas dans le nord que les arbres qui les four-

par la Baltique, et Riga est le port où on les achète. Il y a dans cette ville quelques familles qui ont le privilège exclusif de ce commerce, et ces marchands tirent ces bois des hautes montagnes d'Ukraine ou d'autres provinces de Russie, frontières, suivant l'apparence, de la Pologne ou de la Turquie. Le cours des eaux est vers la Baltique; voilà pourquoi c'est à Riga qu'on les vend. Il y a vraisemblablement de très-hautes montagnes dans les pays de ces arbres, puisqu'il en sort de très-grands fleuves, dont les uns se rendent dans la Baltique et les autres dans la mer Noire,

Un ancien mâleur de Brest, ayant été à Riga, il y a environ vingt-cinq ans, pour acheter des mâts, en a rapporté de la graine des arbres dont on les tire; on l'a semé et au lieu de sapin qu'on croyoit que nous fournissoit le nord, on a vu un pin. Ce mâleur, qui vivoit encore il y a environ six ans, étoit très-vieux, et on voit dans son jardin situé dans les fauxbourgs de Brest, le pin provenu de son semis. De cette même graine, il est venu un pied dans le jardin de M. de Jansen, près de Paris, à la grille de Maillot, et un chez M. Duhemel, à sa terre de Vrigni. La majeure partie des graines rapportées par ce mâleur, a été remise à M. de Kergarion, officier de marine, et elles ont si bien prospéré chez lui, qu'il a aujourd'hui deux mille pieds de ce pin de Riga. Comme dans ces possessions il y a beaucoup de pins maritimes, il a eu l'attention d'en former un bois séparé; ainsi, il sera facile de suivre les progrès de cette forêt, et de discerner les caractères, s'il y en a, qui le distinguent des pins que Ton connoit.

Ces pins du nord qui s'élèvent assez p<sup>ur</sup> to des Jtures, ct qui «.nt d'une substance bien plus dare, et qui ont plus de poids que nos sapiTs, peuvent - i/être li même 4 èce que noire pin silvestre, qui est à tow égards sfinférieur aux sapins en hauteur et pesanteur sp<sup>5</sup>?; fique et en durelé, er qui, dans lep<sup>9</sup>ays'o'uil croit plus cSmmunfment, est même inferieur au pin

ar ti  
 ""Si'c^V'etoit que la différence du terrain qui prod<sup>9</sup>uisit ceste différence dans les arôres et dans leur bois, n'en trouverions-nous pas quelques uns dans ,Z immense^ forêts<sup>1</sup> de Z s . Ti seroient égaux aux

-nine n<sup>9</sup>Rns<?e OU aU MOIIS àUX âct-pms a iscosse, ou uu l . , t, pins ? e'est ce que tout e mm.de <| et ce que l on ne voit l TM l ^ ^ que

poTdes' conduit tfe-ufon njen fait pas seulement des planches. sonne, je pense, n a ^ h é dans les pins de France et c p viron, des bois pour les mâtures l'outes les recherches en repnses dans ceste vue, ont ^ faite: sur des sapins. Cependant, SUP un sommet du Mont-Jura, »<sup>o</sup>TM? \* J<sup>u</sup>M felix, de B...ne, on voit

tTle^lū<sub>s</sub> IZTIXST<sup>beau-</sup><sup>e</sup>  
 p<sup>c</sup>ar leu? hauteur... aS pied du Mont-Eenis; du côté des eaux pendantes, vers le Rhine, on trouve deux forêts de pins de la même hauteur et de la même beaute. Les pins ont cette meme forme sur les sommets des montagnes de l'Alsace. Les pins ne sont petits que dans les endroits enfonces.

Fap.e's ce qui vient d'être d,t, je crois qu'YL sen\* iniere»nt pour la mâure de &<sup>TM</sup> e TM £. « ^ \*£ rete\* et la pesanteur specinque des grands pins dont on vient de par-Fe, On en trouvera sûrerne,, encore beaucoup dans d'autres heux, si on se donne la pâne de les chei-cher, et peut-être rencon.rera-t-on en France, ou dans l e s - v n ^ d e s mâtures égales à celles qu'on fmit venir à grands frais de Xuga, et qui commenced à^puiser. Je crois que pour l'avenir, on devrmt exhorter ceux qui veulent semer des pins silvestres, à prendre par préférence la graine de ceux qui croisjenl dans les forets où respérance est grande et

^qi JSStt h i r -  
 ministrateurs des pays d'etat, la fis-sent venir

buassent g[.a]tivement aux habitans deshaufemontagnes qui son. dans leurs d e p ^ = s ;

il «\* i« le jin silvestre a la P jété de ^ ans de très-mauv J , même les ter<sup>es</sup> calca<sup>i</sup>res, crétacées, au lieu que le pin maritime vient, à la véné, ns de mauva igesterreg, mais seu-<sup>ment</sup> dans les sols sablonneux; et

tout sol sablonneux est celui qui con-vient aux arbres résineux. Les pins naissent au dessous de la region des sapins, et ceux ^ ^ S S T

sont tou, ows\* \* s. J'ai vainement t\* 2? te T de fiers, le pin mari-aton pies de ai, as ré ^ P<sup>ar</sup>ce ue t une! et je ai, as ré ^ P<sup>ar</sup>ce ue le sol est tenacé et calc<sup>le</sup>. n est ntiel de rema<sup>r</sup>quer que la done esse un arbre de c<sup>er</sup>re, q ^ beaut<sup>é</sup> à ^ qualité ^ ^ l, ^ qui

est encore prouvé par l'observation de M. le comte de Sickingen, qui a remarqué dans ces vastes forêts, situées en Allemagne, que les pins n'y égalent pas en hauteur les sapins; qu'au milieu de la forêt où il y a un jonc de tourbe, une vraie fontaine, lorsqu'il y tombe des graines du pin sylvestre, les arbres qui en proviennent, poussent des longues branches horizontales. Cette variation dans l'ordre de la végétation, et sur laquelle la localité influe, est bien singulière, et prouve encore mieux ce qui a été dit ci-dessus.

Toutes ces observations tendent à faire penser que les plus hauts pins, ceux d'Ecosse, ceux même d'Ukraine, qui viennent par Riga et dont on fait les belles mâtures, sont de la même espèce que les pins sylvestres les plus vains. Lorsque les arbres semés par M. de Kergarion seront devenus grands, on aura un beau point de comparaison, et plus sûr que celui du pied unique planté dans le jardin du maître à Brest.

Avant de finir, il est bon de prévenir une conséquence qu'on pourroit tirer de ce qui a été dit relativement aux landes de la Gueldre et du Brabant,

On pourroit s'imaginer que leur terrain, étant absolument semblable à ceux de France où croît spontanément le pin maritime, on devroit, dans ces pays de pins maritimes, cultiver de préférence le pin sylvestre; mais il faut observer que dans les provinces où le pin maritime croît naturellement, comme dans les landes de Bordeaux, dans les forêts de l'Estérel, de Saint-Tropez et ailleurs de Provence, le sol est très différent de celui des Pays-Bas. Cette différence de climat est peut-être ce qui

fait qu'on donne dans les pays froids la préférence aux pins sylvestres, et je doute que la résine qui est le grand produit des pignons de Bordeaux, de couler aussi abondamment des pins sylvestres, ou fût d'aussi bonne qualité que celle du pin naturel du pays.

Il seroit encore fort à souhaiter que MM. les intendants fissent venir la graine du pin nommé *laricio* en Corse, ainsi que du pin de Riga, et les fissent semer dans les pays montagneux. La pomme du pin *laricio* de Corse, est plus grosse que celle du pin sylvestre. Peut-être, dans l'envoi qui a été fait, a-t-on choisi les plus belles pommes; peut-être aussi la différence de grosseur tient-elle à l'espèce: c'est ce que les semis prouveront.

#### C H A P I T R E IV.

##### *De la culture des Pins.*

Lorsque les pommes de pin sont mûres, les écailles qui les composent s'ouvrent avec force, et leur élasticité chasse au loin la graine. On doit donc cueillir les pommes lorsqu'on s'aperçoit qu'elles approchent de leur point de maturité; sans cette précaution, on les trouvera dépouillées de leurs amandes ou pignons. On peut encore ramasser celle qui est tombée; mais c'est un travail long, car elle est très-sparse.

Ce qui a été dit plus haut indique l'espèce de grain de terre qui convient à chaque espèce de pin; il suffit, lorsque l'on fera des semis domestiques, d'enrichir le sol destiné aux semis, avec de la terre végétale ou des débris de feuilles seulement lorsqu'il

Il s'agit des pins maritimes, ou des débris de vieilles couches animales pour les espèces de pins silvestres. Ces engrais demandent à être unis aux terres sablonneuses, à celles des tourbières, afin d'imiter, autant qu'on le peut, le sol dans lequel ces arbres croissent spontanément. Les amateurs n'auront pas toujours à souhait le climat propre ; mais les amateurs songent moins à la grande utilité qu'à l'agrément.

Les jeunes pins craignent beaucoup les coups de vents et les coups de soleil. Il convient, et il est même nécessaire de les semer avec d'autres graines plus hâtives à germer et à croître, afin qu'elles les garantissent des uns et des autres.

Les arbres conifères ne supportent pas la transplantation, pour peu que leurs racines soient endommagées et que la terre s'en détache. Il est donc important de les semer dans des pots, de les dépoter ensuite pour être mis en place dès que Ton pense que le pivot est parvenu jusqu'au fond, afin qu'il continue à prendre dans la terre sa direction naturelle. Cette méthode de transplantation est préférable à toutes les autres, puisque, à moins de quelques balourdises de la part de l'ouvrier, l'arbre ne s'appesantit pas d'avoir changé de place. Si on sème en pleine terre et en pépinière, on n'est plus à temps de transplanter, passés la seconde ou la troisième année au plus, à cause de la difficulté de lever l'arbre avec toute sa terre et toutes ses racines.

Comme l'éducation de ces arbres est, pour ainsi dire, fort délicate ; la grande chaleur les incommode les coups de vents les tour-

mentent ; le froid les incommode, tandis que dans les forêts ils bravent les frimas les plus rigoureux. Le cultivateur se conduira donc d'après leurs besoins. La graine lève facilement quand le pot est placé sur couche ; mais cette envie de jouir plus promptement augmente son extrême sensibilité.

Dans le Brabant, où on fait de grands semis de pins maritimes et silvestres, on mêle leurs graines avec celles du genêt-balai : (consultez ce mot) celui-eit dont la végétation est rapide, devient le protecteur des jeunes pins qu'il, après la troisième ou quatrième année, étouffent tous les genêts.

Siur un colline, dans un champ, il y a des broussailles, des bruyères, il suffit de gratter un peu la terre aux pieds de ces arbustes, d'y jeter des semences, et de les recouvrir tout au plus d'un demi-pouce de terre ; protégés par eux, les pins prendront ensuite le dessus. Si on est privé de ces ressources, on labourera légèrement le champ ; on passera ensuite la herse, on semera la graine du pin mêlée avec quelque autre graine, et on finira par herser. Si la place destinée aux pins est déjà couverte d'herbe, on laissera un sillon de largeur sans le labourer, de manière qu'il y ait autant de terre labourée qu'il en reste qui ne Test pas \ après avoir semé, on hersera. L'observation apprend que lorsque la graine est trop recouverte, elle ne germe pas.

Que Ton ne soit pas étonné si dans le cours de la première, de la seconde, et même de la troisième année, les pins sont à peine visibles ; il est essentiel, pour que leur végétation se développe avec force, que leurs

racines se soient profondément enfoncées en terre : parvenues à ce point, les progrès de l'arbre sont ensuite très-rapides. Le temps de semer est à la fin de l'hiver, chacun suivant le climat où il se trouve, ainsi que l'époque de la transplantation: quelques uns attendent la fin du mois d'avril pour cette transplantation; ce ne peut être que dans les climats où la chaleur est modérée et les pluies assez fréquentes.

Le pin une fois semé en place, ne demande aucune culture particulière ; il faut le laisser livré à lui-même : c'est un sauvage qui ne s'accoutume point à nos attentions. A mesure que sa tige s'élève, il pousse des branches sur les côtés, auxquelles tient la viguerie de sa végétation; si on se hâte de les supprimer, sous prétexte de leur donner de la grace, ou de faciliter l'élévation du pied, il souffre et reste rabougri. Tout au plus doit-on élaguer sobrement celles du bas après la septième, huitième ou neuvième année. C'est au moyen de leur ombre sur la terre, c'est par l'espérance de voûte qu'elles forment entr'elles à une certaine hauteur, que le sommet de cet arbre est obligé de s'élever, attiré par le soleil dont il recherche la lumière.

On ne doit pas craindre de semer épais, parce que les jeunes pins se protègent les uns les autres : on est toujours à temps d'éclaircir les serais, et lorsque la tige commence à avoir un bon pouce de diamètre, la dépense de la suppression des pieds inutiles est couverte par leur produit. Enfin, suivant la nature du sol, la force de la végétation, etc., on laisse les arbres espacés depuis trois, quatre, cinq, jusqu'à six pieds de distance.

Lorsque par la transplantation on veut couvrir une montagne, un champ, etc., on aligne les trous qu'on a faits à la pioche, et on plante les sujets ordinairement en quinconce. Il est prudent de multiplier les trous, parce qu'il vaut mieux dans la suite supprimer que replanter. J'aimerois mieux planter par places dans une très-grande étendue, que de couvrir entièrement le terrain. Une fois que ces arbres auront fleuri et grené, ils sèmeront naturellement tout leur voisinage. Cette méthode est excellente pour les personnes qui ont le temps d'attendre, ou qui n'ont pas les facultés que demandent les grandes plantations,

Ce seroit une mauvaise speculation, de vouloir convertir un bon champ en une pinède : outre que la nature du sol conviendrait peu à cet arbre, il ne rapportera jamais autant qu'auroit produit ce champ mis en culture réglée. Nous avons en France une très-grande étendue de landes, de pays en friches; il vaut mieux y reléguer le pin : ce seroit un beau présent à faire à la triste Sologne. Si un bon citoyen y entreprend des essais, il faut garantir le droit de passage des troupeaux.

## C H A P I T R E V.

### *Des produits du Pin.*

Les tiges des jeunes pins que l'on supprime lorsqu'elles ont d'un à trois pouces de diamètre, sont d'une nécessité indispensable, en qualité de *V-chalas* (consultez ce mot), pour le soutien des vignes du Bordelois et des provinces voisines. -

Après le *md/* et le *cyprhy* (con-

*suJtez* ces mots ) le pin est le meilleur bois pour la *conduite* souterrainedes eaux, pour les corps de pompe, et pour servir *d'étais* et de charpente dans les mines. Les pins réduits en charbons , sont excellens et fort recherchés dans les fonderies,

Les copeaux de ces bois, et surtout les morceaux qui contiennent le plus de parties résineuses , éclairent comme feroient des chandelles y et ils sont d'un usage familier dans les pays de montagnes. Les Provençaux s'en servent comme de brandonset les nomment *tceda* , ancienne dénomination des latins.

M. Duhamel, dont le nora sera toujours cher aux cultivateurs, et la mémoire précieuse à ceux qui ont eu le bonheur d'être de *ses* amis , a porté la plus grande attention aux objets qui ont qiielques rapports à la marine. Il étoit donc naturel qu'il s'occupât des diffÉrentes substances que *Von* retire du pin. C^ dans les écrits de ce bon citojen , que je vais puiser les détails relatifs à cet objet, ou plutôt, afin de ne rien diminuer de sa gloire, e'est Tuteur qui va parler. Je ne suis donc ici qu'un simple copiste et je ne veux point me parer d'un bien qui ne ni'appartient pas.

*Mani&rede* retirer le sue résineuxdu pin, et *cCenJairc* le brai sec et la refine jaune, suivant les pratiques tuivies en Canada.

Toutes les espèces de pins, et même tous les pins de la même es- ]èce, ne donnent pas une égale quantité deques résineux. il est d'expérience que certains pins donnent pendant un 6\&, trois pinte^ de ce

*Tome FH.*

sue, tandis que d'autres n'en fournissentpasundeuii-septièj<sup>1</sup>. On sait que cette différence lie dépend pas dela grosseur ni de l'âge deccsarbres, el qu'on ne petit pas attribuer cela à la nature du terrain > puisque cetre différence s'observe également enre les pins d'une même forêt; mais on a r^marqué que les pins qujontl'au'bier fort épais , en fournissoient davantage.

Les sauvagēs choisissent dans les forêts les pins don! les vers ont entamé Pécoree: ces égratignures occasionnent Peffusion dela résine; ils ea ramassent autantqu'ilsen\*ontbesoin; mais comme elle se trouve chargée d'impuretés, ils la font fondre dans l'eau ; la résine surnage , ils la recueillent, ils la pétrissent, et ils la hachent par morceaux pour appliquer cette résine grasse>urles coutures de leurs canots ; ensuite ils l'étendent avecun tison allumé. Cetteopération, toute simple qu'elle est, suffit pour rendre leur canots étanchés.

Loisque *Von* veut retirer de ces pins une grande quantité de résine , on choisit les arbres qui ont quatre ou cinq pieds de circonférence; on fait en terre à leur pied , un trou d'environ huit à neuf polices de profondeur, et qui puisse conjenir à peu près deux pintes de cette liqueiu-. On a soin de bien battre la terre pour la rendre *moms* permeable à ia résine: les trous nouvellement fails , occasionnent n&nraçins quelques dtchets, maisle sue résineuxqui coule en premier lieu, se melant avec la terre, forme un mastic assezdur pour retenir parfaitement la resine qui sy ramasse ensuite. . . . .

Quoiqu'on ait 'lat\*^uon de bien nettoyer le terrau. aux environs dos

fosses ; cependant il se mêle toujours avec la résine, du sable, des fe de petits morceaux de bois, nous indiquerons dans la suite par quelle opération la résine se purifie de toutes ces

Nous remarquerons en passant, que

fait, au moyen de l'arbre, et Jans sa substance même, une entaille assez profonde pour y pratiquer une auge, dans laquelle se ramasse la résine beaucoup plus pure que dans les fosses qui se font en terre ; mais ces entailles endommagent trop, on doit préférer l'usage des fosses.

Quand les fosses sont bien préparées aux pieds de tous les arbres, peu de temps avant la saison de faire les entailles, c'est-à-dire, vers la fin de mai, on enlève la grosse écorce jusqu'au liber, de la largeur d'environ six pouces. Cette précaution est d'autant plus nécessaire, qu'il faut que les instrumens dont on se sert pour faire les entailles, soient bien tranchans, afin qu'ils ne lésent sur les plaies, ni copeaux, ni filamens qui arrêteroiient la résine et l'empêcheroient de couler facilement dans les fosses, ou la grosse écorce gêneroit le fil des instrumens ; d'ailleurs il n'est pas possible d'enlever cette première écorce, sans qu'il tombe dans les fosses beaucoup d'ordures qui saleroient la résine, s'il y en avoit déjà de ramassée.

Comme le suc résineux coule plus abondamment dans les temps des grandes chaleurs, on commence, comme nous l'avons déjà dit, à faire les entailles à la fin du mois de mai, l'on continue de les étendre jusqu'au mois de septembre.

Potirfaire ces entailles, après avoir fait la plaie, on commence avec une herminette bien tranchante, l'écorce intérieure, et un petit copeau de bois, de façon que la plaie n'ait que trois



se faire vers le pied de l'arbre, Aussi-ldt que cette entaille est faite

et l'écorce. Il n'en sort presque point de résine. On s'est servi de ces expériences, que le suc couloit des branches vers les racines, et qu'il ne découloit jamais du bas de la plaie. Plus il fait chaud et plus le suc coule avec abondance. On a vu même, quand on a commencé à faire les entailles, le suc se sentir. Pour l'obtenir plus abondamment, on a soin de rafraîchir les entailles tous les quatre ou cinq jours, et même plus souvent. Pour cet effet, on élargit un peu la plaie et Ton importe à chaque fois un copeau de quelques lignes d'épaisseur; en sorte que la plaie qui au commencement de l'été n'avoit que trois à quatre pouces de diamètre, se trouve être au commencement de septembre d'un pied et demi de largeur sur deux à trois pouces de profondeur.

L'année suivante, au mois de juin, on ouvre une nouvelle plaie au-dessus de la première, et on la conduit de même, en sorte que les pins qui ont été entaillés pendant douze ou quinze ans, ont douze ou quinze plaies les unes au-dessus des autres, qui ont chacune un pied et demi de largeur sur un à deux pouces de profondeur,

de ma mère qu'il faut se servir d'elles pour faire les dernières entailles. Nous avons dit que Ton n'entendoit que peu-à-peu les entailles, tant en superficie qu'en profondeur, c'est pour n'endommager les arbres que le moins qu'il est possible; d'ailleurs, quelque peu Ton emporte de bois, cela suffit pour faciliter l'écoulement de la résine.

Il est assez indifférent de quel côté que l'on fasse les entailles; les ouvriers se décident principalement d'après la forme du tronc de l'arbre, la situation du terrain et la commodité qu'ils auront pour faire les fosses. Cependant, comme c'est dans le temps le plus chaud de l'année que le suc coule en plus grande abondance, du moins en Canada, on doit en conclure que quand le soleil peut porter sur les arbres, il y auroit de l'avantage à choisir le côté du midi pour faire ces entailles.

Lorsque les fosses se trouvent remplies d'une certaine quantité de suc résineux; on le puise avec des cuillers de fer ou de bois, et on le verse dans des seaux pour le porter dans une auge creusée dans un gros tronc de pin, et qui peut contenir trois ou quatre barils.

On tient cette auge élevée sur des tréteaux, afin de pouvoir placer des seaux au-dessous, pour en recueillir la substance résineuse, et pour cela on n'a qu'à déboucher un trou pratiqué au fond de l'auge et fermé avec un tarapon de bois.

Enfin, quand on a suffisamment ramassé le suc résineux, on lui donne une cuisson qui le convertit en brai sec ou en résine: pour cuire le suc résineux, on monte une chaudière de cuivre rouge, capable de con-

tenir une barrique de liqueur, sur un fourneau qu'on hâtit ordinairement d'un mélange de glaise, de sable et de foin. On a grande attention que les bords de ce fourneau soient bien exactement joints avec la chaudière, afin que la fumée du bois ne puisse pas se mêler avec celle de la matière résineuse, car sans cette précaution la chaleur du fourneau mettroit inévitablement le feu à la résine, et l'on courroit grand risque de tout perdre; c'est encore dans la vue de prévenir le feu, que Ton pratique à la bouche du fourneau par laquelle on met le feu, un canal voûté ou une espèce de galerie de quatre à cinq pieds de longueur, terminée par un mur de terre, épais, et qui s'élève de cinq à six pieds; moyennant ces précautions on empêche les vapeurs brûlantes et la fumée du bois de se mêler avec la fumée de la chaudière.

Quand tout est ainsi disposé, on ouvre le trou de l'auge où Ton a déposé le suc résineux, on le fait couler dans des seaux qui servent à le transporter dans la chaudière; lorsque la chaudière est presque remplie, on entretient un feu redoublé dans le fourneau avec du bois bien sec; on fait bouillir le suc résineux environ pendant cinq à six heures, et Ton a soin de le remuer continuellement avec une grande spatule de bois, afin d'empêcher de brûler les ordures qui tombent au fond de la chaudière; on prétend que si l'on négligeoit cette précaution, la matière s'enflammeroit, et il seroit alors très-difficile de l'éteindre.

Pour reconnoître si la substance

résineuse est suffisamment cuite, on en retire un peu de la chaudière avec une spatule, et on la verse sur un copeau de bois : si lorsqu'elle est refroidie, elle se réduit en poussière en la pressant entre les doigts, alors elle est suffisamment cuite, il faut la retirer de la chaudière, et la filtrer dans une auge semblable à celle qui avoit servi à la déposer au sortir des fosses, et la poser pareillement sur des tréteaux. On filtre cette résine ainsi cuite, afin de la purifier de toutes les immondices dont elle se trouve encore chargée, malgré toutes les précautions qu'on a pu prendre.

Pour faire ce filtre, on place sur les bords de l'auge des barreaux de bois qui forment un grillage, sur lesquels on étend bien proprement de la paille longue, à l'épaisseur de quatre à cinq pouces. On verse sur cette paille le suc résineux qu'on tire de la chaudière avec les cuillers qui servent à remplir les seaux. Cette résine, qui est chaude, coule peu-à-peu la paille, dépose sur ce filtre toutes les immondices, et tombe fort nette dans l'auge.

On lui laisse perdre sa grande chaleur, et avant qu'elle soit figée, on la tire dans des seaux, en débouchant le trou qui est au fond de l'aigle, et on la met dans des barils, où elle achève de se refroidir et de se figer, c'est-là ce que l'on appelle le *brai sec*. Cette substance est dure, brune et cassante, et on l'emploie pour le carénage des vaisseaux, et à faire le brai gras.

Le suc résineux du pin, épaissi par la cuisson, sert à faire une matière à-peu près semblable au brai

sec, que dans les ports on appelle *résine*. Pour y parvenir, lorsque le suc résineux est cuit et filtré, et avant qu'il soit refroidi, on verse dans l'auge où Ton a déposé au sortir de la chaudière, une huitième partie d'eau froide, c'est-à-dire, un seau d'eau sur huit seaux de résine. Cette eau froide agit si vivement sur le brai sec, qui est fort chaud, que le tout ensemble bout pendant une heure ou deux; et ce brai, de brun qu'il étoit, devient d'un beau jaune.

On a soin, pendant l'ébullition, de remuer continuellement la matière avec une spatule; et avant que la résine soit figée, on la met dans des baillis où elle se durcit comme le brai sec. En cet état elle change de couleur et de nom, on l'appelle *résine*, fondue avec de l'huile, elle sert à faire une sorte de vernis, dont on enduit les mâts et les hauts des vaisseaux.

Les bois de pins qui ont fourni pendant 12 ou 15 ans leur résine, ne sont pas moins estimés dans le Canada pour toutes sortes d'ouvrages, et les ouvriers qui travaillent le *goudron*, prétendent que les racines de ces arbres en fournissent une plus grande quantité que celles des arbres qui n'ont point été entamés.

*Manière de retirer le galipot, la térébenthine, son huile, le brai sec et la résine, suivant la méthode qui se pratique dans les environs de Bordeaux.*

*Le galipot.* Lorsque les pins ont acquis quatre pieds de circonférence, on fait un pied et tout

près des racines, une entaille de trois pouces de largeur et de sept à huit pouces de hauteur > de la même manière expliquée ci-dessus. A la huitième année, pendant que la huitième aîlle donne du sursineux, on recommence une nouvelle entaille au pied de Parbre, et dans une ligne parallèle aux premières; dans le temps que cette nouvelle incision fournit du sursineux, Pancienne se cicatrise, en sorte qu'on peut faire ainsi plusieurs *ibis* le tour de Parbre, parce qu'on forme dans la suite de nouvelles entailles sur les cicatrices môniées, surtout quand celui qui est chargé de faire les entailles., sait ménager Parbre afitant qu'il est possible, en n'enlevant que des copeaux très-minces toutes les fois qu'il rafraîchit les plaies, car le sue coule toujours plus abondamment des plaies récentes que des anciennes; d'ailleurs, le plus mince copeau suffit pour donner la liberté au sue résineux de couler. Ce travail exige de l'activité car la tâche d'un homme est ordinairement de 2500 à 2800 pieds d'arbres, éloignés les uns des autres de 12 à 15 pieds, et ce travail devient beaucoup plus pénible lorsque les entailles sont au-dessus de la portée de la hache. Le sue qui coule est appelé *galipot*; on peut le regarder comme une espèce de térébenthine du pin.

Le sue qui sort des arbres depuis le mois de septembre jusqu'en mai, & se fige le long de la plaie, où il forme une croûte semblable à du suif ou à de la cire, qui se seroit réolidie brusquement. On détache cette croûte avec un instrument en forme de ratissoire, emmanché au

bout d'un bâton. Cette résine s'appaise se nomme *haras*. On mêle le *baras* avec le galipot pour faire du brai sec ou de la résine.,\*

Outre ces incisions, il sort naturellement de l'écorce des pins, des gouttes de résine, qui se dessèchent et forment des grains que l'on emploie au lieu d'encens dans les églises de campagne, et que les marchands de mauvaise foi mêlent avec l'encens du Levant. Cette espèce d'encens annonce le dépérissement de l'arbre.

Pour faire le brai sec, on cuit le galipot et le *baj-as* dans de grandes chaudières de cuivre, dont les rebords sont renversés de deux à trois pouces; elles sont montées sur des fourneaux de briques.

Lorsque le sue résineux a pris une cuisson convenable on le filtre à travers de la paille, ainsi qu'il a été dit, ensuite on le coule dans des môniées creusées dans le sable\*

Pour faire la résine, on a soin de pratiquer au bord de la chaudière une gouttière de six ou huit pouces de longueur; on établit sous cette gouttière une *toste*, ou auge creusée dans un tronc de sapin. L'ouvrier verse peu-à-peu de cette eau dans la chaudière où le sursineux a été fondu, cette matière se gonfle et une partie découle par la gouttière dans l'auge. L'ouvrier prend continuellement la résine qui tombe dans la *toste*, et la remet dans la chaudière. Il brasse et mêle bien le tout, en sorte que la résine qui se mêle continuellement avec l'eau, change de couleur. Si l'on a soin d'entretenir un feu égal, et de ne pas interrompre cette circulation de la résine à la chaudière l'eau résine de-

vient presque aussi jaune que la cire\*  
 Qdahl la résine acquies cette cou-  
 leur, *el* qu'elle est bien cuite, on  
 la fait filtrer au travers d'un peu de  
 paille dans une autre tôte, d'où elle  
 va se rendre dans les moules prati-  
 qués dans le sable pour la former en  
 pins.

On trace le conlour des moules  
 avec une tranche fourchue qui sert  
 de compas; on coupe le sable avec  
 un couteau; quand on aôté la terre,  
 on en bat les bords et le fond avec  
 des palletes de bois, et oil forme  
 ainsi des moules fort prop^es, et de  
 dimensions assez égales pour que lous  
 les pains de résines soient à-peu-près  
 d'un même poids, qui est ordinal-  
 rement depms 150 jusqu'à 200 pe-  
 sant, suivant-la qualité du sable dans  
 lequel on forme les moules. Ces  
 pains de refine ont un coup-d'ceil plus  
 ou moins avantageux, et cela n'est  
 pas indifferant pour la vente. On  
 ramasse ensuite avec soin la paille  
 qui a servi a filtrer la résine, tous  
 les morceaux de bois et les feuilles  
 qui en sont imbues; on peut en faire  
 du noir de i'utnee ou du noir.a noir-  
 cir, on tes reseive pour les mettre  
 dans les fourneaux a goudron; mais  
 aux environs de Bordeaux, on les  
 fait bruler dans des fours, tout  
 chargés de résine, et suivant que  
 Von conduit le feu, ou que Pon  
 fait cuire plus ou raoins la résine  
 qui en decoule, on obtient une  
 matière résineuse plus ou moins  
 noir, ou plus ou moins dure; on  
 la renferme ensuite dans des barils  
 pour en faire la vente; e'est *une*  
 espèce de biai plus ou .moins  
 ^rns, qu'on nomme, quoique raal-  
 à-propos; *poix-noire*..

Le galipot, cette matière liquide

qui découle des pins pendant Pété,  
 peut, lorsqu'il n'a point &6 épais^i  
 par la cuisson, être mis dans la clabte  
 des térébenthines. Les sapins propre-  
 ment dits sont, comme on le sail,  
 les arbres de nos fjpêts qui four-  
 nissent la bonne et la véritable té-  
 rébenthine; les m^lèses en fournissent  
 encore, mais la qualité en est moins  
 parfaite; enfin, les pins dont il est  
 ici question en donnent une bien  
 inffr'eure à celle des mflèse& Outre  
 Podeur, la saveur, la transparence  
 qui distingue ces différenles térében-  
 thines;ily a encore une autre propriéty  
 qui les caractérise, c'est la faci-  
 lité qu'elles ont à s'épaissir; celle  
 du sapin conserve mieux que toutes  
 les autres sa liquidité, et le sue ré-  
 sineux du pin est celui qui la perd  
 le plus facilement.

Si Pon regarde les ctffférentes té-  
 rébenthine comme une espèce de si-  
 rop résineux, e'est-à-dire, comme la  
 résine ou brai sec,^ou de lacolo-  
 phane, ou de la poix sèche^dissoute  
 dans un peu de séve ou d'eau, à  
 Paide de beaucoup d'essence de téié-  
 benthine qui s'échappe dans la cuis-  
 son, et qu'on retire par la distilla-  
 tion, on peut dire alors que le s^i-  
 lip<sup>it</sup> est surcharge de résine concrète  
 ou de baras.

Pour en séparer la matière la plus  
 fluide, le sirop le plus clair, qu'on  
 nomme *teñbenthine de pin*^ on met  
 l^ galipot, suivant ce qui se praticue  
 dans les forêts de la Guyenne, d<ms  
 des auges de bois dont le fond e\*t  
 assemblé k plat-joint, mais peu  
 exactement; alors, en exposant ce^  
 auges au soleil, Ja partie la plus  
 fluide du galipot coule par lesfentes  
 de Pauge, et fournit une liqueur  
 assez transparente, de consistanee de

siro  
du  
cependant, ne mente cette distinction  
que par comparaison à celle qu'on  
nomme  
qui n'est  
plement  
l'on cuit l

Cette érébenthine est opaque, plus epaisse que l'autre, et elle apTusde disposition à se dessecher, non seuleraent paice queue est plus chargée, de baras, mais enc, re parce que l'acUon du feu lm fait perdre une partie de son huile esseltielle. ( Consultez ce mot. )  
Ce qui reste dans l'auge de bo,, et dans la chaudière, peut être cuit et convert! en brai sec ou en résine; maison pr&end que ces substances sont alors d'une aualil^ inférieure. Cette raison, de mérite fait qu'on

if'en retire guère, et qu'on est dans l'usage de cuire tout le galipot. II V en a qui mettent fondre ensemble le baras et le galipot. Cete matiere qui n'est point fluide, reste grasse, et ils la vendent en baril sous le r\omtepoix grasse.

Si on veut retirer l'essence de tére-benthine, on distille le gabpot avec de l'eau, et on trouve dans la cucurbite une résine un peu différente de celle qu'on a cuile dans la chaudière; on la mêle ordinairement avec le galipot et le baras, pour vendre le tout ensemble el en former des pains.

*De la facon de retirer dijdrentes substances du pin, suivant les pratiques de P, ovence.*

Elles diffèrent peu de celles qui sont usitées dans les environs de Bordeaux;

qu'on va en donner servira à  
comprendre été  
ence i' entailler les  
pins à l'âge de deux ans, quand ils

on ne tire point de sine du

pi  
bl.  
3°. Les pins qui croissent dans les t'en:ains%ubstantiels, fournissent p. «: t; j^ l' « "e 2rides. Il n decoule dans I «; p s 2rides. Il n decoule davantage ns sann , luvieuses; mais auss: des' pkies est fort SS. rfrinef.; enfin les jeunes substi fionnent de la resme aussi bien pins « que les vieux, ma is ils durent moins long-temps.

4°. Un pin de bon âge et bien ménagé; fournit de la résine pendant ,5 à 20 ans.

5°. On fait des entailles de qua t re pouces de largeur, on les rafraichit tous les quinze jours en ôtant un cnpeau d'une ligne d'épaisseur, et on etend la longueur de la plate, de sorle qu'ordinairement on allonge tous les ans Pentaille d'un pied, et l' n cesse quand elle a cinq pieds de hauteur; après quoi on en ouvre une nouvelle à c6t^ ^ celle-la; On n'a pas communément égaia ?reposit?on pour faire ces en-

0°. La W ne coule toute liquide dans le temp's de la forcede la séve; elle ne commence ^ ^ : " ^ J aout, en automne, et en nivei cue aoiu, c se rassemble sui la n; iie, où elle forme une espèce de croûte. Celle q»i est coulante se nomme *périne vierge*.

7°. La périne se rassemble dans des trous que l'on fait en terre aux pieds des arbres pour la recevoir, et on a soin de la ramasser toutes les semaines avec une espèce de cuiller de fer pour la transporter ensuite dans une fosse où l'on apporte toute la récolte.

«°. Ceux qui veulent ramasser une espèce de terebinthine qu'on nomme *TM/°'9 fo*nt une petite fosse au fond de la grande; ce qu'il y a de plus coulant se ramasse dans la petite fosse à travers un grillage de branches de romann dont on couvre l'ouverture de cette petite fosse, et qui fait une espèce de filtre; mais Feu de la plme qui s'amasse dans ces fosses gatebijon.

9. On cuit la périne vierge de deux % ons, dans des chaudières, comme on le pratique à Bordeaux, ensuite on la coule en pains dans des baquets dont l'intérieur est garni d'une couche de cendres; cette substance, qu'on appelle *braisec* dans les ports du Ponant, s'appelle *rase* en Provence. On la vend 7 à 8 liv. le quintal. L'autre façon de cuire la périne vierge, est de la mettre dans de grands alambics avec de Feu; mais cette opération ne se fait que dans les mois de mai et de juin, quand la périne est fort coulante. Il passe par le bec de l'alambic une eau blanchâtre qui emporte avec elle l'huile essentielle de la périne. Comme cette essence est plus légère que Feu, elle se porte à sa surface; c'est ce qu'on appelle en Provence *Veau de rase*. Elle est cependant bien différente de la véritable huile essentielle de terebinthine, puisque celle-ci se vend jusqu'à 70 liv. le quintal, et que le Feu de rase ne coûte que 12

liv. On ne se sert de Feu de rase que pour la mêler dans les peintures communes, afin de les rendre plus coulantes.

100. Le gaiipot n'est autre chose que la résine épaisse qui suinte des plaies sur le déclin de la sève; Il s'y attache par flocons comme du sirop figé, et on l'en détache vers la fin de septembre; c'est le *baras* du Bordelois. Les ciriers l'emploient en cet état, pour enduire la mèche des flambeaux de pin; mais la plus grande partie se cuit dans les chaudières pour le convertir en brai sec ou en rase qui est plus belle que celle que fournit la périne.

Quand on veut faire, de cette rase, une résine jaune qu'on appelle en Provence *belle résine*, on la tire de la chaudière, et quand elle est assez refroidie pour ne plus faire de bruit, on la bat avec de l'eau que Ton râle peu-à-peu, de sorte qu'on verse environ trente livres d'eau sur quatre cents pesant de rase; elle devient en premier lieu verdâtre, ensuite elle jaunit; pour connoître si elle est entièrement jaune, les ouvriers trempent leurs mains dans l'eau, puis il les plongent dans la résine; elles sortent couvertes d'un gant qu'ils rompent pour connoître la couleur qu'il a prise.

11°. Un beau pin fournit par an douze à quinze livres de résine.

12°. Sur la question que j'ai faite, savoir si le bois des pins dont on a tiré la résine, est bon pour toutes sortes de services, les sentimens se sont trouvés partagés; mais le plus grand nombre assure que ce bois est encore très-bon, et que l'extraction de la résine n'altère point sa qualité.



faire du goudron, et la plaie se trouve rafraîchie par ce procédé.

Les souches de pins que Ton abat, ne repoussent point; on les arrache de terre, et on en retire les racines pour en faire du goudron; enfin, toutes les parties de l'arbre, même les branches, sont propres à cet usage, pourvu que les bois en soient gras et fort résineux. fait dans le

En faisant le goudron, on peut se proposer deux objets; l'un est de retirer la substance résineuse et l'autre de faire du charbon.

Si l'objet principal est d'avoir du charbon, on met dans le fourneau toutes les parties du tronc et des branches; mais si le principal objet est d'en extraire le goudron, on choisit le cœur de l'arbre qui est rouge, les nœuds et toutes les veines résineuses; le goudron qu'on en fait est alors beaucoup plus gras.

Comme il faut que le bois soit à moitié sec pour en extraire le goudron, on a coutume, en Provence, d'abattre les pins rouges dans le mois de mars; mais dans les pays où on fait beaucoup de goudron, on abat les arbres dans le cours de l'année, et on les porte au fourneau quand ils sont parvenus au degré de siccité convenable.

Lorsque Ton charge les fourneaux avec du bois bien rouge et bien résineux, on en retire à peu près le **quart de son poids en bon goudron, c'est-à-dire, vingt-cinq pour cent; mais le plus ordinairement on n'en retire que dix à douze pour cent.**

En Provence, quand le bois est au degré de siccité convenable, on le coupe en petites pièces d'environ dix-huit pouces de longueur, sur un pouce ou un pouce et demi de gros-

seur. On les arrange dans le fourneau pour la plus grande partie > par lits qui se croisent en formant des grilles, et on fourre verticalement les morceaux de bois pour remplir les vides.

Les fourneaux de Provence ont la forme de grandes cruches, et ils ressemblent beaucoup à ceux qu'on trouve en Valais, si ce n'est qu'une partie du fourneau est enfoncée en terre: ces fourneaux ont au fond de dix-huit pouces en dedans, à la partie la plus large, cinq pieds qu'on réduit à deux vers la bouche.

Cette largeur est nécessaire, afin qu'un homme puisse entrer dans le fourneau avec un panier rempli de bois. Cette partie du fourneau est fortifiée par des frettes de fer.

L'intérieur du fourneau a environ cinq pieds de hauteur; pendant que le charbon se forme comme on le dira ci-après, le goudron coule dans un réservoir qu'on a soin de tenir couvert de la pluie.

Les fours des environs de Bordeaux, sont d'une forme différente; ils ont la figure d'un cône tronqué, dont la base est de quatre toises de diamètre, et la hauteur, d'une toise et demie. Le fond est exactement pavé de briques, il est traversé par une rigole faite d'un jeune pin à quarri, et auquel on a fait des cordes aux angles. Le fond de cette rigole doit être de la hauteur d'un tuyau d'environ un pouce et demi de diamètre; c'est par là que le goudron sort pour se rendre dans un bagnet.

On emporte tout l'écorce des pins, puis on prend le cœur en barreaux d'un pouce en carré sur trois pieds de longueur. On remplit l'intérieur du

four avec ces barreaux qu'on amène avec soin et on couvre le dessus avec

ar^ss.a+j=di

dix-huit à vingt pieds de long bien assujetti en terre.

On emporte des gazons dans l'étendue des fourneaux, et on les presse pour l'affermir, comme

tout, ou pour le rammer et venoit à s'éteindre.

Tous ces petits barreaux s'allument; et quand on réduit bien l'action du feu, le goudron se rend dans la rigole, les impuretés s'arrêtent dans les entailles du pin qu'on y a couché, et la matière épurée se rend par la rigole dans le baquet. On termine l'opération par fermer exactement toutes les ouvertures du four; et quelques jours après, on tire du fourneau le charbon qui s'y est formé. Cette manière d'obtenir le goudron est une vraie distillation per descensum. (Consultez le mot DISTILLATION.)

A Tortose en Espagne, on fait les fourneaux de la même forme qu'en Provence; mais on y arrange tout le bois debout; c'est-à-dire, perpendiculairement, et on y fait monter le haut du fourneau; c'est peut-être qu'on ne s'embarrasse pas d'en retirer le charbon, puisqu'on le laisse entièrement consumer; je crois cependant qu'en suivant cette méthode, on perd aussi beaucoup de goudron.

On avoit envoyé à la Louisiane, des Biscayens pour enseigner aux habitants à faire du goudron; mais la pratique que les colons suivent aujourd'hui, leur est plus avantageuse que celle qu'ils tiennent de leurs premiers maîtres.

60. On choisit, pour établir le fourneau, un terrain en pente pour faciliter l'écoulement du goudron.

70. On marque le centre du fourneau par un mat, fait d'un jeune pin

lorsque l'on fait une aire pour battre le grain; mais on fait en sorte de former le fond du fourneau en calotte renversée, et de ménager la pente vers une dalle de pierre qu'on place pour l'écoulement du goudron.

40. On forme tout autour du fourneau, un rebord de terre glaise bien battue, d'un pied et demi ou deux pieds, pour retenir encore plus sûrement le goudron dans l'intérieur du fourneau.

50. Vis-à-vis la dalle de pierre par laquelle le goudron doit s'écouler, on forme, avec de la glaise bien battue, des gouttières de cinquante à soixante pieds de longueur, qui vont aboutir à plusieurs trous ou réservoirs pratiqués dans la terre même, et qu'on revêt aussi avec de la glaise bien battue, afin que le goudron ne se perde pas dans la terre.

60. On a soin que tous ces réservoirs soient d'égale grandeur, ou bien on en fait les dimensions, Z^pouvoivco^j.oi.rep.tee? , ^

de minué après que l'on y a... Nous en expliquerons dans la suite les raisons.

70. On ne doit charger le fourneau qu'avec du bois sec; c'est pour cela que les Français préfèrent d'y employer les bois secs qu'on trouve dans les

On fend ces arbres pour les réduire en cotrets, à peu près comme font les boulangers pour chauffer

leurs fours; dans le temps de cette opération, on met à part tous les neuds qui ne peuvent se fendre et tous les copeaux.

9°. On arrange les cotrefs à plat, de façon qu'un bout soit tourné du côté du mât qui est au milieu, et l'autre bout à la circonférence. On a soin qu'il ne reste entre les morceaux de bois, que le moins de vide qu'il est possible, et l'on remplit avec des copeaux tous les endroits où les cotrets ne se touchent pas exactement.

10°. On élève ainsi le fourneau jusqu'à douze, treize ou quatorze pieds de hauteur, ayant toujours soin de bien remplir les vides; car, sans cette attention, le feu qui se communiquerait dans toutes les parties du fourneau, brûlerait le goudron, au lieu que sa chaleur doit simplement le faire couler.

11°. On termine le fourneau, en le chargeant en forme de calotte, avec les neuds et les morceaux de bois qui n'ont pas pu se fendre, en sorte que quand tout le bois est ainsi arrangé, il se forme un monceau qui représente un mulon de foïn.

12°. Alors on abat des pins tout verts; on en coupe les menues branches chargées de feuilles, et l'on en quarrit les troncs pour les usages que nous allons expliquer: on a soin de n'entre les copeaux à part, ils servent à charger d'autres fourneaux.

13°. On iourre tout autour du fourneau, entre les morceaux de bois, des rameaux de pin chargés de leurs feuilles, pour former ce qu'on appelle la *chemise*. Cette chemise doit couvrir tellement le bois, qu'il paroisse que le mulon n'est formé que de rameaux feuillés et verts.

14°. Pendant tout ce travail, on fait des trous avec une tarière aux troncs que l'on a grossièrement quarris, ensuite on les pose de plat les uns sur les autres, et on les retient avec des chevilles pour en faire un mur de bois ou une cloison qui ferme les fourneaux à la distance d'un pied de la chemise. Comme il n'y a point de pierres au Mississipi, cette industrie y devient nécessaire.

15°. L'intervalle qui reste entre ce mur et la chemise, est très exactement rempli avec des gazons et de la terre, qu'on arrange soigneusement.

16°. On ménage au haut du four une ouverture par laquelle on met le feu. On laisse aussi à différents endroits du sommet, quelques ouvertures de distance en distance, afin que le feu se communique dans toutes les parties du fourneau; mais aussitôt que l'on s'aperçoit que le feu prend avec trop d'ardeur dans certains endroits, on en modère l'action en fermant ces ouvertures avec des gazons.

17°. On veille aussi le fourneau jusqu'à ce que tout soit consumé. Pendant que le bois se brûle peu à peu en charbons, le goudron coule par les gouttières pratiquées pour le recevoir.

Cette façon de retirer le goudron, est très-bonne pour les pays où les pins sont très-communs, à l'égard des lieux où ces arbres sont plus rares, on doit préférer d'y construire des fourneaux en forme d'œuf; ils ont cet avantage qu'on en retire plus exactement tout le goudron que le bois peut fournir.

*Manière de tirer le goudron et le  
•brai gras dans le Valais.*

On abat, dans le courant de l'été, les pins qu'on destine à être brûlés pour en retirer le goudron. Les ouvriers savent la quantité qu'ils peuvent en employer, et Us règlent leurs coupes de façon que, dans le temps qu'ils chargent leurs fourneaux, le bois ne soit ni trop sec ni trop vert: car, pour bien faire, il ne doit être qu'à demi desséché. Corame toutes les parties du pin, savoir, le tronc, les branches, et même l'écorce, fournissent du goudron, on coupe les branches d'une longueur proportionnée à la grandeur des fourneaux, et l'on fend les gros troncs pour les réduire en buchettes comme des cotrets.

Dans le Valais, où la plupart des paysans entendent fort bien le raction du goudron, ils battent le fourneau avec de la terre à four et de la pierre, et ils donnent à ces fourneaux la figure d'un œuf posé sur son petit bout. Le fond est formé d'une seule ou de plusieurs pierres de taille exactement jointes par une terre qui forme le fond de la coque d'un œuf. A l'un de ces côtés, il y a un trou d'un pouce et demi environ de diamètre, de la police du dedans en dehors, qui commence à cinq pouces du fond de la pierre: on ajuste à l'ouverture extérieure, et à cinq ou six pouces de haut que le fond du fourneau. En bout de canon de fusil de calibre, et on met une grande grille

de fer sur le fond de ce fourneau qui est creusé en calotte.

On bûte ces fourneaux de différentes grandeurs, selon la quantité de bois qu'on doit brûler: les plus grands ont dans ceuvre environ six pieds de hauteur sur cinq à six pieds de diamètre à la partie la plus large, qui est à la moitié de la hauteur, et de là en diminuant jusque vers la bouche, où la partie supérieure du fourneau se trouve réduite à deux pieds et demi de diamètre, les parois ont environ un pied et demi d'épaisseur. Les dimensions sont suffisantes pour donner une bonne chauffe aux fourneaux.

On construit en pierre de faille, le has du fourneau, depuis la pierre creuse qui fait son premier établissement, jusqu'aux deux tiers de sa hauteur; le reste s'achève avec du moellon et de la terre à four.

Quand ces fourneaux sont achevés, ils ont, tant au dehors qu'en dedans, la figure d'un œuf. On les laisse bien sécher, et l'on a soin de réparer les crevasses qui se font, soit au dedans, soit au dehors, avec la même terre qui a servi à les bâtir; de sorte que, quand ces fourneaux sont parés, ils sont très-proprement enduits de terre, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur; alors on les charge de bois, comme on va le dire.

On fait avec les cotrets d'un pied et demi de longueur, des faisces de fagots avec des harts de grosseur des fagots du fourneau, et il faut qu'ils puissent y entrer facilement:

fagots dans le fond du fourneau, et Pon po5\$ l'un de ses bouts sur la grille. On en coupe le lien avec une lame de couteau emm<sup>gr</sup>ichée à \xn bout de bâron, en slroj on étend les morceaux de bois, et on remplit les vides avec\* des copeaux. Ce premier plan étant &abli, on en fait un second de la même manière, puis un troisième > etc. jusqu'& ce que le\* fourneau soit assez rempli pour qu'on puisse toucher le bois avec les mains; alors on ne fait plus de faisceaux, mais on pose avec la main, on arrange d'autres ~~unes~~ <sup>unes</sup> de bois, ce qui se fait toujours plus régulièrement que quand on ne peut y atteindre cju avec une perche,

Quand le fourneau est rempli, on met par dessus environ quatre pouces d'paisseur de copeaux de même bois, bien sec; enfin on pose sur les bords de la bouche des fourneaux les unes sur les autres, des pierres plates, de façon qu'à mesure qu'elles se surmontent\*, elles ferment de plus en plus l'ouverture du fourneau, et forment une chape au centre de laquelle on laisse un vide d'environ 4 ou 5 pouces de diamètre.

Le fourneau étant ainsi achev<sup>^</sup>, on met le feu aux copeaux secs qui sont au haut du fourneau, et les ouvriers qui connoissent, par Phabitude, quqnd le feu est allumé, saisissent le temps convenable pour fermer l'ouverture avec une grande pierre plate, et ils chargent entièrement la chape de terre: s'ils apperçoivent des fusees de fum<sup>seu</sup> peu fortes, ils les arrêtent avec des penees de terre, qu'ils appliquent aux endroits d'où elles s'dchappent.

Quand cette manoeuvre) est bien

conduite, le bois se cuil en charbon, et le goudron qui est la partie résineuse jointe à la skve, ^ couie sous la grille, dans la cavité qui est au fond du fourneau. Lorsque eette cavité est rera<sup>pl</sup>ie jusqu'à la hauteur du tronc ou est, adapts le tujau de fer, cette matière s'écoule dans des barils qui la reçoivent; c'est le goudron ou le brai liquide qui sert à en<sup>qu</sup>ire les cordages qui sont exposés à Peau.

Les ouvriers connoissent, par Phabitude que Pusage seul peut donner, si le bois a rendu toute sa substance résineuse; alors ils découvrent le haut du fourneau, et d'abord ils jettent la terre qu'ils avoient mise sur la chappe, et ensuite ils emportent les pierres plates sur lesquelles ils ramassent les fuliginosites qui s'y étoient attachées, de même qu'aux parois int<sup>er</sup>ieurs du fourneau (c'est le noir defumée); enfin, ils retirent le charbon qui s'est amassé sur la grille, et ils remettent du bois dans le fourneau pour recormencer la même opération,

Les impuretes, plus pesantes que le goudron avec lequel elles étoient mêlées > restent sur la pierre qui sert de fond au fourneau, pendant que le goudron coule de la superficie par le canal de fer, de cinq à six pouces plus élevé que le fond de cette pierre.

Il semble qu'on parviendroit plus aisément à graduer le feu, si l'ouverture du haut du fourneau, au lieu d'être fermée avec des pierres et du gazon, l'étoit par un dôme auquel on adapteroit des registres de différentes grandeurs que l'on pourroit ouvrir et fermer suivant le besoin j mais Thabitude des ouvriers

sunolée à ces insdustria, et Us Irou-  
 v<sup>ikmo</sup> ^ndepa. venilaprodui.-e  
 le m<sup>m</sup> Jet. ense servant a propos  
 des onspie plaies « de la erre su'ls  
 SUtelegcdronli idedans  
 des barrils pour pouvoir le transpor-  
 ter dans les porL<sup>p</sup> de mer, où il Ven  
 fait unegraSde consommation pour  
 endule lls cordages exposés à l'eau,  
 ainsi que les bois qu'oii en rev<sup>Λ</sup> en  
 ami aut<sup>ure</sup>.  
 Les C o u W s qui retirent le  
 roudron du pin, en retifent encore  
 ?ar u'ne'opération qui est peu diffé-  
 [entédela prcdcdente, une autrema-  
 } Srequ'onapeHe<sup>^/ ^ a5</sup>; pourcet  
 effet ils ferment le canal par lequel  
 coubit leur gou<sup>dl.on</sup>. ib<sup>1</sup> chargent  
 feurs fou<sup>neaux</sup> avec du bois ?lus  
 vert V. Sus menu que celui employe  
 pour eCudron; 3s posent ce bois  
 horizontal<sup>iel t</sup>; ils entent en bois  
 pour le gouoro<sup>Λ</sup>.  
 mier lieu 2K? de ces petites bucks,  
 ensuite, qa l. sur-roupaux<sup>sees</sup> du  
 i n e m e b o i s e t  
 Jophante ou de bra. sec<sup>ml t de co</sup> d' J « x se-  
 de poix se-

le bois est redui en charbon. C>t  
 h qe ' ' ' P - ' f ' ' ?  
 flue temcoup sur la £ ' f « f n . f #  
 e, sou>e<sup>cf - " £</sup>, gl. nd d^he. Si i'on  
 débouche tro]) tôt l'ouveUure, ie  
 brai se irouve trop hqu.de, il t.ent  
 trop de la nature du goudron. On  
 ne peut cependant ccmnoitre le terme  
 P<sup>l' CIS</sup> P<sup>de</sup> r d<sup>Λ</sup> bonclier ^ Cana  
 q<sup>t</sup> en ar<sup>h</sup> hquant les mains sur les  
 pien-es dT tllle qui ferment le ba,  
 du fourneau : leur degre de chaleur  
 indique s'il est temps de laisser couler  
 ce bra. , et ce degre de chaleur d'i  
 ehre plus ou moms grand, smvant  
 l'etendue du fourneau Les ouvners,  
 a la verite,, savent qu'il leur faut sept  
 a huit jours pour faire une bonne  
 cuite ; mais les vents sees ou hum.de<sup>s</sup>  
 le plus ou le moms de temps qu J  
 faut pour former le fourneau avec  
 des pierres et de la terre; enfin, la  
 promptitude avec laqueHe le feu est  
 ^lume, toutes ces circonstances avan-  
 cent<sup>Λ t eues</sup> ou retardent l'operahon et

plus de

et ils terminent leur fourneau par  
 descopaux sees. Ils y forment une  
 espece de chape, con<sup>Λ</sup>me nous Pa-  
 vonsdit, mais ils ont grande at-  
 tention d'en fermer plus exactement  
 les ouvertures, et de c<sup>p</sup>  
 lentement le feu. La resme fond,  
 et entent le feu. La resme s'end  
 du bois, tout C 5 S f dS pTendre  
 fourneau, où un certain degre de cuisson ; car on  
 ne débouche le canal que quand tout

roien. xetim, A pi « jr<sup>Λ</sup>  
 ché ie canal, le m<sup>le</sup> coule  
 les. baqueU; chspos<sup>és</sup> dans de<sup>Λ</sup>  
 TM' J J ^ S r dans les porfi  
 rds ppur ktiansp<sup>em</sup> loie à<sup>Λer</sup>  
 de mer<sup>Λ</sup> ou o<sup>r</sup>res up tout<sup>Λ</sup> cors  
 et a<sup>TM TMTM</sup> r \*\*  
 r

Du brai gras.

Nous avons di, ue .ors^e Ton

chargeoit les fourneaux bâtisen oeuf avec du pin extrêmement fourni de résine , le\* goudron en couloit bien plus gras : il Test en effet quelquefois à tel point que , sans autre préparalion , on peut le vendre pour brai gras, etc. Voici la méthode la plus ordinaire pour faire le brai gras. On fait fondre dans de grandes cnaucieres du brai sec , avec partie égale de goudron : si le goudron se trouve maigre , il faut %ugmenter la dose du brai sec ; si au contraire il *est* fort gras, un tiers du brai sec suffit. ^

Si j'ai copié ces détails sur le produit des pins , qui tiennent plus aux arts qu'à Pagriculture proprement dite , c'est afin de rassembler ^ians un même corps d'ouvrage, les objets d'utilité champêtre , et afin que si la lecture de cet ouvrage inspire à quelques seigneurs bienfaisans, à quelques braves et honnêtes curés, et enfin à des zél^s pati-iotes, l'envie d'enrkhir depins les pays pauvres et a landes, ils sachent mettre à profit les productions de ces arbres, et par là couvrir un sol auparavant inutile à Tagnucuhure ; enfin, augmenter un peu le bien-^tre des malheureux habitans, de ces cantons, Ik seront bien assurés d\me bonne vente des jeunes arbres dans les cantons, dans les provinces voisines ou Ton donne des ^chalias aux vignes,

## C H A P I T R E VI.

*De l'usage des pins en médecine , et pour Veconomic champêtre.* mat

Les boutons de pins , avant leur de-veloppement, y avant qu'ils parviennent h Tet^t des bourgeons 3

sont regardés dans le Nord commenn excellent anti-scorbutique etanti-pulmonique.

Lorsquel'on veutpréparercesboutons, on en fait bouillir line once avec ^galequantité de miel blanc dans une pinte et demie d'eau , jusqu'à réduction d'environ le tiers , et Ton passe ensuiteautraversd'unlinge sans expression. Un ne donne au comrnencement que trois onces de cette décoction , le matin y et autant le soir : si l'estomac ne la rebute pas, ce qui arrivequelquefois^on augmente la dose par degrés jusqu'à ce qu'on puisse en faire prendre par quatre verrQes de six onceschacune, dans lecours de la journée, pendant trois ou quatre semaines consécutives....; si Testomac rebute cette décoction , on la coupe avec autant d'eau , et si , après en avoir fait usage pendant quelques jours, elle continue d'exciter des nausét s, on l'abandonne entièrement, et l'on a recours aux sucsnouvellement exp rimés des plantesantksçorbutiques,

Aux mots *resines* y *terebenthine* > je decrirai leurs proprietes medicinales.

M, Kalm, de TAcadémie de Stoc\* kholm , a donne la description de la maniere dont on prepare en Canada une boisson avec le pin.

Ce pin est tres-commun en Canada et ressemble beaucoup au nôtre de Suede, y excepté que celui d'Amerique a s^s pointes beaucoup plus petites. Ce pin est assez rare dans les provinces angloises de PAmerique septentrionale, parce que, cet arbreexigeun CIH plus froid jfcsonnt principalement les Français qui preparent une espece de bieie avec ces pins; les Hbllandois se servent egaleaient de cette boissou.

Pour

Pour la faire, on verse la quantity d'eau cju'on veut dans une chaudière de cuivre, et on la met sur le feu. On prend eusuile environ une double poignée de petites branches de pin et on les jette dans la chaudière. Si les brins sont verts, on en prend moins, ou d'avantage s'ils sont sees, Quelques uns ont soin dehacherbien menu ces brins avant de les jeter dans Feau, et d'autresles jettent tels quails les ramassent. Dans certains endroits où it faut aller loin pour frouver de ces petites branches ou brins, on en amasse des provisions qu'on conserve dans la cave pour une ou pour plusieurs autres cuis-  
ns.

Après avoir mis, ce qu'il faut de ces brins dans la chaudière, on les laisse bouillir pendant environ une heure. On ôte ensuite la chaudière de dessus le feu; on transvase le tout dans un autre vaisseau sans le marc; on laisse reposer quelque temps, jusqu'à ce que l'eau ne soit plus que tiède. On y verse ensuite le marc aussi, on le laisse fermenter; on y ajoute du suci-e à proportion de la quaiité de Teau qu'on a employée, et Ton laisse fermenter le tout. Le sucre qu'on ajoute, sert principalement à lui ôter le goût r&ineux que, sans cela, cette boisson ne laisseroit pas de conserver.

Lorscju'e la liqueur a assez fermenté, on la tire au clair dans une autre futaille, ou, ce qui vaut mieux, dans des bouteilles. Cette boisson dure fort long-temps, et Ton pretend g^ n^ralement qu'en &é elle ne s'airit pas si aisément que d'autres

ieres. Elle a un goût excellent, tirant sur la r^sine oula terfbenthine, mais ' bi peu qu'on\* s'en apperçoit a peiue.

*Tome VII.*

Lorsqu'on la verse de la bouteille dans un verre, elle mousse d'abord consid^rablement. Il est fort aisé de s'eniver de cette boisson. Les habitantsdu pays la regardent comrae très-diurétique.

La manière des Francjais pour la préparer, differedecelledes Hollandois. Lorsqu'on veut enfaire la quantité environ qui tiendroit dans un de nos tonneaux ordinaires à bière, on se munit de brins de branches de pins frais et verts, on fait en sorte que les boutons de pommes de pin tiennent encore aux petites branches dans l'année où Ton veut les employer: car la r&ine qui en vient, est fort saine\*, et la bière meilleure.

Ensuite on a upe ou deux chaudières de cuivre qu'on remplit d'eau et de ces petites branches; l'on fait bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que la plus grande partie de l'eau soit évaporée. Pendant que la cuisson se fait, on met un peu de froment dans un poêlon. On m'a dit qu'on pouvoit aussi se servir du seigle; que l'orge étoit encore meilleure; enfin que le maïs étoit le meilleur de tous les grains. On torréfie le grain dans le poêlon, à peu^ près comme nous brûlons le café, jusqu'à ce qu'ilsoit brun; on le retourne et on le remue sans cesse.

Lorsque le grain est parfaitement brûlé, on le jette dans la chaudière et on le laisse bouillir avec les brins de pin. On y j^<sup>σ m t u n e</sup> couple de petits pains de froment ou d'autres grains qu'on a bienfait cuireou rôtir. On ajoute ces pains et ces grains brûlés, principalement Pour donner à

cette boisson une couleur brune que les simples brins ne lui donnergent pas, pour donner un gout plus a^

VVVV



sans que toutes ses parties n'en acquièrent en même temps, les yeux ou boutons hâtent leur développement et gagnent une année : et voilà comment ils se mettent à fruit pour les années suivantes.

Si, au contraire, le gourmand a déjà de la consistance, s'il est déjà ligneux, on ne peut plus pincer, la serpette devient nécessaire, on raccourcit; mais les yeux qui restent ne se développent pas, ou du moins ceux qui dardent, sont maigres et fluets, tandis que l'œil supérieur s'approprie toute la force de la sève, et s'emporte presque avec autant de vivacité que le premier gourmand. Cette différence vient de ce que, dans le bois déjà formé, la sève trouve déjà la charpente remplie, et ne peut dans ses interstices y déposer les parties terreuses et salines qu'elle contient; tandis que, dans le gourmand supposé encore tendre, le tissu n'est, pour ainsi dire, que aqueux, que mucilagineux, dans lequel le résidu ferreux de la sève trouve à se loger, s'y loge en effet, et remplit les mailles de son tissu, et lui fait acquérir proportionnellement plus de grosseur que si, au mois de juillet ou d'août, on eût abaissé le gourmand avec la serpette.

Le pincement contraint la partie inférieure du gourmand pincé, à produire des bourgeons; dès lors la nourriture se partage entre la mère et les enfants, tout reste soumis à l'ordre et ne s'emporte plus; mais ce pincement dérange l'ordre général de la végétation de l'arbre, puisque toutes les parties sont correspondantes les unes aux autres, de la même manière qu'elles le sont dans le corps

humain; ainsi, plus l'on multiplie le pincement, plus l'on multiplie les efforts locaux, et on diminue d'autant la force générale de l'arbre. L'expérience de tous les jours apprend que plus un arbre livré à lui-même est vigoureux, et plus il donne de bois; qu'à mesure que la pétulance de sa sève se modère, le nombre des boutons à fruit augmente en proportion de la diminution des boutons à bois; enfin, dans la suite, lorsqu'il approche de sa vieillesse, il n'est presque plus couvert que de boutons à fruit. Le pincement multiple métamorphose donc de jeunes arbres en vieillards prématures.

Si on pince sur un bourgeon foible, on obtiendra le même effet que sur le gourmand, avec cette différence que les yeux de celui-là s'ouvriront et donneront de jets amaigris et devenus chiffons par leur multiplication et par leur rapprochement. Dès lors, que doit-on penser de la conduite de ces amateurs de la ligne droite, qui veulent que la surface de leurs pommiers, de leurs poiriers taillés en éventail, soit, dans tous les temps de l'année, aussi égale que celle d'une palissade de charmille? Sans cesse la serpette à la main, ils coupent, ils rognent, retranchent; et une feuille tremble, et craint de dépasser sa voisine sans la permission du propriétaire.

On dit communément: je pince, parce que mes arbres sont trop vigoureux: ils se chargent de trop de bois; ils ne se mettent pas à fruit, etc. A qui en imputer la faute, à l'arbre ou à celui qui les taille? Au dernier; c'est le mot. Pourquoi s'emportent ces arbres, c'est que les branches,



que celui de 200 autres communautés, et Jes Pinons ne doivent leur célébrité qu'à une fortune plus considérable, et plus encore à la **proximité de la ville de Thiers; ce qui les a mis plus d'une fois dans le cas de recevoir la visite des**

Intendants de cette province et de quelques particuliers de distinction. Tel est le seul point de vue sous lequel on doit considérer cette famille. Certes, je ne veux rien diminuer de *son* mérite, je lui rends la justice que je lui dois; mais il seroit *injuste* de la refuser aux familles qui vivent d'après le même régime.

Il est aux environs de Thiers en Auvergne, une contrée de 12 à 15 lieues de superficie, formant plusieurs paroisses dont les *habitans* vivent en communauté.

Les titres les plus anciens, et les archives des différentes seigneuries, jettent pr<sup>^</sup>sumer la formation de ces sociétés dans des temps très-*écoulés*; mais, on peut incontestablement, d'après ces *titres*, en assurer l'existence dès le treizième siècle.

Il paroît qu'alors chaque famille habitoit son hameau particulier, duquel elle a tiré son nom, ou au moins auquel elle l'a donné, puisque encore aujourd'hui plusieurs existent dans le lieu même de leur origine, et cju'il n'est pas un seul habitant originaire de la contrée, qui ne porte le nom d'un hameau subsistant ou qui a subsisté.

Ces hameaux j autrefois composés d'un seul feu, *sont* aujourd'hui encore au même état en partie; quelques uns par la division vraisemblablement de la première société, sont augmentés d'un, de deux, même de quatre lieux, rarement de davantage. Mais toutes

ces diverses familles, formées des parties d'une plus considérable, sont aussi en communauté.' De cette coutume générale ne sont exceptés que les pauvres et les journaliers, la plupart étrangers; quelques uns, mais en très-petit nombre, dérivant d'une société détruite, et habitant les batimens d'un hameau abandonné.

Aux habitations est attachée en propriété une certaine quantité de terres labourables, bois, prés, vignes, etc.; c'est à cette étendue plus ou moins grande qu'est attachée l'importance de la société.

C'est donc à raison de la valeur du fonds qu'est composée la *maison communautaire ou société*, (mots synonymes en *œgenre*), de deux, trois, quatre, même cinq chefs de famille; tous sont ordinairement mariés, et c'est parmi les enfans de ces divers partis qu'on cherche autant que cela se peut, à en reproduire la succession par *des* manages entr'eux. De cette manière d'être, il n'y a pas fallu long-temps pour qu'ils fussent tous parens à des degrés prohibés par les lois canoniques; mais jusqu'à présent les évêques ont fait peu de difficulté pour accorder des dispenses sentant la nécessité de protéger ces établissemens. Aussi voit-on fréquemment des manages au troisième degré, et par fois, quelques uns du deuxième au troisième.

Le nombre des chefs destinés à la génération suivante, une fois établi, alors tout le reste est renvoyé de la maison, soit pour vivre à sa fantaisie, soit pour aller s'établir dans une autre communauté; ils ne dédaignent pas d'y être admis

comme domestiques, pourvu qu'elle soit aussi ancienne que celle dont ils sortent; il n'y a rien de plus égal à ce fruits chel à remplacer, ou qu'il y ait surabondance de fun ou de l'W e sexe, alors on prend dans les commun.uA voi<sup>si</sup> ne s<sup>P</sup> Jes -s<sup>^</sup>ets qui manquent jamais adreS de preference a celles avec lesmeU on a dela des allianceT<sup>^</sup>nd<sup>?</sup> est question d<sup>^</sup>TeXn<sup>^</sup>nouX<sup>^</sup> car il es r arquer au r on apporte beaucoup de dans le choix du sujet non seulement rieux, mais en par l'antiquité noblesse le

sujet sorti de sa maison natalp ripu i Ti V- f de ce choix que quelque maniere Zl ce soil, nW- porte avec lui qu'une légitime fixée sur la totalité des biens de la communauté, si les droits des divers -artis sont é ux, et s les dro<sup>?</sup> Supereoudefameie "M vain? galife. Il paroit Tu<sup>^</sup>clifemenT," sans aucun egard pour cette inegalite tomes les leghimes <sup>^</sup>toient fixJs aj p<sup>TM</sup> taux, et mSme un sujet une fois sorti, ne rentroit plus dans sa cotnmunauté; mais aujourd'hui divers proces oc<sup>^</sup>asiónn<sup>^</sup>s pour de pareils droils reclames, ontapnris P<sup>ms</sup> grand deto'ment de plurieJSSo"" qui 'en pnr tie ruinees, q ST on pouvoit revenir contre la fixation de ia legitime, et contre l'exclusion S triste<sup>^</sup>ffet de la lettre de notre loi municipale.

La communauté ainsi compost, se donne un chef appelle A, « qui est charge\* de la poursuite des affaires, marches considerables, collectes des deniers. rojauX, paiemeas

des cens, rentes, dettes, etc., et d<sup>?</sup> la d<sup>o</sup> direction des t<sup>TM</sup>aux. Dans les J<sup>TM</sup> r<sup>te</sup> l r f<sup>^</sup> t<sup>^</sup> Sart. ( £n « ( l u e l ^ e f o l s » n e h e f a . E r f e - " ? m d e m e a u ^ « n e m a i t r e s s e q u i , e m d u ^ ' . ^ ^ a U d A a ? " J ^ m e n u e s T e Z S ' T \* \* \* \* ? % \* \* \* \* « i T . ! i d e n i e e s ^ d i r e c t i o n d e l ' o u y r a s « d e s f e m m e s , e t c . ; m a i s e l l e n ' e s t p a s c o n f i t u r e U f a n t ^ u e c e l a s « P P i » " C r t O u t e l a u r h 6 d a n s u n s e u l ^ t o u s l e s o m b r e s ^ l a s o u s l e s f e m m e s , o n t l o m b e t o u m a i s s u r l e n i e r a d m i s a b i e n

Pend<sup>?</sup> bie<sup>r</sup>tre de touf le rao<sup>de</sup> Lacun lui o<sup>?</sup>oit ainsi qu'à la maîtresse. Les filles ne sont pas exclues de cette dernière dignité, mais cela suppose en elles des qualités émi<sup>?</sup> nentes, \* 1 U<sup>^</sup>ant eu de bonnes o<sup>^</sup> r L K<sup>8</sup> " m a i e r , ^ e n t i e r e des bien dt?t<sup>?</sup> ; le deshonneuTsunrLTTs<sup>#311^</sup> o<sup>^</sup> b « S w E t t ? t ^ ^ l m ^ d e ^ c e s ^ 1 l o . s . e t ^ h o i s i p o u r t r e s - m r e s P m a i S c e s c a s s o n t n ^ n , i e s c e l d ' e n Z ^ , o n ^ O i t ^ i l e s t P e U s ^ ^ T k . e s ^ S o i t C o m P o i t t v a U l e - ? ^ 1 ^ 0 " " e n ^ i a l d o i l s o c c u n ^ n f ' T 6 8 s e n s s o ? t n J b l P l l . M ? ^ V y a d e P l u S E i ^ ! ^ 1 ? 1 1 1 " 0 0 , ! 8 ? 1 T M ? \* a i g a n s e t p l u s a p o r t e e d e l a S i t ^ " S a d d s W : v i e , t e ^ " " ^ ' Z s o u f f . c h a S T a S . ^ n o n M s S \* c e s T i r e r I Z H s u i v a n t s e s f o r s e C " L ^ Z Z T M Z S



jamais plus embarrassés que lorsqu'ils sont forcés de prendre seuls un parti, même pour l'affaire la plus légère ; ou encore plus, lorsqu'une mauvaise gestion du maître, ou un caractère turbulent, les mène à une dissolution de la société. Lent, mais patient au travail, avide du nécessaire, jamais du superflu, superstitieux, craintif à l'excès, tremblant au seul mot d'autorité, singulièrement d'intérêt, reconnoissant, serviable; on le voit aussi, lorsqu'il est rebuffé, se jeter à sa ruine avec un sang-froid et un entêtement dont les meilleurs raisonnemens ont très-souvent bien de la peine à le détourner. On leur doit néanmoins la justice de dire qu'on n'entend jamais parler parmi eux de ces vices qui deshonnorent Thujianites, et que les désordres et la licence du dix-huitième siècle ne sont pas encore parvenus jusqu'à eux. Mais aussi ne doit-on pas croire que cette réunion ait jamais pu être un effet de leur peu de désir de la Liberté; il paroît bien plutôt qu'elle a été un effet de la nécessité, et de la nécessité, parce que dans un pays montagneux, souvent difficile, quelquefois escarpé, l'exploitation des fonds exige des secours continuels, et qu'il est bien rare qu'un homme puisse travailler seul.

**PINTADE ou PEINTADE.** Denomination qu'elle mérite mieux que la première, attendu qu'elle ressemble plus à une peinture et à une tache de Levant, que non à une poule. On la nomme encore **POULE DE NUMIDIE**, **POULE DE GUINÉE**. C'est la *numida meleagris*.

# Je n'ai jamais vu de pintades. Je suis obligé de copier ce qui est dit : elle est de la grosseur d'une poule; ses ailes étant pliées, s'étendent à un tiers au-delà de l'origine de la queue. La tête n'est pas couverte de plumes, il y a seulement, à l'origine du bec de quelques individus de cette espèce, un petit bouquet composé de poils rudes, assez semblables à des soies de cochon. La pintade a sur le front une espèce de queue, conique, courbée en arrière et couverte d'une peau de couleur fauve, brune et rougeâtre. Elle a une queue très-beau rouge. On ne voit à côté de l'ouverture du bec; les yeux sont bleuâtres dans le mâle et rouges dans la femelle. La partie supérieure du col est couverte de plumes noires, semblables à des poils; la partie inférieure a une couleur cendrée tirant sur le violet; les plumes du dos du cou, les petites des ailes, ce sont des plumes d'une couleur de la Poltne, du vent, des côtes du COTTS sont noires\* et on a des taches symétriques; le tour de ces taches est purement noir, et le reste de la plume est d'un noir mêlé de cendre. Les taches du dos sont plus petites que celles des autres parties du corps, et il n'y a pas de couleur cendrée sur les plumes de toute la face intérieure de l'oiseau. Les grandes plumes des ailes sont noires, \* ont des taches blanches. La queue est arrondie comme celles des perdrix, et de couleur grise; elle a des taches blanches, rondes et entourées de noir; elle porte sa queue recourbée comme la perdrix, ce qui fait paroître bossu le dos de l'oiseau. Son bec est rouge.

à son origine, et de couleur de corne à son extrémité.

Cet oiseau pond et couve de même que les poules ordinaires ; ses œufs sont plus perls et moins blancs, ils tirent un peu sur la couleur de chair et sont marqués de points noirs. On ne peut guère accoutumer la pintade à pondre dans le poulailler; elle cherche le plus épais des haies et des broussailles où elle pond jusqu'à cent œufs successivement, pourvu qu'on en laisse quel qu'un dans son nid.

On ne permet guère aux pintades domestiques de couvrir leurs œufs, parce que les mères ne s'y attachent point et abandonnent souvent leurs petits; on aime mieux les faire couvrir par des poules d'Inde ou paries poules communes. Les jeunes pintades ressemblent à des perdreaux; leurs pieds et leurs becs rouges, joints à leur plumage qui est alors d'un gris de perdrix, les rendent très agréables à la vue. On les nourrit avec du millet, mais elles sont très-difficiles à élever (i).

La pintade est un oiseau extrêmement vif, inquiet, turbulent; elle court avec une vitesse extraordinaire, à peu près comme la caille et la perdrix, et ne vole pas fort haut. Elle se plaît néanmoins à se percher sur les toits et sur les arbres, et elle s'y tient plus volontiers pendant la nuit que dans les poulaillers. Son cri est aigu, pendant, désagréable et presque continu; du reste, elle est d'humeur querelleuse et veut être la

maîtresse dans la basse-cour; les plus grosses plailles, même les poules d'Inde, sont forcées de lui céder. La dureté de son bec et l'agilité de ses mouvements la font redouter de la volaille. La pintade est comptée parmi les meilleurs gibiers.

PINTE (mesure). Vaisseau étalonné dont on se sert pour mesurer le vin et les autres liqueurs que Ton vend en détail et dont la grandeur est différente selon les lieux. La pinte de Paris contient quarante-cinq pouces cubes et se divise en deux chopines, chacune de vingt-quatre pouces cubes,

PIOCHE, PIOCHON. Instrument de fer, large de trois à quatre pouces et long de sept à huit, recourbé et emmanché à angle droit au bout d'un morceau de bois d'environ deux pieds et demi de longueur. Il sert à travailler la terre. (Voyez OUTILS D'AGRICULTURE.)

PIPE. Sorte de grande futaille pour mettre du vin, et qui contient un mind et demi, mesure de Palis. (Consultez ce mot.) Cette denomination désigne encore une mesure des closes sèches, particulièrement des grains, des légumes, etc. Celle-ci contient quarante boisseaux et pese ordinairement six cents livres.

PIQUETTE ou PETIT VIN, ou KEVIN, ou BUVANDE. Expres-

(2) Note de l'Editeur. Cette difficulté est plutôt l'effet d'un climat froid, qui convient très-peu à un oiseau originaire de Numidie, sur-tout lorsqu'il est nourri uniquement avec du grain. Il gratte la terre comme les poules, ce qui indique qu'il se comporte comme elles, comme les perdrix, etc. il vit également de vers, de sauterelles, et autres insectes semblables: sa domesticité ne peut lui faire perdre ses goûts naturels, puisqu'ils tiennent à ses besoins.

sions usitées dans différentes Provinces pour désigner une espèce de boisson faite avec de Peau de raisin sur le marc du raisin, et qui fermentent avec lui pendant quelque temps. Pourroit-on persuader que c'est la seule et unique boisson spiritueuse dont s'abouvent plus de la moitié franche des vigneronns et des valets de métairies pendant tout le cours de l'année ? Cependant rien n'est plus certain; et si cette classe sinombreuse boit quelquefois du vin de la vigne qu'il cultive, c'est le dimanche dans le cabaret, ou par une générosité extrêmement rare du propriétaire. Si ce cultivateur est propriétaire, il destine sa récolte au paiement des impôts, et à subvenir aux frais de la chétive nourriture de sa famille et à son modique entretien. De toutes les productions de la France aucune n'est aussi chargée de droits, de taxes, de sujétions que le vin, et tous ces droits sont toujours au détriment du cultivateur. Les droits d'entrée d'un niuid de vin du Languedoc, dans l'intérieur de Paris, se monte à un prix aussi haut que l'achat de sept muids dans l'étranger. Ce renchérissement prodigieux sur le prix primitif, rend la denrée dans la main d'un cultivateur d'une valeur si médiocre, que, malgré le travail le plus assidu, il végète dans la misère. Outre les droits accumulés sous toutes les dénominations possibles, les pays de vignobles sont infiniment plus chargés d'impôts que les autres; cependant, depuis la exportation des grains, le prix de toutes les denrées, tous les objets de consommation ont baissé et le vin n'a pas augmenté de valeur. Il n'est donc pas étonnant que les propriétaires de vignobles réduisent leurs

malheureux valets à ne boire que de la piquette, et que plusieurs d'entre les mailles y soient eux-mêmes réduits.

Après que la vendange fermentée a rejû, sur le pressoir, la quantité de vin qu'elle contient, les valets prennent le marc, le pressent, le jettent dans la cuve et ils y ajoutent une quantité d'eau proportionnée à celle du marc/C'est-à-dire, que si le vin d'une cuvée a rempli quinze à vingt barriques, le marc peut en fournir deux ou trois de petit vin. Lorsque le marc, pressé pour l'exemple, est placé dans la cuve et bien émietté, on laisse le premier jour; avec environ cent pintes d'eau, il s'établit une petite fermentation. Le lendemain, on ajoute la même quantité d'eau et ainsi pendant plusieurs jours de suite; enfin, jusqu'à ce que Ton ait à peu près la quantité de petit vin que Ton désire. Si dès le premier jour on mettoit toute la quantité d'eau, il n'y auroit point de fermentation vineuse. Elle seroit tout de suite la putride, attendu que le reste du principe spiritueux et mucilagineux se trouveroit noyé (dans une trop grande masse de véhicule aqueux. Il est donc nécessaire que l'eau s'imprègne peu à peu des principes susceptibles de la fermentation vineuse.

Après huit à dix ou douze jours au plus de cuvage, on tire la piquette de la cuve et on la vide dans des barriques. Elle y bouillonne, elle y écume pendant quelques jours comme le vin, plus ou moins, suivant le climat, l'année, la qualité du vin. L'écume n'est pas autant colorée que celle du vin, elle n'est presque pas visqueuse ni colorée; dès qu'elle diminue et s'arrête, on bouche rigou-

Tff-ement la futaille et on la route à la cave. Si la cave a les qualités énoncées dans cet article, cette boisson est susceptible de se conserver jusqu'à la récolte suivante; mais pour peu qu'elle éprouve les vicissitudes de l'atmosphère, les effets de la chaleur, c'est une boisson perdue. Si on craint de tels effets, on peut *muter* cette boisson. ( *Foyez* au mot VIN les détails de cette opération. )

La piquette contient beaucoup moins de principe spiritueux lorsque la grappe & est séparée des grains avant que la vendange soit mise dans la cuve; mais la boisson est moins acerbe et il faut une plus grande quantité de marc pour faire une quantité égale de boisson. On a dit que la piquette préparée avec la grappe, se conservoit plus long-temps que l'autre à cause de son principe acerbe; et de là, on conclut qu'elle étoit nécessaire pour le même objet dans la première fermentation vineuse. L'assertion et la conséquence sont fausses. Si la grappe est mise dans la cuve pendant la première fermentation elle s'est appropriée une quantité assez considérable du principe mucilagineux et sucré, et du spiritueux qui est le résultat de la fermentation. On ne saisis la vérité de ce que je viens de dire, il faut relire avec attention l'article fermentation, et l'on en conclura que si la piquette tourne, pousse, ou pourrit, ( mots synonymes ) c'est qu'elle ne contient pas assez de principes sucrés qui créent le principe spiritueux; c'est qu'elle n'est pas un corps homogène, si l'on s'exprime ainsi, mais une simple extension d'un peu de mucilage de spiritueux et de l'eau, noyés dans une

grande masse d'eau; enfin c'est qu'il lui manque une proportion convenable de l'être qui sert de Aien aux corps, c'est à dire l'air fixe. ( Consultez ce mot. )

Le moyen le plus simple, le plus assuré de donner du corps à la piquette, c'est de lui ajouter le principe qui lui manque et qui la constitue vin; c'est le corps sucré. On a vu au mot fermentation, qu'avec du sucre ou du miel, ( consultez le mot HYDROMEL ) de la gomme ou mucilage quelconque, mêlé dans une certaine quantité d'eau, et mis à fermenter avec les conditions requises, on a vu que ce mélange donnoit une liqueur vraiment vineuse et qu'il ne lui manquoit que l'aromat du vin, en un mot, que c'étoit un vrai vin; il fut donc fini pour la piquette ce que Ton pratique pour les vins de petite qualité; c'est-à-dire, lui ajouter un corps mucilagineux et sucré, substance que l'on auroit trouvé dans le raisin, si sa maturité eût été complète. Le miel est ce corps par excellence, puisqu'il renferme et le principe mucilagineux et le principe sucré, les seuls créateurs des vins; de toutes les substances que l'on peut employer, c'est la plus commune et la moins chère; il ne s'agit pas ici du miel de Nive, mais du miel ordinaire. Il coûte de six à dix sols la livre. Il n'est pas possible d'en fixer exactement la quantité, puisqu'elle dépend du plus ou du moins de principes que l'eau qui constitue la piquette, s'est appropriés pendant la seconde fermentation dans la cuve. Deux à trois livres par cent pintes d'eau sont à peu près suffisantes; si le miel est à un marché dans le canton.

coup mieux de doubler et de tripler la dose du miel; on doit encore ajouter du tartre ou de la crème de tartre, parce que cette dernière substance aide singulièrement la fermentation et facilite la formation du spiritueux; une once ou deux de crème de tartre suffisent pour cent bouteilles, mais il faut auparavant dissoudre le tartre dans l'eau chaude, mêler le tout avec le miel et l'ajouter à la piquette lorsqu'on la retire de la cuve.

Il est certain que si cette addition étoit faite pendant la fermentation de leau et du marc dans la cuve, cette fermentation est plus complète et les principes mieux combinés; mais ce marc, retiendroit un peu trop des principes qu'on a ajoutés. Le pendant on peut essayer l'une et l'autre méthode et on s'en trouvera très-bien.

Si on ne dise pas que c'est mixer une boisson, qu'elle sera malsain. Le tartre est le sel naturel du vin; les qualités douces et salutaires du miel sont connues de tout le monde; ainsi nul danger, nul inconvénient à craindre, j'en réponds d'après une expérience suivie pendant un grand nombre d'années.

Propriétaires, souvenez-vous que vos vassaux sont des hommes; qu'ils supportent pour vous le poids du jour; ils sont déjà assez malheureux d'être forcés de travailler pour vivre avec un salaire qui n'est jamais proportionné à leurs peines. Souvenez-vous que la piquette sera leur unique boisson pendant toute l'année; et que l'homme qui n'est pas substantiel, ne pressez pas si rigoureusement votre vendange, abandonnez-lui au moins le pro-

duit de la dernière taille, ou bien recourez à la méthode que j'ai indiquée; la dépense est si modique, qu'il faut n'avoir pas d'âme pour s'y refuser.

On désigne encore sous le nom de *piquette*, une boisson préparée avec le fruit du prunellier sauvage, ou avec celui du sorbier. Cette boisson, ressource du malheureux cultivateur, est le résultat de la combinaison de l'eau avec le fruit, et le tout éprouve

une espèce de fermentation. A mesure qu'on tire une certaine quantité de la liqueur contenue avec le fruit dans la barrique, on en ajoute de nouvelle. Sans cette précaution; la moisissure s'en empareroit. La nécessité force à recourir à cette boisson dont l'usage, long-temps continué, n'est pas sain, et duquel il résulte souvent des obstructions,

C'est par allusion à ces compositions qu'on dit, d'un vin acerbé, petit et peu généreux, qu'il sent la *piquette*.

PIQUURE, MÉDECINE RURALE. Solution de continuité faite dans une partie molle, par un instrument piquant. Il n'est aucune partie du corps qui en soit à l'abri; en général quand les piqûres n'intéressent nullement les parties nerveuses ou tendineuses, elles ne tirent pas à conséquence, et le mal qu'elles procurent est léger; il n'en est pas de même, lorsqu'elles ont exercé leur action sur des parties douées d'une grande sensibilité; elles occasionent les symptômes les plus graves, tels qu'une douleur aiguë, l'inflammation de la partie atteinte, souvent même cette inflammation s'étend sur les parties voisines, et excite à son tour

le spasme et des convulsions; la fièvre s'aume et l'étranglement de la Jarie la fait tomber en gangrène, (Vest ce qui arrive dans la piquure du tendon du muscle biceps, si, par des scarifications profondes, ou par d'autres raoyens qu'on emploie en nareil cas, on ne s'oppose point de Eonne heüre a tous les accidens qui doivent s'ensuivre. Lepararis, le plus souvent ne reconnoit d'autre cause que la piquure d'aiguille. Le gonfle- Sient de ll main . l3u bras n'est souvent excite que par la piquure d'une e-pineleoud'unefyinequiseraattachle dans le creux de cettle mérae main; le sejour du sang dans le trajet de la division, peut doSuer lieu à des "accès."

On peut arrêtersurle champ les effets d'une piquure d'aiguille au doigt, ri elle rfinde l' aucune partie nerveuse en te plonaeant pAisieurs fois veuse, en K·U - · f dansde eaubouilldnte, ouenav, l le soin de bien ^ ^ U1^ Corap e 10. X S n d TM fait couler. Lescomtune, il sang que la sol de pareil fait couler. Les coutui le es qui epjou ce es-bien, et leur permeLdecontmueileui ti'avail ,our 11alier.

Dans les piquures accompagnè\* d'acciden., ii feut en venir à une incision ; mais avant de la pratiquer, on uuu o w. » — — ~ ~ J P

àbrâler avec de ITiule de ter&enthine houïUante toute l'etendue d'une plaie on un nerf avcm \*e pique. Cette cauterisation & itc « ser les accidens , comme o^n deo^l la douleur des dents , en biu'ant avec un fer rouge, le nerf qui est a decouveit par la cane.

Nous avonsparW an mot morsure de ce que l'on appelle rnal à propos piquure de la v. pereetdecelleduser pent à sonnettes , il ne nous reste qu'à faire mention des accidens, occi- sionnés par la piquure de l'abeille, de la guêpe , du fwlon, des cousins, des chenilles et des fourrais

Leurs piquuresont rareraent dangereuses. Ce qm les , envemme le plus souvent, c'est qu'on se graite tout de suite , et qu'on v determine l'inflammation el le goHle.

Je ne connois pas de me, leur remede conire la piquure de l'abe. Ué , avec toute lesmpela parile j se r' d,heiJ)e P'ATM6 esente sousl a . Liu, except on toujours n gran ucc orue l'le lai experiment souvent huile d'olive ca aid e avec la on irotte la part, affec.de , remède le plus usité Les uns veul au'on recouvre avec le miel par dem d l a d e f les aut, es

y appUquerit du persil pilé ou dela thénaque Le vinaigre réussit mieux contrg la viquure de cousins, ainsi que l'eau- J P nU Jes feu es de rue, ou

adoucissantes et de Wquentes Jolions

d«sus» , regarde l'alcali volatil fluor,

S5rtS-55= Stt=ssft=6=s

11 sufEt, ajoute cet auteuf, d'en appliquer aussitôt sur la partie piquée et d'en respirer la vapeur. On doit même en prendre dix à douze gouttes dans un verre d'eau, si l'on ressentait du mal à la tête, immédiatement après s'être exposé à la vapeur d'une fourmière. ( i )

*VIQVVKE. Me'decine vétérinaire a/re.*

Plaie faite par un clou ferré dans la partie charnue de pied du cheval. ( Voyez PJED. )

Le maréchal est sujet à piquer le cheval dans plusieurs occasions:

1°. Lorsque le fer est trop juste ou étampe trop gras, alors il pique la sole charnue; si le clou entre trop en avant, il atteint la chair cannelée, il perce quelquefois, d'une part en part, et l'on voit sortir le sang du côté de la muraille et du côté de la sole.

2°. Lorsque le fer est étampe trop maigre, s'il y a peu de corne > dans ce cas, le maréchal est obligé de puiser pour aller prendre la bonne corne; la pointe du clou étant tournée du côté de la chair cannelée il la pique; on connaît que le cheval est piqué par le mouvement qu'il fait.

3°. Lorsque la pointe du clou n'a pas assez de force pour percer la corne en dehors, elle perce en dedans et blesse la chair cannelée.

4°. Lorsque le maréchal abondamment le clou et qu'il ne le conduit pas jusqu'à ce qu'il sente, par la résistance que présente la muraille externe, qu'il est prêt à sortir et qu'il a gagné la partie interne de la muraille.

5°. Lorsque le clou est pailleux, il forme deux lames, dont l'une entre quelquefois dans la chair cannelée, et l'autre sort en dehors.

6°. Lorsqu'en brochant on rencontre une souche qui est une portion d'un vieux clou; cette souche renvoie en dedans la pointe du clou qui pique la chair cannelée.

7°. Lorsqu'on met des clous dans les vieux trous, et qu'on ne les conduit pas, on peut faire une fausse route et piquer le cheval.

8°. Lorsqu'en brochant un clou la pointe rompt dans la muraille; le reste du clou n'ayant point de pointe, et ne pouvant percer la muraille, il est dans la chair cannelée. Le maréchal retire la partie supérieure du clou dont il laisse la partie inférieure, croyant qu'elle ne coude pas; cependant il est souvent trompé, à cet égard, puisque l'extrémité presse la chair cannelée; alors il doit tâcher d'arracher la partie du clou qui est dans le pied avec les tricoises; s'il ne peut pas la pincer, il doit couper une partie de la muraille avec le rogne-pied pour aller chercher cette portion du clou.

*Traitement.* La simple piqûre, lorsqu'on retire le clou sur le (Siamp, est pour l'ordinaire sans danger. Si cependant dans la suite le cheval boite, s'il y a de la matière, il faut parer le pied, ouvrir jusqu'à la piquure, mettre dans le trou de petites tentes imbibées d'essence de térébenthine, et appliquer sur la sole des cataplasmes molliens.

( i ) Note de l'Éditeur. J\* me suis très-bien trouvé, et a différentes fois, d'application de la gUre contre la piquure des abeilles et des cousins. Quant aux abeilles, la première attention à avoir, c'est d'enlever le dard qu'elle a vissé dans les chairs.

*Piquure des irisec/es.* Lapiquuv Qdes abeilles, des guêpes, des cousins, des moucherons, excite une grande phlogose chez les animaux; mais cet engorgement n'est point clange-reux, et se dissipe pour l'ordinaire au bout de deux ou trois jours; l'huile, l'urine chaude, le vinaigre, soiy: très-propres à dissiper cet accident. Si les piquures ne sont pas trop multipliées, il est inutile d'avoir recours à ces topiques; l'eau fraîche

seule suffit pour la faire disparaître; mais quant à la piquure ou morsure des animaux venimeux qui ont des suites funestes, tant par la qualité délétère du venin, que par la blessture des parties nerveuses, consultez l'ouvrage intitulé *Morsure des Animaux*, tome VI. M. T.

PISAI ou PISÉ, ou Terre battue entre deux planches (1), au moyen de laquelle on construit des murs,

---

(1) Note de l'Editeur. M. Boulard, architecte-voyer-inspecteur de la ville de Lyon, membre de plusieurs académies, et déjà connu par un grand nombre de mémoires imprimés, a eu la bonté de se rendre à ma prière, et de se charger de cet article si essentiel, et si avantageux pour les campagnes. J'espère que le public s'unira à moi, afin de lui exprimer notre reconnaissance... J'avois, en 1772, imprimé dans le Journal de Physique un mémoire de M. Goiffon, sur le même sujet; mais il n'étoit ni assez clair ni assez méthodique pour l'imprimer ici.

Cette manière de bâtir s'est transmise de générations en générations depuis le temps des Romains, dans la majeure partie des provinces méridionales du royaume. Nous leur devons également le mot de *béton* (consultez ce mot) ainsi que les vignes qui enrichissent nos coteaux. Les anciens écrivains se sont servis du verbe latin *pisare*, *pisare*, *pisare*; Varron à (lit, *pisare*, *pisare*, *pisere*, auquel on substitua ensuite celui de *pinso*, etc. et celui de *pinso* pour désigner celui qui bat au mortier, ou qui pile dans un mortier. En effet, les *banchees*, (consultez ce mot technique à la fin de l'article Pisé) tiennent lieu de mortier ou de moule, et l'on voit que la tradition a conservé au mot français presque son entière identité, avec l'expression latine.

J'avois pensé jusqu'à ce jour que le pisai ne pouvoit résister aux vents sales qu'on éprouve sur les côtes de la mer, et jusqu'à la distance où ils s'étendent avant que leurs parties salines soient décomposées. Je jugeois, par analogie, du pisai par le plâtre qui perd bientôt sa consistance lorsque ces vents marins agissent directement sur lui, ils l'émiettent et le réduisent en poussière et le décomposent promptement. Ils sont même si actifs, qu'ils pénètrent à travers les murs construits en moellons et en mortier, et leur humidité pourroit les tapisseries qui les recouvrent.

L'expérience m'avoit prouvé que l'humidité qui s'évapore des rivières, des étangs, n'est pas suffisante pour nuire au pisai; mais ce n'est que depuis peu de temps que j'ai vu ce genre de construction aussi employé en Catalogne qu'il l'est dans le Lyonnais et dans la Dauphiné, etc. On doit même dire que, pour peu que la pierre soit éloignée on y préfère le pisai, et même qu'on s'en sert dans plusieurs cantons où la pierre est fort commune, ou trop dure, comme le granit. A Barcelonne, la plupart des maisons n'ont que des murs de brique en pierre, et tous ceux de l'intérieur sont en pisai. Les maisons des villages sur les bords de la mer, sont construites en terre, et enduites à l'extérieur avec du mortier à sable et à chaux. Je n'ai pas apperçu que ces murs qui n'étoient pas enduits fussent beaucoup altérés par l'air de mer, ni par l'humidité des vents marins qui doit être à peu près aussi forte en Catalogne qu'en Languedoc.

Il résulte de ce qui vient d'être dit, que le pisai peut être employé dans tous les pays où la terre a la qualité indiquée dans cet article. Voici encore une manière bien aisée de s'assurer si elle est propre à ce genre de construction; on prend un Torseau en bois et saale dont la partie supérieure soit un peu plus large que l'inférieure, en un mot,

des maisons, etc. On auroit de la peine à se persuader, si l'Inexpérience ne venoit à l'appui de cette assertion, que des murs de Pierre puissent avoir une durée de plus de deux siècles, pourvu qu'ils aient été munis d'un bon crépi de mortier, mis à couvert de la pluie, et garantis de toute humidité par des fondations de maçonneries élevées au dessus du rez-de-chaussée,

Les murailles en terre ou pisé, servent à former des clôtures, à construire des maisons à plusieurs étages, d'une solidité presque incroyable, sans autre épaisseur que celle des murs de maçonnerie; leur usage est très-fréquent dans les campagnes, et sur-tout dans les lieux où la pierre est rare, et où la brique et le bois ne sont employés qu'à grands frais.

Une muraille en pisé, est un assemblage de masses de terre naturelle,

mais de qualité particulière, rendues compactes et dures sur le même lieu par Tart du piseir; et qui tantôt placées bout à bout, et tantôt les unes sur les autres/représentées des pierres de parpaing posées de champ,

Pour faciliter l'intelligence de cet article, on a mis à la fin l'explication des termes techniques,

*Des qualités de la terre d piser.*

Il n'est point de terre qui ne soit propre au pisé, si l'on en excepte l'argileuse et la sablonneuse: la première > parce qu'elle se fend en séchant; la seconde, parce qu'elle n'admet aucune liaison. Dans le choix des terres, on préfère celle qui est forte, c'est-à-dire, celle qui se coagule plus aisément, ce qui se connoit lorsqu'elle garde la forme que la main lui a imprimée sans se lier aux doigts; telle est en général la

un seau à puiser l'eau; on le défonce, et il sert de maule pour piser la terre, Quelque jours après on sort le pisé de son moule, on couvre sa partie supérieure avec une pierre ou avec une planche, etc. et on le laisse pendant plusieurs mois exposé à l'air. Cette expérience fait connoître si la terre contient assez de liant, enfin si elle a fait corps.

Outre le peu de chaleur que la construction en pisai; il reçoit le double avantage de préserver beaucoup mieux du froid et de la chaleur que les bâtimens en pierres, parce que la terre fait un tout unique, dont toutes les parties qui le composent, sont très-proches unies et rapprochées.

En remontant du midi au nord du royaume, depuis le Comtat d'Avignon jusqu'à Tournai en Bourgogne, la manière de bâtir la plus commune est en pisai. Lorsque l'on est parvenu au delà de cette ville, on ne trouve plus de construction en pisai, ou du moins je n'en ai point aperçu. La moitié des toits des maisons de Tournai, sont fortement inclinés à la manière de ceux de Paris et des autres villes du nord du royaume, et les toits des autres maisons n'ont qu'un pied et même un peu moins d'inclinaison par toise, et ils ressemblent à ceux des maisons de tout le côté méridional de France. Si actuellement on tire une ligne de l'orient à l'occident du royaume, passant par Tournai en Bourgogne, et par Châtelleraut en Poitou, on trouve la même démarcation des toits à pentes douces, du côté des provinces du midi, et à pentes rapides du côté de celles du nord, ce qui semble fixer les limites des deux grands climats. J'ignore si sur toute l'étendue de cette ligne on rencontre cette singulière démarcation, mais je l'ai observée en plusieurs endroits.

terre franche de jardin; on emploie avec le même succès la terre forte, mêlée de gravier.

On observera que la terre, ne renferme aucun mélange de racines et de fumier, parce que les racines, quoiqu'elles contribuent à lier les terres, laissent néanmoins, en pourrissant, des vides et des sinuosités par où l'air s'introduit et exerce son action intérieurement, au lieu qu'elles empêchent, **fits:**

Il est de voir l'enduit de mortier; les effets du fumier ne sont pas moins nuisibles par les raisons que nous venons d'exposer. Il faut que l'on met en usage, art, a peu près le degré d'humidité que l'on a naturellement à un pied de profondeur, cette humidité, par son poids, comprime les parties dont l'affaissement donne à la masse une condensation qui en fait toute la solidité. Elle est mouillée, le volume renferme, la forme un obstacle de ses parties, et par son union, des vertures et des fentes, dans lesquelles la chaleur de l'eau venant à pénétrer, concourent à l'ouvrage encore mal terminé. Ici n'est point propre à la construction des murs en pise, parce qu'étant poreuse et remplie d'air, au lieu de prendre la consistance nécessaire, elle se dilate et se résout en poussière.

De la préparation de la terre à piser.

Après de prendre de la terre d'aucun champ, on aura la précaution de lever le gazon, et toute sa superficie à un pied de profondeur, et même jusqu'à ce qu'il ne se rencontre plus de racines. Si le champ a été beaucoup fumé, il faut y fouiller jusqu'à ce que l'on soit assuré qu'il ne s'y trouve plus de fumier mêlé avec

une son art l'exige, on aura soin, d'entretenir son humidité naturelle, humidité si précieuse, qu'il est essentiel de couvrir la fosse pour en empêcher l'évaporation; V. de diviser la terre, à la pioche, afin que l'ouvrier ne trouve point de mottes dans son pison. Si la terre manque d'humidité, on peut la lui communiquer avec un arrosoir à

si le pison, elle est trop chargée; on doit, en ce cas, la mêler avec suffisante quantité de semblable terre plus sèche.

Si quelque grande pluie a mouillé toute la terre, on se repose d'employer, un mieu, l'ouvrage, et continuer avec la terre, ou pounoit construire, de manière qu'il y eût toujours quelque endroit sec, lorsque les murs sont mouillés.

Il est des terres à piser de la plus excellente qualité, qui néanmoins sont fort graveleuses; il suffit d'en ôter les plus gros cailloux: l'abondance des graviers ajoutée à l'excellence d'une

terre, mais elle diminue la force d'une terre médiocre,

Si Ton a peu de bonne terre > et qu'on puisse y supplier par de la terre médiocre, il vaut mieux ne les point mêler, que de n'en faire qu'une qualité un peu meilleure que la médiocre. Mais il faut employer la bonne pure dans les cours inférieures des banch<sup>es</sup>, et tâcher de la distribuer également dans tout le bas du pourtour de l'édifice<sup>^</sup> par la raison que non seulement la charge s'y fait plus violemment sentir, mais encore parce que les eaux pluviales y atteignent plus abondamment que dans les parties plus <sup>lev</sup>es.

Le nombre d'ouvriers nécessaires à un moule de 9 à 12 pieds, est ordinairement six à six; trois batteurs ou piseurs, deux porteurs de terre\* et un terrassier pour la piocher et en faire les charges. Si Ton prend **la terre au delà de douze à quinze toises**, deux porteurs ne suffiront pas pour le service de trois piseurs; on supprime alors un piseur, ou Ton emploie un troisième porteur. On se sert pour le transport de la terre, d'une corbeille plus propre que la holte et l'oiseau, au déchargement dans le moule.

#### *Du temps propre de former le pisé*

Le temps le plus favorable à la construction des murs en pisé, commence à la fin de mars et finit au mois d'août. Il faut en excepter les jours pluvieux qui rendent cette opération absolument impraticable, parce que la terre détrempée ne sauroit prendre la consistance nécessaire; et les pans nouvellement achevés, lorsqu'il survient une pluie ne peu-

vent s'élever assez promptement pour être en état de recevoir une seconde assise : mais un beau jour, ou une belle nuit suffit pour tout réparer. Les grandes chaleurs de l'été préjudicient également à ces constructions par un prompt dessèchement, et par les fentes et lézardes qu'elles occasionnent. L'automne, à cause de son humidité, n'est guère moins nuisible à ce genre de travail: cependant, si cette saison commençait, et qu'elle donnât de beaux jours, on pourroit espérer un ouvrage solide; mais on conçoit qu'il seroit imprudent de travailler en pisé vers la fin de cette saison, parce que les gelées y sont entièrement contraires. Ces assertions doivent varier suivant les climats : chacun doit connoître celui qu'il habite, et régler son travail en conséquence.

#### *Description du moule et des outils propres à faire le pisé.*

Le moule dont on se sert pour la construction des murs en pisé, est composé de quatre panneaux, dont deux grands et deux petits. Le grand panneau, appelé *banche A*, est un assemblage simple de planches bien jointes, entretenues par quatre planches ou parefeuilles *B*, posées et clouées en travers sur un même côté; deux de ces parefeuilles aux extrémités, et les deux autres entre deux, à distances égales entr'elles; le petit panneau, appelé *closoir*, ou *trapon G*, est fait d'une seule planche; la longueur des banches est de neuf pieds; leur largeur ou hauteur, de deux pieds six pouces. Le closoir a aussi deux pieds six pouces de hauteur : sa largeur se règle sur

L'ensaisseur que Ton veut donner au mm. do, t'il reprsente le profil a^c'son frit. Il Semeure le rñeme d'IS cete la rgeurp,ur tousles pans d'unemLe assise; il ne peut servir 4 ceux dine seconde, qui res avoir M rfo,W. Il en est amsi pour ceux d'unetroisiemeassise.etc, de manierequefemurdoitavoirlemgme

L t r e c a p n , p a r c e q u e s o n b a e l l e s b o i s l e p l u s l e g e r l e p l u s p r o p r e a u m a n i e m e n t , e t i e m o m s s u j e t a s e d e l e t e r ; s o n E p a i s s e u r d o i t & r e d e d o u z e a q u i n z e l i g n e s , a m s i q u e c e l l e d e s p a r e f e u i l l e s . C e s p e l i t e s p l a n c h e s , q u i s e r v e n t a m a i n -

**S S S i** ^ ^ t c e H e d e l a h l u t e u r d e s b a n c h e s T n r b r a n d e s e l l e s s o n t c l o u e e s s o - s u r i e s q u e i e s e u . i e r e s e t h d e m e n t ; a c o t e d e s p r e m i e r e s d e r n i e r e s p a r e f e u i l l e s s o n t a p p l e

q u e s d e u x a n s e s d e J e r « p p f s m a n e t t e s n r , b i e n c l o u e e s t v e i s s o u d s u p e r i e u r d u p a n n e a u q u e l l e s s a n e , p o u t y p o u y e f

**r s f i s a < n s ^ t** d e s b r a n c h e s i n s o r e n e s t d e t a c i m e i j e i c « L . . . . d i n e l e l a n c o n n e r U e s i u n u o m d « i ~ / u i n o H P t r o i s D o u c e s c h e v r o n d e f \* T M \* T M \* T M \* \* o d e m i j m e r u n c o i n ^ m o u s e e t a r r o n d i d ' u n d e l a r g e u r , d e ^ J T M P M T M D o u c e u e s 6 a i s s e u r s u r s i x d e l a r g e u r : d ' e p a i s s e u r , e ^ d e t i o i s g j j j q u e d e p o u c e s d e l o n g u e u r , c e s r e s o i e p a r t e n p a r t « q u a t r e P o u c e s P 5 e c h a c u n d e s e s b o u t s , p a r u n e m o r t a i s e d e h u i t p o u c e s d e l o n g u e u r e n d e s s u s . e t d e s e p t P o u c e s , b H l i g n e s e n d e s s o u s , a c a u s e a e i o m i

**tit6 des coins** \* ' ' < > « ' \$ % £ £ > £ f \* T o u s W a n g l e s d u p i s o n p l a c e r . O n d o n n e r a a c e t t e m o r t a i s e u n p o u c e d e l a r g e u r ?

Les aiguillw E sont des bouts d' chevron en bois de,sapm, -de tro,s pieds et dem a quatre p.eds da longueur, ayant deux pouces sur trfts d'equamsage , termine' par le has en.tenons d'un^pouce;d epaisseur de trois pouces de agem e de cmq ou six de longueur. Ces tenon\* schtdest n& a entrer dans les mortaisesdu lanconnier,

Les **cojns**, qui sont au nombre chene, d'un pouce d'epaisseur, taillies cu IUHUC ^ «wa»ftc << ~ - r — de longueur; de trois a quaque pouces de largeur a la tele.

UUM.

^instrument dont on se sert p « battre ou piser la terre dans le mode, se nomme pison G. Il est compost de la masse et du manche. Le manche nes de roseeur et de trois neats et e ng4

\* £ ' ' d ' a n J B u c e s u ' u y La masse de p mor ceau de bois dur, « l e J i d i x F r i r g e n e l o n g u e u r o u h a u t e u r , e q u a F r i s u r q u a t r e d ' e p a i s s e u r U a i s u r x g i x d e w . . . . C e t t e r a a s s e >

par sa forme est comme partagee fenetre est de haut en glapant sur u alle l a f . p d e s a l a r e e u r ; p o u r f o r c h a q u e f a c e u e s a w i e i - l ' u n c o i n ^ m o u s e e t a r r o n d i d ' u n a i s s e u r s u r s i x d e l a r g e u r : £ a r a i J s u j u r e e s t t a i l l e e e a n v r a m i d a l e # m a i s t r o n q u e , d t l a ^ o r f a c e a t r o i s p o u c e s d e l a r a o n i u a t r e d e l o r e u r . g u m i e g e m ^ e q ^ ^ ^ ^ j . ^ ^ ^ p o u c e d e g r o s s e u r e t d e q u a t r e p o u c e s P D r o f o n d e u r , p o u r r e c e v o i r l e

**Tous Wangles du pison** m et arron diSt Cet ou1 8WM y y y ja

emmanché doit  
 quatr ds de h ute, ;  
 tient t/ u maHIS ^ e ^ Ut dU  
 man hP ε ?  
 lon, i /ii USE C o m m e d Un - P i  
 et poi tant ses coups entre ses pi«ds  
 un peu en avant.

rnr, o\* ~, ~f' J 'i  
 Construction du pist.

On suppose dans  
 s'agit d'un simple m Cet aTh ? fe > W?  
 plus aisé de tous à décrire  
 terons ensuite a ; U trai  
 bâtimens en pise6 . C O n s t r u c t i o n d t i s

Dès que le mur  
 comme c'est  
 nerie de c, j ordmaire , en . raa ^ ofl -  
 pierres ou / U X , de Sable , de  
 et d t !

cailloux , jusqu'au  
 S ^ c £ i n f w ^ i ? l f e r a u n e / ; e c o u p e  
 dk - h u i ? ? I ? T M - l e p r i d m r e a  
 trois p. U C e s d e p a i s s e v r a p p e l ^ j } f e r o n t  
 n s d e h a u t e u r d u t o i t , a i n s i  
 f l e r i P m s O h h ) O n t k b a n c h e s

fid f e t d n P IS . f , S U P - J e u r / e l ' h u -  
 midit 5 et du rejailhssement des eaux  
 Pluviales. En arrosant ce soubasse-  
 » S P n r r . l ? n ? e n a g e r > d e t r e n t e ~  
 H

n ois en trente-trois pouces, des tran-  
 d P , ! f j a u r o n t q u a t r e p o u c e s  
 d e n t t p i a r , C t t r o i s p o u c e s e t  
 r o m I P ^ n , f U I , , e t q U \ t r a v e i > s e -  
 i w F Z U l > « , , d e m v e a u e t d ' c q u e r r e ,

tlune lace a l autre, pour recevoir  
 les knennien. Cela iat. ofi pla-  
 ^ c e r a d a n s l e s t r a n f a c e s H , a p p e -  
 • t e e s v o u h n s , q u a t r e l a n c o n n i e r s < i U  
 par leur longueur, dépasseront la lar-  
 • g e u r d u m u r , e t s u r l e x t r e ' m i t e d e

ces Jançonniers on mettra des ben-  
 cues de chaque coté du mur, les  
 pareteilles en dehors, pour éviter  
 • que par leur poids les banches ne  
 • M e n r e n t a d ^ i a n g e r l e s l a n c o n n i e r s .  
 n l a u t d a b o r d a v o i r l a p r e c a u t i o n

• e - P ~ ε | r . \_ c ^ m e m e s b a n c h e s t i e

Ciam P, sur le mur - Deux ouvriers  
 pl'acAs sur le « « « « » les soulevent et  
 iesdloi g » ent l f » ne de l'autre par les  
 Tanettes, Puis les Ascendent toutes  
 deux sur les lanconniers , et pour

plus de s l W , ] e s m a n o e u v r e s s u p -  
 portent l'extremite des lancbnniers ;  
 et comme les boulines ont quatre

Pouces de hauteur, et que les lan-  
 ^ onniers n'ont que deux pouces et  
 d e m i , ^ i n c h e s d o i v e n t e m b o i -  
 t e i > l e w u b a s s e m e n t e n m a o n n e r i e ,

d'un pouce et demi au dessous de  
 son arrasement. Pendant que les ou-  
 T M \* s o u l i e n n e n t t o u j o u r s l e s b a n -  
 ches par leur manette, pour qu'elles  
 ne P u i s s e n t s e a v e r s e / , u n a u l r e

placera les tenons des aiguilles dans  
 les mortaises des lanconniers, et  
 les coins thass ^ d a n s l e s m o r t a i s e s .  
 c h e s c o n t r e d a n s l e s m o r t a i s e s .  
 joindre les aiguilles et les  
 ensuite les closoirs qui ont pour  
 contre le le closoirs qui ont pour

largeur, dans le bas? l'epaisseur du  
 mur, et sont plus etroits par le  
 haul , suivant le frit qu'on veut  
 donner ; il est ordinairement d'un  
 pouce par toise . •

Pou, maintenir exactement ce Me  
 ^ p a i s s e u r s u r l a l o n g u e u r d e s b a n c h e s ,  
 l > o n p l a c e r a h o r i z o n t a l e r a e n t , e n t r e  
 I W e e t l ' a u t r e b a n c h e , d e u x o u

trois batons appelle etresillonneU  
 conespondans aux parefeuillees op-  
 posees , de la grosseur d'un pouce,  
 enfallees a chaque bout, pour en-  
 tier a mi-bois entre les panneaux :

ces etresillonnets I, qui donnent la  
 meme epaisseur par le haut que les  
 closoirs, se reTorment ainsi qu'eux  
 pour la reduction de l'epaisseur des  
 assises sup'rieures.

L'on doit prévoir que la terre  
 jet^e el battue dans le moule fe-  
 roit ecartwr les deux banches; e'est

pour les coillieui. M... i  
aiguilles qui les serrent par l'èues

que

londantes sont fortement sen-ees au  
Lsus du moule par TMe côtéde jg-  
pelée *bride* L, travmajt J doute  
-Se l'une à l'autre, et billfc dans son  
milieu par un baton, ce qu on ap  
pelle *liage*.

Il y a des provinces on, eu, ploient  
bride en corde, les ouvriers en ils ap-  
une espede de lanqonmer en lancon-  
pellent *argon*; il ne diffère du "/"; ; ; T;  
nier, qu'en ce qu'il est place sures  
Lnches, et qu'ii a un peu moins d g-  
quarrissage : alors, il iaul que les ax-  
Elles portent des tenons aux de x  
xtr^inites, dont un tenon chacun par  
Les closours ou un tenon sera dans les  
idont sont en M, ou chevilles de fer,  
qui traversent les banches.

Pour empêcher la terre de s'échap-  
per par le bas,  
corne du souba  
le long de leur joncuo,, un^ don  
S, de mortier de chaux et ble  
corroyé et serré avec la truelle: c'es.  
ce qu'on appelle co^une-nen,  
*raine*.

Ces moraines Enmen., en oune,  
ou angle des b^a^, que la  
l'arête  
ne formeroit pas, paice que ue  
Te pem et.e assez «rrrés par te p.so.,  
dans l'angk : alors, dU se degrade-  
ii PI laisseroil des balèviés.  
M T\_o\_u, 5 dispose' de la sorlo,  
le moule est en état de recevoir la  
le  
te  
er  
nivelé, et mis a p...  
le frit; on étendra ensuite successi

les lits de terre, les uns, bout  
r les premiers, et

d... la mme manière, sans jamais  
iU' d'ouner plus de - doigts d'é-  
paisseur en terre meuble, observant  
de travailler d'abord dans l'entrebride  
attenant au cloisoir, si c'est la pre-  
mière Jiancnee u un ^» -» -» -  
et si c'est toute autre banchee dun  
fours deja commence, de travaiUer  
Tdans l'entrebride qui tient la banchee  
'finie, pour manager un ferme appm  
à l'échelle du porteur, et eviter que  
la poussee de l'échelle ne derangeat  
les banches qui ne sout point encore  
rem- plies.

Le manoeuvre qui sert le piseur,  
k-de u' l'eur porte de la terre,  
c la tête n'uni d' ^ coussi  
a d'un panier O. ^ d'osier, ^  
ausés; il le porte sur la tete en mon-  
tant par l'échelle, ou partie ^ sur  
tête, et partie du sac épaules a l'angle  
du sac ordinaire. Le piseur prend le  
panier par les deux anses et en dis-  
tribue la terre dans la partie du moule  
e trouve, appelée *chambre* ;  
la corbeille au manoeuvre qui  
va "a """""""" de nouveau pour la lui  
rappor \*

Après que " a » - a jete' dans le  
moule, plein ^ e ^ d e ^ ^  
le pise  
T L ^ tran-  
pieds;  
chant du pison, portan  
de dix à uze polices de haut; les  
premiers coups se d irigent le long  
des panneaux dans cet ordre; le se-  
cond coup recouvre la moitié du  
premier; le troisieme, la moWé du  
second, ainsi de suite; te tranchant  
du pison est porté par à la  
banche contre laquelle afin  
qu'il atteigne la terre angle

commun de  
de la banche **T^tid**, et e celle  
ma che inclind vers la banche &  
pose'e : quand il a ainsi bord^ &  
coups ce-te couche, il en use de  
m^me contre Tautre ban-he, Il  
ensuite ses coups en travel  
vant, que le Jnechant du pison  
parallele au

coupe de J^vieL, il faut  
le nombr! de coups d'un  
plus de force , ou les donner  
autrement le  
coup du pison, **FTIM**  
as suffisamment ipri-

**2-**  
Le second piseur en fait autant de  
la seconde charge , et le troisieme  
en use de meme pour la troisieme;  
chacun d eux pise la terre incontine-  
ment apri! qu'elle a été versée : ils  
s'attendent point pour commen-  
cer et finir en meme temps une  
couche; il en  
piseur commen rósuhe que le p remier  
che, pendant ue l ne nouve e cou-  
une partie de f ^COUd 3ch, Ve en  
le troisieme p precedente, et que  
tíeme. P««iir fínt l'antipenul-

.Les trois pr-mier, batteur,, ou  
Piseurs , occupent chacun un tiers  
du moule, s'accordent entr'eux pour  
à le **l r mait ^ ^ a t** et en  
ali. l, sans sincommoe, ou le  
moins qu'il est possible. On obser-  
vera de ne jamais admettre de nou-  
velle terre dans le moule  
été suffisamment pisée, ce st- a ~dl re ,  
qu'elle l'ait été au point qu'un coup de  
pison marque à peine le lieu sur lequel  
il porte

Les trois prenuerw couches Aapt

battues , les porteurs accumulent  
dans le moule la même quantité pour  
la seconde couche , 8Ur laquelle les  
urs èrent comme  
Prat d e meme,  
en Sec Uel? e , USQUa ?  
ait  
Tulé.

Quand le moule le pan  
est fait : c'est ce lle une  
banchée ; et san qu'elle  
soit autre^ « t rafièrmie , on de^  
le moule , que l'on emploie  
tout de Sllite 4 ~ m « une « « »  
banchée. Si cependant un pan de-  
meure revgfu de so » moule pendant  
une nuit, c  
quiert plus e  
l'eau q tiant  
insensib  
observé pour sa condensation ; mais  
cette PTM«<ITM n'est d'usage que  
pOur la derni re banch ^ de la jour,  
h^e, parce que, si on en usotau  
remem\*» i'ounage traineroit trop en  
loneueur.

P'our de,monter le » « \* , a fi«  
renverser J'o^re que l'on a suivi  
le montant » ^st^a u ^ e , com-  
mencep cr.te seconde operation par  
ou Pod a fini la première. Les porteurs  
mutuellement ;

manoeuvre p l a α V s u f e ^ ^  
les banches par les maLttes, afin  
qu'elles ne renversent pas ; d'autrS  
entTMême tempsdétachent les cordes,  
et 6tent les aiguilles ; ensuite , ayant  
f^6 ^ au res lan^onniars i n s  
tes douins suivans (ce\ ui démontre  
la n^cessit^ d'en avoir sept et plus,  
quoiqu'il n'y en ait ordinairement  
q^e quatre ou cill(1 ^ service), )e  
piseur plac^ sur le mur, tîrp k lui  
u«e banche par la mauette'ea S



que nous exposerons dans la suite/

Ces banchées ne diffèrent entr'elles que par rinclinaison de leurs joints dont elles se recouvrent successivement. La main-d'œuvre est la même que celle des banchées à angles droits, la première de ces banchées aura un côté droit, ou parce qu'elle est attenante à un pied droit, et l'autre flanc sera incliné en talus d'un pied et demi de base sur deux et demi de hauteur, mesure commune de rinclinaison de tous les joints suivants.

Ce talus est formé par les retraites que l'on donne à chaque couche de la banchée, et quand la dernière couche est battue, l'on enlève de dessus ce talus, avec la truelle, toute la terre qui ne fait pas corps avec lui, et on bat ensuite ce talus de bas en haut par des coups portés obliquement. Cela fait, on démonte le moule que l'on rétablit à côté pour former une banchée attenante à la première, laissant en place les deux lançonnières les plus voisins de la banchée qu'on va commencer, pour faire embrasser par les banches le talus de la banchée précédente, et après lui avoir donné cette disposition on opère pour la formation de la nouvelle banchée, comme pour la première; avec cette différence que ses couches s'avancent d'autant sur le talus de la banchée qui précède, qu'elles font retraite au joint de la banchée qui doit suivre,

Ainsi, le talus de la banchée qui précède, est entièrement recouvert par rinclinaison de la banchée qui suit: ce qui s'observe de l'une à l'autre dans la même assise. Dans une seconde assise, on donne aux banchées une

inclinaison opposée à celle de la première; mais il faut observer également de faire couvrir les joints de la première assise par les banchées de la seconde, et les joints de celle-ci par les banchées de la troisième, et de suite: on se passe ordinairement des closoirs; la banchée qui précède, tient lieu d'un, le talus de celui que l'on forme, n'en a pas besoin, une pierre suffit pour soutenir les premières couches, et les autres, à cause de leur retraite, n'en exigent point. Pendant la construction de ces banchées, on borde d'une couche de mortier les joints inclinés, comme on en a usé pour les joints droits.

La façon des murs à joints droits, seroit plus expéditive que celle des murs à joints inclinés, si on se servoit des mêmes banches, parce que, dans la première, il faut transporter moins fréquemment le moule que dans la seconde; l'usage des banches plus longue, offre le même avantage; mais elles donnent plus d'embarras.

La solidité des murs à joints inclinés est beaucoup plus grande que celles des murs à joints droits; lorsque la terre est médiocre, rinclinaison des joints rend la liaison plus intime; les banchées en se recouvrant successivement par leurs joints inclinés, sont d'autant plus adhérentes, que le pison et la pesanteur de la matière concourent à les unir fortement.

Ces joints sont tellement serrés, qu'ils ne laissent aucun vide par lequel on puisse voir le jour à travers; toute l'assise semble ne former qu'une même banchée. Il n'en est pas ainsi des murs à joints droits; quelques

*solus* que Ton se donne pour les rendve adhérentes, *Von ny* parvient qu'avec bien de la difficulté.

L'on construit les murs de clôture avec les unes ou les autres banchées; mais pour la construction des batimens, il faut, preferer les banchées, a joints inclinés, a cause de la *solidite* qu'elles recoivent de leur liaison.

Quand les murs s'elevent au dessus de dix neds, Ton attache le moule avec ces cordages également tendus a droite et a gauche, ou Ton s'attachent avec des etaies; par cette precaution, Ton assure la vie des ouvriers, et Ton previent la chute du mur et du moule que pourroient occasionner la poussée des échelles et le mouvement des piseurs.

Il est des details qui paroissent n'être d'aucune importance, et qui sont, cependant necessaires pour une entière instruction. L'angle commun a deux murs, se forme par le concours de leurs assises, qui se surmontent alternativement. Pour lui donner une plus grande liaison, Ton met dans chaque assise une planche de sapin d'un pouce d'épaisseur, de six pieds de longueur, sur un pied de largeur, ce qui forme l'angle a deux pouces près: cette planche sert a garantir les banchées des l'ardes qui pourroient provenir de la banchée inférieure qu'elle recouvre sur joint. Pour donner plus de solidité a ces angles, on forme des lits de mortier de trois pouces en trois pouces, sur un pied et demi ou deux de longueur, a partir de l'angle, ce qui représente un triangle comme autant de petites assises de pierre.

Nous n'avons point dit comment

On forme les angles, ni comment les banches doivent être serrées et retenues à l'extrémité de l'angle; on ne peut y placer un lançonner, puisqu'il n'y a point de mur au dessous pour le supporter; on serrera donc les banches avec deux sergens de fer, outil très-connu des menuisiers et charpentiers. On peut aussi se servir de boulons qui traversent d'une banchée à l'autre pour tenir le dessous; dans ce cas ces boulons sont fixés avec écrous, mais on ne s'en sert plus, parce que les ouvriers ont bientôt gâté les vis et perdu les écrous.

On ne sauroit trop multiplier les precautions pour garantir ces murs de la pluie pendant leur construction. A cet effet, on aura soin de les couvrir de planches, ou mieux encore de tuiles, qui par leur pesanteur résistent davantage aux vents orageux.

Ces boulons contribuant au dessèchement des murs, on ne les boucliera qu'une année après, vers le temps où Ton enduit le raur, et Ton emploiera de la maçonnerie et won de la terre.

### *Coverture des murs de pisé.*

Lorsque le pisé est parvenu à la hauteur déterminée pour former un mur de clôture on le couvre avec des tuiles ou avec un chaperon de maçonnerie: dans les deux cas, il faut faire un demi-pied au moins de maçonnerie au dessus du couvert, pour garantir le pisé des écoulemens des eaux pluviales, lorsqu'une tuile ou le chaperon seroit rompu. Dans le premier cas, on rehausse cette maçonnerie d'un seul côté pour don-

ner l'écoulement des eaux sur le fonds du propre-taire, si le mur est à lui seul; lorsque le mur est mitoyen, on le rehausse au milieu de l'épaisseur du mur pour verser les eaux également de chaque côté. Certe maçonnerie est recouverte de tuiles creuses ou plates qui débordent le mur de quatre à six pouces de chaque côté pour jeter l'eau loin du pied du mur; on charge les tuiles creuses de pierre ou de cailloux, pour que les vents ne puissent les déranger. Dans le second cas, lorsqu'on veut le recouvrir d'un chaperon de maçonnerie, il faut placer dessous un lit de deux rangs de tuiles plates, formant une saillie de quatre à cinq pouces pour le même effet, et avoir soigneusement recouvert les joints de celui qui se trouve immédiatement dessous.

j) *Je l'enduit du phi et du crépi appelle rustiquage.*

Le pisé peut bien, il est vrai, subsister sans un enduit de mortier; mais l'employer, c'est prolonger la durée de ces clôtures. En les garantissant de la pluie et de l'humidité\*, cet enduit leur donne en outre un air de propreté dont cette reconstruction a plus besoin que d'aucune autre.

Il faut attendre pour l'enduire, que le mur ait perdu toute son humidité naturelle qui ressemble à bien des égards, à l'eau des cavernes dont certaines pierres sont imprégnées; quand la gelée les surprend dans cet état, toute la partie de leur épaisseur qui se trouve à l'extérieur, tombe en poussière.

\* *La seule raison du retardement présent par rapport à*

l'enduit des murs en pisé; nous avons dit que tout pisé perdoit de ses premières dimensions en tout sens en perdant de son humidité; or, l'enduit qui seroit sec avant que cet effet fût entièrement fini, et qui dès lors ne seroit plus capable de se retirer sur soi-même comme le mortier, se détacheroit instantanément et tomberoit en pure perte.

Pour qu'il soit bien desséché, il faut qu'il ait reçu les impressions de la chaleur du jour et le froid d'un hiver; il feroit mieux d'attendre deux années pour être plus assuré de sa parfaite dessiccation: ce temps expiré, le mur est plus ou moins sillonné par de légères fentes, suivant la bonté de la terre; s'il l'étoit beaucoup, on jetteroit un premier enduit dans ces sillons pour les combler.

On peut enduire ces murs à la manière accoutumée; mais nous prévenons que le crépi vaut infiniment mieux; il diffère de l'enduit, en ce qu'il est plus dur, et se nettoie avec un petit balai, sans passer la truelle dessus. Il est plus durable, plus économique, et tient sur le pisé sans qu'il soit nécessaire d'en piquer la surface.

Ce crépi, appelé par les maçons *rustiquage*, se fait avec un mortier de chaux et de sable extrêmement clair. Pour cet effet on le détrempé dans des baquets, jusqu'à ce qu'il soit comme de la Louillie; on le prend alors, et on le jette contre le mur avec un balai ou un soufflet; c'est par la crete que Ton commence en suivant de haut en bas; sur une longueur de cinq pieds; sur une longueur d'environ six pieds on repile cette opération

**jusqu'à ce que le mur en soit couvert.** *De la conduite dupisé pour la construction d'une maison.*

Ce rustiquage n'est point uni, {1 ressemble à la pierre brute. L'on n'y emploie pas la moitié du mortier dont il seroit besoin pour *un* enduit ordinaire; il n'en a pas la propriété, mais il en est plus durable, ce que Ton ne sauroit attribuer qu'à saliquidil^, qui lui fait pénétrer la face du mur avec laquelle il s'incorpore; il coûte ai'até mains que Tautre, ce qui devient pour celm-ci un second motif de preference. Son usage est particulièrement convenable aux murs de clôture.

#### *Prix dupisé &*

Le prix du pisé varie suivant la nature de la terre, le transport qu'il en faut faire, et suivant le prix des Journées.

Les six ouvriers nécessaires à la construction dupisé, lorsque le transport n'a pas plus de quinze toises, peuvent faire chaque jour trois toises carrées de roi. Si les journées sont à trente sous par piseur, et à vingt par porteur, il deviendra à deux liv. et dix sols la toise. Dans les environs de Lyon, le prix est de deux à trois liv. de façon. On emploie pour trente fous de mortier à la formation des moraines. Le rustiquage se paie quinze sous la toise carrée de chaque face, fournitures et façon; de sorte que les murs en pis^ aux environs de Lyon, coûtent de cinq à six livres la toise carrée de roi, sans y comprendre les fondations ni le couvent en tuiles.

Le *pisé*, pour la construction d'un bâtiment, se fait corame pour un mur de clôture; mais corame il porte les planchers, les cheminées, les toils, etc., et qu'il est découpé par les ouvertures des portes et fenêtres, il faut beaucoup plus de précaution pour le construire.

Les banchées se font comme nous venons expliqué, excepté qu'on place dans chacune une planche de sapin appelée *liernes*, et lorsque la terre n'est pas d'une excellente qualité, on met encore quatre bouts de planches appelées *parpines*, en travers de la banchee. On place ces planches de la manière suivante: lorsque la banchee est à un quart de sa hauteur, deux *parpines* sont posées de manière qu'elles divisent la longueur de la banchee en trois parties égales: lorsque la banchee est parvenue à la moitié de sa hauteur, on pose en long la planche appelée *liernes* au milieu de la longueur de la banchee, et aux trois quarts de sa hauteur, on place les deux autres *parpines*. Ces *parpines* et *liernes* sont autant de planches communes de neuf à dix pouces de largeur et de huit à neuf lignes d'épaisseur; elles sont mises ^implement dans la terre avec la seule précaution qu'elles portent sur toute leur étendue.

L'on ne passera point d'une assise de banchées à celle qui doit être établie sur cette première, qu'on n'ait fait régner celle-ci tout autour du bâtiment, et même sur les principaux murs de refend; on fait chevaucher alternativement les banchées des murs de refend avec celles

ties rours de face, afin de les Her ensemble.

En constrmsant les bancl^es j'ou- vner aura soin de laisser une baie pour chaque porte et fentae; l'on n'attend usque le mar sort. entiere- mem eleve" pour placer les pierres de taille ; des que les assises sont de la hauteur des meds droits, il faut les mettre en place avec leurs linteaux

co-ouverture des, fenetres, oa la fera sur toute la longueur du tatimeijt pour Her les trumeaux entr'eux , et pour donner, par cette construction, plus de solidi / f l a c a d e T e e H e assise ne peut recevonia hauteur or"! dinaire du moule narce nuVlle ne sWderoit ££ a V£à hauteur^ du plancher, il Lt la r^dle Helle qui convient: mais s'il nTs'en fa'-

iurēs ... les g a ^ » ^ des C' t iim'n^Maio^ ^ J i lrucltSn dW ft Ae, ^ f ^ oMs m de S s llolu! 9 3 Ae, ^ el 0 r 1 S se se it tout u r s S d T M ^ 1 ^ a C a U s e d C c ' à a P e a , U e etejidue des trumeaux. Si un linteau ne pent avoir que trois a 3 e s f a e C s j j , des tenetres, il se construit en ma-

pour atteindre la hauteur determi- lée , on souleveroit les banches à la haUteUr retjyise , les ^guilles étant AA hautes qu'il ne faut ne banchée b, dinaire. On pour- roit avoir des aiguilles de cinq à six pieds de hauteur, fet par leur moyen on n'feloit pas bancher les ^ trois H

connene, parce qu'autremēt il ne poui Toitayorrassez des solidites sur une des deu bous tres et let portes Mas comme ie p s Sé Si l'ap p r > des deu bous r t r e s e l e p p Plusieurs endemts pour donner des prises aux tallies des fenetres ou des portes. A mesure que l'on pose les tailles, on rempht le vide qui se trouve entre le mur et le mur de terre de la longueur des lances ) en ma- fonnenē de moellon et de mortier, et non avec de la terre, parcequ'elle ne sauroit se her m faire corps avec le mur, et, encofe moms avec la pierre , quand même elle auroit pU etre foulee ou pisee. C'est par cette ra.son qu'il faut toujours mettre du mortier entre la terre et la pierre dans ci. quelque position que soit

quatre pieds de hauteur Lorsque la tene n'est nas d'une excellēd quality, il est plu s expēd" nt de laisser a t e s M a s c o m m e i e p s Sé ne sauroit former de bons, iambages de ni de 'bons 'linteaux, il Lt / d e toute necessite, ouvrir les, baies as- sez larges pouny loger les iambaaes a la f i e r t e de taille Bien n'j'err de taille s « J s S' dans la baie ouverte ; e A m P t dessous et par derriere 3 1 « que t u t v i e s ^ t ^ X , on fait en sorte que la m a c o n S ' montante d'un et d'autre cōte" porte la decLarge de bois qui doit d & n d r e le linteau de pierre de reffet de la charge superieure. L'approche de la hauteur du plancher , il faut savoir s'il doit etre port ^ P ar de s poutres , ou s'il

A - . Apes que les tallies sont posees, si l elevation du plancher demande encore une ass\* e au dess«s de la

ne sera forme de so lives dans le premier cas Dans le premier cas, Zacez dans le pise, alahauteui que re l a le pise, alahauteui que Ti Ut

poutre, un plateau de trois à quatre  
 uieds de lone de dix à douze pou-  
 Sfdelar^et de deux à Lis  
 nonces d'toaisseur; et conlinuez  
 ?oïre ouvra^e, ensdte vous poserez  
 vos poutres après coup, en ouvrant  
 le pife pour les portées de chaque

**M**ts, si le plancher doit être  
 en solives espa-  
 vide, nt

le pisé à  
 du niveau  
 wr l'Equel s'appuieroit les solives.  
 On e-ta&it à cettel hauteur, en bain de  
 mortier, des plateaux ou sablières  
 ?e deux a trois? pouces d'épaisseur,  
 et de dix a douze pouces de lar-  
 aeur Les solives doivent ^treposhes  
 fur cète sabj;re; on reniplit ensuite  
 f solins sur toute Pépaisseur en ma-  
 tes sous sur TM F maate «o-  
 çonnerie,  
 live avec s'il  
 se peut, d'un sc on  
 arrase enfin à quatre pouces au moins  
 plus haut que le dessus des solives;  
 en observant de former les tranchées  
 destinées à recevoir les lançoniers,  
 et sur cette maçonnerie on conti-  
 nueralepis^.

Les^p^apajes pieces du ^t doi-  
 vent être posees avec le raeme soin  
 que les poWes^ et W. e v ^  
 vent l'etre sur une sabliere assiseen  
 bain de mortier.

L'on construit les chemmees contre  
 ces murs de terre, comme s^ls^en  
 de maonnene, sans contre-mur les  
 pieds droils et les bnques y ont les  
 Umes prises; et ces murs sont s  
 fermes/qu'il soffit de donner rois  
 pouces 3e prise aux marches de  
 L sur donner toute la solidité possi-  
 à la construction des murs en

prise, il faudroit Her 1«; murs tejons  
 avec les autres, d'autapt plus que la  
 liaison des banchées, qu>.»croisent  
 alternativement, n'est pas suffisante  
 et n'empêche pas les man de s'e-  
 carter.

Rien ne hem,t wàeux ces, mm's  
 qu'une sablière ou un rang ae pm-  
 teaux T à chaque étage, couvrant

teaux dix à douze pouces  
 de lar t un pouce ou deux  
 d'épaisseur^tseroemplacés au milieu  
 du mur, de mamère qu'il veûtdeux  
 a trois pouces de pisé de chaque  
 cote: k«» pour les cacher, parce  
 qae l'endmt appliqué contre des  
 plateaux n'est pas durable, xnalgr  
 fes precautions qu'on auroit prises;  
 \*' pour qu'on puisse étabhr des che-  
 minees contre les murs de refend,  
 sans craindre ces  
 plateaux. Les plateaux être  
 placés tout simplement dans la terre,  
 mais il seroit mieux de les noyer dans  
 un lit de mortier.

Lorsqu'on aur une sablière  
 err plateaux, on ne pourra plus  
 passer les ban hes; les plateaux des  
 de refend qm se croisent sur  
 ceux un  
 j, S St à d J, S X de deux pouce,  
 en^CQntrebas de ces plateaux. ^ojons  
 lemp^ro Aj S e doit être immédia-  
 tement so,^ ces des planchers;  
 or, cesp, la cher t, QU ^ ^ ^ ^  
 et al or s, J a joint de j j g ^ ^ ^  
 puisqu'il f m, nner au dessus  
 des solives. m ^ Planchers sont  
 formés avec des poutres; en ce cas,  
 il faut vacer quatre banches a, dis-  
 posées en

manière qu'elle forme Tangle du bâtiment; à cet effet on aura soin de munir *de sergens* Q, les deux banchesquiforment Tangle extérieur de l'équeroe.

Lorsqu'on voudra faire un mur de face à la rencontre d'un mur de refend, il faudra cinq banches, une grande *a*, *figure 3*, qui doit être placée en dehors et en face du mur de refend, deux petits *bb*, en opposition, seterminantchacuneaumur de refend, et deuxautres *cc*, formeront ce même mur : ces banchées ainsi disposées, donneront une double & pierre. Par ces deux moyens que nous venous de décrire, on peut faire à la fois les deux murs d'un angle, et faire le mur de face en même temps que le miir (Je refend. Par ce moyeu encore, on peut piser sans inconvénient, lorsqu'on a posé une sablière, et à chaque banthtfe on peut placer deux planches qui se croisent et tiennent les deux murs. *d* st ainsi que le pisé acquiert toute ia liaison et la solidité possibles.

#### *De Tenduit.*

Pour enduire *une* maison de pis<sup>^</sup>, on prendra les mêmes précautions que l'on emploie pour un mur de clôture ; c'est-à dire, qu'on attendra son entière dessiccation. Si le pisé, en se s<sup>^</sup>chant, a form<sup>^</sup> beaucoup de petites fentes, on peut l'enduire sans le piquer, en Pendant avec la truelle iin premier mortier, que l'on vecouvre d'uo second bien uni; mais si le pisé est lisse, il faut le piquer assez dru avec la pointe d'un marteau, de maniere que chaque empreinte de cet instrument produise un creux en iom>e de niche : Tenduit se mou-

'era dans ces creux et s'y formera tin appuicontre sa pesanteur. Dix coups de pointe dans un pied carré de superficie, doivent suffire.

L'enduit de chaux et de sable, est le plus usité comrae le plus durable, Il faut se servir pour le composer de chaux éfeinfe depuis long-temps # avec beaucoup d'eau, afin que toutes les parties de la chaux soient bien fusées ; en le fusant, on rejettera tous les charbonsquelqu<sup>^</sup>etits quails soient. L'ouvrier aura soin de lie corroyer la chaux avec le sable, qu'au moment où l'on doit l'employer, et de n'y ajouter que le moins d'eau possible. Ge sable sera net et exempt de terre.

Si Ton n<sup>^</sup>gHge ces précautions, Teaduit se crible bientôt de trous très-évasés, au fond desquels on aperçoitun très-petitmorceade chaux qui n'a pas été suffisamment éteint# et cjuï se fusant à la longue, parce qu'il attire à lui l'humidité du mur, se dilate el produit Teffet d'une mine, en renversant une partie de Tenduit. Les morceaux de charbons qui se trouvent d ins Tenduit <sup>^</sup>produisent le même effet.

La précaution dedonner à la chaux le temps d'éteindre toutes ses molécules, préserve l'enduit des trous qui le défigurent, et le soin de ne la corroyer qu'au moment de l'employer, lui conserve toute sa force\*

#### *Prix dupi\$&pour bdtiment.*

Nous avons dit que la façon du pisd pour mur de clôture 6tok, de deux a trois liyres la toise carree ; mais celle du pise, fonnant une maison, est\* de trois a quatre livres la toise mesurée tant plein cjue vide\*

*Hette* difference du prix provient de la plus grande élévation que Ton donne aux murs des maisons, de l'arrangement et du port des pierres de faille.

L'enduit sur chaque face se paie dix sols la toise pour la façon, et quinze à vingt sols pour la fourniture en tout, vingt-cinq à trente sols.

### *Conclusion.*

Une maison construite d'après les principes que nous venons d'établir durera autant qu'une autre construite en bonne maçonnerie; il en est de trois pieds de hauteur au dessus du soubassement, qui subsistent depuis deux siècles, et sont encore en bon état, sans avoir eu ni de plus fréquentes, ni de plus importantes réparations que toute autre maçonnerie. En un mot, la construction en pisé est essentiellement durable, et du nombre de celles qui nous préservent le plus des accidens contre lesquels on implore les secours de l'Architecture. Une maison bâtie en pisé a le triple avantage d'être promptement terminée et habitable, de coûter moins qu'aucune autre et de fournir, lors de la démolition, un engrais merveilleux pour certaine terre.

### *Démolition du pisé*

Pour démolir un mur de terre, on emploie le levier que Ton introduit dans les boudins; on en renverse une banchée, quelquefois même plusieurs ensemble, et pour plus de sûreté et d'aisance, on les arc-boutera du côté opposé à leur chute. Cet expédient est plus prompt que le pic et le marteau, qui ne

peuvent que difficilement rompre ces murs, tant ils acquièrent de dureté, principalement quand ils ont beaucoup de graviers.

### *Engrais provenant du pisé.*

Ces décombres ne peuvent servir à faire de nouveaux murs, la terre en est devenue trop friable, mais ils ne sont pas à charge, comme nous l'avons dit; ils dédommagent avantageusement des frais de leur démolition et de leur transport, &ant un engrais excellent pour les terres à bled, pour la vigne, etc.; ils tirent vraisemblablement cette qualité des sels cristallisés, et du nitre dont l'air les a chargés à la longue.

L'expérience a prouvé qu'on retireroit un plus grand avantage du pisé comme engrais, lorsqu'on a eu la précaution de l'enterrer dans un lieu très-humide pendant quelque mois.

### *Moyen de rendre toute terre propre à faire du pisé.*

Nous avons dit que la terre argileuse et la sablonneuse n'étoient point propres à former le pisé; cependant on peut leur communiquer cette propriété, en les mêlant ensemble. J'ai employé de la terre très-sablonneuse, après l'avoir arrosée avec du lait de chaux: ce mélange a produit un très-bon pisé, mais un peu coûteux. J'en ai fait avec la même terre arrosée avec de l'eau dans laquelle j'avois fait dissoudre de la terre argileuse, ce qui a fait un excellent pisé, moins coûteux que le premier, mais toujours plus que le pisé ordinaire.

Enfin, il n'est point de terre qui, mêlée à propos avec du sable ou da

k glaise, et qui, fortement batfue, ne puisse servir à faire du pis; les mines en fouiÿissent un exemple ; on Louche le trou dela mineavec du carreau piM, fortement battu, ce qui forme un vrai pis^ qui résiste mieux à l'effort de la la pouâre^ quele rocher

*Explication des Figures.*

*Figure 10.*

- A. Banche.
- B. Parefeuilles.
- C. Closoir ou trapon.
- D. Face supérieure d'in lanfonnier sur la même ligne, et une de ces faces de bout.
- E. Face latéraux d'une aiguille \$ sur la même ligne, est celle de ses faces d'about, qui porte le tenon.
- F. L'une des faces du coin 5 a côté est celle de son é^paisseur,
- G. Pison 5 et sur la même ligne, sa face inférieure.
- H. Tranches ou boulins, destinés à rec&voir le lanconnier.
- I. Etre&illonnet pour tenir les banches à egale distance sur leur longueur.
- L. Brides ou cordes pour lier ies aiguilles.
- M. Bouions servant a retenir le closoir.
- N. Coussinet du manoeuvre.
- O. Corbeille d'osier dans laquelle le manoeuvre porte la terre.
- P. Couche de mortier faite de trois ponces en trois ponces, pour fortifier Tangle.
- R. Manettes de fer, servant au maniement des banches.
- S. Moraines, ou cordons de mortier qui bordent les banchees.

*Figure 11.*

- aaaa. Quatre banches disposées en équerre pour former les deux murs d'un angle en même temps.
- It Sdblières en plateaux, assemblées à xaj-bois et bien clouées.

*Figure 11.*

abcc. Cinq branches formant une double équerre, pour donner la facilité de faire en même temps le mur da face, et un mur mitoyen.

T. Sablières.

*Explication des mots techniques du pisé.*

*Aiguilles* > morceau de bois pos<S verticalement pour empêcher Técartement des banches.

*Aplomb* y sur une ligne verticale.

*Argon* y espèce de lanconnier; il n'en diSère au'en ce qu'il est placq^ur les banches, et qu'il est d'un moindre équarrissage; il tient lieu d'une bride.

*Assise* ou *cours*, c'est un rang da banchées.

*Banches*, espèce de table, formant le grand côté du moule pour faire le pise.

*Bancheé*, terre pis<5e, et formant une partie du mur de la grandeur du moule.

*Boulins* y outrancheés, emplacement des lancjonniers dans le mur.

*Brides*, cordes servant k lier lesaiguilles, et à retenir les banches.

*Closoir*, ou trapon, espèce de table formant le petit côté du mouie.

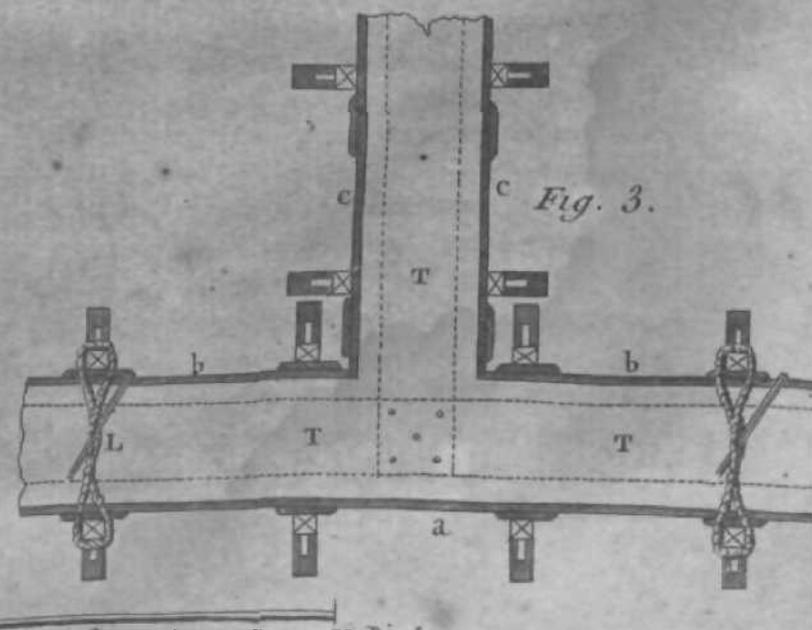
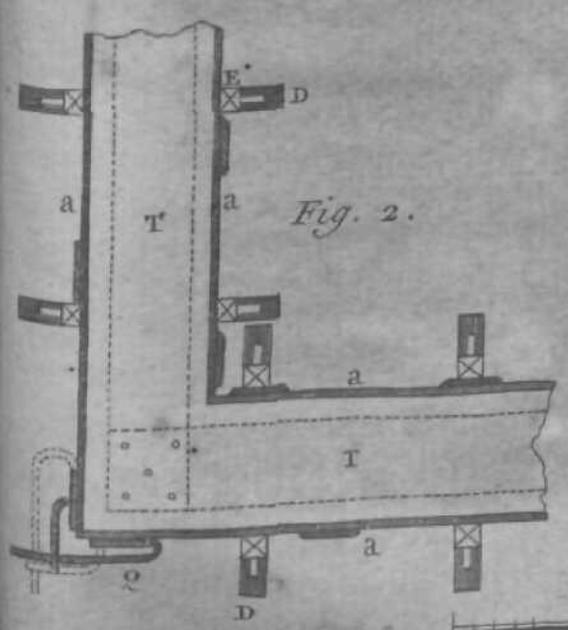
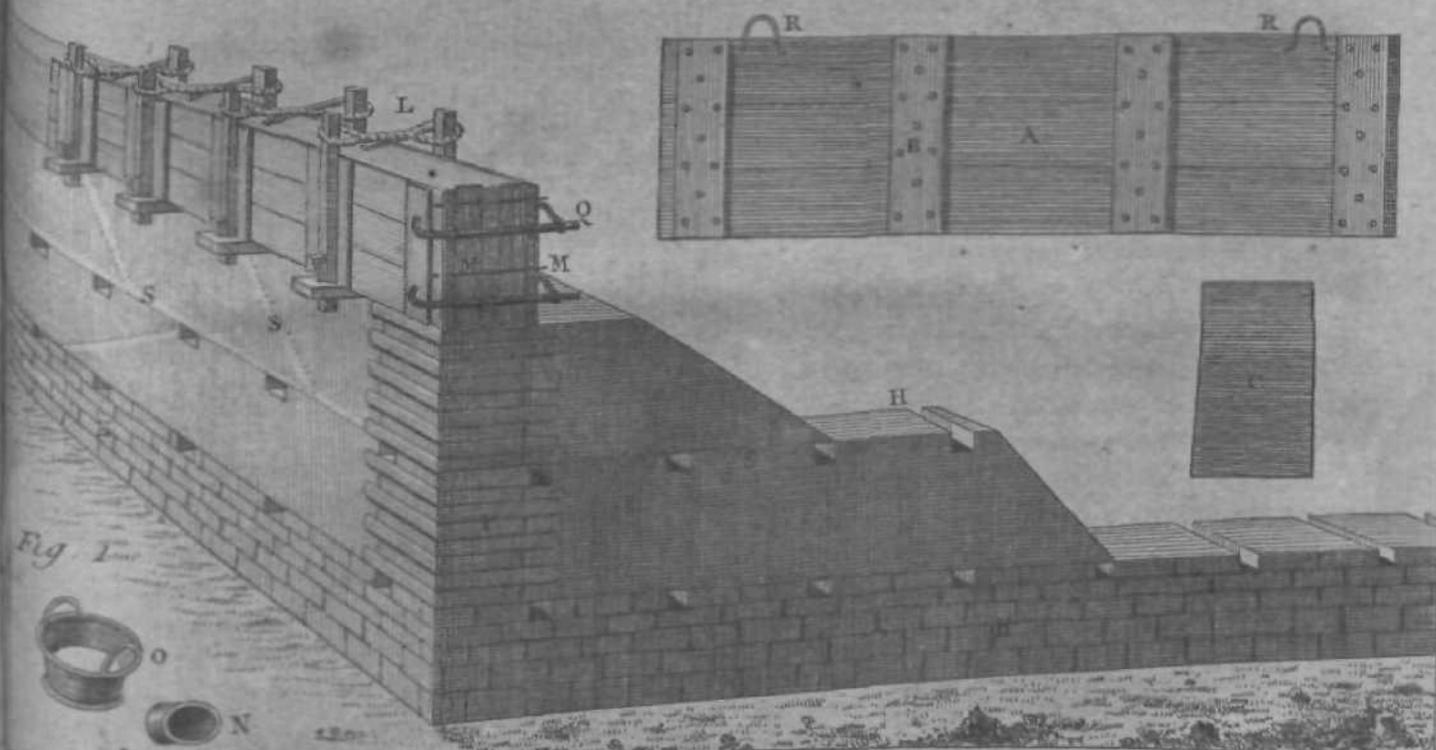
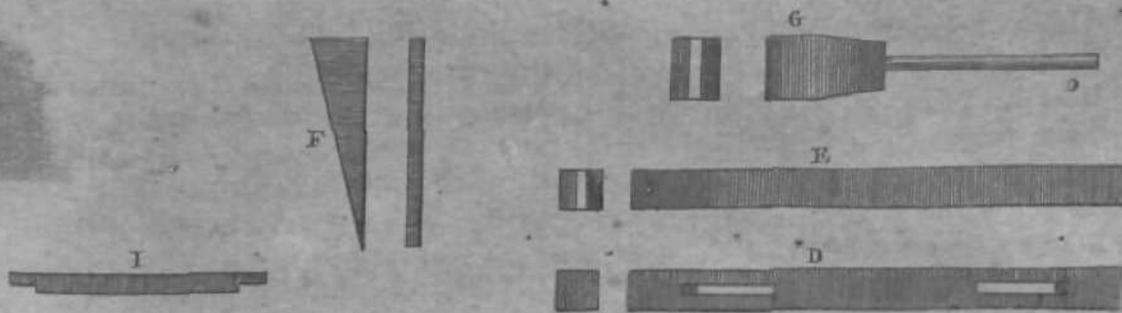
*CourSy* voyez *Assise*.

*Crépi*, composition de chaux et de sable ou mortier fort clair, jeté sur le mur avec un balai.

*fInduity* mortier de c haux et de sable, &endu sur le mur avec la truelle.

*Etre&illonnet*, diminutif d'etre&illon, petite pièce de bois serrée entre les banches pour les retenir à la même distance.

*Frit* ou *Frftits* \ c'est une petite diminution de bas en haut d'un mm



1 2 3 4 S V Pieds



rmir, qui cause par dehors une inclinaison peu sensible.

*G<sup>os</sup> de mur*, c'est l'épaisseur du mu\

*Lan&onnier* > morceaux de bois ayant deux mortaises ; il est placé sur les banches ; et reçoit les aigilles.

*Liemes*, planches de sapin, mises en long dans le pis&

*Manettes*, ce sont des anses de fer, appliquées à l'extrémité des banches.

*Miraine*, c'est un cordon en mortier formant les arêtes des banches.

*Pan*, c'est une partie d'un mur en terre.

*Parfeuilles*, c'est un large liteau qui assemble les banches.

*Parpaing*, ou pierre qui traverse le mur, et en fait les deux pareniens.

*Parpines*, c'est un morceau de planche placée au travers d'une banchée, et formant le gros de mur.

***Poulres*, c'est la plus grosse pièce** de bois qui entre dans un bâtiment, et qui soutient les travees des planchers. *gaux*, linaires, tronques, 'a cinq dentelures, rassemblés dans un calice oblong, et dont les cailles intérieures sont linaires, parallèles, gales ; ies extérieures moins nombreuses, recourbées en dessous.

*Pisd*, *pizai* ou *pizéf*. C'est un mur en terre battue.

*Pisee*, c'est une terre battue et rendue compacte.

*Piseur*, ouvrier qui bat la terre pour former le pise.

*Piser*, c'est battre ou piler de la terre dans un moule pour en former un mur.

*Pison* ou *pisou*, espèce de pilon pour piser la terre et en faire un mur.

*Bustiquage*, voyez *Crepi*.

*Sablières*, c'est un rang de plateaux sur lesquels les murs de pis<5, forte-

ment cloués ensemble pour Jier les murs.

*Serge*? t, outil de fer composé d'une barre ou verge de fer dont le bout est recourbé en forme de crochet; cette barre passe dans un morceau de fer recourbé que Ton nomme **la patte du sergent**.

*Solins*, ce sont les bouls des entrevous des solives dans l'épaisseur du mur.

*Solives*, pièce de bois de brin ou de sciage, qui sert à former les planchers.

*Tranche*, voyez *Boulins*.

*Talus*, c'est l'inclinaison de l'extrémité des banches.

## PISSENI T ou DENT DE LYON.

Von-Linné le classe dans la *synonymie* polygamie gale, et le nomme *Leontodon Laraxacum*. Tournefort place, dans la première section de la troisième classe des herbacées fleurs à demi fleurons, dont les semences sont aigrettes, et il l'appelle *dens leonis latiore folio*.

*Fleurs*, à demi fleurons, composés de demi-fleurons hermaphrodites

*Fruit*, semences solitaires, oblongues, raboteuses, couronnées d'une aigrette plumeuse, portée sur un pied très-long, posée sur un réceptacle nu.

F/7/, lisses, oblongues, découpées profondément des deux côtés en folioles, quelquefois triangulaires. On trouve une variété à feuilles plus larges et arrondies.

*JRacine*, en forme de fuseau. laiteu? e.  
*Port*; la tke est en forme de hampe, s'élève du milieu des feuilles, a la hauteur d'un demi-pied; creuse en dedans, et quelquebis velue; Jes fleurs sont enlitaires; les feuilles partent du collet de la racine, et elles s'étendent circulairement sur la terre.

*Lieu*; toute l'Europe; la plante est vivace, et fleurit en juin- et juillet.

*Propriétés*. Les feuilles et les racines ont vine saveur amere; ellts sont apéritives, hépatiques, stomachiques, detersives; la racine sur-tout est un excellent diurétique...; les ieuilles sont indiquées dans la colique nephreticjue causée par des graviers «t sans inflammation...; dans la <lificulté d'uriner par des matieres visqueuses,.; dans la jaunisse par obstruction des.vaisseaux biliaires...; dans les paies couleurs. On s'en seit en tisane et en decoction.

**PISSEMENT DE SANG. MEDECINE RURAL'H.** Evacuation de sang par le canal de l'urètre.

- Le pissement de sang est essentiel ou symptomatique. Il est essentiel quand le siège est dans les reins ou dans les ureteres, ou dcins la vessie; i\ est au contraire symptomatique lorsqu'il est subordonné ou qu'il d&-penü de quel'qu'autre inaladie.

Il peut reconnoitre pour cause un Calcul ou une pierre dans les reins, line érosion ou un ulcère dans la vessie: il peut aussi dépendre de la -pletbore, d'une effervescence dans le sang. Des chutes, des coups violens, • tin exercice a cheval trop Jong-temps soutenu, l'ncrete Au sang, la d>esso- lutioit des humeurs, unelbrte p Sse

des mouches cantharides, dans les plaisirs de l'amour gime e'chauffant, l'usage \$ des liqueurs spiritueuses » donner naissance.

Il est quelquefois produ. des rugosites, des excroissances io^ueuses> dans Puretre et dans la vessie, ainsi que par la suppression deslochies, des mois et du flux hémorroidal. On reconnoit que la cause qui l'excite est dans les reins, à la quantité du sang qui est presque toujours pur et vermeil, que le malade évacue tout à coup, sans douleur et sans interruption; mais s'il est en pelite quantité; s'il est noir, ct s'il est rendu avec un sentiment de cbaleur et de douleur dans la partie inferieure du has - venire, alorsil vient de la vessie. Les vieillards sont fort sujets a cette maladie: elle est pour Pordinaire exempte de danger quand elle depend de tout autre cause que de la presence du calcul, ou d'une pieire, ou d'un ulcere dans les reins ou les autres voies utiuaies. Il est aise de reconnoitre l'existence del'ulcere, par les urines qui sont toujours purulentes quand il a lieu.

Cette ma'adie est pour l'ordinaire sans fièvre; elle est d'un grand sou- [tf]einent pour, les vieillards qui sont habiluds aullux bemorroi'dal; il tient lieu des regies aux femmes qui sont d'un temperament sanguin, et qui sont par venues au retour deluge.

les Jeuncs, gens qui son), naturellement vi'sj ardens, et.fougueux, n'en sont point à TabrL Il est toujours moins à craindre lorsqu'il a des retour3 p^riodiques, mais c'est un symptôme redoutable dans la petite véroie, la rougeole et dans les fievies malignes. Le pisseintnt de sang qui

a pour cause une pierre dans la vessie, e/ige Top^ration de la taille ; tous les au\*res remèdes ne font que prolong\_ "es douleurs aux malades.

La ?z\%n6e sera employée avec suec&s\_y s'il depend de la pléthore ou d'une cause inflaminatoire; on ouviira la veine du pied, s'il est occasionn6 par la suppression dejs mois , et onappliqueradessangsues à Panus, s'il dépend de la suppression du flux hémorroïdal.

On lâchera le ventre par des £molliens, par des purgatifs acidules qui ne puissent produire aucune irritation. On combattra par Pusage du quinquina et des acides,lepissement du sang qui est occasionné par la dissolution des humeurs.

Lorsqu'on a lieu de soupçonner , dit Buchan\_y dans sa Médecine domestique, un ulcère dans les reins ou dans la vessie, il faut mettre le jnalade à une diète rafraichissanfe ,, à des boissons adoucissantes , incrassantes et balsamiques ; telles sont les décoctions de guimauve avec la x^glisse , la dissolution de gomme arabique.

**Lieutaud** recommande beaucoup l'usage de l'aigremoine dans le pissement du sang et l'ulcère des reins : il la regarde comraeun très-bon vulnéraireet puissant d&ersif, ainsi que la grande consoude.

C'est par l'administration deplane des cordiaux, dans un cas de retrocession des pustules de petite vérole, que M. Baumes a vu survenir un pissement de sang qui futbient6tsuivi de la mort.

**On doit être fort circonspect sur** Pusage des astrlngens ; si on les prescrit de trop bonne heure, ils peuyeiit produire les plus grands maux, qui t6j:nbatit des reins dans la vessie §

Ce n'est que dans des cas urgens > et où il y a du danger dans la demeure, gu'il faut y avoir recours; encore faut-il conimencer par les plus doux, et passer successivement à de plus ^nergiques, si les premiers n'ont produit aucun bon effet. On les donnera intérieurement , et extérieurement ; on pourra appliquer , sur la région des lombes , des serviettes trempdes dans parties ^gales d'eau froide et de vinaigre. M. AMI.

**PISSEMENT DE SANG.** *Médecine vdtérinaire.* On donnecenomà une Evacuation de sang par le canal del'urètre; qu'il viennedesvaisseaux<sup>1</sup> des reins ou de ceux dela vessie ; qu'il soit occasionné, ou parune trop forte distention deces vaisseaux, ou parce qu'ils sont trop corrodés •

Le pissement de sang est plus ou moins dangereux, selon la quantity de sang que l'animal perd, et selon les autres circonstances qui raccompagnent.

On reconnoit que le sang vient des reins, quand il est pur , et cja'il coule tout-à-coup, sans interruption et sans que l'animal paroisse éprouver de la douleur : mais, s'il est en petite quantité, s'il est noir, si Jessympt6tnesquiaccompagnentcette evacuation annonc6nt un sentiment de chaleur centre nature, et .des duu-^ leurs dans la partie infeieure du venire', ce que le medecin .v&d-rinairb reconnoitra , en a^pliquant la main le long du' bord anteneur des, qs pubis, alors il vient de la vesie. , ^ ' .

**Sfntptotnesdupzssemeutdesang.**

Lorsquele pissement de sang estoccasionne par unq petite pierre raboteus\_e, qui t6j:nbatit des reins dans la vessie §

décabre les uretères, il est accompagné de vives douleurs, et de difficulté d'uriner. mais si les membranes de la vessie sont décabrées par une pierre, et qu'il en résulte le pissement desarjg, le malade ressent alox\*s des douleurs plus aiguës, préedées d'une suppression d'urine.

*Causes du pissement de sang.* Outre les causes dont il est fait mention ci-dessus le pissement de sang peut encore être occasionné par des chutes, des coups, des efforts, pour avoir porté ou traîné des fardeaux trop pesans, ou tout autre mouvement violent. Il peut être également dû à des ulcères ou à des érosions dans la vessie, à une pierre logée dans les veins, à des purgatifsi violens, à des remèdes diuétiques trop irritans.

Les animaux, qui y sont les plus exposés, sont ceux qui quittent le pays qui les a vu naître, étant encore jeunes, pour habiter un climat contraire à leur constitution naturelle; ceux qui sont échauffés ou qui ont des embarras au foie, ont souvent des urines ardentes, colorées ou siuguiXIO lentes. Les fièvres intermittentes, certains fourrages etc., produisent le même effet. Les taureaux qui sont trop fardeur, ceux qui ne peuvent apercevoir des bœufs sans les attaquer, et se battre avec excès, etc., sont très-sujets à rendre du sang par le canal de l'uretère.

Le pissement de sang est le plus souvent dangereux, sur-tout quand le sang est mélangé de matières pululentes; ce qui annonce un ulcère dans les voies urinaires. Quelquefois il est dû à une surabondance de sang: alors on doit plutôt le regarder comme une évacuation salutaire que comme une maladie: cependant

si dans ce cas la hémorragie est considérable elle occasionne une bydropisie l'habitude du corps, connue dans toute la France, Comtek, sous le nom de *murie molle*, etc.

On doit toujours craindre les suites du pissement de sang: mais le danger est rarement imminent, sur-tout lorsqu'il n'est pas accompagné de la fièvre. Il termine quelquefois les fièvres inflammatoires, mais c'est un symptôme redoutable dans les péripneumonies ardentes et malignes. Il est moins à craindre, lorsqu'il a des retours périodiques, lorsqu'il succède à un travail violent ou à toute autre cause passagère, pourvu qu'il ne dure pas trop long-temps: car la partie affectée est alors menacée d'un ulcère.

*2<sup>e</sup> règle sur le pissement de sang.* Il doit être varié selon les causes différentes dont il procède. S'il est occasionné par une pierre fixée dans la vessie, la guérison dépend de l'opération de la taille.

S'il est accompagné de pléthore et de symptômes d'inflammation, la saignée devient nécessaire.

Il faut lâcher le ventre par des lavemens molliens, ou par des purgatifs rafraichissans. Tels sont la crème de tartre, la rhubarbe, la manne, dans des décoctions de graine de lin ou de petites doses d'electuaire lenitif.

Si le pissement de sang est occasionné par un sang dissous, il est ordinairement le symptôme d'une maladie d'un mauvais caractère, comme d'une péripneumonie putride, mab'gne, etc. Dans ce cas la vie

\*1 depend de Pusage abon-  
 quinquina et des acides ,  
 l'avons deia conseiie  
 Mes peripneumonie pu-  
 tride , etc.

Si de soupçonner un ul-  
 cère dans les reins ou dans la ves-  
 sie, (ij n taut mettre Panimal. a  
 une diete rafraichissante, a des bois  
 de nature adoucissante, incras-  
 sante et balsamique: telles sont les  
 decoctions de graine de lin, de ra-  
 cine de euimauve, avec la r^glisse,  
 les dissolutions de gomme arabi-  
 que, etc. qu'on preparera de la  
 maniere suivante:

Prenez de la racine de guimauve,  
 six onces; de r^glisse, £mi once;  
 jaites botiillir dans cinq pintes d'eau  
 jusqu'a reduction de moitié; passez,  
 jaites fondre dans cette decoction,  
 de gomme arabique quatre onces  
 de nitre une once, on en  
 donnera une demi-bouteille, quatre  
 ou cinq fois par jour.

Usage pr^cise des remedes as-  
 tringens souvente a ns cette ma-  
 iadii, des suites funestes; cai a le  
 sang est arrete hop P TM P TM,  
 les caillots retenus dans les vaisseaux,  
 peuvent produire imations,  
 des abcès, des ulcè pendant  
 si le cas devient pressant, si l'animal

paroit souffrir de cette évacuation, il  
 est necessaire d'en venir a des as-  
 tringens doux. On donnera done a  
 l'animal atteint du pissement de sang,  
 irois fois par jour, dix a douze on-  
 ces d'eau de cbaux, avec une  
 demi-once de teiiture de quin-  
 quina.

On app'iquera sur les reins des  
 linges trempes dans de Poxicrat froid,  
 ou de l'eau commune froide.

Pour prevemr le pissement de sang  
 dans les ammaux quiy sont sujets, ils  
 seront conduits avec sagesse, soit  
 par le regime, soit par le travail  
 q> n exigera de UX, t ou ."?  
 saigner de temps en temps, le  
 pissement de sang est du a la pie-  
 thore. M. BRA.

Von-Linn^ledasse  
 IA U M ven xinne^ecri^asse  
 dans la dlo^cie pentandne, et le  
 nom^ristac^Yera; ToUrnefort  
 ^ ^ h therebinthus indica Theo-  
 phrasti, seapistacia Dioscoridis, et  
 le classe dans la troisieme section de  
 la dix-huitieme classe des arbres a  
 fleurs ap^tales, males et femelles y  
 sur des pieds differens.

Ileurs malesj composees d'un cha-  
 ton forme de plusieurs petites  
 dailies /d'un calice propre, décou-  
 vertes parties et renfermant

• . » • • J= rot „ArArt> • les urines boiirbeuées ,  
 Il est assez difficile de starrer do l'ex.stence de ce : u c^e , lece ue ^ nus, qui est  
 v; \* i w —————, nas touiours un siene certain ? p^u \* i r < - i  
 purulentes, et i^ides, n'n » Bt pa ^ J delois y I k vois surin. D'aiUeurs, U n'est  
 forme danid'aiu^s visceres, se porte q. w » q ti re blanche ^ -tie Punne depose, et  
 pas que toujours aise de decider si cette jma e en ^ue. ^ ritalfoeai le cinetAn. On est  
 l'on prend com.innement pour du pu la ^ue. ^ ritalfoeai le cinetAn. On est  
 TM les joL expose iy \* l« ^ i J ^ ou E ' k veie , ctque les urines soient pu.  
 de sang a ele «ne pierre dans les reins j ^ ^ ^ dans ces parties, le orame, sme  
 rulentés et tenues, on est aise a soupçonner, On a encore dit de le soupçonner,  
 des excoriations auxquelles elles donnent souvent lieu. On a encore dit de le soupçonner,  
 si la maladie est l'effet de quelques substances corrosives; il ne sera plus permis d'en  
 douter, si après avoir laissé reposer l'urine suspecte, et avoir battu dans de l'eau chaude  
 le sédiment qu'elle a déposé, il se mêle intimement avec l'eau et la blanchit.

cinq famines. . . Les ileurs femelles n'ont point de chaton , mais seulement un calice propre qui est divisé en trois, et qui renferme trois pistils recourbés et portés sur Ternbryon.

*Fruit*; ovale à noyau, qui renferme une amande ovale, lisse et verte. et cet arbre vaut bien la peine qu'on

*Feuilles* ; celles de l'arbre à fleurs mâles sont plus petites que celles de l'arbre à fleurs femelles; un peu plus longues, émoussées, et souvent partagées en trois lobes, d'un vert foncé, tandis que celles de l'arbre femelle sont le plus souvent partagées en cinq lobes.

*Fort*, l'arbre s'élève assez haut; sa tige est droite, son tronc est épais; ses branches étendues , couvertes d'une écorce cendrée ; les feuilles sont rangées le long des côtes, et disposées par paires ; de manière , cependant, qu'elles ne se trouvent pas exactement placées les unes vis-à-vis des autres : une feuille impaire termine le pétiole.

*Lieu*; cet arbre est indigène en Perse, en Arabie, en Syrie, aux Indes. Vitellius le transporta de Syrie en Italie ; et de là , il a été propagé en Provence , en Languedoc , en Espagne, etc. : il fleurit en avril et en mai.

*Propriétés* ; les pistaches sont agréables au goût et peu nourrissantes, et elles ont les mêmes propriétés que les amandes douces.

*Culture* : cet arbre mérite d'être plus cultivé qu'il ne l'est en France. Je suis assuré que, par des semis progressifs, tels qu'ont été ceux du murier, (consultez ce mot ) on parviendrait à acclimater cet arbre jusque dans nos provinces du nord, mais

c'est l'ouvrage du temps. J'ai, par expérience, que près de Lyon , un de ces arbres passe, depuis longues années, l'hiver en pleine terre : Il supporte, sans la moindre altération , six et sept degrés de froid en Languedoc; ainsi tout fait présumer sa réussite dans le nord du royaume; mais il faut bien la peine qu'on s'en occupe.

On met en terre les noyaux comme ceux des amandes, afin de faciliter et de hâter sa germination ; mais cette précaution n'est pas indispensable. J'ai mis plusieurs fois un noyau dans un pot et sa végétation a été très-prompte. Ainsi , la culture de cet arbre n'offre pas plus de difficultés que celle de l'amandier : cependant, comme la chaleur du climat n'a pas été assez forte pour accélérer complètement la jeune pousse, il est bon de rentrer dans l'orangerie la plante avec son pot. A la seconde année, on peut hasarder quelques pieds en pleine terre, en les couvrant d'un peu de paille au besoin, et à la troisième, ne leur donner aucun soin. Une culture trop minutieuse doit les affaiblir.

M. Duhamel , dans son *Traité des arbres*, dit: a il y a un nu^en assuré » d'augmenter le rapport du murier sur le térébinthe » ( consultez ce mot ) : c'est d'enterrer » le pistachier sur le térébinthe » qui ne donne pour cela pas » moins de résine; on y trouve cet » avantage que les pistaches en » sont beaucoup plus belles, et Von » m'assure que ces pistachiers durent » beaucoup plus long-temps que les » autres ». Je n'ai pas fait cette expérience,

PISTIL, C'est la partie femelle

de la *giuitatipn*, n vané en nombre; il occupe le centime la corolle f riceptacle; sa<sup>^</sup>brme ordinaire est une <sup>^</sup>ce de mamelon qui se file, souvent per- é sup<sup>&</sup>ieure. Il est composé de <sup>^</sup>is parties qu'on nomme le <sup>^</sup>, le *style* et le *stiiimate*\*

L»\*r«7Bff,aiitrementditemb.ryon, est la partie inKriew dui pisti qui porte sur le receptacle, Il fair les fonctions d'*v&rus* ou de matncejil xenferae les embryons des semen- jces, et les organes qui servent a la nutrition.

Le *style* est un petit corps plus ou moins allonge, qui porte sur le eerme, et qui se termme par iestig- mate; il est ordinairement creuse en juyau. On le compare a un vagin; x\ n'existe pas dans toutes les planles. U stiematetermine le style; il est tan tot arrondi, tanlfit pointu, long, .cftle, quelquefoisdivise'en plus;euis parties. On le reearde comme l'organe ex- terieurde la génération, ou comme les levres du vagin. Il recoi la \* poussiere fecondante au sommet de fetamine., etlatransmelparlestye, dans l'interieur du germe, pour le- conder les semences. Dans les flemis riui n'ont point de style, le sti<r- roate adhere au germe, et occupe la place du .vagin. On voit dans la *Blanche X*, tome IV, *figurei*, iettreDJa place qui occupe lepisl.

Cette gravure est jomte# a l'ariicle *J'eursf^e* 65i., H estmieux caract- rdisé dansTa *PlancheXI*, page 656, par les leitres 1, D, de Ja *Figure o*.... Sans la *Figure 10* de la meme **pton- che**, pai<sup>1</sup> la lettre E.

Jumetirepaise, yisqueuseel gluaute, qui derive de la partie lymphatique du sang, epaissie, qui s'amasse en abon- dance dans le corps, et que Ton rejette par la salive.

DifTerentes causes peuvent epaissir la lympe<sup>^</sup> et donner naissanceaja piliiiiie, comme l'usage des acides trop forts, les mets sales, e\ncis, et de haut goul; Tivrogne, l'excès des bois- sionséchauffantesjune vie tropmollf et tropsédentaire, le trop longrepos, les différentes passions de l'anie, sont très-propres à donner une consist a nee trop forte à la lympe, et a la faire dég6iérer en humears pituiteuses.

On sait que les vieillards, les gros mangeurs, et les gens d'un tempera- ment sec, sont pour l'ordinaire, pitui- teux; mais, en général, les hommes se ressentent plus de la surabondance de cette humeur, que les personues du sexe.

Les habitans voisins des etanas, des marais, ou des fleuves -conside- rables, sont assez oi'dinairement pi- tuiteux, et sont obligés de Aimer du tabac; ou d'en mûcher tous les ma- tins afin de se délivrer des dillerentes incrinmodités que la pituite leur cau- seroit.

Ceux qui sont sujets à la piluile, drivent éviter toute espece d'<sup>^</sup>ces dans le boire et le manger; Us chan- rerontd'aip, ils iront en respirer ua plus sec, plus sain, et plus frais.

Us s'abstiendront de manger des substances macilagineuses, telles que les different cremes de-m, dorge, de efnau, d'avome; de sagpu: j Us tf< \* vent aussi s'interdn'e. Joute boissoa ge- latineuse, acide, qui peilt coaguler la ly.nphe, et augmemer l humeur p. - tuiteuse. Quand elle sera tiop aX<sup>^</sup>n- dante cbei eux, ils auron.t recours

aux diaphorétiques et diurétiques Ugers, saiw, perdre néanmoins de vue les purgatifs qu'on doit combiner avec differens stomachiques, tels que l'enula campana, la gentiane, et d'autres substances ameres.

- On prescrira les diurétiques sous la forme des bouillons, et si le relâchement des fibres de la constitution entretenoit cette dégénération de la ijmpbe, on y combneroit certaines préparations de fer, telles que le tartre cahW, le safran de mars apéniif, ou la teinture de mars tartansee.

- Le petit lait nitre, pris en abondance dans le jour > comme boisoa ordinaire, seroit très-propre à ddlayer la lymphe, k en adoucir Pâcret£, et à lui redonner sa fluidité naturelle. Si c\st au d^faut de transpiration insensible qu'on doit attnbuer la cause de l'abondance de la pituite dans le corps, on rappellera cette excretion si n^cessaire à Téconomie ammale, j en dormant am malades une legere infusion de fleurs de coquelicot, ou de tiges d^ang^lique avec la fleur desureau adoucie avec le miel de Narbonne. Il faut encore les exhorter a se brosser le corps deux fois } par jour, ^ matin et soir, devant

e feu, si c'est en hiver; je ne connois pas de moyen plus energique pour rappeler Thumeur de la transpiration, du centre a la circonference, M. AMI,

PIVOINE. Vonne-Linn<sup>m</sup> la classe dans la poljandrie digynie, il la nomme *pceonia*. Tournefort la place dans la sixieme section des fleurs en rose dont le pistil devient un fruit composé de plusieurs capsules jil Pappelle ^galement *pceonia*\* la premiere sur-tout, forment une

r. PIVOINE MALE. *Pceonia folio nigricante sptendido*, quce mas. TOURN... *Pceonia officinalis* B mascula. LIN.

*Ileur*; en rose, composé de cinq pétales presque ronds, étroits à leur base; son calice est divisé en cinq folioles concaves et inégales en grandeur; le pistil est divisé en deux, et les étamines sont en grand nombre.

*Fruit*; formé de plusieurs capsules ovales, oblongues, velues, à une seule loge, s'ouvrant en dedans et longitudinalement; semences nombreuses, presque ronds et noires dans leur maturité.

*leuilles*; simples, découpées en lobes de trois en trois, ovoïdes et en forme de lance.'

*Racine*; lubéreuse et par faisceaux.

*Port*; tiges de la hauteur de deux pieds, rameuses, un peu rougeâtres; les fleurs naissent au sommet, trfes-simples et solitaires; les feuilles sont alternativement places sur les tiges.

*Lieu*; la plante est originaire du Mont Ida; on la cultive dans nos jardins où elle fleurit en mai; elle est vivace,

2. PIVOINE FEMELLE *Pceonia communis velfemina*<sub>m</sub> TOURN-. *Pee. nia officinalis* B femina. LIN.

Elle differe de la pncedente par ses semences oblongues et plus petites; par ses feuilles, cleux fois trois a trois, et par leurs lobes qui sont diffôrmes > compares a ceux de la pr^cedente; enfin, par ses tiges et par ses fleurs moins grandes.

La culture a fait doubler les fleurs de ces deux especes, et ces plantes, jli^

Une masse au milieu d'une vaste plate-  
 Undo: la couleur vineuse et écla-  
 (ante des fleurs 1« a fait nommer  
**C** quelques uns, ivrognes, peut-  
 aussi à cause de leur odeur forte  
 li-  
 es  
 pieds a fleur double; , en ai vu u<sup>ie</sup>  
 jolie variété à fleur blanche, et une a  
 fleur rose.

On peut rr.ul.zpher c. te plante  
 par le semis d e se > pim ^ i > J ais  
 cette v d e est bien Jente : cepe, d int  
 c'est le seul rnoye, d « « g o curer  
 de pl.es vané es , > b l « j g ^  
 dihf de séparer les, tubercilies , ^ av  
 l'attention scrupuleuse de consei ver  
 un ceil de la plante , sans lequel  
 elle pouiroit e n ^ - ^ ^  
 verier. L ^ ^ M ^ 1 1 con  
 verier est lorsque

h cette transplantation , s ^ ches.  
 fours feuilles sont fonées et se tr -  
 Leure.afannoncequela .evene , a  
 vailleplus. Cependant, a on ^ hatae  
 un climat qui ne sort pas constam  
 mentpluvieux, on peut transplanter  
 P ^ DdaVit tout Phi ver: la premiere epo  
 que est préférable.

\* Outre ces lubercufes, ceUe plante  
 pousse encore un 1|Pes firand noml ^ e  
 Se racines qui effntei.t.beaucoup la  
 terre; si on veut avoir un g.and  
 iomlre de feuilles bien, noumes ^  
 i, est essentiel, de temps a autre ^ de  
 renouveler la terre de la en contt  
 l'a.ee, et de la fortifier par des en-  
 grais. 11 est vrai quecette plante est  
 |,mmune; mais est-ce une raison  
 pour la n&Jiger, puisqu'elle p.odm?  
 Sn joli effet 3ans les plates-bandes  
 Elle ne demande pas a.etre souvent  
 defeuil.ee. Ce'te opera Uon nest ne-  
 cessau-e que lorsqu il iaut renouve  
 ler des places vides, ou lorsque la  
 plant occupe un trop giand espace.

Original d'un pays fort élevé, et par  
 con ante se plaît  
 mie  
 gés; oep e,, dan t elle cramt 5es lemons  
 trop ides.  
 P. iétés medicinales; on pré-  
 le à la femelle; son  
 asso; issante ^ et sa  
 ocleu  
 sa w ^ est douce  
 md diocre meil t aere ^ i  
 saveu  
 nauseabohde. La plante est regardée

c  
 antispasmbdiquite et diaphorétique.  
 P ^ cette  
 ,ante corame un excellent remède  
 Pour toutes les maladies qui pro-  
 F. nent d'un reldchement excessif  
 ^ ien  
 du cerveau et our les affectJonS

SfiiTioi. de mars; on les I ait  
 secher , on les coupe par tranches;  
 au m de quoi elles peUvent se  
 consei ^ ^ ^ ^ ^ d e ^ ue r a .  
 dérable.

cine , do M fe tQUS , es matins , em-  
 pêche f s attaques du inal caduc.  
 Boerrhay ^ ^ ^ voir )ait ^ x p e -  
 rience s ^ mais aussitôt  
 qu'il cessoit d'en faire usage, les ac-  
 q's revenoiendr. M. Vitet , dans sa  
 ^ harmacopée ^ Lyon , dit que leg  
 ^ urs ne calmmt poin t ^ maladie s

ne  
 siblement de so ^ ^ des fleurs,  
 des fleurs  
 son ^ inutiles que les fleurs dans  
 les maladies où ont ete ^ recom-  
 mandées. La raine sec be, plus ac-  
 J e , ^ ^ ^ ^ ^  
 arem ^  
 ns les ^  
 conugref

Ju ^ ^ ^ en ait  
 dta ^ ^ des coHques et des nausées  
 ^ ^ ^ Que faul . U f i l l  
 -lus ou  
 ciOne?

PIVOT. Mère-racine, placée directement sous le tronc de l'arbre, et qui s'enfonce perpendiculairement en terre. Si on examine avec un peu de soin, par exemple, une amande; si on la jette dans l'eau chaude, afin de la débarrasser, c'est-à-dire, dépouiller l'amande proprement dite de la pellicule qui l'environne, on voit qu'elle se partage naturellement en deux portions naturellement égales, et dont l'intérieur est lisse. Ces deux portions, ou lobes, ne sont que \*)ixta-posées Tune contre l'autre, et maintenues telles par leur enveloppe. Au haut de chacune de ces deux lobes, c'est-à-dire, du côté le plus pointu, on voit une petite cavité dans laquelle le germe est implanté, et la pointe du germe termine la pointe de l'amande; lors de la végétation, ce germe s'élance, et produit ce qu'on appelle la *radicule* ou *rudiment* de toutes les racines. Cette radicule s'enfonce en terre, et produit le pivot ou mère-racine, racine majeure, ou primitive] et pendant qu'elle s'enfonce, les deux lobes fermés sont poussés hors de terre; et lorsqu'ils y sont parvenus, ils s'ouvrent pour laisser à la plantule la liberté de s'élever et de devenir la racine de la tige, des branches, etc. Ces lobes, autrement nommés *cotylédons*, subsistent jusqu'à ce que l'extrémité supérieure de la tige ait développé une ou deux feuilles, et jusqu'à cette époque, ils tiennent lieu de feuilles; mais lorsqu'elles paroissent, la radicule a déjà fait de grands progrès, et elle s'est enfoncée profondément. La conséquence à tirer de ce simple aperçu, est que la loi de la nature oblige les tiges à s'élever, et la racine-mère, à pi

yoter> à s'enfoncer. C'est donc contraire à la marche et la loi de la nature, que de supprimer le pivot à un arbre que l'on replante, puisque la nature n'a jamais rien fait en vain. Si elle suit cette loi générale et immuable pour tous les arbres, il est donc ridicule à l'homme de s'en écarter, et plus ridicule encore de penser qu'il en sait plus qu'elle. C'est cependant la seule conséquence à tirer, et écrite en gros caractères, d'après la conduite journalière des jardiniers, des pépiniéristes. Il y a plus: ils ont rédigé un code qui fixe la manière et l'art de mutiler les racines, et la sentence de mort contre le pivot.

Quelles raisons apportent-ils pour justifier ces préceptes barbares: c'est, vous disent-ils, afin d'obliger l'arbre à pousser de nouvelles racines. Il vaut tout autant dire qu'on doit exténuier un homme qui se porte bien, en lui empêchant de se nourrir, pour qu'ensuite il trouve le pain meilleur. Si l'arbre végète avec son pivot, pourquoi donc en exiger le sacrifice? Que l'on ne soit plus surpris si cet arbre est si long-temps à se remettre de cette si terrible épreuve, et si parmi le nombre de ceux que l'on plante, il en périt la majeure partie; je suis même étonné que ce nombre ne soit pas plus considérable.

Lorsque vers l'époque du mouvement de la sève, je fais l'amputation d'une forte branche d'un arbre à noyau, je vois bientôt la sève s'extravaser par la plaie, et se convertir en gomme par l'évaporation de l'humidité. Eh bien! ce qui survient à cette partie extérieure, arrive également à la plaie faite par l'amputation du pivot la terre qui y

correspond est rendue humide par la sève qui s'extravase lorsqu'elle descend *des* branches aux racines. Si on *nô* voit pas sur les plaies extérieures faites aux arbres à pepins, les mêmes concrétions que sur celles des arbres à noiaux, c'est que Ja sève s'évapore *sans* laisser comme dans ceux-ci t<sup>fn</sup> résidu gommeux ; mais sa perte n'en est pas moins réelle, ainsi que son extravasation par la plaie du pivot amputé : ceci n'est pas une supposition hasardée > mais un point de fait dont chacun peut se convaincre, et si, dans tout cet ouvrage, on a sans cesse conseillé l'application de *Yonguent de Saint-Fiacre* sur les plaies, c'est autant pour s'opposer à l'évaporation de la sève, que pour les mettre à l'abri du contact immédiat de l'air, du hâle, des effets du soleil.

Cette humidité constante et trop forte, dont la terre est abreuvée par l'exsudation de la sève, et qui touche immédiatement et abreuve sans cesse la plaie de l'ancien pivot, s'oppose en grande partie à sa prompte cicatrice, parce que les fibres de la circonférence sont trop lâches, et il arrive souvent que cette plaie ne se ferme jamais, que la pourriture s'y établit, qu'elle devient chancreuse, et le mal gagne de proche en proche la partie supérieure.

Si les coupeurs de pivots, les mutilateurs de racines, prenoient la peine d'étudier la marche de la nature, ils verroient que l'arbre ne reprend qu'autant qu'il pousse de nouvelles racines, qui, pour la plus part, deviennent elles-mêmes des pivots, mais jamais aussi forts, aussi bien constitués que le premier. Il étoit donc plus naturel d'éviter ce

nouveau travail à Farbre, Il auroit donc eu, pour son avoissement, et la sève qui a été extravasée par la plaie, et celle qui a été absorbée par la formation des nouveaux pivots et des nouvelles racines ; sa végétation auroit donc eu une force comme *trois*, tandis qu'elle n'a été pendant long-temps que comme *un* et encore-comme *wz* souffrant et languissant.

De la soustraction du pivot, résulte souvent un vice très-essentiel, c'est que Farbre jette d'un seul côté ses nouvelles racines pivotantes, et la végétation des branches suit le même ordre. Cependant c'est de l'équilibre parfait des branches de l'arbre, soit en espalier, soit à plein vent, etc., que dépend sa bonne organisation et l'agrément du coup-d'oeil. Bientôt la partie la plus faible maigrit, devient éfigue, et par suite faute de nourriture qui lui est enlevée par la partie la plus végétante.

Je demande à tous les forestiers si les arbres, venus de brins ne méritent pas la préférence sur ceux venus de souches, ou replantés ? Cette même différence est marquée dans la texture et la force du bois ; les ouvriers qui l'emploient en savent bien faire la différence ; la durée de ces bois mis en oeuvre, prouve ce que j'avance. Le pivot contribue donc à la bonne végétation de Farbre, mais encore à sa bonne santé, à sa plus longue existence, et à la supériorité de son bois.

Voici encore un point de fait que personne ne peut nier, et il suffit que l'homme le plus grossier ait des yeux pour s'en convaincre. Mettez un noyau en terre, et considérez avec quelle vigueur poussera l'arbre

*Bbhhz*

qui en proviendra , parce que c'est Par.bre naturtl. Plantez avec les conditions requises, *un* arbre avec son pivot, et un arbre auquel on Paura supprimé , et vous verrez que le premier profitera plus dans trois ou quatre ans > que Pa litre en dix. C'est donc de gaité de coeur, que, par la suppression du pivot , on court le risque d'avoir une repute incertaine , une végétation languissante pendant les premières annécs , et jamais aussi forte dans la suite que clans Parbre à pivot.

Si d'après de telles preuves, la vieille habitude Pemporte sur la raison , je conjure les jardiniers de sacrifier seulement deux arbres à cette expérience. Alois ils jugeronl de ce que je dls par leurs yeux , par leurs mains <sub>y</sub> et enfin par toutes leurs facult^s.

Une ignorance stupide, une parcimonie mal entendue > ont donné naissance aubarbare usage de la soustraction du pivot ; et Fintérêt du pépiniériste ou du marchand d'arbres, a été la source du mal. Afin que les tiges s'élèvent plus perpen ^iculairement <sub>y</sub> œs> hommes qui ne cherchent qu'à vendre, plantent trop près leurs sujets dans les pépinières. Le particulier se présence <sub>o</sub> désigne Tarbre qui lui plait, et le fait > uon pas enlever <sub>y</sub> mais *arracher* de terre ; *h* pépiniériste veut ménager les arbres qui environnent celui qu'on enlève, et avec le tranchant de la *bêche* il cerne et coupe toutes les racines de la circonférenceà un pied du tronc. Le pivot tient encore l'arbre assujetti; mais pour le débarrasser , Fouvrier fouille la terre à la profondeur de huit à douze pouces ; ensuite , à coups redoublés de tram-hunt de fc^che, le

pivot est meurtri , mâcké , enfin coupé. Si quelques racines tiennent encore, on les éclate de raëmc ; enfin deux ou trois ouvriers se saisissent de la tige de Parbre, et, par leurs eflbits réunis et redoublés , ils aehèvent de briser tons les liens ; enfin l'arbre est arraché de terre. Des mains du pépiniériste, ce malheureux arbre passe dans celles du jardinier. Ici commence un nouveau genre de supplice , ou plutôt sa prolongation est un renchérissement sur le premier. Il faut, dit-on , rafraichir le bout de toutes les racines , c'est-à-dire , en renouveler les plaies ; mais ce qui reste du pivot, à peu près SUP la longueur d'un pied , embarrassera dans la plantation ; sa proscription est pranonc^e, et le voilà entièrement supprimé. Enfin ce pauvre adore est planfé; le jardinier admiie son ouvrage , et croit avoir fait des merveilles. Cette manière d'op^rer *est* celle de tous les pays , parce qu'une mauvaise pratique ressemble à la flamme qui se propage d'elle-même, jusqu'à ce qu'un obstacle plus foit qu'elle, s'oppose à ses ravages; mais en revanche, il faut un biècle %pour établir une vérilé. Elle est la goutte d'eau qui, très-à lalongue^ creuse la pierre\*

Ne perdons jamais de vue la marche admirable de la nature ; apprenonsà lire dans le grand livre qu'elle tient sans cesse ouvert à nos yeux : nous y verrons de quelle necessity est le pivot pour la prospérité et la beauté de Parbroj remarquans qu€ si^ à une certaine profondeur , il se trouve au dessois du pivot une couche de jrierre , de terre, etc., dans laquelle il ne pent pas pénétrer, alors il se coud€ , piana l horizontalité ? ^

P L A

de le laisser s'enfoncer. Imitons donc

plantation, pourquoi ne pas élargir tout autour de la fosse et faire enfoncer son extrémité, dans quelques-unes de toutes les plaies, dans les chevelus, etc. (Consultez le mot PLANTER)-

**PLAIE. MÉDECINE RURALE;** c'est une solution de continuité faite à quelque partie molle du corps, par un instrument tranchant ou contondant, ou par toute autre cause externe; elle prend, au contraire, le nom d'abcès ou d'ulcère, « elle dépend d'une cause interne, lorsque la plaie est ancienne.

La plaie est simple, si elle n'est suivie d'aucun accident, c'est-à-dire, quand elle n'intéresse ni artères, ni tendons, ni nerfs.

Elle est composée, et en même temps compliquée, quand elle est accompagnée de déchirure de vaisseau sanguin, de l'inflammation des parties voisines, ou de fracture de l'os qui tombe sur elle.

Historique, dans l'énumération des principales espèces de plaies, observez que les unes se font en piquant, et les autres en coupant. Certaines, comme les plaies faites par les canifs et l'effet des pierres, ne se guérissent que par des instruments tranchants, et d'autres par des instruments mous ou obtus: telles sont les plaies que

font les balles, les chutes, ou les coups, et que les chirurgiens nomment spécialement *contusions*. Quant à la figure, ou à la direction, il y en a de droites, de traverses, d'obliques et de courbes; et relativement au siège, les unes sont à la tête, au cou, au poitrine et au bas-ventre, et sont internes et externes.

De la différence de l'écoulement des plaies; car les unes sont exemptes

restent de morceaux d'habits, divers petits corps, comme fragmens de verre, des éclats de bombe, la pointe d'une épée. Certaines plaies sont accompagnées de lésions dans les os, telles sont presque toujours les plaies à la tête, et celles faites par les armes à feu. Il y en a d'envenimées: ce sont celles dont les instrumens ont été empoisonnés, ou qui proviennent de la morsure des animaux enragés, ou venimeux.

Les plaies, en général, ont toujours avec elles des signes qui ne sont point équivoques pour établir leur existence.

Immédiatement après qu'une plaie vient d'être faite, il survient un écoulement à la partie affectée; cela fait une hémorragie plus ou moins considérable, et toujours relative à la profondeur de la plaie, et à la quantité des vaisseaux qui ont été ouverts: elle s'arrête d'elle-même, sans aucun secours de l'art, à moins qu'elle ne soit entretenue par la section de quelque artère, ou tout autre vaisseau considérable; et la portion du sang qui reste dans l'intérieur de la solution de continuité se fige et se change en croûte.

L'inflammation survient, ainsi que la douleur, et ne diminuent que sur la fin du troisième, ou vers le commencement du quatrième jour, époque où la plaie commence à suppurer; il se forme alors sous la matière purulente, une chair nouvelle dans tout le fond de la plaie. Cette chair remplit peu à peu le vide occasionné par la déperdition de substance. Sa surface supérieure se dessèche, et alors l'épiderme sec qui survient, ferme la plaie, et forme la cicatrice, en la consolidant. • ^

Il n'est pas aussi aisé de décider dans les cas de plaies internes, quelles parties sont intéressées. Outre le secours qu'on peut retirer de l'introduction de la sonde, il faut ne pas perdre de vue les différentes circonstances; il faut encore examiner l'instrument, réfléchir sur la situation dans laquelle le coup a été reçu ou donné; la plaie n'étant qu'une solution de continuité dans une partie molle du corps, l'indication que Ton doit avoir en vue pour son traitement, est d'en procurer la réunion.

Rien de plus facile que la guérison d'une plaie légère: il suffit d'y appliquer un morceau de linge sec, ou mouillé d'eau de guimauve, ou d'une compresse d'eau-de-vie camphrée, ou quelque emplâtre, tel que celui de la mère, ou de mucilage, afin de garantir la plaie du contact immédiat de l'air, et empêcher qu'il ne s'y glisse quelque ordure. On se contente de la panser une fois le jour, et si elle ne fournit que peu de matière purulente, de

3  
 réunir les bords de la plaie pendant quelques jours l'un, et bientôt elle se réunit tout comme d'elle-même. Quant aux plaies composées et coupées,

ou coupées, on appellera les gens de Tart, M. AMI.

PLATES, ou PLAYES DES ANIMAUX EN GÉNÉRAL; *médecine vétérinaire*.  
 Il entre seulement dans notre plan de présenter en raccourci le tableau des plaies des animaux en général, avec les moyens les plus propres à les guérir.

*Article premier.* L'on entend par plaie, une solution de continuité, faite aux parties molles du corps des animaux, par la violence de quelque cause externe.

Sous le nom de parties molles, on doit comprendre, non seulement les enveloppes générales de l'animal et les muscles, mais encore les tendons, les arêtes, les veines, les membranes, etc., etc.

Quoique la plaie consiste dans la séparation ou division des parties molles qui, selon l'ordre naturel doivent être unies et continues, cependant, toute solution de continuité ne constitue pas pour cela une plaie, ou du moins Ton est convenu de ne pas l'appeler de ce nom.

Une solution de continuité est appelée *plaie* 1°. lorsqu'elle est récente; 2°. lorsqu'elle est faite par une cause mécanique; 3°. lorsque ce sont les parties molles qui ont été séparées,

Il est des auteurs célèbres qui n'ont pas fait difficulté d'appeler la brûlure du nom de plaie; quoique dans la brûlure Ton n'observe point d'effusion de sang, quoique la cause qui la produit soit physique, ils n'ont

considéré la brûlure que comme produite d'une cause qui venoit de l'extérieur > et c'est sous ce point

de vue qu'ils ont voulu l'appeler plaie. (Voyez BKULURE).

**Article second.** 1. après cette définition il est clair que la plaie doit être le produit de l'application violente de tout corps capable d'enlever aux parties molles leur intégrité; qu'ainsi un instrument dur et tranchant, pointu ou obtus, poussé cependant de manière qu'il détermine une division des parties molles, sera la cause de la plaie.

**Article troisième.** L'on donne différents noms aux plaies: 1. en égard à la cause qui les produit, tantôt on l'appelle *coupure*, tantôt on l'appelle *plaie optuse*; 2. la plaie elle-même présente des différences qui font varier sa dénomination: elle est grande ou petite, égale ou inégale, curable ou incurable, mortelle ou non mortelle; 3. à raison de la figure, la plaie est droite ou courbe, oblique ou parallèle; 4. la plaie, respectivement à la partie qu'elle intéresse, est ou simple ou compliquée.

La condition du tempérament de l'animal blessé, sa constitution, son âge, la saison, le pays, etc., toutes ces choses établissent autant de différences des plaies; différences d'autant plus essentielles, qu'elles dirigent le chirurgien vétérinaire dans le pronostic qu'il doit porter, et dans le traitement qu'il doit suivre.

**Article quatrième.** Les accidents ou affections contre nature, qui surviennent aux parties molles, par l'effet de leur division, paroissent avec plus ou moins d'intensité, et sont plus ou moins nombreux et plus ou moins variés.

La lésion des fonctions de la partie blessée dérive nécessairement de

cette division; l'espèce d'uitriment, la nature des parties blessées, rendent plus fâcheux ou moins fâcheux les accidents qui en dépendent. De cette division naissent la tuméfaction, la douleur, la chaleur; accidents qui sont quelquefois les avant-coureurs d'un autre symptôme consécutif, appelé *suppuration*. Les premiers accidents diminuent et disparaissent en peu de temps, ou que ce dernier continue; d'où l'on doit regarder la suppuration comme salutaire et même indispensable pour la guérison de certaines plaies, puisque ce n'est que par elle, et par cette seule voie, que la nature peut procurer la réunion des parties molles; c'est aussi, par l'effet de la même division,

qu'un accident non moins fâcheux que le précédent, connu sous le nom d'*hémorrhagie*, a coutume de paroître. (Voyez HÉMORRHAGIE). Elle est plus commune à certaines plaies qu'à d'autres, mais elle est toujours le produit de l'ouverture des vaisseaux sanguins. Cet écoulement sanglant est plus ou moins considérable, à proportion que les vaisseaux ouverts sont plus ou moins nombreux et ont un calibre plus ou moins grand.

**Article cinquième.** S'il est aisé de reconnoître des plaies qui n'intéressent que les tégumens, il est souvent très-difficile de s'assurer de l'étendue et de la direction de celles qui sont profondes. Pour lors, il ne suffit pas que l'artiste vétérinaire ait une entière connoissance anatomique de la partie, il faut encore qu'il sache la position dans laquelle se trouvoit l'animal blessé lorsqu'il a été frappé, la violence avec laquelle le coup a été porté, quel est l'instrument dont on s'est servi à l'aide

**Seller T**, de la de, il doit découvrir la nature des Plats profonds sont insuffisants, la lésion des fonctions des organes qui correspondent à la plaie, par les signes qui se montrent, lui en fera connaître l'issue.

*Article sixième.* La nature de la plaie reconnue, le chirurgien vétérinaire peut présager quel sera son événement; si elle sera avec danger ou sans danger, si elle sera incurable, la mortelle de sa nature.

Une expérience apprend que 5 ?) TM ? « » TM guérissent qui sont 6nt ... est plus facile chez les animaux sains, qui sont les vieux, ou chez ceux qui ont un virus dans le sang de la gale, etc. ( TM J ces mos ), ou chez ceux en un mot qui ont une mauvaise constitution; que le printemps, l'automne, sont plus favorables à l'heureuse terminaison des plaies, que l'été ou l'hiver; qu'un air pur et sain accable l'imp... les fait régénérer, et rend rebelles à guérir.

En général, la même expérience nous apprend que les plaies qui ne sont point accompagnées de symptômes graves, tels qu'une hémorragie abondante, des douleurs vives, des convulsions, de la fièvre, de l'inflammation, se guérissent plus tôt et plus facilement que lorsque ces symptômes les accompagnent. L'attention que l'artiste fera à l'état où se trouve la plaie, ne contribuera pas peu à en régler le pronostic.

*Article septième.* Les plaies simples

de continuity, première indication à remplir qui se présente est la réunion de ces membranes par elles différentes, qu'il y en a qui sont très légères, d'autres qui sont graves, les vues de curation ne sauroient être les mêmes.

Les plaies qui sont légères se guérissent le plus souvent sans le secours de Tart; ou bien l'application d'un emplâtre, d'un plumasseau imbibé de quelque baume, suffit pour favoriser la réunion. Ce plan de traitement, simple, ne sauroit toujours convenir aux plaies où il se rencontre une perte de substance, ni à celles où il y a une conlusion, ou qui sont accompagnées de symptômes iacheux.

Dans le traitement des plaies graves > l'artiste doit s'occuper, en premier lieu, de la nature de la plaie, prévenir ou calmer les accidens. 2°. Enlever tous les corps étrangers, procurer et entretenir la suppuration. 3°. Favoriser la consolidation et la cicatrice. Il est cependant des cas où il est à propos de renvoyer l'extraction du corps Stranger, ou d'en remettre le soin à la nature: pour lors l'artiste ne s'occupera que de panser la plaie, et de remédier aux accidens qui l'accompagnent.

Lorsqu'il est assuré que la plaie est propre, il doit rapprocher ses bords, s'ils sont écartés, et les contenir; il parviendra à ces fins, au moyen de la situation des parties et des bandages qui peuvent y convenir. { Voyez BANDAGES, à l'article pansement des animaux }, Il observera de serrer suffisamment pour arrêter l'hémorragie, mais non pas au point

Point d'intercepter la circulation. Les sutures lui offrent encore un moyen très-avantageux pour accélérer la guérison, qu'il seroit trop long de détailler.

Tous ces moyens de curation ne guérissent pas seuls les plaies; cet ouvrage n'est pas au pouvo

ir de l'artiste; H appartient, en bonne partie, à la nature, c'est elle qui détermine, qui fait la consolidation des plaies et qui les cicatrise. L'artiste vétérinaire ne met seulement à même d'opérer cette union, en écartant tout ce qui peut s'opposer à son travail: il Tex cite, la ranime, lorsqu'elle paroît languir; le moyen dont elle se sert est la partie muqueuse des humeurs de Patimal, qui aborde dans la plaie, qui la prévient et la réunit; la présence de cette humeur\*, ses qualités doivent régler la conduite de l'artiste.

La réunion des plaies étant l'effet de la présence du sue nourricier, il s'agit de seconder la nature dans cette excrétion: or, l'expérience nous apprend que, si la suppuration languit, nous devons employer les stimulans propres à réveiller l'abord du mucus; pour lors les suppuratifs sont très-propres à remplir cette indication; si au contraire la suppuration est trop abondante, pour lors on doit tâcher de faire une révulsion avantageuse, en employant les remèdes généraux, tels que les suppuratifs internes, les diurétiques, et se contenter de panser la plaie à sec, avec de la charpie seulement, ou avec des éponges sèches, ou enfin avec de la vieille corde réduite en charpie; si le pus pèche par sa qualité, on tâche d'y remédier, soit par l'usage des remèdes in-

*Tome VI.*

ternes, soit par différens topiques; en un mot, on tâche d'éloigner tous les obstacles qui auroient s'opposer à la marche heureuse de la nature.

Lorsque la nature conduit les plaies à une cicatrice heureuse, on peut l'aider dans ce travail; si l'on observe,

par exemple, que la cicatrice soit trop molle, l'application des astringens, des absorbans, ou de la charpie sèche, est très-avantageuse; ces moyens suffisent pour dissiper l'humidité surabondante.

Outre les secours déjà proposés, il en est encore d'autres qui sont propres à remédier aux symptômes qui surviennent pendant la durée des plaies; ces symptômes sont l'œdème, l'inflammation, la malpropreté de la plaie, etc. Par l'usage des stiptiques, de la simple charpie, on remédie au premier; une diète convenable, la saignée faite à propos, combattent l'inflammation; les décoctions vulnéraires détensives, employées sous une forme de douche ou de lotion, rendent aux plaies leur propreté; les cautérisans, le feu, détruisent les chairs fongueuses. ( Voyez CAUTÈRE ACTUEL, FEU. )

Quant à l'ordre qu'il faut observer dans le pansement des plaies, consultez l'article *pansement des aneurismaux*, tome 7, pag. 403. M. T.

PLAIES DES ARBRES. L'organisation des arbres a une singulière conformité avec celle de l'homme, quant à l'accroissement, aux maladies, et à la mort. Le même corps dur ou tranchant, poussé avec force contre une de ses parties, la meurtrit, ou opère une solution de continuité qu'on nomme plaie. Le gluten de

G c c c c

la sève parvient à la faire cicatriser, de la même manière que celui du sang CMicaurtà la t'icatrice, dans les plaies de l'homme.

La partie ligneuse, une fois entamée ou pourrie, ne se cicatrise plus : elle a encore cela de commun avec la chair de l'homme sur celui-ci, la peau se régénère sans cesse et recouvre la plaie ; sur celui-là, l'écorce, la seule écorce, a cette propriété.

Si la chair, ou la partie ligneuse, se refroidit, les chairs nouvellement produites prendroient la place de celles qui ont été détruites ; dès lors, il n'y a plus de cicatrisation, aucun enfoncement ; cependant cette cicatrice reste toute sa vie apparente, mais elle se perd au point où elle a été faite. C'est la peau de l'arbre qui se recouvre de la chair.

un boursoufflement et le enroulement des chairs, s'est formé des concrétions, des élévations, etc. ; si dans le corps ligneux, il reste des protubérances, au et l'écorce, se roulant par dessus, le recouvrement mais s'il n'est pas dans l'autre cas, la définition intérieure se retrace sur la surface.

Pour peu qu'on ait l'habitude d'observer, on se convaincra de ces vérités ; il suffit, pour cela, de prendre des échantillons de bois recouverts par l'écorce, et on verra, en examinant cette dernière cause, que ce n'est pas la cicatrice qui se reproduit, et

que tout ce qui en avoit été en dommage : est resté détruit ou pourri sans que la carie intérieure ait fait des progrès : cette carie n'a pu aller en avant qu'autant qu'elle a eu communication avec l'air extérieur ; mais, dès que l'écorce a scellé hermétiquement la plaie, la mesure que l'arbre a reçu des couches nouvelles, à mesure par conséquent que l'arbre à grossir, la carie n'a plus fait de progrès, elle a été circonscrite dans sa place, et elle est devenue pour l'arbre un corps indolent, un corps qui ne fait que se multiplier, et qui est d'autant plus nuisible à l'arbre, que l'on ne s'en aperçoit que lorsqu'il est trop tard.

« \* \* échancrures ; au contraire, les cancrs, et les tumeurs des arbres, vont toujours en croissant, par exemple, les chançres dans le mur de la cave, etc. Consultez ces mots au dictionnaire, et vous verrez qu'ils corrodent l'intérieur de l'arbre, et qu'ils se trouvent dans le cœur de l'arbre, et dans l'écorce ; de manière que son sommet assemble à la partie supérieure de la cavité un trou qui se trouve plus, et par conséquent se trouve plus ou moins brune.

Il y a deux choses à remarquer ; 1°. j'ai dit que l'écorce ne recouvre plus l'ouverture, mais que l'écorce se recouvre elle-même ; 2°. j'ai dit que l'écorce se recouvre elle-même, mais que l'écorce se recouvre elle-même, et que l'écorce se recouvre elle-même.

corapletement formee par Pecorce ; j'ai vu Pecorce former un bourrelet qui s'enfoncoit un peu dans la cavite, et re<sup>w</sup>^Jfenter Porifice de Pen tonnoir ^faissant un vide plusoumoins grand dans son milieu , e> proportionne au diametre de la plaie; i°. si l'humeur sanieuse qui creuse toujours en dessous , se fait une ouverture dans une des parties exterieures du tronc, il arrive par, fois que cette ouverture donne issue à la matiere acre,corrodante et sanieuse; que lorsque Parbre ne fournit plus cette substance destructive , toute la partie ligueuse se dessèche et reste dess<sup>h</sup>chee r>ar le courant d'air qui la traverse, **Ce cas est fort rare, mais il existe,** et je m'en suis très-fort convaincu<sup>l</sup> sur des oliviers Ce n'est pas la mar-clue ordinaire de ces sortes de caries , e]les gagnent insensiblement du premier point de la plaie jusqu'au collet des racines , et meme dans leur interieur.

Il est rare que les arbres dont on abat les branches, tous les trois ou quatre ans, tels que les saules, les peupliers, etc., ne soient pas attaqués de ces caries. On lit à l'article *murier*, le mécanisme qui les forme, les augmente, et conduit l'arbre au dépérissement. Cependant le principe de ces ravages a été dans le commencement une plaie simple, un chicot qu'on a laissé, une taille faite à cbntre-temps, ou une plaie trop vaste qu'on a laiss<sup>f</sup> exposée au contact immédiat de Pair Si la médecine et la chirurgie ont multiplié à un nombre aussi inutile que souvent dangereux, les onguens, les emplâtres, etc, le jardinier ne doit pas imiter un semblable exemple.

*VonguentdeSaint-Iiacre*(consul<sup>h</sup>

tez ce mot) doit seul composer toute sapharmacie;uneplanche,unefeuille de fer blanc, mis sur une large plaie, produiront le mérae effEt, ainsi que toute espèce de terre, qui aura assez de liant pour former une masse qui préservera la plaie du contact de Pair, et qui s'opposera à la déperdition de la sève. Voilà le seul et unique pansement que le traitement de la plaie exige.

On ne peut pas douter de la formation de la carie k la suite d'une plaie simple; malheureusement le fait est trop connu, et il atteste a chaque instant^ignorance ou la negligence decelui qui a taille Parbre ouampute ~~une grosse branche. L'extravasation de la sève par la plaie est moins sensible, il est vrai, mais elle n'en est pas~~

moins réelle. Si on taille un pecher pendant que la seve travaille, si on coupe une de ses grosses branches, ou si.le vent le casse, on voit aussitot la gomme se former. Qu'est-ce que cette gomrae, sinon la partie mucilageuse de la seve rendue concrete par Pevaporation du fluide qui la constituoit seve. Le sarment de la vigne cesse de pleurer dès que la sève est occupée à développer les yeux laissés par la taille; mais si dans ce moment on fait unenouvelle taille àPextrémité du sarment, on voit alors les pleurs couler de nouveau. Dans la majeure partie des arbres, la sève n'a pas autant de consistance que dans les arbres à noyaux; aussi Phumidit<sup>5</sup> est dissipée par le courant d'air à mesure qu'il afluë sur les bords de la plaie, et Pon a vu dans les articles *méleze*, *pin*, etc., que les plaies faites à ces arbres donnent au lieu de gomme une résine. Sous

quelques points de vue que Pon

considère les arbres , il est impossible de nier l'extravasation de la sève, sa déperdition ; et lorsqu'on leur fait de grandes soustractions de branches quand ils sont en sève , c'est une vraie maladie , un épuisement de force qu'on leur communique. Un dira que ce ne sont que de petites plaies , mais leur multiplicité produit le même effet que la grille d'un arrosoir criblée de trous? Ces trous, tant petits soient-ils , ne donnent-ils pas issue à toute l'eau en fermant dans le vase.

D'après ces assertions, je ne crain pas d'avancer, 1°. qu'on ne doit jamais tailler les arbres que lorsque la sève est engourdie par le froid de l'hiver, ou ralentie et concentrée lorsqu'elle se dispose à former ce qu'on appelle la sève au mois d'août ; 2°. qu'en quelque temps que ce soit , on ne doit jamais faire une plaie un peu considérable à un arbre sans aussitôt la recouvrir avec l'onguent de Saint-Fiacre , afin qu'il intercepte le contact immédiat de l'air, prévienne le flegme sur la plaie, etc. Le besoin , et

PLAN , ou dessin figuré sur le papier, d'un bâtiment / d'un parc, d'un jardin, d'une promenade, d'une réparation le long d'une rivière, etc. Ces plans coûtent peu à tracer ; tout homme s'ingère d'en donner , et un infiniment petit nombre de personnes est en état d'en présenter de bons. Je ne parle pas seulement de la disposition des jardins , ( consultez ce mot ) qui doit être uniquement décidée d'après la disposition des lieux , la variété des sols et le but qu'on veut produire ; mais de la disposition des parties de la

à loger le maître , à placer les écuries et autres dépendances, ( Consultez le mot METAIRIE. ) Un plan mis en pratique n'est point parfait qu'à moins de frais possibles il réunit un plus grand nombre d'avantages dans tous les genres, et on ne les trouve jamais lorsque le jardin ou les bâtiments sont faits de pièces ou de morceaux ; il est inutile ( l'entrer ici dans de grands détails. ( Consultez ce qui a été dit au mot METAIRIE ).

PLANCHE. C'est un mot assez significatif en agriculture. On dit / heureusement en planche ces formes de parallélogrammes très-allongés, proportion gardée avec leur largeur. La planche de labourage, qui dans quelques endroits du royaume est désignée par le mot impropre de sillons , est composée d'un plus ou moins grand nombre de sillons proprement dits , c'est-à-dire, de raies ouvertes par la charrue. Quelques unes ont vingt sillons de largeur d'autres quinze , douze , huit , six , et quelques autres quatre. ( Consultez le mot SILLON ). Les plus souvent usées par la coutume, ont été sacrées sur les lieux d'un nombre des sillons à la manière des bombes.

Les jardins sont distribués par carrés, et les carrés divisés en planches. La longueur de celle-ci dépend de l'étendue du terrain ; mais en bonne règle , sa largeur ne doit pas excéder quatre à cinq pieds , afin que la personne supposée placée dans le sens de la largeur, puisse facilement atteindre jusqu'à son milieu , en s'étendant le bras, soit pour en seifbir la fene, H)it pour en arracher les mauvaises herbes, etc.

2LANÇON, O «PLANTARD. On appelle ainsi les branches de saule, de peuplier\*, d'osier, etc., qu'on a séparées du trojic, et que l'on plante ensuite dans un trou profond. fait avec un instrument de fer, que Ton nomme vutairement *aiguillb, pal;* OU *harre*. C'est un morceau de ier de quirt e à vingt lignes d'^paisseur, sur une longueur de quatre pieds, terminé en pointe taillé carrément du côté qui doit pénétrer en terre, L'ouvrier renforce à force de bras, en le retirant de temps à autre. Si le haut de cette barre est terminé par un manche semblable à celui d'une tarière, on le nomme alors improprement *tarière*, puisqu'il n'est pas visé ou creusé en cuiller par le bout inférieur. L'ouvrier ne retire point de terre de ce dernier instrument; il l'enfonce, en le faisant rouler autour de la circonférence du tronc qu'il pratique. Par ce procédé, le tronc a une forme conique; on y met le plançon, en observant qu'il touche le fond; et ensuite, on fait tomber tout autour la terre des tords, que Ton serre le plus que l'on peut, et dans tous les points contre le plançon; moi-même il reste de vide, plus cette terre est serrée, et plus la prise du plançon est certaine.

D. Jit-on coupes la tête des plançons. Quelques auteurs sent pour le peuplier noirs; mais l'expérience prouve qu'ils se portent aussi bien de quelque manière qu'on les plante. Si on stippie la tête du peuplier d'huile, il perdrait un de ses beaux points; celui de la perpendiculaire et uniforme de sa tête; mais si on les saibte ils se multiplieront des points

çons, sont destinés à fournir des *ichantos* ( $w^z c e m o t$ ), il vaut beaucoup mieux retrancher leur tête, afin que le nombre des *^cfaalas* soit plus considérable, et qu'ils soient mieux nourris; les arbres, au contraire, destinés au fagotage pour la pourriture des troupeaux, rendront davantage si on laisse leur têtes lever dans les airs.

La pratique ordinaire est de couper triangulairement et en pointe la base des plançons, en observant cependant qu'un des côtés du triangle soit recouvert de son écorce; (C'est par ce point-là que les premières racines commenceront à pousser d'aujourd'hui forme triangulaire et pointue par conséquent qu'on enfonce davantage le plançon en terre.

Pendant la première année, on doit supprimer aucun des bourgeons qui percent à travers l'écorce du plançon; les plantes > les arbres, se nourrissent plus par leurs feuilles que par leurs racines; les *lens/eui/lcs absorbent* l'humidité de Pair (*co//su/tez c e m o t*), ainsi que les différents sucres nutritifs qu'il contient; et la naissance et le progrès de ces bourgeons facilitent le développement des racines, si toutefois le terrain convient à leur manière de végéter.

Il n'y a qu'un seul cas où YOB doit bourgeonner; c'est lorsque l'un des bourgeons, qui poussent par le bas, devient trop fort, et absorbe une trop grande partie de la sève; il doit se porter au-dessus du sommet; mais il faut que la sève se distribue d'une manière à peu près

uniforme. On doit aussi observer les plançons. Si les tords des feuilles, on sera à temps de commencer et de pratiquer

quer cette opération; il faut cependant attendre que le sommet du bourgeon soit bien aouté\

La meilleure saison de mettre les plançons en terre, surtout dans les provinces méridionales, est au commencement de novembre; on y est assuré que la chaleur intérieure de la terre que le froid n'a pas encore drainée, facilitera la germination des racines, qui sera encore aidée par les pluies d'hiver. Pendant ce temps-là la partie du plançon hors de terre ne poussera aucun bourgeon, parce que la température de l'air ambiant ne sera pas au degré de chaleur que celui de l'intérieur de la terre, ou du moins il ne se soutiendra pas au même point et au point nécessaire à la végétation du peuplier, du saule, etc.

**Consultez** sur l'effet de l'air ambiant, les belles expériences de M. Labamel, rapportées à l'article *aman-her*. Il résulte de ces plantations précoces, que les plançons supportent beaucoup mieux les chaleurs et les sécheresses du printemps.

A moins que le climat ne soit froid, il vaut mieux planter de bonne heure, que d'attendre la fin de l'hiver; on gagne du temps: la terre a tout le temps de se serrer contre le plançon, de pousser avec lui, de pousser beaucoup plus vite au printemps, et de donner de plus beaux bourgeons d'été. Si on ne peut pas le faire, on doit au moins que l'été ne laisse le plançon exposé à l'air, e'est le cas. Si on a de l'air dans le plançon, on y plantera sa partie inférieure, sinon on l'entertera de suite, que l'été recouvrira à l'automne. On ne replantera les plançons que si on ne

i'on les plantera. Le point essentiel, je le répète, est presque toujours trop négligé, c'est qu'on ne serre point assez la terre contre la partie du plançon qui se trouve ensevelie.

**PLANT.** Scions qu'on tire de certains arbres, de certains plants pour planter. On dit du yeuse/d'aruchuuts, de vigne, etc.; on qualifie de *plant* les arbres venus de graines dans les pépinières; le *plant* de mûrier d'aman-dier et des herbes potagères également venues de semences, du *plant* de laitue, de chicoree, etc. En ce mot, on appelle *plant* tout ce qui est encore jeune et prêt à être plants.

**PLANTAIN.** Von-Linne\* le classe dans la famille *monogyne*, et le nomme *plantago*; il en compte vingt espèces. **Toiuefort** le place dans la seconde classe des herbes à fleurs d'une seule pièce, en soucoupe, dont le pistil devient le fruit. Il l'appelle également *plantago*. Il s'en suit de ce que les espèces les plus communes,

i. LE GB AND PLANTAIN, *Plantago major*. Lm. *Plantago platifolia sinuata*. To URN.

*Fleur* d'une seule pièce, en soucoupe, divisée en quatre parties; le tube renflé; les étamines au nombre de quatre, et un pistil.

\* *kruil* capsule ovale, à deux loges; le madmen t, **reuter-** roant plusieurs semences oblongues.

*Feuilles*; elles partent des racines, sont ovales, larges, luisantes; jament denteles sur leurs bords; lisses jusqu'à sept nervures, soutenues par de longues pétioles, et couchées sur ten

*Racine*; courte, grosse comme la doigt, n'breuse, blanchâtre.



INDIAN BOTANIC GARDEN,  
LIBRARY,

PROCESSED <sup>S&C.W</sup> ..... ✓

ACCESSION ..... ✓

CATALOGUING ..... ✓

CLASSIFICATION .....

DATE.: 24.4.65 .....

**BOOK CARD**  
**Indian Botanic Garden Library**  
**BOTANICAL SURVEY OF INDIA**

Call No. *cou-c* Acc. No. *B-9119.*

Author .....

Title *Cours complet d'agriculture.*  
*U.V. 7.*

| Name of Borrower/Code No, | Date of Issue | Date of Return |
|---------------------------|---------------|----------------|
|                           |               |                |
|                           |               |                |
|                           |               |                |
|                           |               |                |
|                           |               |                |
|                           |               |                |
|                           |               |                |
|                           |               |                |
|                           |               |                |
|                           |               |                |

INDIAN BOTANIC GARDEN LIBRARY  
BOTANICAL SURVEY OF INDIA



